



¿Cuándo Cosechar los Vegetales?

Espárragos: Comenzar a cosechar cuando los tallos tienen 10 – 12 cm de alto y el diámetro de su dedo pequeño. Cortar a nivel del suelo y otros crecerán. Pare de cosechar después de 4 - 6 semanas para que la planta pueda producir follaje para su propia nutrición.

Judías verdes / habichuelas: Cosechar antes de ver las vainas gordas. Deben romperse fácilmente en dos. Revisarlos diariamente. Se devuelven duros rápidamente.

Betabel / remolacha: Cosechar y comer las hojas. El tamaño de la raíz es cuestión de preferencia. Están listas cuando se ven los hombros de la raíz saliendo a nivel de la tierra.

Brócoli: Comemos los brotes de las flores sin abrir, así que hay que revisarlos todos los días, especialmente cuando el clima está caliente para no dejarlas florecer. El brócoli de su jardín nunca llegará el tamaño de los brócolis comerciales. Coseche cuando los brotes tengan el tamaño aproximado de la cabeza de un fósforo. Una vez que la corona central se haya cosechado, algunos tallos adicionales laterales saldrán.

Los Coles de Bruselas: Los brotes se maduran de abajo hacia arriba en el tallo central. Se pueden cosechar cuando tengan un diámetro de 2.5 cm cortando con tijera o dándoles vuelta cerca del tallo.

El Repollo: La cabeza del repollo se sentirá sólida al tocarla. Es importante cosecharla cuando llega a su madurez porque si no, seguirá creciendo y se romperá. Se puede cortar en la base de la cabeza con un cuchillo. Las hojas grandes alrededor también se pueden aprovechar y comer igual que el repollo.

Las Zanahorias: Pueden ser difíciles de juzgar. Los hombros de las zanahorias aparecerán a nivel de la tierra, y puede estimar el diámetro de la variedad esperada. Si el diámetro parece ser adecuado, lo más seguro es que el largo también estará correcto. Hay que sacar una para saber de seguro. Las zanahorias se pueden dejar en el suelo una vez maduras y dicen que un congelado ligero les da un sabor aún más dulce.

La Coliflor: Tal como el broccoli, las cabezas de la coliflor no tendrán el mismo tamaño de las del supermercado. Coseche cuando la cabeza se ve llena o completa y cuando las flores en la superficie estén lisas toda vía. Cortar a la base de la cabeza con un cuchillo.

El Maíz: Aproximadamente 3 semanas después de la formación de la seda, ellas se secarán. Las semillas deben expulsar una sustancia como leche al punzarlas.

El Pepino: Revisa diariamente y coséchelos tiernos. El tiempo de madurez y el tamaño dependen de la variedad. Los frutos deben sentirse firmes y lisos. Cuando se pasan de madurez, los pepinos pueden tener un sabor amargo y una textura sustancial, antes de amarillarse.

La Berengena: Las frutas ligeramente inmaduras tienen el mejor sabor y deben sentirse firmes y verse brillantes. Cortar la fruta del tallo.

El Ajo: Cortar las bombillas que aparecen arriba en la parte superior del tallo apenas se maduren. Las tapas se caerán y se devolverán secas cuando la raíz del ajo esté lista para cosechar. Hay que excavar en vez de jalar y dejarlo secar antes de guardar. Limpiar la tierra con la mano en vez de lavarla en agua.

Kale – Col Rizada: Las hojas se pueden recortar y comer durante toda la época. Deben tener un color verde profundo y una textura robusta. El sabor del *kale* es superior cuando el clima está más fresco. Cosechar las hojas laterales más grandes jalando con los dedos hacia abajo.

El Colinabo: La mejor textura se da cuando el fruto llega a tener 5 – 8 cm de diámetro. Cuando se hacen más grandes o viejos pueden ponerse más duros. Se pueden jalar o cortar en la base del fruto.

Los Puerros: Cosechar cuando tengan un diámetro de 2.5 cm.

La Cabeza de Lechuga: Cosechar una vez que la cabeza se siente llena y firme. Las temperaturas altas las provocarán a echar ramos de semilla en vez de rellenar la cabeza. Jalar y sacar la cabeza entera.

Las Hojas de Lechuga: Cosechar las hojas externas cuando llegan a tener 10 cm de altura. Dejar que las hojas tiernas del interior sigan creciendo. Se pueden cosechar las hojas de lechuga de esta manera durante la mayoría del verano.

Los Melones: Hay muchas variedades de melones, pero el consejo general es que el color debe cambiarse a un beis y que la fruta debe soltarse fácilmente del tallo cuando se alza. También se puede detectar un olor dulce cuando están maduros.

La Cebolla: Las cebollas están listas para excavar cuando los tallos han madurado y se han caído a un lado. Sacudir para quitar la tierra, en vez de lavar en agua, y dejarlas secar al sol.

Las Chirivías: Las chirivías tienen un sabor superior cuando se dejan en la tierra y pasan por un par de congelos. También se pueden dejar en el suelo durante todo el invierno y cosecharlas en la primavera. En lugares muy fríos se les debe poner un mantillo para pasar el invierno.

Los Chícharos – Los Guisantes: Sus coberturas deben verse gordas y sentirse llenas, pero tendrán un sabor más dulce si se cosechan antes de llegar a su tamaño completo. La mejor manera de juzgarlos es probándolos y buscando el nivel de dulce ideal.

Los Pimentones – Los Pimientos – Los Chiles: Cada variedad es distinta, pero por lo general, los chiles se deben cosechar cuando llegan a tener el color esperado. Hay que cortarlos cuidadosamente.

Las Papas: Para una cosecha de papas tiernas, se pueden excavar cuando empiecen a florecer. Para papas más grandes, hay que esperar hasta que la planta se seca y se cae. Excavar desde los lados exteriores con cuidado para evitar cortarlas.

Las Calabazas: Si las calabazas llegan a tener el color esperado y el tallo está empezando a descomponerse, revise que la piel sea suficientemente resistente para no romper fácilmente con la uña. No las coseche demasiado temprano porque pararán de ponerse color naranja, pero tampoco pueden aguantar el frío de un congelador.

Los Rábanos: Los rábanos maduran rápidamente. Se pueden ver los hombros de los bombillos a nivel de la tierra. Si se dejan madurar demasiado, se vuelven muy leñosos de textura y empiezan a echar semilla.

Los Nabos Suecos: Los bombillos deben llegar a tener un diámetro de 10 -12 cm, generalmente 3 meses después de sembrarlos. Los nabos se pueden dejar con un mantillo durante el invierno para excavarlos en cualquier momento. Exponerlos a las temperaturas frías mejora su sabor.

La Acelga: Tal como con las lechugas, cortar las hojas exteriores en la base del tallo, procurando no dañar otras hojas nuevas, y dejar que el centro continúe creciendo.

Las espinacas: Las espinacas tienden a echar su semilla fácilmente, especialmente en el calor. Cosechar rápidamente cortando a nivel de la tierra cuando ve un tallo de flor salir.

Las Calabazas Veranales: Cosechar tiernas y revisar con frecuencia. Su piel debe ser tan tierna como para marcar con su uña.

Las Calabazas Invernales: El color es el mejor indicador de la madurez en las calabazas de invierno. Cuando la calabaza agarra el color esperado, cortarla del tallo. No dejar que se exponga al frío de un congelado (ni uno liviano).

Los Tomates: Cosechar cuando agarran su color completo y se sienten un poco tiernos. Girar delicadamente y jalar del tallo.

Los Nabos: Los hombros de los nabos deben tener 5 cm de diámetro a nivel del suelo cuando están listos. Los nabos demasiado maduros son leñosos.

La Sandía: La marca blanca de la parte inferior de la sandía debe cambiar a un amarillo fuerte cuando está madura. Posiblemente anotará cambios en el sonido que saca al pegarla con el dedo. Debe sonar vacía.

Source: www.gardening.about.com/od/vegetablepatch/a/HarvestTimes.htm