

Un huerto en el balcón

¿Por qué no utilizar las jardineras del balcón y las macetas de la terraza para plantar ajo, mostaza o manzanilla?

Cultivar en el balcón plantas aromáticas, e incluso hortalizas, es sencillo y nos permite disponer de pequeñas cantidades de alimentos naturales. Albahaca, manzanilla, lavanda, menta, perejil, pimientos y pequeños tomates, entre otros, se prestan perfectamente a esta mini-producción casera. Además de luz y suelos con buen drenaje, exigen un riego puntual y otros cuidados sencillos y fáciles de proporcionar. La elección de las plantas dependerá de la orientación de la terraza o balcón y de la climatología que soportarán.

Cómo plantarlas

Cuando sólo se dispone de un balcón o una terraza conviene hacerse con maceteros de grandes dimensiones y una cierta profundidad, la suficiente para que las raíces se desarrollen sin problemas.

Muchas plantas aromáticas son originarias del Mediterráneo -hisopo, lavanda, melisa, orégano, tomillo...-, lo que significa que necesitan abundante sol, aunque se adapten a climatologías más frías. Asimismo, acostumbran ser sensibles al exceso de agua, por lo que

requieren suelos con excelente drenaje. Sin embargo, no son exigentes en calidad de la tierra y pueden florecer en suelos malos y pobres.

Cualquier época del año es buena para plantarlas siguiendo las instrucciones de para cada una de ellas, aunque conviene evitar los días de exceso de calor o frío: no prenderían o lo harían con mucha dificultad. Se recomienda poner piedras pequeñas o trozos de cerámica en el fondo del macetero y rellenar con sustrato de buena calidad.

Agua y luz

Interesa que el balcón o la terraza estén orientados al Sur, y si no es así, que al menos reciban varias horas al día de sol, ya que las plantas necesitan luz para realizar la fotosíntesis, proceso del que depende su desarrollo y su contenido en nutrientes y vitaminas. Si no recibe suficiente sol directo se puede ampliar la luz pintando la pared cercana de blanco para que refleje la radiación. Aunque se trate de un huerto urbano no está exento de sufrir las consecuencias de las inclemencias meteorológicas. Así, la cantidad de agua que reciba también

deviene esencial, al igual que ocurre en el campo. El exceso de agua crea podredumbre y hongos parásitos, pero la carencia merma su desarrollo vegetal y vuelve duras a las plantas.

Para los olvidadizos, se aconseja un sistema de riego localizado, que consiste en tubos de goteo con goteros intercalados cada 30 ó 40 centímetros y un programador de riego. Este sistema se conecta a un grifo, de modo que las plantas se riegan quince minutos cada día o media hora cada dos días, y tiene la ventaja de que nos permite ausentarnos sin que las plantas sufran problemas. No obstante, un simple pero puntual riego manual es más que suficiente.

El perejil, un clásico de los cultivos caseros

Se cultiva por semillas, en un tiesto o maceta preferentemente situado cerca de una ventana y en un lugar cálido. Aunque el perejil prefiere los climas cálidos, resiste bien el frío. Si bien los suelos húmedos son los más indicados se acomoda a cualquier tipo de terreno, aunque lo hará mejor en los profundos, sueltos, frescos,

OTRAS PLANTAS Y VERDURAS

Mostaza

Se cultiva en tierra muy húmeda, a un centímetro de profundidad. Los brotes se han de podar para que mantengan una distancia de 8 centímetros entre sí. Necesitan sol directo, un buen riego y fertilizantes. Se cosechan cuando las hojas están verdes y tiernas, y para servir de especia se puede cortar toda la planta o sólo las hojas, al gusto.



Albahaca

Es importante contar con una tierra que drene bien. Se planta la semilla a medio centímetro de profundidad, dejando tres centímetros entre semilla y semilla. Precisa de riego frecuente y fertilizante. Comenzarán a crecer a los 10 días después de ser plantadas.

Ajo

Deben ser dientes grandes y gordos y plantarse con el extremo puntiagudo hacia arriba y al ras de tierra, para lo que se puede usar un contenedor grande. Hay que dejar 8 centímetros entre un diente y otro. Se han de regar bien, sin inundar, y es recomendable aplicar un fertilizante orgánico hasta que aparezcan los bulbos. Se recolectan cuando la punta luzca de color marrón casi en su totalidad. Necesitan sol directo.



Anís verde

Precisa de un contenedor profundo y grande porque sus raíces son muy largas. Se planta en tierra ligera y bien drenada. Necesita sol directo. Florece a los tres meses de sembrada y un mes después se obtienen las codiciadas semillas de sabor dulzón con el que se hace licor.



provistos de materia orgánica muy descompuesta y limpios de malas hierbas. Lo más adecuado es utilizar dos macetas y plantar en ellas las semillas a principios de primavera y de nuevo a finales de verano, así se obtendrá perejil todo el año. Para lograr una mata compacta y tierna no se deben dejar nacer las flores; hay que arrancarlas cuando comienzan a aparecer. También se pueden dejar salir si se dispone de otra maceta lista para cortar: de ese modo las flores dejarán caer las semillas en la tierra y después tendremos de nuevo una planta hermosa sin que ello suponga un esfuerzo adicional. Por último, la recolección de las hojas del perejil se debe hacer con las manos, nunca con tijeras. ◀

LA ELECCIÓN DE LAS PLANTAS DEPENDERÁ DE LA ORIENTACIÓN DE LA TERRAZA Y DE LA CLIMATOLOGÍA DEL LUGAR

Tomate

Y otras hortalizas como el pimiento, cebolla, el apio y la berenjena necesitan criarse primero en cajones de madera. Se coloca en ellos tierra gorda, bien refinada y se ubican sobre ladrillos en un lugar abrigado y con luz. De esta manera podremos ir cuidando las plantas a medida que crecen, aunque les falte agua y protegiéndolas del frío y del calor excesivo. Cuando las plantas tengan 3 ó 4 hojas o el tallo alcance el grosor de un lápiz, estarán listas para ser transplantadas.

