

Flores comestibles en Heredia.

Ing. Ricardo E. Goyenaga C.
Coordinador Información y Comunicación.
Región Central occidental, MAG.

Cuando la mayoría de la gente piensa en flores, ingerirlas no es la primera cosa que pasa por la mente. Sin embargo, muchas de las plantas hermosas se pueden comer y añaden color y textura a una ensalada cruda o una comida cocinada.

Las flores comestibles son aquellas flores que pueden ser consumidas con seguridad. Es posible almacenar las flores comestibles para su uso posterior mediante técnicas tales como secado, congelado o inmersión en aceite. Se las puede utilizar para preparar bebidas, jaleas, ensaladas, sopas, almíbar y platos principales. Se puede preparar aceites y vinagres aromatizados con flores mediante inmersión de los pétalos en estos líquidos.



Ing. Oscar Chaverri (técnico del MAG) y el señor Eduardo Jiménez (de gorra) productor de flores comestibles.

Eduardo Jiménez es un productor de hortalizas en invernadero, su finca de apenas 2500 metros cuadrados es utilizada al máximo, está localizada en Buenavista de San José de la Montaña en Heredia. Aquí desarrolla cultivos como lechuga, culantro, chile dulce, col, apio, perejil, pepino y chayotes, algunas aves de corral y unas terneras.

Hace más de un año está introduciendo las flores comestibles dentro de sus productos de venta en la ferias del agricultor de San Rafael, Heredia y Barva.



Flores capuchina, planta de Suramérica, sus hojas también son comestibles.

El inició en este tipo de explotación gracias a un proyecto de investigación de la Universidad Nacional, “me di cuenta que daba resultado y ahora todas las semanas llevo flores comestibles a mis clientes que cada vez son más”, explicó don Eduardo. El MAG le brinda asesoría y seguimiento por medio de la Agencia de Extensión de Heredia a través del ingeniero Oscar Chaverri, técnico de esa agencia.



El pensamiento tiene un sabor suave y vegetal y se utilizan a menudo para decorar pasteles y ensaladas.

Para mayor información comuníquese con el Ing. Néstor Solís, al teléfono 2237-6997 o al correo ochaverri@mag.go.cr, o a su agencia de extensión del MAG más cercana.