



PLANTAR PARA COLHER

ELEMENTOS PARA INICIAR UMA HORTA:

- **Terra:** solo, substrato local ou comprado;
- **Sementes e mudas** das espécies de interesse;
- **Luz solar:** 4 a 6 horas por dia;
- **Ventilação:** as plantas precisam respirar;

- **Nutrientes:** adubos orgânicos;
- **Outros insumos:** caldas e preparados biofertilizantes (ver receita pág. 22);
- **Ferramentas:** enxadas, pás (curta e reta), rastelo, carrinho de mão, enxada, sacho, conjunto de ferramentas para jardinagem, etc.;
- **Utensílios:** mangueira, regador, pulverizador, vasos, caixotes, sementeira, luvas, etc.;

ESCOLHENDO AS ESPÉCIES

Para a escolha das espécies (hortaliças, ervas medicinais) é fundamental observar quais são adaptadas às condições climáticas da região e a melhor época de plantio, que pode variar de uma região a outra. Há espécies que se desenvolvem melhor nas estações mais frias (outono e inverno) e outras nas estações mais quentes (primavera e verão). Existe porém um esforço do homem em obter variedade mais adaptadas ao ano todo (ex. alface de verão, alface de inverno), porém de modo geral cada espécie tem seu clima ideal.



As condições ideais para cada espécie variam bastante e é bom conhecer os períodos de produção de cada uma. As plantas cultivadas fora de sua época ideal e em regiões inadequadas são mais sujeitas a pragas e doenças.

ALGUNS EXEMPLOS:

Temperatura amena e período mais seco/Inverno: hortaliças folhosas mais cultivadas, são as das famílias das brassicas, asteráceas, apiáceas, aliáceas, tomate e batata (solanáceas do frio), principalmente no sudeste do país.

Climas quentes: milho, mandioca, as abóboras e as solanáceas de clima quente (berinjela, jiló, pimentão, pimentas em geral) preferem o clima mais quente, havendo queda na produção durante o frio.

DICA:

Importante lembrar que o conhecimento tradicional é de muita valia.

As pessoas acostumadas com a prática de cultivo normalmente tem conhecimento sobre as melhores épocas e as condições climáticas para o plantio de determinadas espécies.

A pesquisa em meios convencionais como internet, livros e outros também é bem vinda.

