

JUNIO 2012



Boletín de Extensión

Luz Amarilla del Centro Demostrativo y Capacitación ProHuerta
Convenio INTA - Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias
Hospital Italiano

An aerial view of a globe with various elements representing agriculture and urban development. The globe is tilted, showing the Americas. On top of the globe, there are several elements: a tall, thin tower (resembling the Washington Monument), a modern building, a cow, a tree, a corn cob, and a large green leaf. The globe is surrounded by a blue sky with white clouds.

Día Internacional del Medioambiente

La caléndula (*Calendula officinalis*)

ÉPOCA DE PLANTINES

Invitación y Convocatoria

UM UNIVERSIDAD DE MORÓN

Quinto Aniversario Centro Demostrativo y de Capacitación Pro Huerta AMBA - La Matanza



5 de junio Día Internacional del Medioambiente

Con este motivo el Hospital Italiano organizó, en su sede de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, una muestra de las actividades que dicha institución junto a entidades amigas realizan con el fin del cuidado del ambiente.

Allí estuvo presente el Centro Demostrativo y de Capacitación Pro Huerta Amba en La Matanza, creado por convenio entre el Hospital Italiano, el INTA y la Facultad de Agronomía de la Universidad de Morón, que funciona desde junio de 2007.

La caléndula (*Calendula officinalis*)

Nos llama la atención ya que nos está brindando colorido en las huertas desde mediados de otoño y florecerá todo el año; su denominación proviene del latín kalendae - nombre del primer día en el calendario romano - y es originaria del sur y centro de Europa donde se la utilizaba en comidas y medicina.



La importancia de que las caléndulas estén en nuestras huertas se debe a la característica de que en realidad la flor es una inflorescencia (muchas flores pequeñas agrupadas, que se denomina capítulo), que ofrece la posibilidad de refugio y alimentación, con polen y néctar a los insectos benéficos, que tienen las partes bucales cortas, lo que les impide alcanzar alimento en otro tipo de flores.

Sin embargo hay que recordar sus usos culinarios, ya que los falsos pétalos son levemente aromáticos y amargos, y se usan en sopas de carne y pescado, platos con arroz, ensaladas, y como colorante de quesos y manteca.

También de las caléndulas se extraen tintura, lociones y cremas de variada utilización en medicina casera. La infusión se utiliza para enjuagar y dar brillo al cabello.



Zapallos

En la jornada de trabajo, que informamos en Luz Amarilla de noviembre 2011, se sembraron diferentes tipos de zapallos, en un lote vecino al destinado a la huerta, que carecía de posibilidades de riego. Si bien no fue una siembra tardía, la sequía imperante en aquel momento dilató el nacimiento, y si bien varias plantas emergieron, no muchas lograron instalarse.



Las plantas que lograron subsistir aprovecharon las lluvias desde comienzo del año 2012, pero se atrasaron en la floración y cuajado de frutos, siete meses después de la siembra se recolectaron más de 100 kilos de frutos pero la mayor parte de ellos estaban tiernos y sin sazonar, lo que obliga al consumo perentorio, ya que su conservación no será segura.





ÉPOCA DE PLANTINES

Ya estamos camino a la temporada estival y las hortalizas que se trasplantan: tomate, pimiento, berenjena deben sembrarse para tener plantines desarrollados para ser llevados a campo, pasado el peligro de heladas tardías. No es un detalle menor determinar con cierta aproximación la fecha en que esos plantines serán trasplantados, ya que no es conveniente que las plantas “envejecan” y desarrollen raíces que se enrosquen dentro de los recipientes o alveolos, como se ve en la foto abajo, ya que esto retrasa la recuperación luego del trasplante al lugar definitivo.

El pimiento en particular es muy sensible al “envejecimiento” en el almácigo o plantinera, y su producción se retrasa notablemente si se llevan al campo plantines en esas condiciones.



Llegado el caso que, por razones climáticas o de organización, nos veamos obligados a no poder llevar a campo los plantines, puede ser conveniente hacer un “repique”, esto es trasplantar a un recipiente más grande, esto nos dará al menos 1 mes de espera sin que las plantas dejen de crecer.

INVITACIÓN Y CONVOCATORIA

Desde Bella Vista, nos hacen llegar una invitación a sumarse a prácticas de huerta orgánica, lombricultura y otros trabajos rurales, que se realizan en un campo que la familia Canale de esa ciudad les ha prestado. Para quienes estén interesados sugerimos se comuniquen con la señorita Bahía milas.quinoa@yahoo.com.ar

