

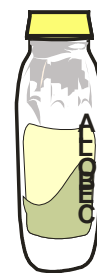
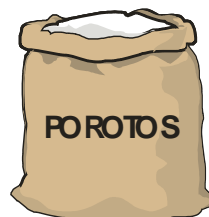


PRO
HUERTA
SALTA

Material sin cargo

PRODUCCION DE SEMILLA

Para poder sembrar
el año que viene tenemos
que cosechar y guardar
las semillas
de esta temporada.



PLAN NACIONAL DE
Seguridad Alimentaria

el hambre más urgente

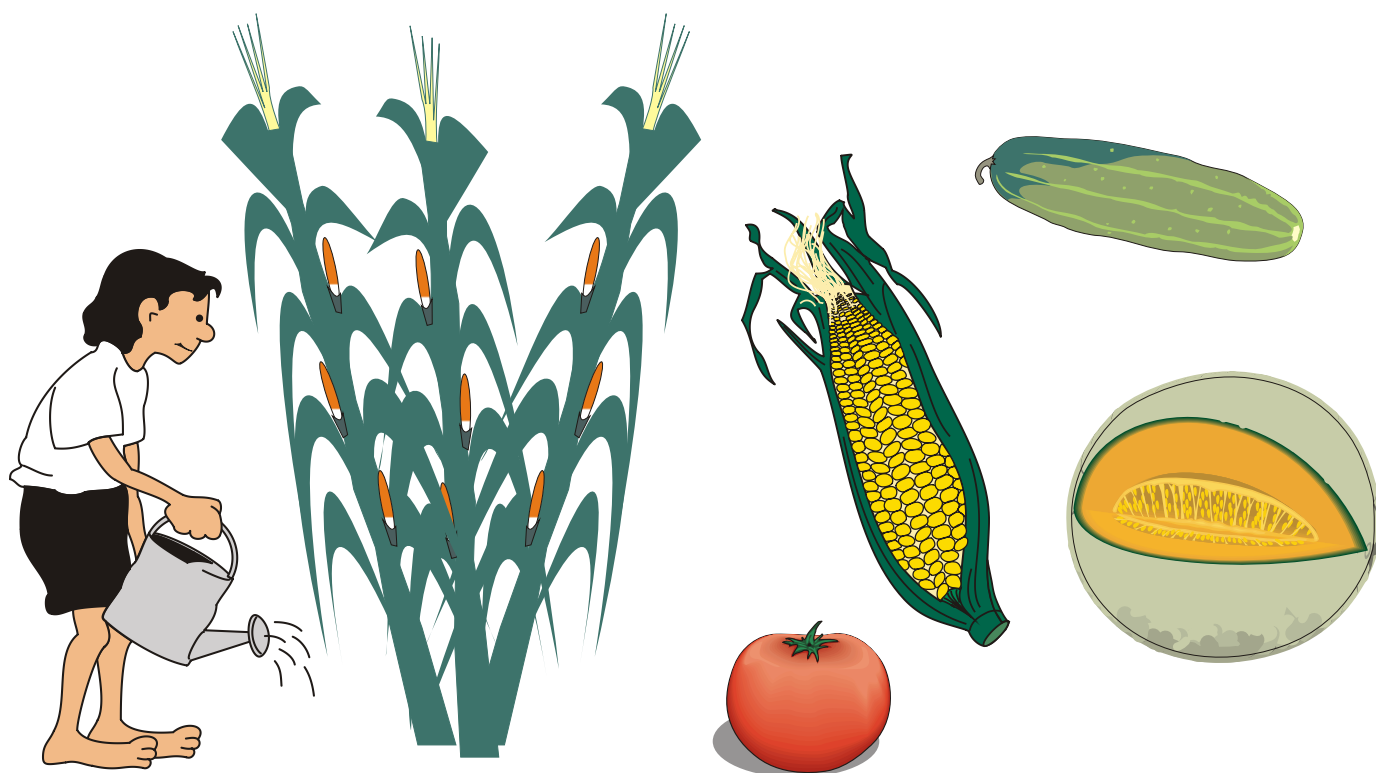


MINISTERIO de
DESARROLLO SOCIAL

¿Como cosechamos las semillas?

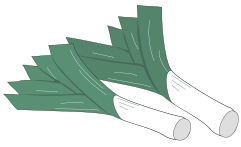


Elegimos las plantas mas sanas y de buen porte, las regamos y abonamos para que no sufran, de esta forma tendrán mas flores y frutos de buen tamaño.



La cosecha de las semillas depende del tipo de hortaliza, de la que se trate:

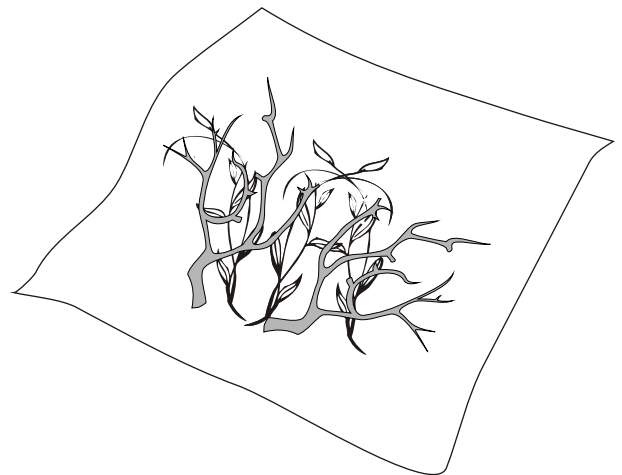
HORTALIZAS DE HOJAS



Lechuga, acelga, espinaca,
apio, achicoria, puerro,
repollo, perejil, etc.



Dejamos una o dos plantas de cada una sin cosechar hasta el final de la temporada para que puedan florecer. Una vez secas, y antes que caigan al suelo, sacamos las flores y las colocamos en un paño lugar seco, aireado y a la sombra.



Luego separamos, limpiamos y guardamos las semillas en frascos de vidrio tapados con un trapito hasta el año que viene.



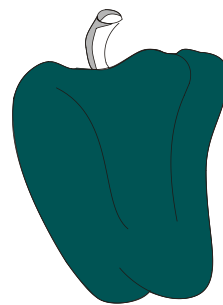
De esta manera tendremos semillas frescas y nos ahorramos unos pesos.



HORTALIZAS DE FRUTAS.

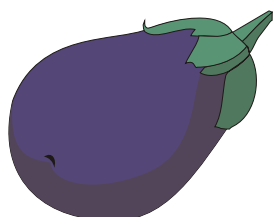
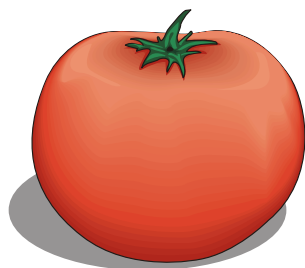
Pimientos

Dejamos madurar los frutos en la planta hasta que estén marchitándose, los partimos, sacamos las semillas, las hacemos secar y las guardamos.



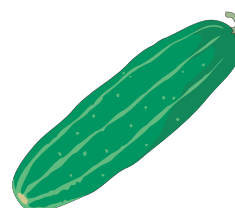
Tomates

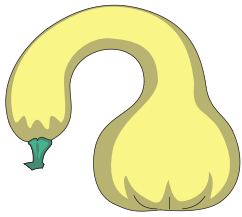
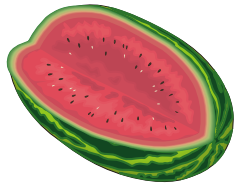
Dejamos las frutas de las plantas mas sanas hasta que tomen un color rojo parejo, cortamos los tomates en trozos pequeños y los ponemos a fermentar con un poco de agua en un frasco durante dos o tres días, luego lavamos el residuo y separamos las semillas que van al fondo del recipiente. Ponemos a secar a la sombra y guardamos en bolsa de papel o frasco de vidrio.



Las berenjenas quedan en la planta hasta que se achusen o caigan, separamos la pulpa y repetimos lo mismo que para el tomate.

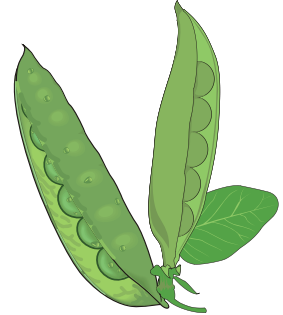
Los pepinos los dejamos hasta que se tornen de un color amarillento, luego procedemos de la misma manera que para el tomate.



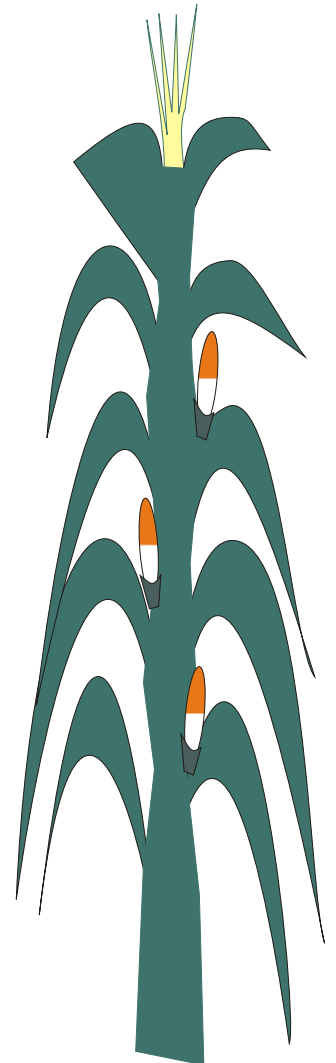
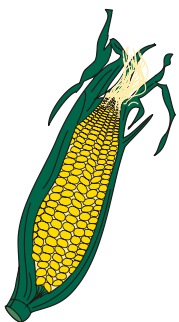


Melón, calabaza, sandía, zapallito y zapallo: sacamos las semillas de los frutos maduros, las lavamos, secamos a la sombra y las guardamos en bolsitas de trapo, fuera del alcance de los ratones.

Los porotos, arvejas y habas se cosechan cuando las vainas están casi secas y las semillas duras. Desgranamos las chauchas, dejamos secar las semillas a la sombra y las guardamos en un frasco cerrado para que no entren gorgojos.



El choclo o maíz es fácil de obtener puesto que solo dejaremos sin cosechar un par de lindas mazorcas hasta que estén completamente secas y duras, luego las arrancamos, cortamos los extremos, desgranamos la parte media y conservamos en un lugar sin ratones para los cuales las semillas son muy apetecibles.



HORTALIZAS DE RAÍZ

Los rabanitos, zanahorias y remolachas las dejamos en la huerta hasta que emitan la vara floral donde se alojan las semillas. Es este el momento para que las cortemos, las dejemos orear en un lugar con sombra y guardemos.

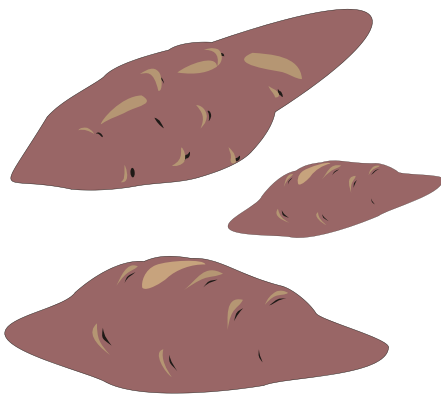
Las raíces tendrán un tamaño exagerado, una consistencia dura, muy fibrosas y de gusto feo.



Las batatas se las deja enterradas hasta el invierno, momento en que sus hojas y tallos se secan, las desenterramos y guardamos en cajones con paja y tierra hasta cubrir las completamente.

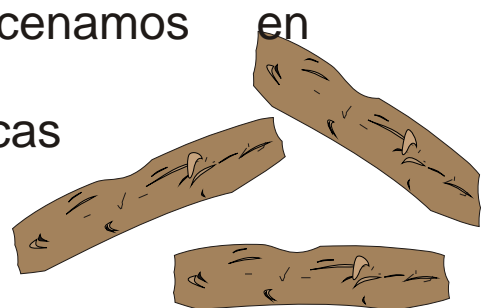
En la primavera siguiente las sacamos del cajón y las plantamos en la huerta.

Los brotes de las batatas se los puede cortar y transplantar.

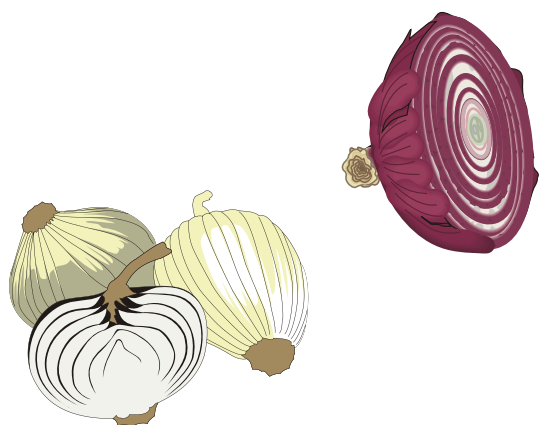


Las mandiocas se multiplican por estacas de tallo. Cuando se acerca la época de la cosecha las plantas pierden sus hojas. En ese momento cortamos las estacas de las plantas elegidas, las almacenamos en un lugar oscuro y seco.

Al llegar la primavera plantamos las estacas en la huerta.



LAS PLANTAS CON BULBOS

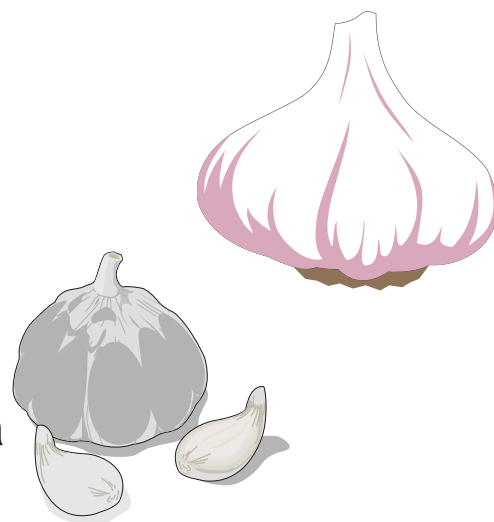


Dejamos las cebollas en la huerta hasta que emitan un ramillete floral en su parte central, las cortamos y colocamos en un lugar aireado y a la sombra para que se sequen, separamos las semillas negras los restos florales y guardamos en un lugar seco.

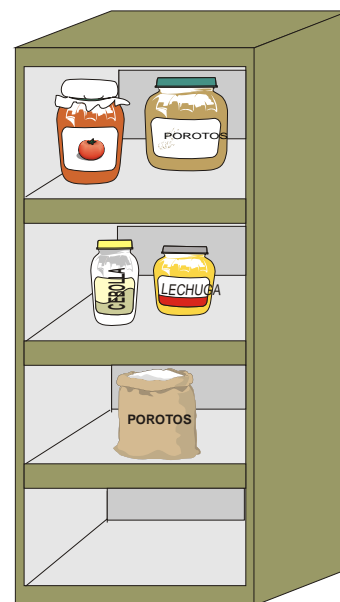
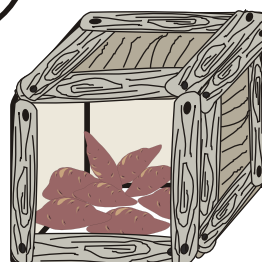


AJO:

Para poder sembrar el año que viene debemos elegir las mejores cabezas y separamos de ellas los dientes mas grandes que conservaremos en una bolsita de red hasta el otoño siguiente.



Las semillas ya envasadas en frascos y bolsitas de papel, es conveniente que las guardemos en un armario o cajoncito dentro de la casa.



¿ Cuanto tiempo puedo guardar las semillas ?

Podemos guardar las semillas mientras tengan fuerzas para poder germinar.



Semillas que viven un año:

Cebolla
Maíz dulce
Espinaca
Perejil
Pimientos
Porotos
Puerro
Remolacha
Tomate
Zanahoria

Semillas que viven dos años:

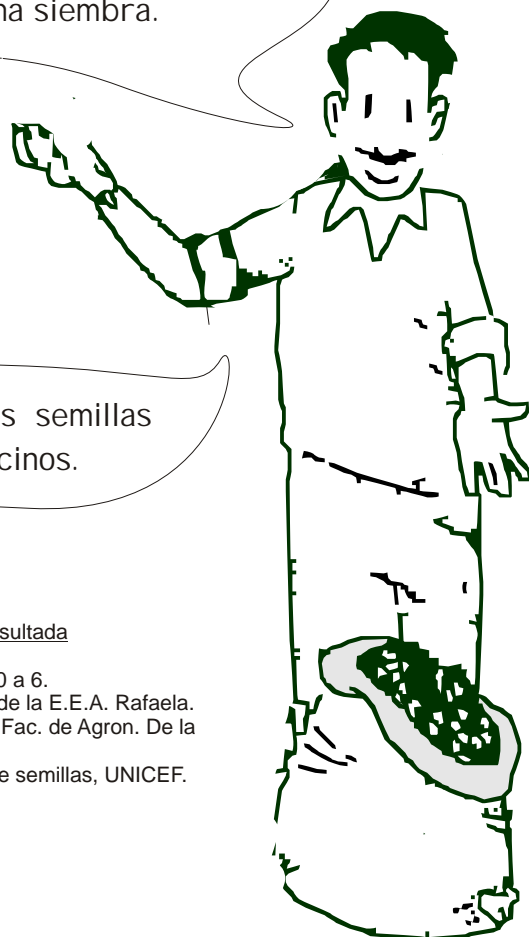
Acelga
Achicoria
Arveja
Hinojo
Escarola
Repollo
Haba
Lechuga
Melón
Nabo
Pepino
Rabanito
Sandía
Zapallito

Semillas que viven tres años:

Apio

La mejor semilla es la que producimos en nuestra huerta y guardamos para la próxima siembra.

Cambiamos semillas con los vecinos.



Promoción para la autoproducción de alimentos.



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

E.E.A. Salta.
Ruta Nacional Nº 68 Dpto. Cerrillos
Telefax: 0387-4902081 / 4902087 / 4902214.
Elaborada por el equipo técnico Pro-huerta Salta.
Diseño y compaginación: Ag. Miguel Angel Rampulla.
Corrección: Pro-Huerta Salta.

Bibliografía consultada

Cartillas La Huerta Orgánica 0 a 6.
Apuntes de Huerta Orgánica de la E.E.A. Rafaela.
Apuntes de Horticultura de la Fac. de Agron. De la U.B.A.
Cartillas de Autoproducción de semillas, UNICEF.

