

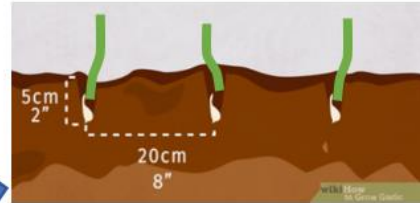
# Garlic! ¡Ajo!

After harvesting, hang plants to dry in an airy, shady spot for two weeks before eating or storing. Save a couple cloves to plant again in the fall!



Each garlic clove can grow into a whole new plant!

Plant the garlic cloves ~8 inches apart, gently poke into the soil so that the roots are facing down, then water in.



When leaves turn yellow and die back in mid- to late summer, gently dig entire plant out of the ground.



Full sun!

After initial watering during transplant, you only need to water about once a week, or less if it rains (**garlic likes a hot dry summer!**)



In late spring, the garlic will sprout long curly "scapes", harvest before the flowers bloom and wear as a stylish bracelet... or eat them! They taste like mild garlic.

**Oxbow**  
Farm & Conservation Center

English ^

Español v

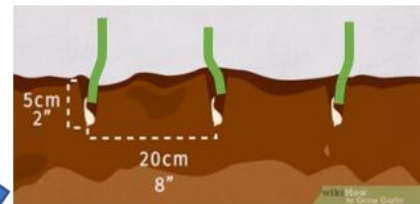
# ¡Ajo! Garlic!

Después de la cosecha, cuelgue las plantas para secar en un lugar ventilado y oscuro durante dos semanas antes de comer o almacenar. ¡Guarde unos dientes para plantar de nuevo en el otoño!



¡Cada diente de ajo puede convertirse en una nueva planta!

Planta los dientes de ajo a 8" de distancia, métete suavemente en el suelo para que las raíces estén abajo; regar las plantas.



Cuando las hojas se tornan amarillas y se mueren a mediados o finales del verano cava suavemente toda la planta fuera del suelo.



Sol completo

Sólo necesita regar aproximadamente una vez a la semana, o menos si llueve (¡ajo le gusta un verano seco y caliente!)



A finales de la primavera, el ajo brotará largos "scapes" rizados, cosecha antes de que las flores florezcan y se usan como una pulsera elegante... ¡o comerlos! Saben a ajo suave.

**Oxbow**  
Farm & Conservation Center

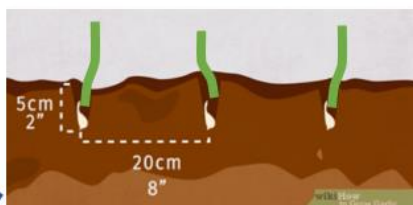
# ¡Ajo! Garlic!

Después de la cosecha, cuelgue las plantas para secar en un lugar ventilado y oscuro durante dos semanas antes de comer o almacenar. ¡Guarde unos dientes para plantar de nuevo en el otoño!



¡Cada diente de ajo puede convertirse en una nueva planta!

Planta los dientes de ajo a 8" de distancia, métete suavemente en el suelo para que las raíces estén abajo; regar las plantas.



Cuando las hojas se tornan amarillas y se mueren a mediados o finales del verano cava suavemente toda la planta fuera del suelo.



Sol completo

Sólo necesita regar aproximadamente una vez a la semana, o menos si llueve (¡ajo le gusta un verano seco y caliente!)



A finales de la primavera, el ajo brotará largos "scapes" rizados, cosecha antes de que las flores florezcan y se usan como una pulsera elegante... ¡o comerlos! Saben a ajo suave.



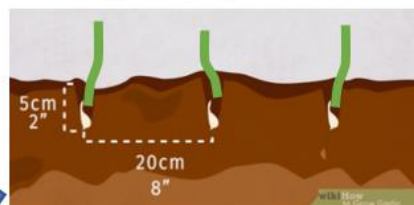
# Garlic! ¡Ajo!

After harvesting, hang plants to dry in an airy, shady spot for two weeks before eating or storing. Save a couple cloves to plant again in the fall!



Each garlic clove can grow into a whole new plant!

Plant the garlic cloves ~8 inches apart, gently poke into the soil so that the roots are facing down, then water in.



When leaves turn yellow and die back in mid- to late summer, gently dig entire plant out of the ground.



Full sun!

After initial watering during transplant, you only need to water about once a week, or less if it rains (garlic likes a hot dry summer!)



In late spring, the garlic will sprout long curly "scapes", harvest before the flowers bloom and wear as a stylish bracelet... or eat them! They taste like mild garlic.

