



Oregon State University  
Extension Service  
Master Gardener™

# Cultivando en Oregón

## Papas



### Consejos Rápidos de Jardinería

- 1 ¡Es divertido cultivar papas! Plante “papas de siembra” que tengan brotes (ojos) listos para cultivar, no papas que se venden para comer.
- 2 Cuando las temperaturas durante el día alcancen los 60 grados F, plante papas de siembra pequeñas (o pedazos de papas de siembra más grandes) con 2 a 3 ojos en cada pedazo.
- 3 Plante los pedazos de papas a una profundidad de 3 a 5 pulgadas y con una distancia de 6 a 12 pulgadas entre cada una. Riegue, según sea necesario, para mantener la tierra húmeda pero no inundada.
- 4 Cuando la planta tenga aproximadamente 6 pulgadas de altura, apile unas pocas pulgadas de tierra o paja limpia alrededor del tallo principal para formar una colina. Agregue más tierra a la colina varias veces durante la temporada.
- 5 Cultivar papas en tierra seca (que no se pegue cuando se enrolla en sus manos) o en tierra con materia orgánica sin compostar puede hacer que se formen costras en la piel de las papas. Agregar demasiado fertilizante también puede causar costras.



### Temporada y Ubicación

- ☀ Las papas son un cultivo de temporada cálida y crecen mejor en el pleno sol; sin embargo, pueden tolerar algo de sombra.
- ☀ Las papas crecen bien en elevaciones altas.



### Jardinería en Contenedores

- ☀ Los contenedores para el cultivo de papas deberían medir al menos 18 pulgadas de ancho y 3 pies de profundidad.
- ☀ Coloque las papas de siembra en un lugar cálido y oscuro con los ojos apuntando hacia arriba hasta que empiecen a brotar. Llene el contenedor a la mitad con tierra, coloque las papas encima, con los brotes hacia arriba y cúbralas con 1 pulgada de tierra. Riegue, según sea necesario, para mantener la tierra húmeda. Agregue tierra o paja a medida que crece la planta.

### Plagas y Enfermedades Clave

Gusanos de alambre, sinfilanos, gusanos de col, gusanos de cebolla y otras plagas de la tierra son comunes.



No están a escala

### Calendario de Jardinería de Oregón para Papas

Área Central / Este



Willamette Valley



Área Costera



ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC ENE

↓ Plante    ↑ Coseche

## Algunos Tipos para Cultivar

### Blanca

Russett Burbank\*

Kennebec\*†

Epicure†

Irish Cobbler†

### Amarilla

Yukon Gold\*

Carola

### Roja

Red Pontiac\*

Norland\*†

Red Gold

Colorado Rose

### Morada

Purple Viking\*

\* Buena para el Área Central / Este

† Buena para cultivo en contenedores



## Cuándo y Cómo Cosechar

- Debido a que las papas crecen bajo tierra, esté atento a las pistas de cosecha. Excave papas pequeñas “nuevas” cerca de la superficie de la tierra en cualquier momento después de que las plantas florezcan y antes de que mueran las puntas verdes. Excave papas de tamaño completo después de que las puntas hayan muerto.
- Hunda suavemente un tenedor de excavación o una pala a una profundidad de 4 a 6 pulgadas hacia abajo en el semillero de papa. Jale el mango hacia sí mismo y arranque las papas. ¡Al final de la temporada, sea minucioso en su búsqueda de papas para no perder ninguna!

## Almacenamiento y Cocción

- Las papas nuevas están tiernas y no se almacenan bien. Disfrútelas poco después de extraer, en ensaladas o rostizadas.
- Después de excavar papas de tamaño completo, remueva con cuidado la tierra de la piel y déjelas reposar durante una semana a temperatura ambiente en un lugar oscuro. Luego almacene (sin lavarlas) en un lugar fresco y oscuro con buen flujo de aire por hasta 6 meses. ¡Disfrute de las papas preparadas de muchas maneras!



## Papas Compañeras

**Tiempo de preparación:** 10 minutos **Tiempo para cocinar:** 20 minutos

**Rinde:** 3 tazas

### Ingredientes

1 libra de **papas**, cortadas en trozos de 1 pulgada

1 cucharada de **aceite vegetal**

½ cucharadita de **sal**

½ cucharadita de **ajo en polvo** o 2 dientes de **ajo**, finamente picado

### Preparación

- Lávese las manos con jabón y agua.
- Precale el horno a 400 grados F. Engrase ligeramente una bandeja para hornear grande.
- En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes.
- Coloque las papas en la bandeja para hornear, dejando espacio entre las piezas.
- Rostice hasta que las papas estén blandas, aproximadamente 20 minutos. Revuelva un par de veces mientras se rostizan.
- Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.



Este material se desarrolló en parte con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). SNAP ofrece asistencia relacionada con la nutrición para gente con recursos limitados. Estos beneficios le pueden ayudar a comprar comida nutritiva para una mejor dieta. Para obtener más información, llame a Oregon Safe Net al 211. USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual para todos. ©2021 Oregon State University, El Servicio de Extensión (Extension Service) de Oregon State University ofrece programas educativos, actividades, y materiales sin discriminación basada sobre edad, color, incapacidades, identidad o expresión de identidad sexual, información genética, estado matrimonial, origen nacional, raza, religión, sexo, orientación sexual, o estado de veterano. El Servicio de Extensión de Oregon State University es una institución que ofrece igualdad de oportunidades.