



Jardinería fácil

JENA • BERENJENA • BERENJENA • BERENJENA • BE

*Joseph Masabni, Profesor Asistente y Horticultor de Extensión,
y Patrick Lillard, Asistente de Extensión del Sistema Universitario Texas A&M*

La berenjena es originaria de la India y es un miembro de la familia de las solanáceas, las cuales incluyen la patata y el tomate. Hubo un tiempo en que los españoles la llamaron “la manzana del amor” y la consideraban afrodisíaca. Otros europeos la llamaban “manzana loca” y pensaban que provoca locura. Aunque ninguno ha sido comprobado, la berenjena es conocida por ser muy nutritiva. Es una gran fuente de fibra y tiene una buena cantidad de hierro, potasio y proteína.

Preparación del suelo

La berenjena prefiere suelos bien drenados, fértiles y arenosos con un pH entre 5.5 y 7.2. Elimine todas las malezas y are el terreno a una profundidad de 6 a 10 pulgadas. En cuanto mayor sea el contenido de materia orgánica del suelo mejor, así que incorpore una capa de 3 a 4 pulgadas de compost si es posible.

Variedades

Hay muchas variedades de berenjena,

incluyendo las berenjenas pequeñas, redondas y verdes llamadas ‘Kermit’, las flaquititas y largas son las berenjenas japonesas para encurtir, y la berenjena tradicional grande “Campana Negra”.

Las variedades recomendadas para Texas incluyen:

- *Black Bell*
- *Black Magic*
- *Epic*
- *Classic*
- *Florida High Bush*
- *Florida Market*
- *Night Shadow*

Las variedades orientales que se dan bien en Texas incluyen ‘Ichibon’ y ‘Tycoon’.

Siembra

Aunque la berenjena se puede sembrar directamente en el jardín, siempre es mejor para el jardinero principiante utilizar trasplantes. Si usted no puede encontrar las variedades que desea en centros de jardinería, asegúrese de germinar las semillas 6 a 8 semanas antes de que vayan a ser

trasplantadas afuera. Cultive las semillas en el interior. Ellas germinarán en 5 días si las mantiene a 86 grados F, pero podría tomarles hasta 14 días a 65 grados F. La berenjena es una planta tropical, por lo que es muy sensible al frío y no debe ser plantada afuera hasta que haya pasado todo riesgo de heladas y hasta que las temperaturas diurnas sean de por lo menos 65 grados F. La plantas crecerán a 2 a 4 pies, así que deles de 24 a 36 pulgadas de separación.

Fertilización

La berenjena necesita un suministro constante de nutrientes. Lo mejor es hacer un análisis de su suelo y seguir las recomendaciones.

Si no somete su suelo a ningún análisis, añada un total de 2 a 3 libras de un fertilizante completo (6-12-12, 10-10-10, o 09-16-16) por cada 1,000 pies cuadrados. Aplique la mitad del fertilizante antes de sembrar y la otra mitad después de que aparezcan los primeros frutos.





Después de trasplantar las berenjenas, vierta ¼ taza de fertilizante líquido alrededor de cada planta. Prepare una solución disolviendo 2 cucharadas de fertilizante completo en 1 galón de agua.

Riego

Las berenjenas también necesitan agua consistentemente, por lo menos 1 pulgada por semana. Es mejor regarlas profundamente menos seguido ya que frecuentes riegos superficiales promueven raíces poco profundas.

El tiempo y el tipo de suelo afectan la demanda de agua. Las altas temperaturas, fuertes vientos, y suelos arenosos, aumentarán la necesidad de agua.

Insectos

Nombre y descripción	Control	
 <p data-bbox="792 464 922 527">Gusano cogollero</p>	<p data-bbox="1008 296 1219 478">Gusano cortador —Las larvas tienen la piel áspera con gránulos cónicos de varios tamaños.</p>	<p data-bbox="1265 296 1451 449">Bt, Aceite de nim, Tierra de diatomeas, Spinosad</p>
 <p data-bbox="776 789 938 894">Chinche de encaje de la berenjena</p>	<p data-bbox="1008 558 1219 898">Chinche de encaje de la berenjena—1/16 pulgada de longitud, en bronce, negro, azul o verde, con manchas ligeras, salta rápidamente, come agujerando las hojas.</p>	<p data-bbox="1265 558 1451 711">Sevin, Aceite de nim, Tierra de diatomeas, Spinosad</p>
 <p data-bbox="781 1150 932 1213">Minador serpentina</p>	<p data-bbox="1008 936 1219 1150">Minador serpentina—Pequeño, larva amarillenta dentro de las hojas; causa túneles o caminitos en las hojas.</p>	<p data-bbox="1265 936 1451 1213">Retire las hojas infectadas, Aceite de nim, Tierra de diatomeas, Spinosad, Controles biológicos: Dacsure, Disureigsure</p>
 <p data-bbox="764 1482 951 1545">Los ácaros de araña</p>	<p data-bbox="1008 1251 1219 1566">Los ácaros de araña—Apenas visibles a simple vista; chupan el jugo lado inferior de las hojas, las hojas pierden color, pueden formar pequeñas telarañas.</p>	<p data-bbox="1265 1251 1484 1503">Insectos benéficos, Fuertes chorros de agua, Jabón insecticida, Aceite de nim, Tierra de diatomeas, Spinosad</p>

Cuidado

Mantenga las malezas bajo control porque compiten con las plantas por el agua, los nutrientes y la luz. Hay muchos tipos de *mulch* o acolchado, tanto orgánicos como inorgánicos, que pueden utilizarse para conservar la humedad del suelo y reducir la competencia de maleza.

Enfermedades

Una cantidad de enfermedades pueden dañar a las berenjenas en distintas etapas, incluyendo la pudrición de semillas, almácigos, antracnosis, tizón tardío, manchas en las hojas, y la marchitez por verticillium.

Tres condiciones deben cumplirse para que una enfermedad prolifere: la presencia del patógeno de la enfermedad, un huésped susceptible y un favorable medio ambiente. Si alguno de estos elementos falta, la enfermedad no se puede transmitir. Es mucho más fácil prevenir una enfermedad que controlarla.

Las enfermedades pueden ser prevenidas plantando variedades resistentes, rotando los cultivos, regando adecuadamente y dando suficiente separación a la plantas, y practicando una buena higiene (como desechando las plantas enfermas).

Cosecha

Su fruto se puede cosechar cuando están entre un tercio y tamaño completo. Coséchelas antes de que la piel se vuelva opaca y las semillas se endurezcan. Una regla general es que si usted presiona ligeramente uno de los lados del fruto con la uña del pulgar y la marca se mantiene, el fruto está maduro y listo para ser recogido.

La fruta puede arrancarse de la planta, pero es mejor para la planta si se cortan. Tenga cuidado con las espinas en el tallo de la fruta, ya que pueden lastimar la mano si no lleva guantes. Maneje el fruto cosechado con cuidado para que no se mayuge.

Almacenamiento

La fruta recolectada se puede almacenar por una semana a 45 a 50 grados F con 90 por ciento de humedad.

Cómo servirlo

La berenjena se puede cocinar de muchas maneras. Puede ser horneada, estofada, salteada, frita o rellena. Puede cocinarse entera o en piezas. Se puede cortar en cubos y utilizarla en salsas y guisos. Baba ghanoush es una salsa de berenjena hecha puré con pasta de sésamo, ajo, jugo de limón, y algunas otras especias. Y, por supuesto, está la siempre popular berenjena a la parmesana.

Agradecimientos

Fotos de insectos cortesía de Bart Drees, Texas A&M AgriLife Extension Service. Traducción por Daniela Ochoa González patrocinado por una subvención del Sustainable Urban Agriculture & Community Gardens Program de la ciudad de Austin.

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