Horta em apartamento. Uma boa ideia para ser cultivada.

Dicas e opções das especiarias mais indicadas para o seu lar.

magis

Quer cultivar uma horta de temperos em casa?

Preparamos um guia com tudo o que você precisa para fazer a sua.

Se você acha impossível montar uma horta em seu lar, saiba que qualquer cantinho do imóvel já é suficiente para cultivar ervas, temperos e hortaliças. O mais indicado é que estes locais tenham uma boa iluminação solar ou que a horta fique exposta aos raios solares pelo menos no período da manhã. Além de decorar, uma horta é muito funcional.

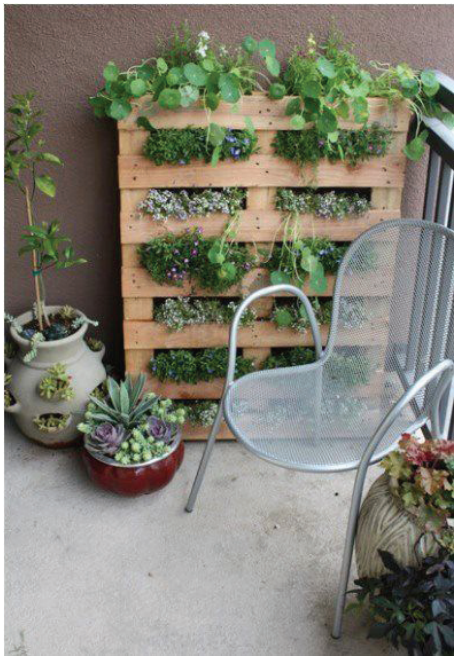
Horta em apartamento.

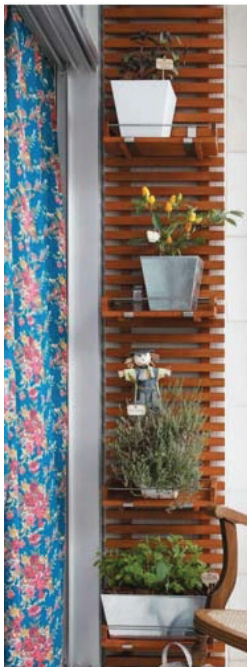
Para começar a montar sua horta, providencie vasos e floreiras. Jardineiras e vasos com drenagem (que não acumulem muita água) são as melhores opções. Escolha um local que tenha pelo menos 3 horas de luz solar. A luz do sol é necessária, principalmente pela manhã. Se o seu lar possui uma varanda, aproveite, é o mais indicado. Caso o espaço seja limitado, o ideal é uma hortinha vertical com bolsas vivas. Basta colocar terra por baixo e plantar seus temperos preferidos. Lembre-se de regar sua horta todos os dias, mas sem exagerar na quantidade de água.

Apartamento pequeno? Sim, cabe uma horta.

As bolsas vivas são as melhores opções para espaços pequenos. Você pode instalá-las em qualquer parede do seu lar. Se a opção vertical não agrada a você, a sacada, o parapeito e a varanda podem abrigar a sua horta, além de ter a luz solar garantida.

Quais ervas/temperos mais indicados para plantar? Por quê?
Comece se perguntando quais especiarias serão mais úteis na hora de cozinhar, além de levar em consideração quais delas são mais resistentes ao nosso clima. Algumas opções são: alecrim, manjericão, hortelã, orégano, tomilho, sálvia, pimenta e salsão.





Como devem ser os vasos?

Os vasos podem ser de qualquer tamanho, pequenos, médios ou grandes, depende apenas da área destinada para os temperos. Outra opção é montar em jardineiras, mas é importante separar bem as ervas já que cada uma requer um cuidado especial. Neste caso, faça uma boa drenagem nos vasos, que deve ser feita com pedrinhas no fundo. No jardim vertical, a horta pode ser montada diretamente na bolsa viva.

Plantio.

O ideal é plantar, no mesmo canteiro, mudas com características parecidas como os temperos (salsinha e cebolinha; alecrim e manjericão) ou legumes (cenoura e beterraba) da mesma família.

Quando e como devo regar a horta?

Os temperos precisam ser regados todos os dias, nos horários mais amenos. O ideal é sempre no início da manhã ou no final da tarde. Evite o meio do dia, porque o sol é mais forte.

De quanto em quanto tempo a horta deve ser adubada?

Como os temperos são utilizados para consumo, o indicado é o adubo orgânico. A adubação pode ser feita a cada 30 dias.

Quais cuidados diários uma horta necessita?

- Regar todos os dias na quantidade adequada para cada tamanho de vaso.
- Ficar atento quanto à incidência do sol.
- Utilizar o adubo orgânico.
- Deixar em local ensolarado.
- Drenar os vasos.
- Evitar plantar uma grande variedade de ervas no mesmo vaso ou jardineira.
- Retirar as ervas daninhas.

Qual o tempo ideal para consumir as ervas e temperos?

De 4 a 5 semanas depois do plantio.

Escolha o tempero que mais combina com o seu dia a dia:

Manjericão – Ideal para locais com temperaturas mais altas ou, pelo menos, amenas. Antes, informe-se sobre as peculiaridades dos diferentes tipos. O manjericão roxo, por exemplo, não gosta de muito sol, é ótimo para acompanhar pratos da cozinha italiana, como pizzas e molhos para massas.

Alecrim – Por ser muito resistente, é ideal para quem não tem muito tempo para cuidar da horta. Adaptado a climas mais quentes e secos, pode passar até três dias sem ser regado. É ideal para temperar carnes, especialmente peixe e frango.

Salsão – Resiste bem ao inverno e precisa ser regado diariamente para se desenvolver. Indicado para sopas, saladas, omeletes e sanduíches.

Hortelã – Como as raízes são mais profundas que as das demais ervas, deve-se sempre plantá-lo sozinho em um vaso, para não prejudicar o desenvolvimento das outras ervas. Bastante apreciado pela culinária árabe, vai bem em assados e grelhados e pode ser usado na decoração de pratos e no preparo de chás.

Orégano – Se adapta bem em vários ambientes e exige pouca água para se desenvolver. Conhecido por seu uso em pizzas, o orégano também pode ser utilizado em molhos e assados.

Pimenta – Resistente. É uma planta que gosta de espaço para se desenvolver. Dica: plante-a sozinha na floreira para que cresça rapidamente. A picante vai bem em molhos, conservas e temperos.

Sálvia – Resiste bem às baixas temperaturas, então se dá bem no inverno. Ideal para quem não tem muito tempo para cuidar, porque pode ser regada a cada dois dias. É usada principalmente para decorar pratos e temperar carnes mais gordurosas, como carne de caça.

Tomilho – Não gosta de muita água, por isso deve-se regar a cada dois dias. Uma dica importante: quanto menor a umidade no vaso, mais cheiroso o tomilho fica. Ideal em ensopados e molhos à base de vinho.

Rua Desembargador Leite Albuquerque, 635 | Cobertura | Aldeota

Informações: 3388.5810 | magis.com.br