

POTGARDEN GOURMET CILANTRO

(*Coriandrum sativum*)

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 10 a 15 semillas** sobre la superficie, con un dedo entierra las semillas bajo una delgada capa de tierra, no superior a **1,0 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 Cilantro:

Siembra y Germinación:

- Siembra exterior: Otoño -Primavera-Verano
Siembra Interior: todo el año.
- Las semillas germinarán a los 8 a 15 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 geminación 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 Cilantro es una planta que prefiere los lugares soleados (15-25°C).

TRASPLANTE:

- No es necesario sacar las plantas de Cilantro 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.



CILANTRO

Planta: anual

Luz: Plena luz solar

Altura: 40 - 60 centímetros

Germinación: 10 a 20 días

Cosecha: desde 40 días

SABÍAS QUE ...

- El Cilantro pertenece a la familia de las Umbelíferas, al igual que anís, apio, eneldo, hinojo, comino, perejil y zanahoria.
- Las partes utilizables de la planta son los frutos, las hojas y las raíces.
- Los principales países productores de cilantro son Rusia, India, Marruecos, México, Rumania, Argentina, Irán y Pakistán.
- Las hojas de cilantro secas son una fuente importante de vitamina K, que interviene en la síntesis hepática de los factores de coagulación sanguínea y en la calcificación de los huesos.