



Huerta **EMERGENTE**

Sembrar comunidad y conexión con la tierra



Filantropía Cortés Solari

Avenida Presidente Kennedy Lateral 5682
Piso 2, Vitacura, Santiago de Chile.

El presente trabajo es obra material e intelectual de Filantropía Cortés Solari, institución que por este acto se reserva todos los derechos de autor de los que es titular. Santiago, 2020.

Contenidos

Equipo Reserva Elemental

Diseño y diagramación

Rocío Medrano, Equipo Comunicaciones FCS

En colaboración con



Huerta **EMERGENTE**

Sembrar comunidad y conexión con la tierra



Índice

Preguntas guías.....	04
Calendario de Siembra.....	13
Asociación de Cultivos.....	14
Datitos y Consejos.....	17
Propiedades medicinales de plantas.....	19
Compost y vermi compost.....	22
Semillas, un tesoro.....	25

Preguntas Guías

¿Dónde ubicar la huerta?

- Lo más cerca de la casa.
- Cerca de una fuente de agua no contaminada para regar.
- Harto sol en la mañana, pero no tanto en las horas de más calor.
- Con árboles intercalados a larga distancia.
- Con un sendero para circular sin pisar el huerto.
- Su diseño debe facilitar el trabajo en la huerta (Deshierbe, siembra, riego, cosecha).
- Colocar las plantas de mayor uso o las que requieren mayor trabajo en los bordes.
- Puede usarse un diseño en espiral. Requiere de un espacio de 2m².
- Se van haciendo en espiral con rollizos de madera o piedras hasta alcanzar 4 niveles o pisos (1m de alto más o menos).
- Las plantas se ubican según su altura y configuración.
- Pueden usarse contenedores en caso de menos espacio, como bancales.
- También se pueden usar las paredes o hacer huertos colgantes en pequeñas macetas individuales.

¿Qué debo hacer para la huerta?

Cercar: Para protegerla de animales, condiciones climáticas y robos. No conviene hacer cercas con planchas grandes que puedan quitarle agua, sol y nutrientes a la huerta.

Limpiar el terreno: Evaluar los árboles y arbustos preexistentes en el terreno. Remover algunas ramas para disminuir la sombra a la huerta o cortar el individuo completo solo en caso de necesidad. Prefiere dejar las especies nativas y plantas atrayentes de polinizadores. Las ramitas finas y hierbas pueden servir de abono. Retirar tarros, vidrios, huesos, plásticos, botellas.

Nivelar: Es bueno que tenga una pequeña pendiente y una zanja para que el agua escurra fácilmente y por un lugar que no dificulte el tránsito ni que se inunde alguna zona del centro comunitario.

Preparar el suelo: Soltar la tierra y retirar las piedras que estén presentes al menos en los primeros 40 cm de suelo y la basura si está presente. De esta forma decompactaremos el suelo aumentando la capacidad del aire, mejorar la infiltración del agua y ayudamos a que las raíces se desarrollen mejor. Mezclar con abono (2.5 kg de abono por cada m² de terreno) con los primeros 10 cm de suelo. Pasar rastro para aplanar y romper los terrones.



¿Cómo hacer almácigos y cuándo regar los almácigos?

Los almácigos son recipientes pequeños para la germinación de una o varias semillas a la vez. Es un recipiente de transición para optimizar el uso del espacio y facilitar su traslado a un lugar definitivo.

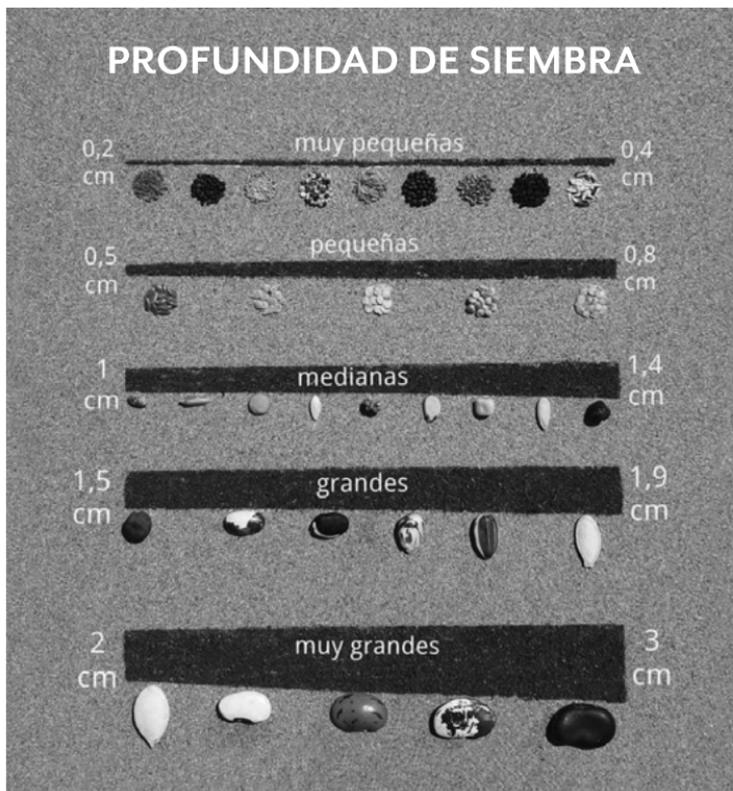
Muy importante: Independiente del recipiente que uses es que le hagas 2-3 perforaciones al fondo del pote (con las tijeras, con un clavo caliente o con la punta de una pistola de silicona) para que así el agua que necesite la planta pueda entrar y la que le sobra pueda salir.

Sirven potes de yogurt, cajas de leche, cajones de feria y también cilindros de papel confort, los que puedes cerrar plegándoles el fondo. Este último contenedor tienen una gran ventaja, ya que no es necesario sacar la planta del cilindro al plantarla en su lugar definitivo, el cartón se degradará naturalmente y así evitarás estresar la planta al manipular sus raíces.

Pon buena tierra, ojalá usar compost, en lo posible ciérnela con un colador, no de cocina sino una rejilla, así evitarás que tenga palitos o piedras que dificultan que el brote salga de la tierra.

Para colocar la semilla, te recomiendo que no llenes el recipiente a tope y dejes sin completar el espesor de tierra con la que debes tapar la semilla según su tamaño. Generalmente esto equivale a dos veces el ancho de la semilla. Para no confundirte, usa también el siguiente criterio.

Profundidad para plantar	Tamaño relativo	Especies
0,2 a 0,4 cm	Semillas muy pequeñas	Apio, albahaca, amaranto, quinoa, zanahoria, coles (coliflor, brócoli, repollo, etc), perejil, cebolla (puerro, ajo, etc), lechuga.
0,5 a 0,8 cm	Semillas pequeñas	Linaza, tomate, ají (también pimiento), espinaca, berenjena.
1 a 1,4 cm	Semillas medianas	Alcachofa, trigo (avena, cebada, centeno), lenteja, pepino de ensalada, acelga (betarraga, remolacha), sandía, chícharo, melón, garbanzo.
1,5 a 1,9 cm	Semillas grandes	Arveja, poroto común, poroto bombero, maíz, maravilla, zapallo italiano.
2 a 3 cm	Semillas muy grandes	Zapallo de guarda, pallares (3 en la imagen, lunatus y cocineus), haba.



Siempre riega antes de sembrar y después como llovizna con una regadera o un atomizador. Esto es muy importante por que algunas semillitas son muy pequeñas y al regarlas con un chorro más grande las puedes mover de su lugar. Otra forma de regar los almácigos mientras aún las semillas no han germinado, es poner los recipientes listos, sobre una bandeja con agua, para que la tierra absorba por las perforaciones inferiores del recipiente el agua que necesita, la que subirá hasta la semilla por capilaridad, y la mantendrá siempre húmeda como necesita estar en el periodo de germinación.

Escoge un lugar donde llegue sol y esté calentito para que germine. No olvides Identificar qué planta es cada una y la fecha en que la sembraste.

¿Cuándo sembrar cada semilla?

Mira el calendario de siembra para ver la fecha. Las semillas poseen un ciclo respondiendo a muchos factores, tales como la acumulación de horas de frío, porcentaje de humedad y temperatura.

¿Cómo abono las plantas?

Puedes utilizar compost, humus de lombriz, té de plátano, té de guano, entre muchos otros abonos orgánicos que pueden preparar en casa. Siempre abona por encima, el riego se encargará de mover los nutrientes a las raíces. Busca en Youtube el que más te llame la atención y haz una prueba. Además puedes usar cáscaras de huevo molidas y los restos de café. Mientras más oscura sea la tierra más contenido de materia orgánica tendrá.

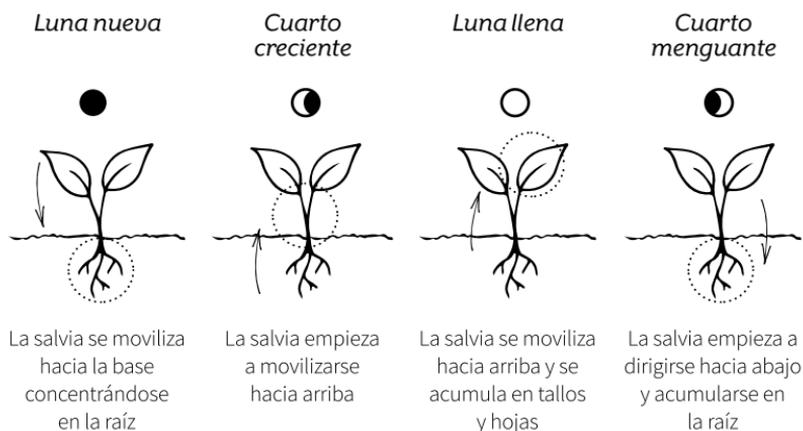
¿Cuándo cosecho las plantas?

Hierbas medicinales: Si lo que quieres es cosechar las hojas de la planta, la tradición huertera nos dice que lo mejor es hacerlo cuando la luna está llena! Así la sabia de la planta estará en las hojas y tendrá más propiedades medicinales. Ejemplo: menta, melisa, cedrón, entre otras.

Hortalizas: Puedes comerlas antes de que salgan sus semillas, la lechuga, por ejemplo, se pone amarga una vez que salen sus semillas, por lo tanto debes ir probando su sabor.

Tubérculos o raíces: La tradición huertera indica que es ideal sembrarlos en luna menguante, ya que la savia de la planta estará en sus raíces y dará mejores frutos. Ejemplo, papas, zanahorias, cebollas, entre otras.

¿Cómo influye la luna?



Luna nueva: Ideal para cosecha de raíces (zanahoria, nabo, betarraga, rabanito, etc.). Deshierbes y podas.

Cuarto creciente: Ideal para siembra de hortalizas de hoja (coles, espinaca, lechuga, acelga, etc.).

Luna llena: Ideal para cosecha de frutos y hortalizas de hoja.

Cuarto Menguante: Ideal para siembra de hortalizas de raíz (zanahoria, nabo, betarraga, rabanito, etc.). Deshierbes y podas.

¿Cómo controlar malezas y eliminar las plagas?

Nombrar a ciertas plantas como malezas es una visión que tiene nuestra cultura por sobre algunas plantas. Podemos comprender

que la mayoría de ellas aparece en nuestros cultivos indicando que nuestro suelo está vivo y fértil. Te aconsejamos saber identificarlas y usarlas a tu favor.

El control de las malezas se debe tener en cuenta porque habrá un momento en que competirán muy fuertemente con nuestros cultivos. Una vez que cosechamos las malezas pueden cubrir el terreno impidiendo en algunos casos el buen desarrollo de las plantas que necesitamos para la siguiente temporada, sobre todo cuando las plantas y hortalizas son pequeñas y no pueden competir por la luz y el agua. Para eso se puede ir removiendo el suelo con un rastrillo. Limpiar cerca de las hortalizas sin dañar sus raíces.

Una buena práctica para frenar el desarrollo de plagas es rotar nuestros cultivos, para poder cultivarlos en temporadas futuras. Esto quiere decir que muchos de los insectos se alimentan específicamente de un tipo de planta en particular y al cambiar de cultivo en la temporada siguiente, estos desaparecerán por falta de alimento y se mantendrá el equilibrio.

También se pueden cubrir las malezas con pasto seco, chips de madera u hojas secas de papel para que les falte luz. Esto también beneficiará a las plantas ya que en invierno mantendrá la temperatura de la tierra “abrigando las raíces” y en verano reducirá la evaporación del agua de la tierra debido al calor.

Atención con el control de plagas porque se requiere lograr un equilibrio con la naturaleza. La presencia de insectos en nuestras plantas es un hecho normal, pero si descuidamos su cantidad podría afectar gravemente nuestros cultivos y recién pasarían a ser una plaga. Considera que hay insectos benéficos, como las chinitas y otros po-

linizadores que necesitan de un cierto número de estos insectos que viven en la huerta. Lo que hay que evitar son la presencia de gusanos o larvas, pulgones y babosas. Se pueden ocupar trampas, barreras o sistemas de pulverización.

También puedes hacer biopreparados, con materiales caseros como el ajo, el jabón en barra, la cebolla, el ají, el bicarbonato y muchos otros. *Busca las recetas en Youtube.*

FUENTES:

Una huerta para todos. Manual de autoinstrucción. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Guía para la producción sostenible de plantas aromáticas y medicinales.

Centro Tecnológico Forestal de Cataluña.

Asociación de cultivos

Acá una tabla de las plantas que es favorable que estén más cerquita y otras, más lejos. De esta forma optimizamos el espacio entre nuestros cultivos agregando plantas que aprovechen el espacio aéreo o subterráneo disponible.



Muy favorable



Favorable



Poco favorable

	Muy favorable	Favorable	Poco favorable
Acelga	Coliflores, brócoli, bruselitas, lechugas, repollos	Cebollas, apio	Tomates, puerros, espinaca
Ajo	Fresas, papas, tomates, zanahorias	Betarraga, cebollas, pepinos, puerros	Arvejas, coliflores, brócoli, bruselitas, habas, pimentones, repollos, porotos
Alcachofa	*	Lechuga	Papas
Apio	Arvejas, pepinos, porotos, puerros, repollos, tomates	Betarraga, acelga, berenjena, coliflores, brócoli, bruselitas,	Choclo, lechugas, zanahorias
Arvejas	Rabanitos, zanahorias, repollos, lechugas, apio	Choclo, espinacas, nabos, pepinos, papas, coliflores, brócoli, bruselitas, betarragas	Ajo, berenjena, cebollas, pimentones, puerros
Berenjena	Porotos	Apio, lechugas, pimentones, puerros	Arvejas, papas, pepinos
Betarraga	Cebollas, lechugas, repollos	Apio, coliflores, brócoli, bruselitas, apio, ajo	Choclo, espinacas, pimentones, porotos, puerros, tomates, zanahorias



Calabacines	Choclo, porotos	Cebollas, lechugas, papas, repollos	Coliflores, brócoli, bruselitas, pepinos, rabanitos
Calabazas	Choclo, porotos	Lechugas, repollos	Papas, rabanitos
Canonigos	*	Cebollas, coliflores, brócoli, bruselitas, fresas, puerros, repollos, zanahorias	*
Cebollas	Betarraga, fresas, pepinos, tomates, zanahorias	Acelga, ajo, calabacines, canonigos, lechugas, puerros	Arvejas, repollos, porotos, papas, habas, coliflores, brócoli, bruselitas
Choclo	Calabacines, calabazas, porotos	Arvejas, pepinos, habas, sandías, tomates	Apio, betarraga, papas
Coliflores, brócoli, bruselitas	Acelga	Apio, arvejas, betarraga, canonigos, espinacas, lechugas, pepinos, pimentones, porotos, puerros, tomates	Ajo, calabacines, cebollas, fresas, habas, papas, rabanitos
Espinacas	Fresas, porotos, rabanitos	Arvejas, coliflores, brócoli, bruselitas, habas, lechugas, nabos, repollos	Acelga, betarraga
Fresas	Ajo, cebollas, espinacas, lechugas	Canonigos, porotos, puerros	Coliflores, brócoli, bruselitas, repollos
Habas	Berenjena, lechugas	Choclo, espinacas, papas, zanahorias	Ajo, cebollas, coliflores, brócoli, bruselitas, puerros
Lechugas	Acelga, arvejas, betarraga, fresas, habas, pepinos, porotos, puerros, rabanitos, repollos	Zanahoria, alcachofa, calabacines, calabazas, cebollas, coliflores, brócoli, bruselitas, nabos, tomates	Apio



Nabos	*	Arvejas, lechugas, espinacas, porotos	Rabanitos
Papas	Porotos	Ajo, arvejas, calabacines, habas, repollos	Alcachofa, berenjena, calabazas, cebollas, choclo, coliflores, brócoli, bruselitas, pepinos
Pepinos	Apio, cebollas, lechugas, porotos, repollos	Ajo, arvejas, choclo, coliflores, brócoli, bruselitas	Berenjenas, calabacines, papas, tomates
Pimentones	*	Berenjena, coliflores, brócoli, bruselitas, tomates	Ajo, arvejas, betarraga, puerros
Porotos	Apio, calabacines, calabazas, choclo, espinacas, lechugas, papas, pepinos, rabanitos, repollos	Berenjena, coliflores, brócoli, bruselitas, fresas, nabos, sandías, zanahorias	Ajo, betarraga, cebollas, puerros
Puerros	Apio, lechugas, tomates, zanahorias	Ajo, berenjena, canonigos, coliflores, brócoli, bruselitas, cebollas, fresas	Acelga, arvejas, betarraga, pimentones, porotos, rabanitos, repollos
Rabanitos	Arvejas, espinacas, lechugas, porotos, tomates, zanahorias	*	Calabacines, calabazas, coliflores, brócoli, bruselitas, nabos, puerros, repollos
Repollos	Acelga, apio, arvejas, betarraga, lechugas, pepinos, porotos, tomates	Calabacines, calabazas, canonigos, espinacas, papas, zanahorias	Ajo, cebollas, fresas, puerros, rabanitos,
Sandías	*	Choclo, porotos	*
Tomates	Apio, cebollas, puerros, rabanitos, repollos, zanahorias	Ajo, choclo, coliflores, brócoli, bruselitas, lechugas, pimentones	Acelga, arvejas, betarragas, pepinos
Zanahorias	Arvejas, cebollas, lechugas, porotos, puerros, rabanitos, tomates	Ajo, canonigos, habas, repollos	Apio, betarraga

Datitos y Consejos

Cultivo	Aliados que ayudan
Apio	<ul style="list-style-type: none">- Para alejar insectos y pulgones, la espuela de galán.- Para disuadir a las plagas de insectos tipo áfidos, el cebollín y el ajo.
Berenjena	<ul style="list-style-type: none">- Para disuadir nematodos (gusanos microscópicos), la caléndula.
Cebollas	<ul style="list-style-type: none">- Para mejorar el crecimiento y el sabor, la manzanilla.- Crecimiento y salud, el cardo.- Para alejar a la mosca blanca, el perejil.- Para atraer insectos beneficiosos, el eneldo.
Col (brócoli, bruselitas, repollo, coliflor)	<ul style="list-style-type: none">- Para el crecimiento y sabor, la manzanilla y el ajo.- Para disuadir a la polilla de la col, hierba gatera (Nepeta Cataria), hisopo, romero, salvia, ajeno y menta que también espanta hormigas y agrega salud y sabor.- Para la salud y crecimiento, el eneldo- Para ahuyentar insectos y pulgones, la espuela de galán.- Para disuadir al gusano de la col, el tomillo, trébol y tanaceto que además aleja al gusano cortador.
Espinacas	<ul style="list-style-type: none">- Para darle sombra, porotos y arvejas.
Lechuga	<ul style="list-style-type: none">- Para disuadir a los áfidos, el cebollín y el ajo.- Para atraer insectos beneficiosos, el eneldo.

Cultivo	Aliados que ayudan
Melones	<ul style="list-style-type: none"> - Para disuadir escarabajos, el clavel moro. - Para alejar insectos, la espuela de galán - Para proteger de plagas en general, el orégano.
Pepino	<ul style="list-style-type: none"> - Para disuadir escarabajos, insectos y áfidos, y mejorar el crecimiento y sabor, caléndula. - Para proteger de plagas en general, el orégano. - Para hormigas, escarabajos, chinches, insectos voladores, el tanaceto. - Para atraer insectos beneficiosos, el eneldo.
Porotos	<ul style="list-style-type: none"> - Para disuadir escarabajos, espuela de galán, romero y caléndula (además aleja a los escarabajos mexicanos).
Rábanos	<ul style="list-style-type: none"> - Para mejorar el crecimiento y el sabor, la espuela de galán.
Tomates	<ul style="list-style-type: none"> - Para usar de repelente a moscas, mosquitos, mejorar el sabor y crecimiento, la Albahaca. - Para mejorar la salud y el sabor, el bálsamo de abeja, el cebollín y la menta. - Para atraer micro avispas, el clavel moro.
Zanahoria	<ul style="list-style-type: none"> - Para el crecimiento y el sabor, el cebollín - Para disuadir a la mosca de la zanahoria, el romero y la salvia.

Propiedades medicinales de plantas

Planta

Nombre científico

Familia

Origen

Propiedades medicinales atribuidas

Ajenjo

Atemisa Absinthium L.

Familia compuesta,
antemideas

Europa, Asia, y norte
de Africa.

Es digestiva, estimula el apetito, elimina parásitos intestinales, enfermedades al hígado, regula funcionamiento hormonal femenino.

Ajo

Allium Sativum

Familia Aliaceas

Asia central

Antibiótico, elimina flemas e infecciones. Anti-parasitario, estimula defensas, elimina hongos, alivia picaduras de insectos. Baja la presión.

Aloe Vera

Aloe Barbadensis Miller.

Familia xanthorrhoeaceae

Arabia

Es utilizada dermatológicamente para aliviar quemaduras de la piel, ya sea por exposición al sol o por fuego. Colabora en la hidratación de la piel, y restaura el tracto digestivo.

Artemisa

Tanacetum parthenium.

Familia antemideas

Europa, Asia y norte
de Africa

Alivia dolores e irregularidades del útero, ovarios, trompas y funcionamiento hormonal femenino. En dosis altas puede ser tóxica. Desinfecta el tracto digestivo. Tiene propiedades tónicas y aperitivas, parecidas a las del ajenjo; también tiene la facultad de provocar y regular la menstruación.

Caléndula

Calendula Officinalis

Familia asteráceas

Europa

Cicatrizante, antibacterial, antiviral, desinflamatoria, antiespasmódica o que favorece la digestión, alivia afecciones cutáneas, acné, dermatitis, alergias o resequedad de la piel. Alivia bronquitis, es un regulador menstrual y una aliada de la salud bucal por sus propiedades antisépticas y antibióticas.

Hierba culinaria “azafrán de los pobres”, su flor es una rica fuente de aminoácidos, sus pétalos se pueden agregar a ensaladas, salsas, cremas y guisos como condimento. Protectora de plagas e insectos en la huerta.

Espuela de Galán

Tropaeolum majus

Familia tropaeolaceae

Perú

El jugo de sus hojas alivia los moretones y hematomas, es antibacteriana y desinflamatoria.

*No aplicar por más de 10 minutos.

Lavanda

lavandula officinalis

Familia labiadas

Cuenca Mediterránea

Usada como hierba relajante aplicada en baños, facilitador del sueño si se coloca en saquitos debajo de la almohada. También ayuda a aromatizar la ropa e impedir la entrada de polillas.

Malva

Malva sylvestris (malva

Real), *Malva Rosea* (malva

varosa), *Malva Officinalis*

(malvavisco).

Familia malvaceas

América del Sur.

Broncodilatador, colabora en crisis bronquiales, especialmente la flores de la malvarosa, malva altea o malva silvestre para las bronquitis infantiles. Facilita la cicatrización de heridas internas, lesiones de mucosas y estomacales.

Manzanilla

Matricaria chamomilla
Familia compuesta
Región mediterránea de
Asia Menor.

Antiinflamatoria, ayuda con problemas digestivos y es calmante. Se le usa en caso de ansiedad, y también de resfrío y bronquitis. Es un diurético suave y tiene propiedades antibacterianas. Además se usa para aclarar el pelo.

Melisa

Melisa Oficialis
Familia labiadas
Europa

Se utiliza para calmar cualquier órgano sobre estimulado, se asocia a ser sedante del corazón y de los nervios. Estimula la secreción biliar, es antiespasmódico, cicatrizante y antiséptico.

Menta

Mentha piperita
Familia labiadas
Europa

Alivia las picaduras de insectos y quemaduras de la piel, es utilizada para aliviar dolores estomacales, ya que estimula la secreción de jugos digestivos.

El mentol produce una estimulación de las terminaciones nerviosas sensibles al frío, que dan lugar a esa sensación. Alivia dolores dentales. Es desinflamatoria, relajante, antiséptica, digestiva. Sus flores sirven como control de plaga dentro de la huerta.

Romero

Rosmarinus officinales
Familia labiadas
Región Mediterránea

Al tener alcanfor en su esencia, colabora con la estimulación del cuero cabelludo, y favorece el crecimiento del cabello. Es antiespasmódico, colabora en el buen funcionamiento del tracto digestivo. Su uso puede ser tóxico en grandes dosis.

Compost y Vermi Compost

El Compost es un abono orgánico que puedes preparar en tu huerta con residuos de cosecha, restos de cocina, restos vegetales y estiércol de animales (no de perros, gatos o humanos).

Para preparar el compost no debes usar:

- Excremento de gatos o perros, porque pueden contener enfermedades que afectan a las personas.
- Malezas con semillas, porque contaminan el suelo.
- Plantas aromáticas o cerosas (como hojas de eucaliptus, hojas de nogal y nueces) que impiden el crecimiento de otras plantas.
- Plantas tratadas con herbicidas.
- Restos de plantas enfermas.
- Plantas venenosas o tóxicas.
- Vidrios, metales y plásticos, pues no se descomponen.
- Restos de grasas y carnes, porque se descomponen muy lentamente y producen mal olor.
- Productos lácteos.
-

Hay muchas formas de hacer tu compost. Puedes hacer un cajón (mínimo de 75 cms de alto y máximo 1.50 mts) e ir depositando los residuos dentro de cajón, por capas: iniciar al fondo con una capa de ramas que ayudará a la aireación de la pila; luego continuar con una capa de materia húmeda (desechos orgánicos, pasto cortado, hojas verdes, etc.) y luego una capa de materia seca (hojas o pasto seco, cartón, diario, cajas de huevo, aserrín, etc.) hasta completar el cajón. Debes siempre mantenerlo húmedo y con aireación. En caso de mucho frío recomiendo cubrirlo con un plástico para mantener la tem-

peratura y así continuar con el proceso de descomposición. Luego de 3 a 6 meses, podrás cosechar tu compost, que quedará similar a una textura de tierra de hoja. *Busca en youtube “prueba de humedad para compost” y sabrás cómo conseguir la humedad adecuada.*

Algunos beneficios del compost son:

- Producir abono de alta calidad
- Fertilizante gratis
- Previene la erosión del suelo
- Reduce los residuos del vertedero
- Promueve la biodiversidad
- Suelo rico en nutrientes
- Sirve como vínculo familiar

El Vermicompost se realiza de la misma manera que el Compost, solo que este abono es producido principalmente por lombrices californianas, las cuales producen el “humus de lombriz”. En el caso del compost este sube su temperatura hasta sobre los 80°C, estimulando que las bacterias realicen la descomposición de la materia orgánica, en cambio, en el vermicompost, se busca mantener una temperatura que ronde los 25°C con mayor humedad para estimular a las lombrices.

Beneficios del humus de lombriz:

- Hace que el suelo sea más poroso y, por lo tanto, más permeable al agua y al aire.
- Es el mejor y más completo fertilizante para ayudar al crecimiento y salud de las plantas.
- Tiene muchos microorganismos que mejoran la disponibilidad de los nutrientes del suelo para las plantas.

Puedes preparar el humus de lombriz en un cajón más bajo (50 a 70 cms) que el del compost, ya que las lombrices en conjunto con cientos de microorganismos, se comerán todo lo orgánico y la materia se transformará en Humus más rápido de lo que se forma el Compost. El cajón debe tener una tapa para que no entren animales a la vermicompostera.

Para la cosecha:

- Puedes suspender el riego por 3 a 4 días.
- A un lado colocar una nueva capa de abono no terminado y regar sólo esa sección por 3 a 4 días.
- Las lombrices se mudarán rápidamente al cajón donde hay alimento y humedad.
- Al tercer día sacar sólo la capa superficial del cajón con abono (allí están las lombrices). En la cama quedará el humus terminado.
- Luego de extraer el material, se pasa por un colador o arenero para separar las lombrices que quedaron del humus terminado.
- Use el humus en su huerta, y devuelva las lombrices al criadero.

Busca en youtube “humus líquido de lombriz” y podrás saber cómo extraer este abono en forma líquida.

Semillas, un tesoro

Las semillas son las contenedoras de la variedad genética de todo el reino flora. Por tanto son un tesoro para la mantención de la vida, la alimentación, la propagación y forestación con especies nativas y la restauración de zonas.

Lo ideal es generar bancos de semillas que puedan ir asegurando el resguardo de esa genética y la propagación necesaria con responsabilidad.

Es muy importante tener la trazabilidad, o la certeza del lugar de origen, en función de conocer si sufrió de algún tratamiento que les impida reproducirse o germinar con ciertas condiciones ambientales.

Así como has recibido semillas, te invitamos a participar de un acto de reciprocidad y poder devolver a la red semillas de tu misma huerta. Para ello, te invitamos a dejar alguna de las plantas para que se millen, es decir, que participe del proceso de polinización, recolectarlas, guardarlas apropiadamente y distribuirlas.

Fuente:

<http://www.huertodeurbano.com/proyectos/tu-propio-banco-de-semillas/>



***Agradecimientos
especiales a:***

Gabriela Guzmán

Gabriela Mancilla

Carol Roca

Sylvana Galvez

Janet Fried Budnik

Carlos Salas

Pamela Estay

Anthony Prior

Alejandra Urtubia

Karen Jerez

Cata Moya

Voluntarias/os Dedos Verdes y

Tutores/as



RESERVA
ELEMENTAL
LIKANDES



FUNDACIÓN
CASERTA

