

ENELDO

Es una planta herbácea, anual, perteneciente a la familia de las umbelíferas. Su raíz es larga y sutil, con tallo erecto, ramificado en la punta y puede superar el metro de altura. Las hojas alternas son de color azul tendiente al verde; las flores, dispuestas en umbelas, son amarillas.



Producto

Las hojas son la parte de la planta que tiene menos sabor, por lo que se debe utilizar en más altas concentraciones. Las puntas floridas tienen tanto sabor como las semillas, que pueden utilizarse enteras o molidas.

Los frutos se recogen antes de la maduración; las puntas se recogen cuando los frutos todavía no están maduros. Ambos se ponen sobre una tela para secarse, en un lugar aireado. Los frutos se pasan por el cernidor y las puntas se cortan en pedazos.



Establecimiento de la plantación

Las plántulas son delicadas, por lo que el lugar de siembra deberá mantenerse limpio de malas hierbas y la tierra deberá estar siempre húmeda.

Si el tiempo es seco, las plantas jóvenes suelen tener tendencia a granar súbitamente, en cuyo caso deberán ser sembradas de nuevo; las hojas pueden ser cortadas para su uso en cualquier momento, pero de todas formas lo mejor es recolectarlas poco antes de la floración. Las raíces son débiles y generalmente no soportan el trasplante.



Condiciones edáficas y clima

Los mejores terrenos son los ligeros, drenados, húmidos, fértiles, mullidos y expuestos a medio día. La preparación del lecho de siembra se compone de una aradura seguida de laboreos superficiales aptos para asegurar la suavidad y finura requerida por esta especie.

Se adapta bien a todos los ambientes, pero es particularmente sensible a los vientos fuertes, las heladas y las lluvias persistentes. Los climas fríos, secos o demasiado lluviosos le perjudican; prefiere los templados, aunque puede vivir en zonas con algo de frío.



Usos

El eneldo se usa en la cocina y como recurso medicinal. En la preparación de alimentos se aprovechan por igual las hojas y los frutos para dar sabor a las sopas, salsas y especialmente al pescado. Se combina muy bien con el yogur, la crema ácida y los huevos. Al té de eneldo se le atribuyen propiedades curativas; por ejemplo, para aliviar los cólicos de los bebés.



Nombre Científico
Anethum graveolens.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA