Ciboulette

El Paseo de Kaldi

Se trata de una planta vivaz que puede cultivarse en suelo, en maceta o incluso en interior. Pertenece a la familia de las Liliaceae (Liliáceas). Su nombre cientifico es Allium schoenoprasum pero vulgarmente se conoce como Ajo morisco, Cebollino francés, cebolleta, cebollín, cebolla de verdeo, cebolla china o ciboulette. Son pequeñas plantas que alcanzan los 40 cm de alto y tienen hojas huecas, cilíndricas y de color verde oscuro. Las flores se presentan en umbelas rosas al final de un tallo de casi medio metro de altura.

El ciboulette es originario de Asia Central. Históricamente fue el principal producto de China y Japón. Es uno de los alimentos más ricos para la cocina aromática, se trata de una hierba muy usada por la cocina francesa. Debes tener en cuenta que es preciso cortar los tallos por encima de los bulbos dejando de lado los tallos florales.

LUZ	Crece bien en lugares sombríos, aunque tolera el sol directo.
RIEGO	Los riegos deberán ser frecuentes pero con poca cantidad de agua. El entorno ideal es un suelo húmedo.
ABONO	Abonar anualmente con humus en primavera.
TIERRA	Crece en casi cualquier medio aunque prefiere un terreno calcáreo, rico en humus y algo húmedo.