

# JARDINES FACILES... ELOTE

Sam Cotner y B. Dean McCraw\*

El elote es una cosecha que se siembra en jardines grandes. Como la mayoría de los vegetales, crece mejor en áreas con bastante sol.

## Preparando la tierra

Varias semanas antes de sembrar are la tierra a una profundidad de 8 a 10 pulgadas. Remueva las hierbas, las piedras y la basura. Are la tierra cuando no esté mojada — cuando no se pegue a las herramientas del jardín.

## Fertilizando

Use de 2 a 3 libras de un fertilizante del tipo 10-10-10 por cada 100 pies cuadrados de jardín. Derrame el fertilizante uniformemente sobre su jardín. Arelo dentro de las 3 ó 4 pulgadas de tierra de arriba. Rastrille la tierra para emparejarla.

## Variedades

### Amarillas

Calumet  
Merit  
Bonanza  
Capitan

### Blancas

Silver Queen

## Sembrando

El elote es una cosecha de la temporada caliente del año y se debe sembrar después que la tierra se caliente y no haya más peligros de que caiga una helada.

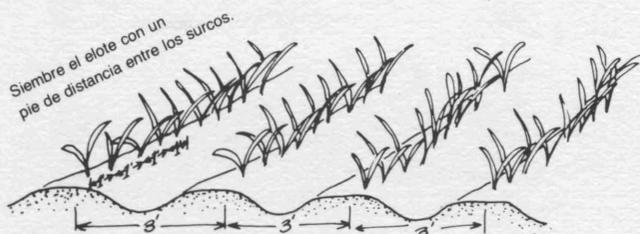


Figura 1. Siembre el elote en varios surcos cortos, no en uno o dos surcos largos.

\*Respectivamente, horticultor y horticultor de programas especiales del Texas Agricultural Extension Service, The Texas A&M University System.



Figura 2. El elote con pocos granos es causado por una mala polinización.

Si tiene el lugar siembre otra vez cuando las primeras plantas tengan de 3 a 5 hojas. Esto se tomará de 2 a 3 semanas.

Usted necesitará de 1 a 2 onzas de semilla por cada 100 pies de surco. No use semilla que guardó de su jardín del año pasado. Estas semillas no producirán una buena cosecha.

El elote crece mejor cuando se siembra en varios surcos cortos en lugar de un surco largo. Esto hace más fácil la polinización de las plantas. Con mejor polinización se producen elotes con granos jugosos y grandes.

Siembre las semillas de maíz cerca de una pulgada de hondo y de 3 a 4 pulgadas aparte en el surco. Deje por lo menos de 2½ a 3 pies entre cada surco. Después de que las plantas salgan, deshije o entresaque de modo que quede una planta por cada pie. Si las siembra muy cerca, su maíz producirá elotes chicos y con muy pocos granos. Vea las figuras 1 y 2.

## Regando

Riegue el maíz para evitar la marchitación. No deje que el maíz sufra de falta de agua durante la formación de los granos.

## Cuidado durante la temporada

Con un azadón are la tierra un poco debajo de la superficie. Azadone las hierbas un poco debajo de la superficie. Si asadone muy hondo puede cortar las raíces del maíz que crecen cerca de la superficie de la tierra.

Cuando las plantas estén cerca de 2 pies de altas, agregue una taza de fertilizante por cada 10 pies de surco. Derrame el fertilizante uniformemente entre las calles. Mézclelo levemente con la tierra. Riegue después de fertilizar. Vea la figura 3.

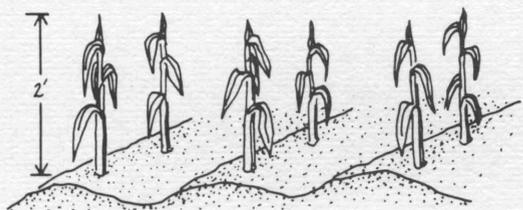


Figura 3. Cuando el maíz esté cerca de 2 pies de alto, derrame una taza de fertilizante alrededor de cada 10 pies en el surco y riegue.

## Insectos



<u>Nombre y descripción</u>	<u>Control</u>
Corn Earworm: verde café o rosado, rayas claras por los lados y en el lomo, hasta 1¾ de pulgada de largo	Sevin

## Enfermedades

Si algunas de sus plantas no se están desarrollando bien puede que tengan una enfermedad causada por un virus y se deben remover para evitar que el virus se riegue.

## Cosechando

El mejor tiempo para cosechar los elotes es por la mañana o en la tarde cuando está más fresco. El

jugo de los granos debe ser suave y de un color lechoso.

La barba de los elotes se debe haber puesto de un color café negro. Los elotes deben ser firmes. Los granos localizados en las puntas de los elotes deben estar grandes y lechosos.

El elote no está listo cuando el jugo del grano está suelto o muy líquido. Además, está demasiado maduro cuando los granos están muy grandes y pastosos como la masa.

Para cosechar los elotes, detenga la planta debajo del elote, tuerza la mazorca hacia la tierra hasta que se quiebre. Cocine los elotes inmediatamente o almacénelos en el refrigerador hasta que los use. El elote pierde sabor y nutrientes rápidamente cuando se deja a temperatura ambiental.

Cuide sus elotes porque la calidad cambia pronto. Los elotes están listos cerca de 3 semanas después de que las barbas aparecen.

## Sirviendo

El elote tiene pequeñas cantidades de varias vitaminas y minerales.

Es mejor cuando se cosecha fresco y se cocina inmediatamente. Cocínelo fresco o corte los granos de la mazorca.

Remueva las hojas, barba y las partes dañadas antes de cocinar.

El elote que no es de la mejor calidad, puede usarse como elote en crema.

## Almacenando

Almacene el elote como lo cosechó. En el refrigerador lo puede almacenar por uno o dos días. Si lo almacena por más tiempo pierde el sabor dulce.

## Limpiando

Las plantas viejas de elote son un buen abono para añadirselas a la tierra de su jardín. Se descompondrán más rápidamente si las deshace antes de echarlas a la tierra.

Los programas educativos conducidos por el Texas Agricultural Extension Service sirven a personas de todas las edades sin importarles su nivel socio-económico, raza, color, sexo, religión u origen.

Cooperative Extension Work in Agriculture and Home Economics, The Texas A&M University System and the United States Department of Agriculture cooperating. Distributed in furtherance of the Acts of Congress of May 8, 1914, as amended, and June 30, 1914.  
2M—5-78, Revision HORT 4-5