

ENERO 2012



Boletín de Extensión

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



La vaquita de los melones

Respondiendo Consultas

Centro Demostrativo de San Justo

UM UNIVERSIDAD DE MORÓN



La vaquita de los melones

La vaquita de los melones fue tema de nuestra Luz Amarilla de diciembre de 2011, esta plaga nuevamente llama nuestra atención y proponemos que los huertos que nos leen también observen que donde aparece como adventicia una trepadora, la campanilla o bejuco (familia Convolvulaceae), la vaquita parece preferirla a las cucurbitáceas (melones, zapallos, zapallitos) según vemos en la imagen arriba el daño que produce es diferente, ya que no deja las nervaduras en forma de red, como lo hace en las cucurbitáceas.

Resulta muy importante hacer un seguimiento de este comportamiento, pues de ser correcta nuestra observación, tendríamos en esta adventicia una planta que nos serviría de hospedero de una plaga que suele ser grave para nuestras huertas. Esperamos comentarios en este sentido.

Respondiendo Consultas

Andrea de Semillas al Viento nos pregunta **¿alguna forma especial de darnos cuenta cuando un zapallo está maduro?** Alguien me dijo que si clavabas la uña y si clava suave y rápido ya está para cosechar. Otros me decían que hay que ver las líneas que tienen cerca del tallo, no recuerdo si era cuando ya no se ven.”

Respondemos que con los zapallos y el momento de cosecha hay mucha variación por los diferentes tipos y cuando guardamos semilla propia son frecuentes los cruzamientos; un comentario que se repite es que en la pila de compost germinen zapallos “guachos” cuyo origen desconocemos.

Los zapallos que son tradicionalmente para guardar y consumir durante el invierno - Angola; plomo; inglés; tsukabuto; turco; son los que tienen cáscara más dura de allí que la uña NO DEBE PENETRAR cuando se

cosecha pues eso indica la mejor protección en la conservación prolongada (el pedúnculo adherido es fundamental también).

El anco, coreanito o Butternut, que también se consume durante el invierno no forma cáscara dura y siempre se le puede clavar la uña, de manera que el tamaño, el cambio de color (de verde pasa a amarillento y finalmente color té con leche) las franjas verdosas desaparecen, la ubicación en la guía desde el centro de la planta nos dará indicios del momento de “cuajado”, si está cercano al eje de la planta estará más sazonado, en los extremos de las guías son los menos maduros, éstos deben ser consumidos primero, de manera que conviene separarlos de los maduros.

Gracias Andrea por la consulta y quedamos siempre a la espera de noticias y comentarios.

Centro Demostrativo de San Justo



Verano “apetitoso”: en el Centro Demostrativo de San Justo siguen las reuniones “gastronómicas” en este caso las hortalizas acompañan a conejos criados por Juanita. Vemos las imágenes del ágape, ocasión para compartir la buena comida con amigos.



Es difícil saber quien recibió el aplauso a la cocinera /o, lo cierto que al momento de las fotos todos aportan su sonrisa.