



Nombre común.- Cilantro

Nombre científico.- Coriandrum sativum L



origen: Norte de África y Sur de Europa



ubicación: clima templado



familia: apiáceas (antes llamadas umbelíferas)



temperatura: entre 15 y 18°C



exposición: evitar el pleno sol.



riego: moderado

NUESTRO KIT:

Este kit de cultivo se realiza reciclando el residuo del café con todos los beneficios que aporta, ya sea como fertilizante orgánico mezclado con la tierra, como alimento para las lombrices del compost, para formar compostaje tradicional, ya que el café tiene diferentes utilidades para las plantas. Para el reciclado de este residuo Reciclean promociona la inserción laboral de colectivos en riesgo de exclusión.

MODO DE EMPLEO:

Para empezar a disfrutar nuestro kit de autocultivo debemos elegir un lugar luminoso donde ubicar nuestro sobre-maceta. Una vez ubiado haremos un corte de tal forma que se quede de pie y abierto para posteriormente insertar las semillas 1 ó 2 cms. dentro del sustrato.

Es importante mantener el sobre-maceta húmedo para favorecer la germinación de nuestros tomates cherry.

LA SIEMBRA:

Riega la tierra con un poco de agua de modo que esté apenas húmeda, pero no empantanada. Rocía las semillas suavemente sobre el suelo para dispersarlas uniformemente. Cúbrelas con otra capa de 5 mm. de tierra.

El cilantro necesita de todo el sol para crecer, así que ponlo en una ventana con luz solar o en un conservatorio. Se supone que las semillas germinarán al cabo de 7 a 10 días.

Mantén el suelo húmedo utilizando un pulverizador para humedecerlo suavemente. Si riegas el suelo, podrías descolocar las semillas.

LA COSECHA:

Cuando los tallos tengan entre 10 y 15 cm (4 y 6 pulgadas) de alto, estarán listos para cosecharse. Corta 2/3 de las hojas cada semana, ya que esto alienta a la planta para que siga creciendo.

De este modo, es posible cosechar hasta 4 tandas de cilantro de un sólo sobre-maceta.



E. info@reciclean.com
 W. www.reciclean.com
 @reciclean