

Pak Choi - Brassica rapa subsp. chinensis

Descripción:

Pak Choi, también conocido como Paksoi, Pok Choi, Pak Choy o col mostaza asiática proviene de China, Taiwán y Japón. Está relacionado con el repollo chino, pero se parece más a la acelga. A diferencia de la col china, no forma una cabeza sólida, sino rosetas de 40-60 cm de altura. Su sabor suave a col es especial, las hojas tienen una nota ligeramente agria y amarga. Pak Choi se encuentra en platos típicos asiáticos. Va bien crudo en ensaladas o cocinado en muchos platos de verduras.

Cultivo:

Pak Choi se puede llevar al interior a partir de abril. A partir de mayo es posible sembrar directamente al aire libre (profundidad de siembra aprox. 2 cm). Pak Choi comienza a germinar a los 12 grados, la temperatura óptima de germinación es entre 18 y 22 grados centígrados. El suelo debe ser rico en nutrientes, suelto y calcáreo. Las plantas cultivadas en maceta se pueden plantar a partir de principios de julio a una distancia de 30 x 30 centímetros en un lugar soleado o semisombreado y protegido del viento. Pak Choi debe regarse regularmente sin encharcarse. El primer Pak Choi se puede cosechar después de unas 8-10 semanas.