

# Jengibre



**Nombres comunes:** Jengibre

**Nombre científico:** *Zingiber officinale*

**Clima:** Templado

**Descripción de la planta:** Es una planta perenne herbácea. Produce tallos no leñosos cada año, que llegan hasta un metro de altura. Las hojas son verdes y largas crecen directamente del tallo. Las flores son blancas o amarillas. Crecen en espigas y solo abren unos pocos días. La parte más importante de la planta es el tallo que crece debajo de la tierra.<sup>1</sup>

**Cultivo:** La forma más fácil de empezar a cultivar el jengibre es obtener algunos rizomas frescos de alguien que lo cultiva en el momento en que la planta vuelve a brotar, que se plantan de cinco a diez centímetros de profundidad.<sup>2</sup> El mejor tiempo de siembra es a finales del invierno o principios de la primavera.

El jengibre necesita mucha humedad mientras crece activamente. El suelo nunca debe secarse del todo. No soporta las heladas y los vientos fuertes y tampoco soporta el sol directo.

Si el jengibre se cultiva en el jardín, se puede empezar a quitar pequeños pedazos una vez que tenga unos cuatro meses de crecimiento. Aún así, el mejor momento para recoger el jengibre es en cualquier momento después de que las hojas han disminuido. Por lo general, se tarda de ocho a diez meses para llegar a ese punto. La concentración de aceites esenciales aumenta a medida que el jengibre envejece y, por lo tanto, el uso previsto del rizoma debe determinar el momento en que se cosecha. Si el objetivo principal es extraer el aceite, entonces el jengibre se puede cosechar a los nueve meses o más. El jengibre cosechado a partir de los ocho meses tiene una piel dura que hay que quitar antes de comer. Se puede secar o moler en polvo.



terapéuticas incluyendo efectos antioxidantes, y efectos antiinflamatorios directos. El jengibre se usa de muchas maneras, incluso fresco, seco, en escabeche, en conserva, cristalizado, confitado y en polvo o molido. El sabor es algo picante y ligeramente dulce, con un aroma fuerte y picante. Se puede conservar en vinagre dulce, que le da un color rosa. Se utiliza seco o pulverizado en jengibre molido con los postres. El jengibre confitado o cristalizado se cocina en jarabe de azúcar y se recubre con azúcar granulada. Los rizomas de jengibre jóvenes son tiernos con un sabor suave y se utilizan mejor en formas frescas o en conserva.

**Plagas y enfermedades:** Dado que requiere bastante agua, los hongos pueden ser un problema, pero se pueden evitar dejando que se seque la tierra un poco entre un riego y otro. Las nemátodos pueden atacar a las raíces pero el cultivo intercalado de cebolla o ajo puede reducir la posibilidad de que pase esto. Se puede tratar con un extracto de manzanilla.<sup>3</sup>

### Referencias:

1. <https://biologia.laguia2000.com/botanica/el-jengibre>
2. <http://www.tropicalpermaculture.com/growing-ginger.html>
3. <https://www.ecovidasolar.es/blog/nematodos-remedios-naturales/>

---

English version: Ginger

---

Revisión #4

Creado Mon, Jul 13, 2020 11:33 PM por Xu

Actualizado Wed, Oct 14, 2020 11:44 PM por Liam