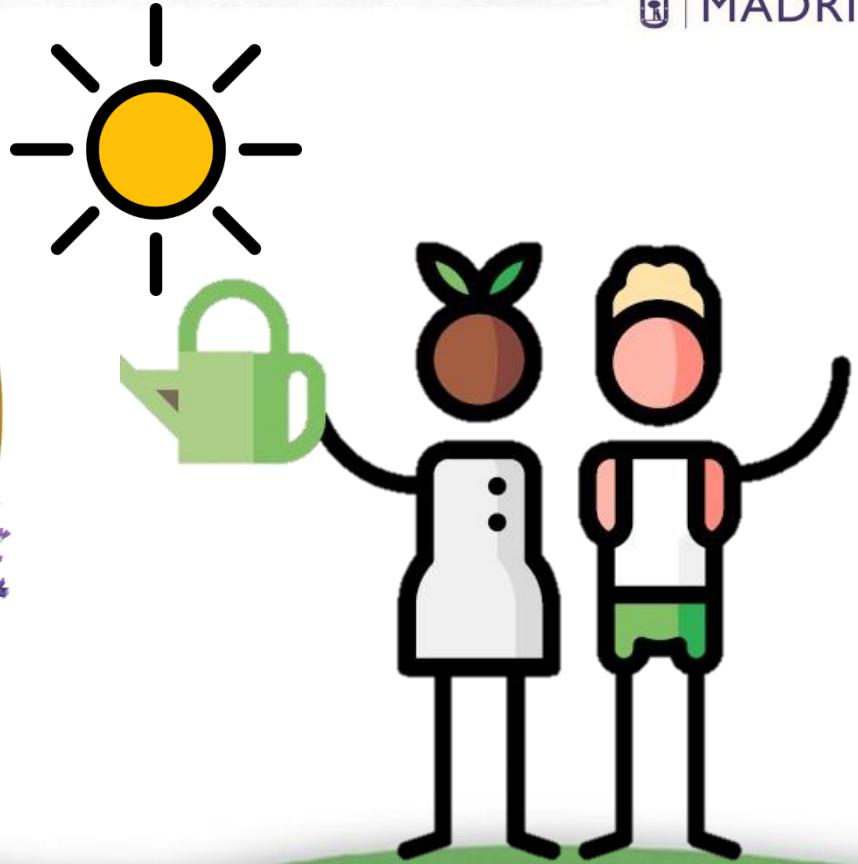




PREPARA EL
HUERTO PARA
EL VERANO



... Y OTRAS CUESTIONES RELEVANTES

D

LA PLANTA

- Aporcado, abonado.
- Poda.
- Prevención de plagas y enfermedades: bioestimulantes
- Polinización.

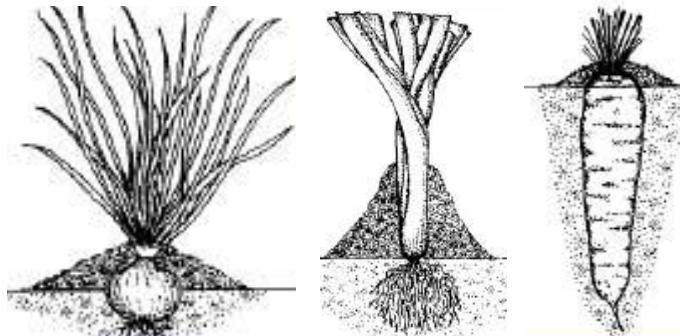
D

LA PLANTA

1. APORCADO: amontonar tierra en un pequeño montículo

Blanquear: cebollas, puerros, zanahorias

Reforzar base del tallo y desarrollo radicular: tomate, pimiento.



2. ABONADO: en hoyo, cerca de la base del tallo sin dañar las raíces (1 o 2 palines de compost o vermicompost en plantas de fruto: tomateras, calabacín...). El abono no debe quedar descubierto (pierde propiedades con el Sol).

D

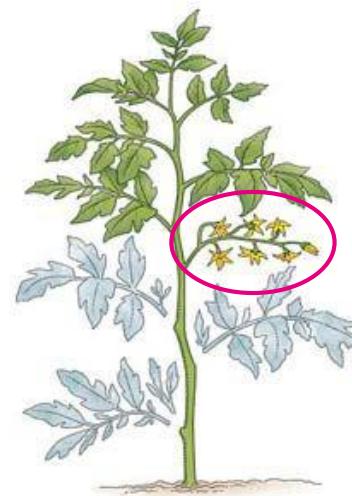
LA PLANTA

3. PODA: tomates, pimientos y berenjenas.

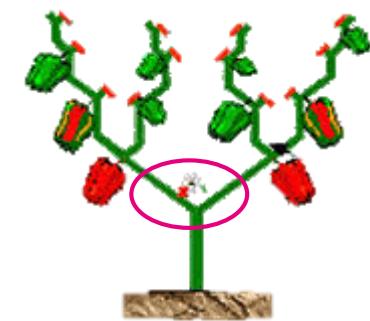
Chupones tomatera



Deshojado inferior



Tomatera: hojas muy envejecidas o amarillas, bajo el primer ramo floral.



Pimientos y berenjenas: hojas bajo la cruz.

D

LA PLANTA

4. PREVENCIÓN PLAGAS Y ENFERMEDADES:

Bioestimulantes (aumentan la resistencia a plagas y enfermedades y activan crecimiento).



Extracto fermentado de diente de león

Taller Salud en el huerto

Bioestimulante (suelo y vegetales)



Infusión de manzanilla

Taller Salud en el huerto

Refuerza la resistencia



Extracto fermentado de ortiga

Taller Salud en el huerto

Bioestimulante, favorece germinación

CLICK



Decocción de cola de caballo

Taller Salud en el huerto

Bioestimulante y fungicida



Infusión de manzanilla

Taller Salud en el huerto

Utilidad:

Refuerza la resistencia de las plantas.

Cantidad:

50 gramos de flores secas en 10 litros de agua.

Preparación:

Poner la planta en agua fría. Llevar a 80º, dejar enfriar y filtrar.

Utilización:

Diluir al 5%.



Extracto fermentado de ortiga

Taller Salud en el huerto

Utilidad: bioestimulante, favorece la germinación de las semillas

Cantidad: 100 g/1 L planta fresca / 25 gr/ 1L planta seca

Preparación: Cubrimos la planta con agua libre de cloro. Tapamos con un film opaco de plástico con agujeros y deja fermentar, removiendo cada día. La fermentación habrá finalizado cuando al remover no asciendan burbujas de aire desde el fondo. Una vez finalizada la fermentación se cuela con una malla fina.

Se puede almacenar en un recipiente, protegido de la luz y a una temperatura ambiente de 12 ºC (bodega o sótano).

Es mejor almacenar el extracto fermentado en recipientes pequeños ya que una vez abierta la botella hay que consumirlo en menos de un mes

Utilización: Antes de plantar remojar el cepellón de la planta durante 30 minutos máximo en extracto puro, o durante 12 horas en el extracto diluido al 20 %, igualmente podemos hacerlo con las semillas. Diluir 5 cl por litro de agua para pulverización foliar y 10 cl por litro de agua para regar las plantas o el compost. 20 cl por litro de agua lo utilizaremos como reforzante contra insectos y hongos.

Podemos mezclar un litro de extracto fermentado de ortiga con medio litro de decocción de cola de caballo

D

LA PLANTA

5. POLINIZACIÓN: calabacín, calabaza.

