

POTGARDEN GOURMET CIBOULETTE

(*Allium schoenoprasum*)

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 20 a 30 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 Ciboulette:

Siembra y Germinación:

- Siembra exterior: Primavera-Verano
Siembra Interior: todo el año.
- Las semillas germinarán a los 10 a 20 días.
- En verano cuando las temperaturas promedio son mas 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.

TEMPERATURA:

- El Ciboulette es una planta que prefiere los lugares soleados, aunque soporta bien la semi sombra (18 – 25°C)
- En Otoño –Invierno las plantas entran en receso invernal desapareciendo casi completamente el follaje, para rebrotar con vigor a partir de septiembre.

TRASPLANTE:

- No es necesario sacar las plantas de Ciboulette 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.



CIBOULETTE O CEBOLLINO

Planta: Perenne (varios años)

Luz: Plena luz solar

Altura: 20 - 30 centímetros

Germinación: 10 a 20 días

Cosecha: desde 90 días

SABÍAS QUE ...

- Proviene del norte de Europa y forma parte básica de la cocina francesa.
- Pertenece a la familia de las Liliáceas, al igual que ajo, cebolla y puerro.
- Florece en primavera y verano con flores globosas de 3 a 4 cm de diámetro de atractivo color rosado a lila.
- Por sus características aromáticas y alto contenido de azufre, protege a los demás cultivos de ataques de plagas y hongo.

tel. (2) 2238 96 54 / mail. info@potgarden.cl / www.potgarden.cl

POT GARDEN[®]
JARDINERÍA ENTRETENIDA