



Nombre común.- Albahaca

Nombre científico.- *Ocimum basilicum*



origen: Irán, India y otras regiones tropicales de Asia



familia: Lamiáceas



exposición: sobrevive a plena luz pero tolera bien la semi-sombra



ubicación: climas cálidos



temperatura: entre 15 y 25°C



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 promueve 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 albahaca germinen.

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 1cm. de tierra.

La albahaca necesita de todo el sol para crecer, así que ponlo en una ventana con luz solar o en un conservatorio.

Mantén el suelo húmedo utilizando un pulverizador para humedecerlo suavemente. Si riegas la maceta-sobre, podrías descolocar las semillas. Humedece la albahaca abundantemente al menos una vez a la semana para potenciar el desarrollo de las raíces primarias. Tal vez necesites regarlo con más frecuencia durante las temporadas más cálidas y secas.

LA COSECHA:

Mientras la planta madura, quita el par de hojas de arriba una vez que un tallo alcanza un tamaño razonable. Si miras de cerca, en la base de cada hoja hay dos pequeñas hojas que crecerán hacia el exterior si el tallo que está creciendo entre ellas es cortado. Corta cerca de esas pequeñas hojas pero asegúrate de no dañarlas.

Limpia las hojas y usa la albahaca para tus mejores recetas.



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