









## Huertica

Autoría - IxD San Juan

**Laboratorio -** Ciencias

**Duración -** Hasta que duren las ganas

**Edad -** 11 a 18 años

Cosas que preparar:

Día 1: ¿Te animás a sumarte a esta idea? ¡Imaginemos juntxs cómo nos gustaría que sea nuestra huertica!

Día 2: ¿Cómo armamos la huertica?

Día 3: ¿Cómo cuidamos nuestra huertica? Preparado de bioinsumos para la huerta.

## Día 1: ¿Te animás a sumarte a esta idea? ¡Imaginemos juntxs cómo nos gustaría que sea nuestra huertica!

Te traemos la propuesta de hacer una huerta con lo que tengas en casa, que empieces a cultivar tu propio alimento ¡herramienta muy empoderadora! que puedas elegir qué comer y que conozcas cómo fue su proceso ¡Además gratis!

¿Qué vamos a necesitar? El principal insumo de la huerta es amor, mucho amor y mucha dedicación. Luego, el resto, se puede ir adaptando a nuestras realidades.

Nuestra huertica aunque no lo creas va a ser en un cajón, esos de la verdulería, los de cosecha o los de pasa de uva. Es una opción sencilla que podés pedirle a algún verdulero del barrio o buscar en casa Pero, ¿qué necesita una planta para vivir? Agua, sustrato (tierra), luz solar, principalmente. Entonces además del cajón, vamos a necesitar tierra, agua para regar, un espacio iluminado y semillas o alguna planta madre para multiplicar ¡No te asustés si no conseguís porque vamos a darte varias opciones que seguro tenés en casa!

Podemos hacer una huertica de hojas a partir de semillas (si no tenés semillas podés sumarte con la propuesta de aromáticas), para esta época pueden ser:











lechuga, acelga, espinaca, rúcula o contanos qué semillas conseguiste para ver si se pueden sembrar en esta época y en un cajón.





O una huertica de aromáticas, que necesitaremos una planta madre (podés buscar en los jardines de la cuadra que te conviden una rama o una mata):

romero, aloe vera, ruda, menta, orégano, lavanda, etc.

¡O las dos! La huerta de hojas es una opción donde vas a tener alimento de forma rápida, ¡crecen muy rápido! En cambio, las aromáticas crecen más despacio pero usamos menos cantidad, para condimentar un pollo al horno por ejemplo. Una











buena idea para elegir qué cultivar es pensar qué nos gustaría consumir después o qué es lo que más se come en casa.

¡Armá una lista de los materiales que has conseguido y contanos!

### Día 2: ¿Cómo armamos nuestra huertica?

Una vez que tenemos nuestro cajón, antes de colocarle la tierra vamos a necesitar colocarle algo que impide que esta pase por el espacio que hay entre las dos tablas, podemos colocar un nylon, una bolsa gruesa o de arpillera, una remera vieja ¡Si es impermeable no te olvides de perforarla para que drene!

Luego agregamos la tierra, tener en cuenta que después hay que colocar las semillas o estacas o plántulas, hay que colocar más tierra, regarlas y después se va a compactar un poco. Entonces completemos 3/4 el cajón con tierra.

¡Bien! ¿Qué vamos a cultivar en él? Hay que tener en cuenta que tienen que ser especies de otoño-invierno (que se banquen el frío). Si tenemos acceso a semillas de verduras de hoja como lechuga, acelga, espinaca, rabanito o rúcula, vamos a usar eso. La regla básica de la siembra es enterrar cada semilla a una profundidad 3 veces su tamaño, es decir, si la semilla mide 0,5 cm hay que enterrarla a 1,5 cm. Luego, hay que ver el espaciado entre ellas, y se toma como criterio el tamaño final de la planta. Por ejemplo, tomamos la semilla de acelga, nos imaginamos su tamaño final y le damos ese espaciado entre semilla y semilla (0,5 m).

Las semillas que son muy pequeñas pueden colocarse "a chorrillo", es decir, esparcirlas. Las que son de mayor tamaño se pueden sembrar una a una.

Una vez que ya han crecido las plantas, si están muy juntas, se deben "ralear". Es decir, podemos sacar las necesarias para que queden bien espaciadas y transplantarlas en otro espacio.

Para el cuidado de nuestra huertica, fundamental es el riego y una buena iluminación. Hay que ser muy observadores y mantener húmeda la tierra pero sin inundarlas, en días de otoño un riego escaso todos los días o uno abundante día por medio va a andar bien. También estar atentxs si aparece algún evento











extraño como un bicho que puede comerse nuestras hojas o un color amarillo en las hojas.

#### Para aromáticas ver:

https://docs.google.com/document/d/loOqA0EbZuzo3ISS-hRc4qDxF7mJi37vUni MHm9jqDfw/edit?usp=sharing

## Día 3: ¿Cómo cuidamos nuestra huertica? Preparado de bioinsumos para la huerta.

Antes que nada pensemos en qué significa esa palabra. En una huerta, muchas veces las plantas pueden vivir algunas situaciones especiales, por un lado tenemos la posibilidad de que estas se enfermen, por otro lado pueden necesitar un poco de ayuda para crecer. Pero ¿cómo podemos ayudar con las dos situaciones anteriores? ahí es donde vienen los bioinsumos. Los bioinsumos son productos elaborados a partir de recursos naturales que no dejan residuos tóxicos en el medio ambiente y que al utilizarlos, no generan ningún riesgo ni para el agricultor ni para el consumidor.

Algunas plagas son muy comunes en las huertas y en los frutales de la casa, te vamos a dejar ejemplos de ellas (acá podríamos explicarlas y mostrar fotos para que aprendan a identificarlas, al menos las más básicas: pulgones, cochinillas, moscas blancas, trips, caracoles y hormigas. También destacar los beneficiosos como las vaquitas de San Antonio y las crisopas).

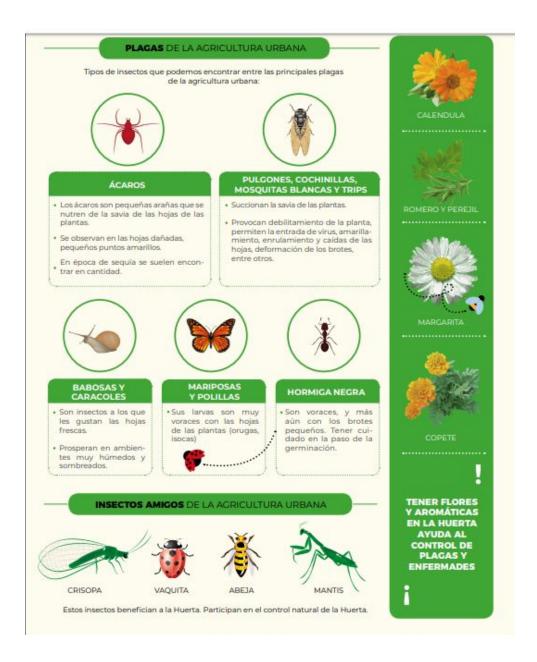












Si bien son insectos muy simpáticos y bonitos, muchas veces pueden hacer daño en nuestra huerta, por eso es importante que sepamos cómo alejarlos, te dejamos algunas recetas caseras que con un poco de ayuda de un adulto podrás hacer (acá podríamos proponer sólo algunos como el alcohol de ajo, la levadura y el jabón blanco que son los más utilizados y de amplio espectro).











#### PRINCIPALES ENFERMEDADES DE LA AGRICULTURA URBANA

#### BACTERIAS

#### VIDUS

#### REMEDIOS CASEROS (BIOPREPARADOS)

#### IMPORTANTE



#### ¿QUÉ SON?

## PARA HORMIGAS

liente + 200 grs. de sulfato de cobre + 1 sobre de jugo de naranja. Agregar 1 kg. de arroz partido. Al tomar color verde azulado, poner a secar a la sombra.

Colocamos montoncitos de arroz en los caminos de la hormiga. El arroz será lleva-do al hormiguero y el sul-fato afectará el hongo del cual se alimenta bajo tierra.

#### Repelentes

# PREPARADONATURAL

Se remoja 1 Kg de ortiga fresca, sin semilla, en 10 L de agua entre 12 y 24 h. Luego se aplica pulverizando direc-tamente sin diluir. Acción: Pulgones y arañuelas rojas.

## OXICLORURO 9

Se mezcla Oxicioruro de cobre (comercial) con agua sin dejar grumos, hasta que toma un color verdoso. Dosk: 4 a 5 cucharadas soperas por cada 20 L de agua. Acción: para todo tipo de hongos (fungicidas).

LEVADURA

Se coloca una mezcia de levadura de cerveza y agua en pocillos plásticos, estos se entierran al ras del suelo.

Se deberán revisar y retirar diariamente los insectos

atrapados. Acción: Babosas y caracoles

#### VINAGRE

Controladores

Mezclar entre 100 ml de vinagre de vino en 10 L de agua. Se aplica por asper-sión las veces que se requieran. Acción: Ácaros (arañuelas rojas).

#### ALCOHOL DE AJO

Colocar 6 dientes de ajo en medio litro de alcohol fino + medio litro de agua. Triturar o licuar 3 minutos. Colar. Se guarda con frasco tapado en heladera.

Se utiliza para ataque de ácaros, pulgones y gusanos.

Se pican 150 gr de cebo-lla, se disuelven 100 gr de jabón en 10 L de agua. Se mezclan y se filtra. Se pulveriza sobre la planta o al pie del vegetal sin diluir. Acción: ácaros, pulgones y enfermedades causadas

por hongos.

Acción: Pulgones y adultos

#### AJO

Se muelen 75 gr de ajo y se agrega 10 L de agua. Se aplica por riego, 3 veces cada 3 días sobre plantas y suelo, sin diluir, repitiendo la aplicación antes de la cosecha. Acción: ácaros, pulgones y enfermedades causadas

por hongos.

La presencia de algunos insectos perjudiciales en la huerta no implica que sea necesaria alguna medida de control.

# LAS VIROSIS EN VEGETALES NO PUEDEN CURARSE, SÓLO PREVENIRSE

## JABÓN BLANCO

Fertilizantes

Se disuelve 150 gr de jabón en 10 L de agua. Se aplica la solución sin diluir por aspersión.

insecticida de contacto.

CEBOLLA

# PREPARADONATURAL DE TOMATE

Henvir 2,5 Kg de hojas y ta-lios picados de tomate en 1 L de agua durante 30 min. Enfriar, filtrar y mezclar con 10 L de agua. Dosis se pulveriza sobre piantas sin diluir y en caso de coles se pulveriza durante 2 días cuando emplezan aparecer mariposas.

de mariposa blanca de col.