Guía paso a paso para aliados

Tu huerta, tu hogar

Guía paso a paso ilustrada sobre la creación de huertas caseras, el cultivo y la cosecha de las hierbas aromáticas.

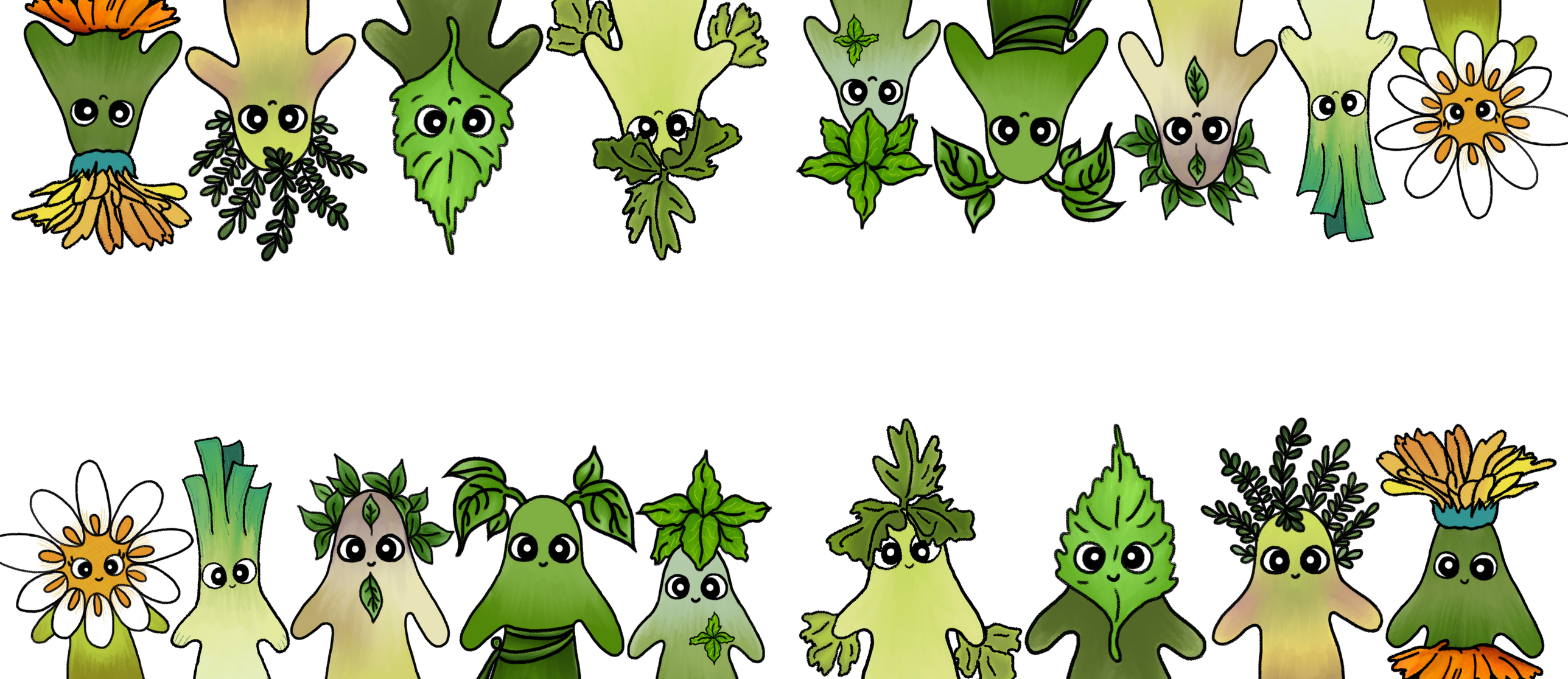
En ella puedes seguir los pasos e ir marcando con un sticker tu progreso a medida que vayas avanzando.

Guía paso a paso para aliados

Tu huerta, tu hogar

Proyecto de grado de Alejandra Hernández Lozano

Herba



Flores y semillas: Puedes secarlas igual que las hojas o puedes ponerlas a secar encima de una caja o hojas de papel a modo de sándwich para que absorba la humedad. Las flores se secarán en 2 semanas.



Raíces: Límpia y corte las raíces en trocitos, dándoles la vuelva de manera regular, haz esto hasta que las raíces se rompan con facilidad, ese es el indicador de que están listas para ser consumidas.



Secado de flores

Las flores al ser secadas mantendrán su color y aroma si estas lo haces correctamente. Antes de eso, debes cortarlas de los tallos y ponerlas en una bandeja cubierta de papel, también las puedes secar igual que a las hojas, luego extiende las flores delicadamente y cuando estén secas, puedes conservarlas enteras o separar los pétalos para reducir el volumen.





Guía para cultivar hierbas aromáticas

Tu huerta, tu hogar

Proyecto de grado de Alejandra Hernández Lozano

Herba

Introducción

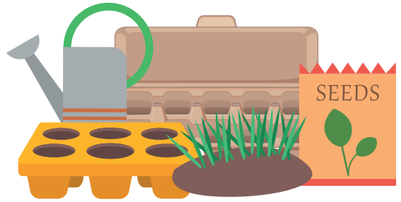
Esta cartilla ilustrada te muestra paso a paso lo fácil que puede ser cultivar hierbas aromáticas en una huerta casera, ya sea en un cajón o en macetas. Espero que disfrutes esta cartilla y te acompañe en esta gran aventura de aprendizaje guiado.

Esta guía para aliados, puedes dársela a las personas que asistan a tu taller o clase y a medida que vas explicando el proceso de creación de huertas caseras desde tu experticia o con ayuda del libro, ellos pueden marcar con stickers los paso a paso, a medida que avancen en su proceso de aprendizaje en los números de cada paso indicado.

Herramientas que necesitas:



Elementos que necesitas:



- Bandeja o vasos de germinación de fibra de coco o un cartón de huevos, deben tener agujeros en el fondo.
- Tierra abonada nueva.
- Semillas.
- Regadera o rociador.
- Placa de vidrio o plástico transparente.

Para germinar no es necesario que uses palas o herramientas de jardinería, con la mano puedes ayudarte, pues los recipientes son muy pequeños.



Cosechar el fruto

Ya es hora de cosechar el fruto de tu trabajo y dedicación que tuviste en tu huerta casera. Estas hierbas aromáticas pueden disfrutarse durante **todo el año** si se cuidan de forma correcta, para eso debes escoger una planta que esté sana, pero trátala con mucho cuidado a la hora de cortar sus hojas o tallo.

Cuando las vayas a utilizar es recomendable siempre hacerlo cuando están **frescas** y si las vas a almacenar debes hacerlo lo más rápido posible luego de cosecharlas, ya sea secándolas, congelándolas o preparando vinagres o aceites.

¿Cuándo debo cosechar mis plantas?

Hojas: Corta delicadamente el tallo de la planta que quieres, pero que tenga las **hojas pequeñas.**

Flores: Coséchalas siempre a **medio día** y sólo cuando estén del todo abiertas.

Semillas: Recoléctalas cuando estén maduras, cuando no están listas tienen un **color verde**, eso quiere decir que no están listas.

Raíces: Excava sólo las plantas **anuales** para cosechar sus raíces, las que no sean de este tipo coséchalas en el 2° o 3° año luego de sembradas.

¿Cómo secar las hierbas?

En este proceso se elimina la humedad gradualmente y debes hacerlo con las hierbas **separadas** para evitar que se dañen.

Hojas: En palos de madera boca abajo cuelga los tallos boca abajo en un lugar ventilado, cuando se sequen las hojas, ponlas en una red o papel con agujeros pequeños extendido sobre un marco. A una temperatura de 24 - 32C° se secarán en unas 4 semanas.

