

Ajedrea

Satureja hortensis L. Labiada

Siembra

La Ajedrea se siembra entre finales de invierno y principios de la primavera, cuando las temperaturas comiencen a suavizarse. La semilla, al ser muy pequeña, no se entierra mucho. Es de germinación lenta, unos 15 días.

Necesidades

Originaria de la zona mediterránea. Le gusta mucho la luz y el calor, siendo una buena opción su colocación al sur a pleno sol. Su crecimiento es rápido, mientras no tenga plantas alrededor que le den sombra. No tolera el frío, por lo que al llegar el invierno desaparecerá, con menos de 15 grados de temperatura la planta detiene su crecimiento y comienza a dar muestras de marchitez.

Sustrato

Tolera ligeramente la cal en suelo y riego. Crecerá mejor en tierras arenosas y ligeras, y se puede cultivar desde los 0 a los 1.000 metros de altura. Si la vamos a cultivar en maceta, se recomienda que esta sea profunda.

Agua

No le gusta el encharcamiento, cuanto mas seco el clima mejor olor desprenderá. Por eso los riegos deben ser poco abundantes. Esperando a que la tierra de alrededor se seque antes de volver a regar.

Nutrientes

Es una planta sobria, que no necesita abonado ni tierras muy ricas en materia orgánica.

Cosecha

Tanto sus hojas como sus flores se recolectan. A primera hora de la mañana, antes del calor del verano.

Se cortan los tallos con o sin flores, pero nunca con las semillas ya formadas. Los tallos cortados se colocan boca abajo y se dejan secar lentamente a la sombra. Es importante que no les de el sol mientras se secan, ya que pierde propiedades.

Si el otoño es caluroso y seco se puede volver a cosechar antes de que lleguen los fríos. Bien conservada puede durarnos hasta 2 años almacenada.

Solo vive una temporada, por consiguiente, se deben extraer las semillas de la planta para tenerla al año siguiente. Para ello se espera a que la flor este completamente madura (Finales de verano), se cortan las flores con un poco de tallo y se ponen a secar sin que les de el sol directo. Una vez secas sacudimos el ramillete para que caigan las semillas. Por ultimo se procederá a su almacenaje en un lugar seco hasta la temporada siguiente.

Usos

Esta planta se utiliza como especia condimentaria y como planta medicinal.

Como especia se pueden usar las hojas, tanto frescas como secas. Tiene un sabor intenso, ligeramente picante, para pizzas, pastas y arroces. Con propiedades digestivas. Estimula el apetito, aderezando un entrante como los encurtidos.

También es carminativa, alivia las flatulencias en platos de legumbre. Como muchas otras de la familia, es antibiótica, por lo que se usa como aderezo en la conservación de alimentos, ya que inhibe la aparición de ciertas bacterias.

Para su aprovechamiento medicinal se toman infusiones de las hojas y flores en seco. Potenciando los efectos ya descritos. Es, además, un buen desinfectante bucal, si se hacen gárgaras con ella.

Fuerte y picante da sabor a los platos más simples. En lugar de sal y pimienta, tres condimentos usaremos: Sal, Pimentón y Ajedrea.