

LA HUERTA DEL BAH

Al parecer este otoño viene lluvioso y aunque la semana pasada nos dio un respiro, no fue lo suficiente como para darnos tiempo a preparar la tierra donde tenemos que meter los ajos y las habas. Por eso se ha tenido que aplazar el Domingo Verde.



Estas dos semanas las hemos dedicado a realizar labores de limpieza, tanto en la casa como en la huerta.

En casa de Mar hemos estado desbrozando el patio y arreglando la fuga de agua del invernadero, además hemos aprovechado para hacer limpieza de materiales inservibles que estaban acumulados de hace tiempo.



En la huerta hemos recogido todo el gomón con el que se regaba el verano y las mantas térmicas que podían reutilizarse. Las que estaban en mal estado y eran inservibles las hemos llevado al punto limpio.



Otro trabajo de limpieza en la huerta ha sido controlar la plaga de oruga y pulgón que tenían las coles. Ha sido un trabajo largo y lento ya que teníamos que revisar cada hoja y eliminarlo manualmente. Como seguramente se nos pasara alguna, rociamos las plantas con *Bacillus thuringiensis*, una bacteria que al ser ingerida por la oruga la seca por dentro.



Dos de los días en los que la tierra estaba un poco más seca aprovechamos para cavar las espinacas y clarear los rabanitos.



Otra tarea ha sido empezar a quitar las plantas del verano y hacer montones para en un futuro quemarlas.

También estuvimos aprendiendo a utilizar las herramientas de planificación y dejar terminada la planificación de la primavera.

Un cultivo típico de esta época es la acelga. Es una subespecie de *Beta vulgaris*. Es nativa de Europa meridional, donde crece espontánea en la región mediterránea.



Existen numerosas variedades debido a que se cultiva extensamente en todas las zonas templadas del mundo. La variedad cultivada tiene una raíz más tuberosa que la silvestre. Aporta vitaminas, fibra, ácido fólico y sales minerales con un alto contenido de agua (48%). El jugo contiene hasta un 27% de sacarosa.

Aquí van unas recetas ;)

<http://vegetarianismo.net/recetas/dolmades-acelga.html>

<http://ladolcevitavegana.blogspot.com/2009/01/canelones-de-acelgas-con-bechamel-de.html>

Un abrazo! Nos vemos en la huerta!

