

HORTAS URBANAS

No quintal, no jardim, em vasos
ou em floreiras, todos podem ter
uma hortinha em casa.



Descubra o prazer de cultivar seus próprios
temperos, ervas terapêuticas ou aromáticas,
verduras e legumes.

Uma atitude moderna de valorização da
natureza e resgate da relação com a terra.



PREFEITURA
SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ANIMAIS NA HORTA

Abelha, vespa, joaninha e minhoca são nossos auxiliares no cultivo de plantas. Por isso, são bem-vindos à horta.



ABELHA



VESPA



JOANINHA



MINHOCA

Lagarta, vaquinha, pulgão, caracol e cochonilha prejudicam as plantas e podem se tornar pragas. Para o controle desses animais, dê preferência aos inseticidas caseiros.



OVOS DE LAGARTA



PULGÕES



LAGARTA



COCHONILHA



VAQUINHA



CARACOL

Qualquer cantinho do quintal que receba pelo menos 5 horas de sol por dia pode abrigar verduras e ervas. Tempero e ervas se desenvolvem muito bem em pequenos vasos.



Até seu muro pode abrigar uma horta. Vasos e floreiras podem ser fixados nele.

SEMENTEIRAS

Algumas hortaliças germinam melhor em sementeiras. Sementeiras podem ser preparadas em pequenos recipientes, utilizando-se uma mistura de areia e terra. Mantenha úmida e, se possível, coberta com um plástico para formar uma estufa.



O transplante para o local definitivo deve ocorrer quando as plantas atingirem aproximadamente 10 centímetros, de preferência nos horários mais frescos do dia. Retire as mudas cuidando que as raízes estejam protegidas por terra. O solo deve ser mantido úmido. Use água limpa para as regas.



Uma camada de folhas secas (cobertura morta) sobre o solo ajuda a evitar a erosão pela água, mantém a umidade e a temperatura.



CANTEIROS, VASOS, FLOREIRAS

Onde quer que você resolva plantar, o solo deve ser rico em nutrientes para garantir o desenvolvimento das plantas.



Misture esterco curtido ou composto orgânico ao solo e retire pedras, torrões e entulho.



Latas, vasos e floreiras precisam ter o fundo perfurado para permitir o escoamento de água. É importante também colocar no fundo uma pequena camada de pedras e outra de areia, e só depois a terra para o plantio.

BROTOS COMESTÍVEIS

São muitos os brotos comestíveis. A produção de brotos exige apenas sementes livres de agrotóxicos e bastante água. Brotos de alfafa, gergelim, brócolis, rabanete e feijão moyashi são os mais consumidos.



Como cultivar brotos

- Deixe as sementes de molho em água limpa por 4 horas.
- Escorra e acomode-as num recipiente (peneira ou escorredor).

Como este processo consome somente água, não se esqueça de molhar de 4 a 5 vezes por dia.

Mantenha coberto por duas noites e depois, em local iluminado, por mais 5 dias. Está pronto.

O moyashi é o único broto que deve ser mantido no escuro até o final.



COMPOSTAGEM

Produza você mesmo o adubo para sua horta. Aproveite o lixo orgânico de sua casa e produza adubo da melhor qualidade.



Enterre os restos de frutas e verduras, grama e folhas de seu jardim, intercalando com camadas de terra. Mantenha umedecido e em aproximadamente 2 meses você terá o adubo pronto.

A compostagem também pode ser feita em vasos ou caixas de plástico tampadas e mantidas em um cantinho da casa.



INSETICIDA CASEIRO

Faça o inseticida caseiro, que acaba com as pragas, mas não contamina o alimento.

Calda de fumo com sabão

Misture 20 gramas de fumo de rolo picado em um litro de água e ferva por meia hora. Coe e dilua em 4 litros d'água. Dissolva nesta calda meia barra de sabão de coco.

Pulverize sobre as folhas.

Antes do consumo, lave bem os alimentos e bom apetite!

Informações:

Av. Olivo Gomes, 100,
Parque da Cidade Roberto Burle Marx
Tel.: 3909-4500