

POTGARDEN GOURMET ALBAHACA

(Ocimum basilicum)

No hace falta ser un experto en jardinería ni disponer de un gran espacio para cultivar un huerto de hierbas en macetas dentro de la casa, es suficiente disponer de un lugar junto a una ventana u otro espacio con suficiente luz solar. El cultivo de plantas aromáticas y medicinales ofrece muchos beneficios para la salud, además de disponer de hierbas frescas todo el año son un sabroso aporte a la gastronomía y decoración para el jardín o bien balcones o ventanas.

INSTRUCCIONES DE SIEMBRA:

Agrega 200 cc de agua tibia (¾ taza) a la bolsa plástica que contiene la **"Tierra Mágica"** comprimida en una pastilla que al contacto con el agua crece y toma el volumen necesario de tierra para llenar el macetero. Llena el macetero con la tierra y **distribuye 8 a 10 semillas** sobre la superficie, con un dedo entierra las semillas bajo una **delgada** capa de tierra, no superior a **0,5 cm de profundidad**. Ubica el macetero en un **sector soleado**, en otoño -invierno en el interior junto a una ventana o en primavera _verano en el exterior.

Cómo cuidar mis plantas de Albahaca:

Siembra y Germinación:

- Siembra exterior: Primavera-Verano.
Siembra Interior: todo el año.
- Las semillas germinarán a los 10 a 15 días.
- En verano cuando las temperaturas promedio son más altas, las semillas germinarán más rápido que en otoño - invierno.
- En Otoño-Invierno puedes cubrir el macetero con una bolsa o Botella plástica transparente la cual hará las veces de mini_invernadero incrementando la temperatura y facilitando la germinación de las semillas.

RIEGO:

- La germinación de las semillas requiere que la tierra esté siempre húmeda.
- En verano riega todos los días, en Invierno riega día por medio con poca agua para evitar que se encharque.
- Después de la siembra y cuando las plantas están pequeñas, utiliza una regadera de gota fina o un rociador para mantener la tierra húmeda. Evita mojar directamente las hojas.

TEMPERATURA:

- La Albahaca es una planta que prefiere los lugares soleados, alternados con sombra. (18 - 25°C)
- En Otoño -Invierno debes proteger las plantas de las heladas por lo tanto se deben cultivar al interior de una ventana soleada.

TRASPLANTE:

- No es necesario sacar las plantas de albahaca del macetero, sólo debes enterrar el macetero de fibra de coco directamente en el suelo, este se degradará rápidamente permitiendo que tus plantas crezcan sanas y robustas.



ALBAHACA

Planta: Anual

Luz: Plena luz solar

Altura: 30 - 70 centímetros

Germinación: 10 a 15 días

Cosecha: desde 60 días

SABÍAS QUE ...

- La Albahaca tiene su origen en la India.
- Las hojas de la Albahaca tendrán mejor calidad si se cortan regularmente las flores.
- La Albahaca además de su uso para cocinar se emplea como medicamento natural por sus cualidades tónicas, estimulantes, antisépticas y digestivas.
- Hay distintas variedades de Albahaca: Albahaca dulce, Albahaca morada, Albahaca limón, Albahaca mexicana, Albahaca Tailandesa.