



Nombre común.- Rábano

Nombre científico.- Raphanus sativus



origen: Euro-Asia



ubicación: climas cálidos y secos



familia: Brassicaceae



temperatura: entre 15 y 25°C



exposición: requiere gran cantidad de luz



riego: humedad regular

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.

Humedece el sobre-maceta para que esté lista para proveer el ambiente correcto para que las semillas de rábano germinen.

LA SIEMBRA:

Riega la tierra con un poco de agua de modo que esté apenas húmeda, pero no empantanada ya que no soporta el exceso de humedad. Rocía las semillas suavemente sobre el suelo para dispersarlas uniformemente. Cúbrelas con otra capa de 1cm. de tierra. A los 10 días ya empezarán a brotar las primeras plántulas.

Es muy recomendable que la planta del rábano reciba seis o más horas de luz solar, pero también se le debe proteger del sol ardiente de la tarde. Si riegas la maceta-sobre, podrías descolocar las semillas. Humedece la menta abundantemente al menos al día para potenciar el desarrollo de las raíces primarias. Tal vez necesites regarlo con más frecuencia durante las temporadas más cálidas y secas.

LA COSECHA:

arráncalo hacia arriba. Puede ser que necesites moverlo gentilmente para liberarlo de su lugar en la tierra, pero la mayoría de los rábanos saldrán con un poco de fuerza hacia arriba.

El rábano obliga a estar atento al momento de la cosecha, que suele ser al mes, porque cuando se atrasa el rábano se agrieta y se amarga.



E. info@reciclean.com
W. www.reciclean.com
T. [@reciclean](https://twitter.com/reciclean)