

# Ajo

*Allium sativum*



## Datos

- Zona/Región originaria: Asia central.
- Estado de conservación: Es introducida y no está en riesgo.
- Tipo de planta: Herbácea perenne.



## Ciclo y adaptación

- Ciclo de vida: Perenne.
- Tiempo de vida: 3 a 5 años, aunque generalmente se cultiva como anual para obtener los bulbos.
- Condiciones de crecimiento: clima templado o mediterráneo, suelo fértil, riego moderado y pleno sol o semisombra.



## Importancia ecológica y usos y relación con los humanos

Uso: Comestible, medicinal y aromática.

Parte comestible: Bulbos (dientes de ajo).

Preparaciones: Se utiliza en una variedad de platos, como salsas, guisos, sopas y más.

Historia y curiosidad cultural: El ajo ha sido utilizado durante siglos en la medicina tradicional y en la cocina.

Receta: Ajo asado con verduras al horno: simplemente corta la parte superior de una cabeza de ajo, rocía con aceite de oliva y hornea a 180°C durante 30-40 minutos. Luego, exprime el ajo suave y cremoso sobre verduras asadas o pan tostado.

Función en el ecosistema: Atrae polinizadores y repele plagas.

Importancia ecológica: Ayuda a mantener la salud del suelo y a controlar plagas.



## Características

Hojas: Largas y estrechas, de color verde intenso.

Flores: Pequeñas y blancas.

Frutos: Cápsulas de semillas (Pero no son comestibles).

Bulbos: Compuestos por varios dientes de ajo, que son comestibles.

Estaciones de floración: Verano.

Variedades: Algunas variedades son: Ajo morado, ajo silvestre, ajo chino, ajo español, entre otros.

## Leyendas sobre el ajo



La leyenda del ajo y el vampiro: se cree que el ajo repele a los vampiros. Un anciano descubrió que un vampiro llamado Drakula se debilitaba con el olor del ajo, por lo que los habitantes colgaron guirnaldas de ajo en sus puertas y ventanas para mantenerlo alejado. Desde entonces, el ajo se considera un símbolo de protección contra el mal.