

PEREJIL

Es una planta vivaz o perenne, de raíz simple, a veces ramificada. El tallo es anguloso y también produce muchas ramas. Las hojas son lustrosas, de color verde oscuro, partidas en tres gajos dentados; pueden ser lisas o rizadas.



Producto

Las hojas son lustrosas, de color verde oscuro, partidas en tres gajos dentados, son lisas o rizadas, muy divididas. La cosecha se hace a mano, ayudándose con una hoz o un serrucho bien a lado. Lo normal es cortar la planta a diez centímetros del suelo.



Establecimiento de la plantación

Las semillas germinan con dificultad; el fruto es un diaquenio que se emplea como semilla, de 3 a 4 mm de diámetro, ovoide, comprimido y provisto de cinco costillas, su poder germinativo suele durar 2 años. Por siembra directa, se emplean de 15 a 20 kilos de semilla por hectárea, o bien en semillero. La germinación es muy lenta, tardando casi un mes en aparecer las plantitas, debiéndose mantener el suelo continuamente húmedo. Si se tiene el cuidado de machacar cuidadosamente los frutitos separando por medio de un tamiz las muy finas semillas de los pedazos de la cáscara del fruto, al sembrar las diminutas semillas a muy poca profundidad a los pocos días germinarán. La siembra se puede realizar en líneas que estén separadas entre sí de 15 a 20 cm, dejando de 5 a 8 cm entre plantas. Si la siembra se hace a voleo, deberá procederse a realizar un aclareo, con el fin de que las plantas queden separadas unas de otras, en todos los sentidos, alrededor de 8 cm. Una vez efectuada la siembra se dará un riego, procurando no arrastrar las semillas, por lo que, de hacerse con aspersores, deberán ser éstos muy bajos.



Condiciones edáficas y clima

Aunque el perejil prefiere una temperatura cálida, resiste bien el frío. Por eso puede cultivarse en todo tipo de climas. Se adapta a cualquier tipo de terreno, aunque le van mejor los ricos en materia orgánica descompuesta, profundos, sueltos y frescos. La producción es alta en tierras fértiles con riego regular.



Usos

Es un ingrediente de muchas comidas y de muchas salsas, las hojas del Perejil resultan ideales para dar sabor a muchos platos desde sopas a verduras, ensaladas y carnes.



Nombre científico
Petroselinum sativum.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA