

CIEA EL HUERTO DEL RETIRO

# EL HUERTO DEL RETIRO VIENE A TU CASA



## ¿QUÉ ESCONDE LA CASA DE FIERAS?

Se convierte en el siglo XVIII en el primer zoológico español llegando a competir en importancia con los zoológicos de todo el mundo. Hoy en día conservamos una mínima parte de aquella atracción que durante años hizo las delicias de reyes, madrileños y forasteros que convertían en visita obligada el paseo por sus instalaciones.

## TALLER DE «TRAPILLO»

El trapillo es un material cada vez más presente en el mundo de los tejidos. La idea surge como una forma de aprovechar al máximo los sobrantes de tela. El resultado final son largas tiras de la tela “residual” enrolladas en un ovillo.



## LAS COLLEJAS... ¿SE COMEN?

Al igual que otras verduras silvestres, estas eran retiradas como malas hierbas que crecían entre los cultivos, recolectándose así en el momento del desherbado. Y qué mejor para conocer esta planta que degustarla. Te proponemos una receta fácil y rápida. “Revuelto de collejas”.

## HONGOS EN EL HUERTO

Sube la temperatura y se activan los riegos... ¡Los hongos ya están aquí! A pesar de ser una de las plagas más complicadas de combatir, te mostramos cómo identificarlas y prevenirlas muy fácilmente para que disfrutes de un huerto sano este verano.



## OTROS CENTROS Y PROGRAMAS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL



### ENTREVISTA: EN TU CASA Y EN LA MÍA

Programa «En tu casa y en la mía»: espacio de entrevistas. En esta ocasión se interesaron por la fauna, los secretos del Parque, cómo están viviendo este confinamiento los animales y las actividades que realizamos desde el CIEACC.

## LA VIDA EN LA CIUDAD: EL RÍO MANZANARES A SU PASO POR MADRID

Con motivo del Día Mundial de la Biodiversidad nos cuentan la importancia que tiene mantener en buen estado corredores ecológicos, que albergan una gran diversidad de especies. Un buen ejemplo de ello es la renaturalización del río Manzanares.



## CONSULTORIO: QUÉ LE PASA A MI NANOCOMPOSTERA

El pasado mes de marzo os proponíamos realizar un experimento para aprender de una manera visual, práctica y divertida el proceso natural de la transformación de los residuos vegetales de nuestra cocina en compost... os mostramos los resultados.

## DÍA MUNDIAL DE LAS ABEJAS

Tres de cada cuatro cultivos de frutas o semillas que se producen para el consumo humano dependen de las abejas y otros polinizadores.



PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTA NUESTRO BLOG  
[diariomadrid.es/cieaelreiro](http://diariomadrid.es/cieaelreiro)



#YoMeQuedoEnCasa