



Jardinería fácil

VERDES • FRIJOLES VERDES • FRIJOLES VERDES • FRIJO

*Joseph Masabni, Profesor Asistente y Horticultor de Extensión
 del Departamento de Ciencias Hortícolas Texas A&M, del Sistema Universitario Texas A&M*

Los frijoles verdes son un cultivo de huerto popular de temporada cálida. Crecen bien en la mayoría de los suelos de Texas. Como la mayoría de las verduras, los frijoles verdes crecen mejor en suelos bien drenados y con mucha luz solar.

Variedades

Hay muchas variedades de frijoles que se recomiendan para sembrar en Texas:

Habichuelas

- Blue Lake
- Early Contender
- Greencrop
- Tendercrop
- Topcrop
- Derby
- Goldencrop Wax
- Kentucky Wonder
- Tendergreen

Alubias

- Dwarf Horticultural
- Luna
- UI-114

Habas

- Florida Butter
- Fordhook
- Jackson Wonder
- Florida Speckled
- Henderson Bush

Preparación de suelo

Antes de sembrar los frijoles verdes, quite todas las malezas y la basura de la zona de siembra. Luego, labre el suelo de ocho a diez pulgadas de profundidad y rastrille varias veces para romper los terrones grandes. Es mejor trabajar el suelo de jardín solo cuando está lo suficientemente seco para no pegarse a las herramientas de jardinería.

Siembra

En primavera, siembre los frijoles verdes después de que hayan pasado las heladas. En otoño, siémbrelos de diez a doce semanas antes de la primera helada prevista. Utilice de ¼ a ½ libra de semillas por cada cien pies de hileras de frijoles verdes. De ser posible, use semillas tratadas con fungicida para proteger las plántulas de enfermedades hasta que broten y crezcan. No consuma las semillas tratadas.

Para los frijoles enanos, siembre las semillas a alrededor de una pulgada de profundidad y a una o dos pulgadas de sepa-

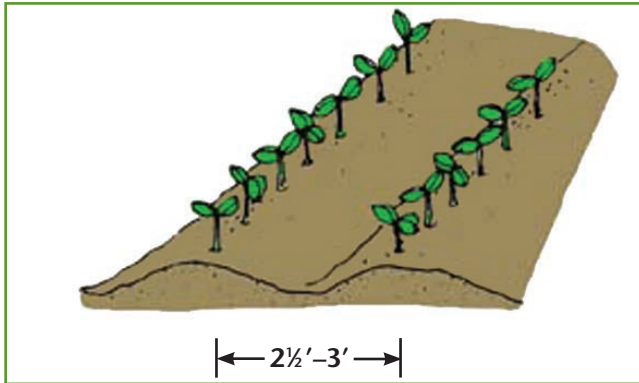


Figura 1. Siembre los frijoles enanos en hileras que tengan una separación de dos a tres pies.

ración en la hilera. Las hileras deben tener una separación de 2½ a 3 pies (Fig. 1). Una vez que los frijoles hayan brotado, claree las plantas para darles separación de tres a cuatro pulgadas (Fig. 2).

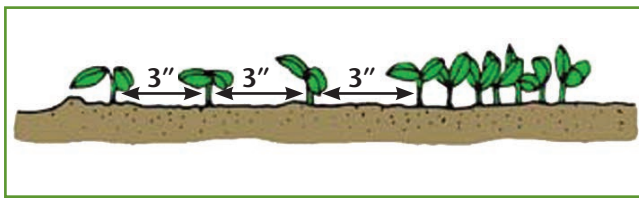


Figura 2. Después que los frijoles se levanten, claree para darles de tres a cuatro pulgadas de separación entre las plantas.

Para las judías de enrame, siembre la semilla en hileras de tres a cuatro pies de separación. Siémbrelas en bancales de aproximadamente tres pies de separación en la hilera (Fig. 3). Coloque una estaca de seis a ocho pies en el centro de cada

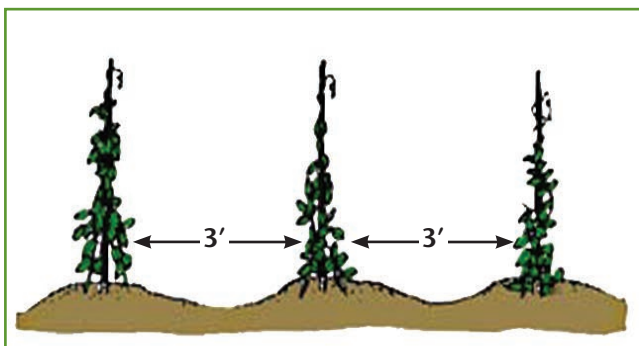


Figura 3. Siembre judías de enrame en bancales con una separación de aproximadamente tres pies. Coloque un solo palo o una estaca de seis a ocho pies en el centro de cada bancal.

bancal. Siembre tres o cuatro semillas alrededor de la estaca, a aproximadamente una pulgada de profundidad en el suelo. A medida que las enredaderas maduren, crecerán hacia arriba en la estaca.

Trate de sembrar cuando el suelo esté lo suficientemente húmedo para que las semillas germinen y broten rápidamente.

Fertilización

Los frijoles crecen mejor cuando el suelo está bien fertilizado. Para un área de diez pies de largo y diez pies de ancho, utilice de dos a tres libras de fertilizante como 10-20-10. Esparza el fertilizante uniformemente sobre el área, luego mézclelo con tres o cuatro pulgadas de superficie del suelo.

Riego

Riegue las plantas aproximadamente una vez por semana en tiempo seco. No deje secar el suelo mientras los frijoles estén floreciendo o se caerán los frutos y disminuirá la cosecha.

Cuidado durante la temporada

Las raíces de los frijoles crecen cerca de la superficie del suelo. Al escardar y sacar las malezas, no cave demasiado profundo o se dañarán las raíces de la planta. Después de que las plantas empiecen a florecer y den frutos, aplique una taza de fertilizante por cada diez pies de hilera. Disperse el fertilizante entre las hileras. Esto ayudará a que las plantas produzcan más frijoles. Riegue las plantas después de fertilizarlas.

Insectos

En los centros de jardinería, hay muchos insecticidas para uso doméstico. Sevin es un insecticida sintético; los insecticidas orgánicos son mejores.

Nombre y descripción	Control
 <p data-bbox="224 422 298 457">Áfido</p> <p data-bbox="412 237 691 457">¼ pulgadas de largo; verde, rosa, rojo o marrón; se alimenta de la parte inferior de la hoja o de los peciolo de la hoja; absorbe los jugos de la planta</p>	<p data-bbox="737 237 889 359">Consulte al agente de Extensión de su condado</p>
 <p data-bbox="212 716 310 751">Arañas</p> <p data-bbox="412 495 699 747">Similares a las arañas; poco visible a simple vista; se alimenta de la parte inferior de la hoja lo que produce marchas amarillas en la parte superior; puede formar pequeñas telarañas</p>	<p data-bbox="737 495 889 617">Consulte al agente de Extensión de su condado</p>

ticidas con base Bt y azufre son opciones orgánicas. El azufre también tiene propiedades fungicidas y ayuda a controlar muchas enfermedades. Antes de utilizar un pesticida, lea la etiqueta y siempre respete las precauciones, advertencias e indicaciones.

Enfermedades

Las enfermedades pueden ser un problema durante el clima frío y húmedo. Si aparecen manchas en las hojas o en las vainas de frijoles, trate la planta con un fungicida aprobado. Puede utilizarse aceite de marga, azufre y otros fungicidas.

Antes de utilizar un pesticida, lea la etiqueta. Una vez más, respete siempre las precauciones, advertencias e indicaciones.

Cosecha

Los frijoles verdes están listos para recogerse cuando tienen el tamaño aproximado de un lápiz. Tire cuidadosamente

para evitar dañar la planta. Los frijoles muy maduros son duros y fibrosos.

Si los frijoles se recogen cuando están listos, las plantas seguirán produciendo durante varias semanas.

Almacenamiento

Puede almacenar los frijoles frescos en la gaveta para frutas y verduras, en bolsas plásticas o en otros recipientes en el refrigerador. Generalmente, pueden almacenarse en el refrigerador durante una semana.

Cómo servir frijoles

Los frijoles verdes frescos agregan color y variedad a las comidas. Los frijoles verdes son una buena fuente de vitaminas A y C si se cocinan en agua hirviendo durante poco tiempo y en cantidades pequeñas. Cocínelos hasta que estén tiernos. No los cocine durante mucho tiempo o se volverán pastosos y perderán el color verde brillante.



Los frijoles verdes frescos al vapor son un plato fácil de preparar.

Agradecimientos

Esta publicación es una revisión de versiones anteriores escritas por Jerry Parsons, Exprofesor y Horticultor de Extensión, y Sam Cotner, Profesor Emérito y Exhorticultor de Extensión.

*Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el
Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés)
del Departamento de Agricultura de los EE.UU.*

.....

La información proporcionada en este folleto tiene fines educativos únicamente. Las referencias a productos o nombres comerciales se hacen bajo el entendimiento de que no existe intención de discriminar y no implican su aprobación por parte del Texas A&M AgriLife Extension Service.

Texas A&M AgriLife Extension Service

AgriLifeExtension.tamu.edu

Más publicaciones de Extensión están disponibles en *AgriLifeBookstore.org*

Los programas educativos de Texas A&M AgriLife Extension Service están disponibles para todas las personas, sin distinción de raza, color, sexo, religión, origen nacional, edad, discapacidad, información genética, o condición de veterano.

El Sistema Universitario Texas A&M, el Departamento de Agricultura de EE.UU. y las Cortes de Comisionados de Condado de Texas en Cooperación.

Producido por Agrilife Texas A & M Communications