A missão da UMass Extension é servir ao público o que é bom através da criação, comunicação e aplicação do conhecimento.

Visite nosso website:

www.umass.edu/umext

Cultivando

JILÓ

No seu Jardim ou Pátio

Jiló *(Solanum gilo*) é um tipo de beringela popular no Brasil. Esta planta é originária da África e foi levada ao Brasil em tempos do comércio escravo. Ela ainda é cultivada na África onde é conhecida como “ovos de jardim”.

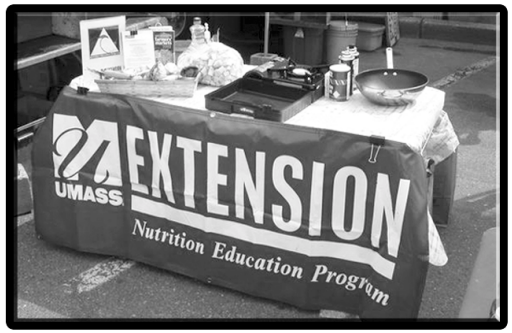
Jiló cultivar comprido verde claro

Jiló é usado na maioria das vezes como acompanhamento do prato principal ou como “tira-gosto” na culinária brasileira. É muito amargo, o que faz com que muitos brasileiros adorem e outros detestem.

O proprietário de um restaurante brasileiro em Boston disse que numa família de cinco pessoas, três vão adorar jiló e dois vão odiar – é raro encontrar alguém que seja indiferente ao sabor ou que não tenha um sentimento extremo de amor ou ódio.

Cultivando *jiló*

O *jiló* se desenvolve melhor se exposto ao sol e clima quente, ele não sobrevive no frio. As plantas são cultivadas em espaços um pouco maiores que as beringelas tradicionais e devem ser espaçadas mais ou menos com 60 cm de distância entre uma e outra. As plantas devem começar a dar frutos em princípios de Agosto. Transplantes devem ser feitos após o perigo do tempo frio, usualmente em princípios de Junho. O jiló cresce melhor num solo com pH ótimo, entre 6.0 a 6.8 para beringelas, que é o adequado para a fertilidade do solo.



É melhor acrescentar cal e fertilizante após um teste do solo.

Você pode encontrar informações para testar o seu solo no UMass Soil Testing Lab, através do website: http://www.umass.edu/plsoils/soiltest/, ou pelo telefone: (413) 545-2311.

Há dois tipos básicos de jiló. Um, frequentemente chamado “comprido verde claro”, é verde claro e tem o formato de uma gota de chuva. O segundo tipo, chamado “redondo”, é redondo e verde mais escuro. Ambos os tipos têm mais ou menos ¼ do tamanho de uma beringela média.

Ao passo que os frutos amadurecem, eles se tornam mais amargos e vermelhos ou laranjas quando estão totalmente maduros. Os brasileiros não usam o fruto quando ficam vermelho ou laranja.

Jiló e Vegetais frescos

2 colheres de sopa de óleo vegetal
3 dentes de alho picados.
½ cebola media cortada em fatias finas
1 abóbora amarela média picada em cubos
1 abobrinha média picada em cubos
4 tomates (tipo plum) picados em cubos
½ copo de água
8 jilós picados em cubos
sal e pimenta a gosto

Aqueça o óleo vegetal numa panela chinesa (wok) ou numa frigideira grande em fogo médio/alto. Acrescente o alho e a cebola e refogue por 2-3 minutos. Junte o jiló e refogue por mais 2-3 minutos. Acrescente a água, a abóbora, a abobrinha e os tomates. Diminua o fogo e deixe cozinhar em fogo baixo por mais ou menos 10 minutos (o jiló deve estar macio quando fincar com o garfo). Junte no fim sal e pimenta a gosto. Sirva com arroz, sobre o macarrão ou sozinho.