



¿CÓMO HACER?

UNA HUERTA EN CASA

Cultivar el huerto propio no sólo es una alternativa sana para quienes privilegian lo natural o viven en el campo. También logra embellecer su patio. Aprenda a cómo sacarle provecho a la tierra de su jardín, y cultive sus propias verduras y frutas junto a su familia. Tener un huerto en casa también es una atractiva opción estética: integrado al jardín, puede convertirse en un atractivo punto focal.



Herramientas a utilizar

- Pala
- Rastrillo
- Azadón
- Varillas de coligüe
- Alicata

Materiales a utilizar

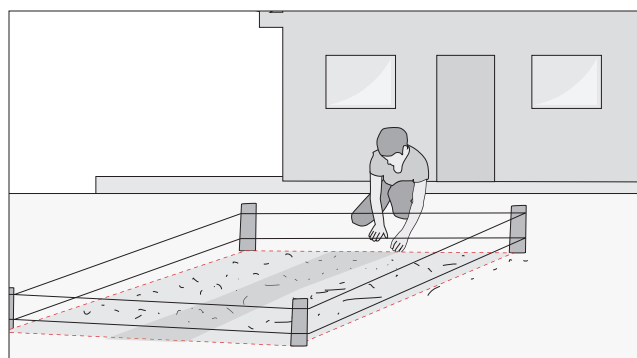
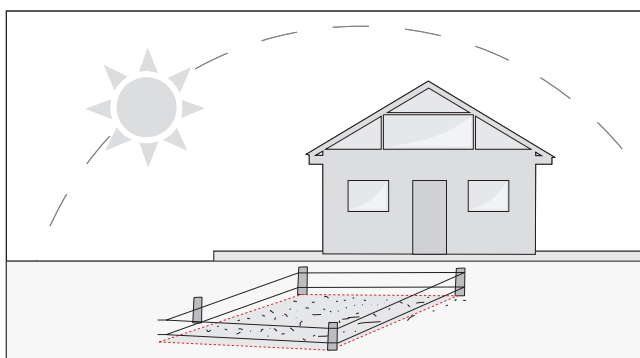
- Semillas o plántulas de almácigos
- Compost o tierra de hojas
- Alambre galvanizado para espalderas (en el caso de plantar tomates)

ANTES DE COMENZAR

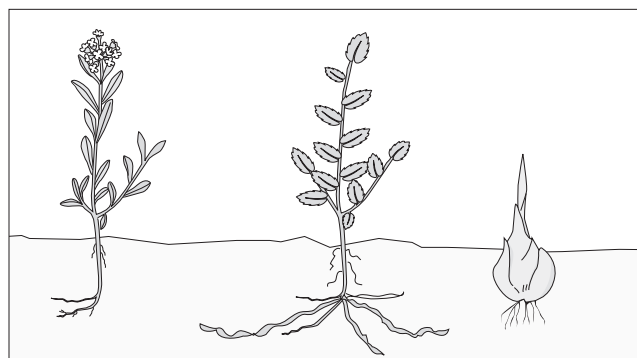
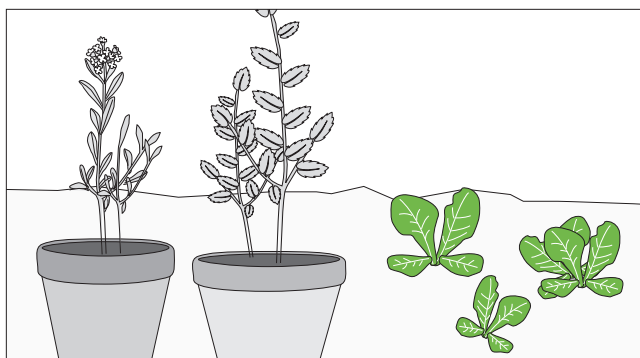
- *El terreno asignado a su huerta dependerá únicamente del espacio disponible y de su “asoleamiento”. A modo de referencia, en 45 mts² se puede cultivar lo necesario para abastecer a una familia de 5 personas toda la temporada. Pero en una franja mínima de terreno también puede mantener pequeños cultivos que le permitirán darse el inigualable gusto de saborear hierbas aromáticas, algunas hortalizas y verduras “al pie de la mata”.*

CÓMO HACER UN HUERTA EN CASA

1 Elegir correctamente el espacio a utilizar

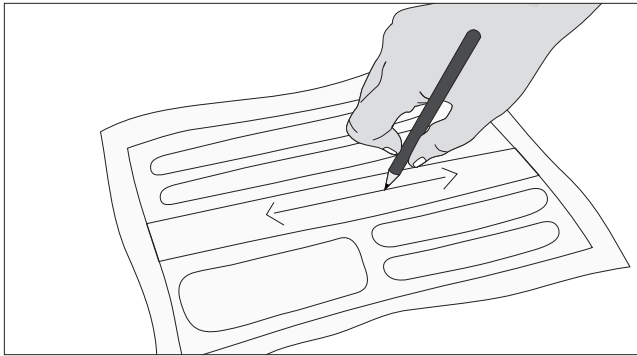


- Se elige un lugar que reciba sol la mayor parte del día.
- Si dispone de un espacio abierto –el ideal para un “asoleamiento” parejo– se respeta el orden desde afuera hacia el centro: las pequeñas por los bordes, las bajas y voluminosas a continuación, luego las que requieran respalderas y contra el muro las más altas o trepadoras.
- Se debe considerar espacio para poder pisar y circular sin dañar su plantación.



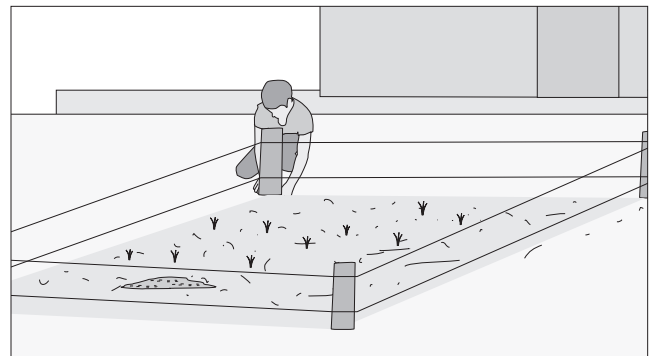
- Las hierbas y especies pequeñas se deben mantener en maceteros o entre las plantas del jardín, reservando la “huerta” para lechugas, tomates, zapallitos, etc.
- Se deben tomar precauciones con la menta: bajo tierra, sus tallos son verdaderas guías que atraviesan el terreno y pueden invadir nuevas plantas.

2 Hacer un plano de la huerta



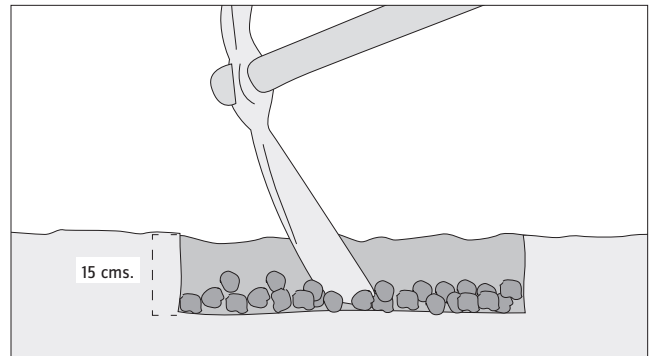
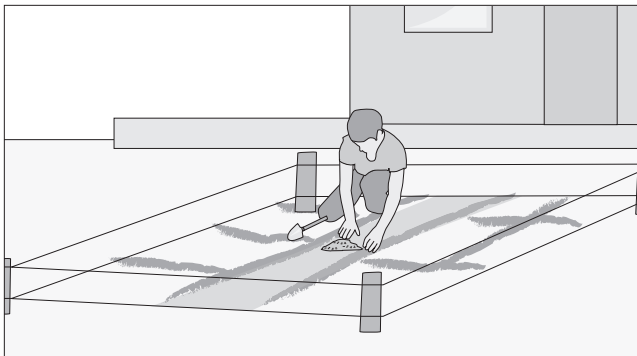
- Se hace previamente un pequeño plano en papel, dibujando los espacios que asignará a las distintas variedades, especialmente en función de su tamaño y ubicación en el terreno.
- Para un diseño más atractivo, se puede romper la uniformidad. Por ejemplo, en los ángulos de las variedades del centro o contra el muro, se plantan romeros y/o cedrón. En los bordes, se intercalan en forma ordenada las diferentes hierbas aromáticas y aliños: con dos o tres plantas de cada una tendrá suficiente para toda la temporada.

3 Preparar la tierra



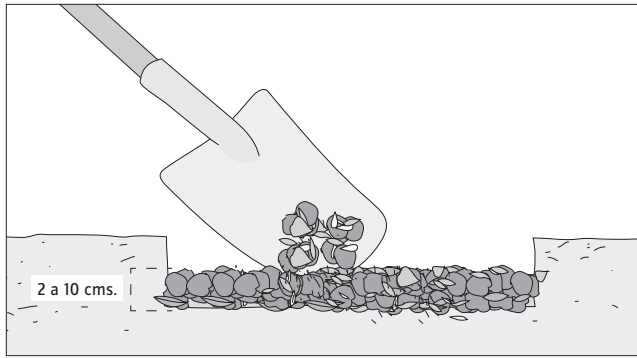
- Se inicia cuanto antes la preparación del terreno, para que la tierra "se airee". Si planta directamente almácigos puede comenzar algunos días más tarde que si siembra semillas.

- Se delimita el perímetro de su huerta y se procede a su limpieza retirando malezas, piedras y alisando la superficie con ayuda de un azadón y un rastrillo.

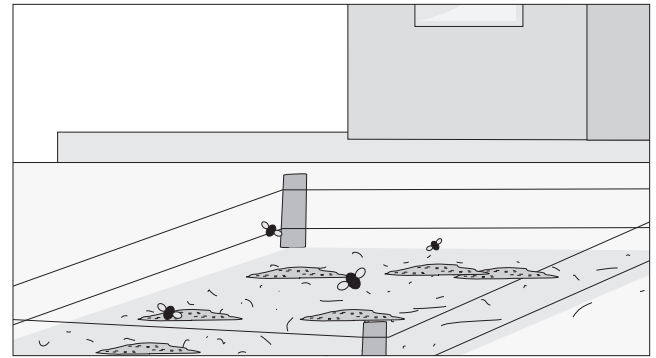


- Se marcan los espacios asignados según el diseño previo, señalando las "camas" o hileras de plantación.

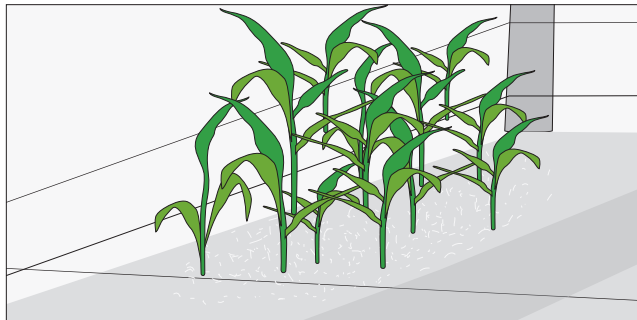
- Con el azadón se pican unos 15 cms. de suelo, hasta que sienta la tierra suelta y aireada en terrones pequeños.



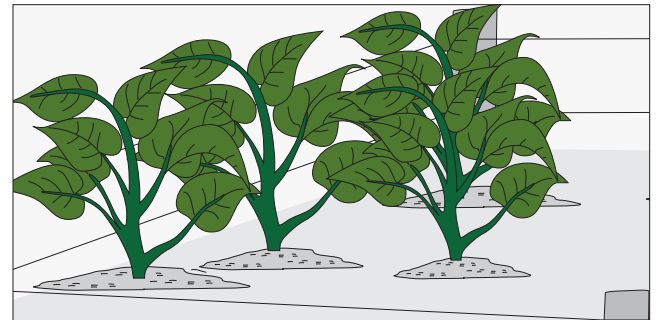
- Se incorpora una capa de 2 a 10 cms. de compost y tierra de hoja reforzada, según el espacio disponible y la calidad del suelo.



- Se puede agregar algo de guano, especialmente si su jardín es grande y la huerta se ubica a cierta distancia de la casa. Atención con esto, porque atrae moscas.



- Si su terreno es muy ácido podría necesitar agregarle cal, especialmente si siembra legumbres.



- Si planta papas, no se debe economizar en guano o compost, los tubérculos se benefician mucho con el abono.

Compost

Para una huerta en suelo o maceteros lo ideal es usar compost, una tierra libre de malezas y contaminantes. Entrega nutrientes en forma lenta y prolongada, aumentando la porosidad del suelo. Tiene una textura bien mullida por lo que es indicada para que ninguna hoja o trozo de palo, intervenga en el desarrollo de semillas o plantas.



Guano

Es un abono orgánico y ecológico, que mejora las características físicas del suelo, aumentando la capacidad de aireación. Además estimula la actividad biológica del suelo, lo que es muy bueno para el cultivo en las huertas.

















Turba

Cuando se hace una huerta en lugares pequeños, como maceteros o jardineras hay que cuidar la humedad de la tierra, para eso es bueno aplicar turba junto con el compost, que es un mejorador de suelo muy rico en materia orgánica, que retiene la humedad y porosidad del suelo.



4 Cómo sembrar o plantar

- Para tener abastecimiento y surtido por un mayor tiempo, se distribuye la siembra o plantación durante un período de 3 a 4 semanas, en intervalos de 3 o 4 días en cada variedad.
- La distancia de plantación está determinada por el tamaño de las plantas. Algunos ejemplos:

Distancias de plantación (en centímetros)										
		Entre plantas	Entre hileras	Altura			Entre plantas	Entre hileras	Altura	
Lechuga		20	30	25	Cebollín, cebolla		10 a 15	30	25	
Repollo		45	50	30	Zapallo italiano		50	100	60	
Tomate		30	70	100	Ají enano		25	50	40	
Tomate coctel		25	50	100	Toronjil, hierba buena		25	50	40	
papas		20	80	50	Perejil, cilantro		15	20	15 a 20	
zanahoria		8	20	15	Oregano, eneldo		15	20	15 a 20	
apio		30	60	50 a 60	Estragón, tomillo, ciboullete		15	20	15 a 20	

5 Cómo obtener semillas

- Se cosechan semillas de hierbas al final de la temporada, dejando secar algunas flores en la planta.
- Las semillas de lechuga, apio, repollo, acelga, cebolla y zanahoria se obtienen esperando que la mata florezca en la misma tierra.
- Para obtener semillas de tomate y zapallitos hay que dejar madurar un fruto en la mata hasta que se pone blando. Luego se corta y se deja secar al sol. Una vez extraídas, las semillas se guardan limpias y bien secas.