

agenda  
21

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

FUNDACIÓ  
DE L'AJUNTAMENT DE LLEIDA

# “Cultiu d’herbes aromàtiques al pati, jardí, hort i test, i aplicacions a l’escola.



*fitomon*

**Astrid van Ginkel**

astrid@fitomon.com [www.fitomon.com](http://www.fitomon.com)

Lleida, 2.010-2011

# Un jardí a l'escola

## Sessió 4

- Disseny d'un jardí xeròfit amb espècies útils. Possibilitats segons les condicions del nostre pati o espai
- Introducció al cultiu ecològic.
  - o Preparació de plaguicides vegetals per a la prevenció i lluita contra plagues i malalties
- Recol·lecció, transformació i conservació: Assecat, destil·lació, extracció, refrigeració, congelació,

# Jardí

- és la consecució d'una idea que queda reflectida en un lloc per l'acció de l'home,
- és el resultat de la voluntat d'embellir el medi natural, modificant la naturalesa amb una mentalitat creativa,
- Pot ser amb espècies útils, amb propietats aromàtiques, medicinals o condimentaries....

# Jardí

té uns components:

- físics: el sòl, l'aigua, les plantes, l'aire, elements constructius i auxiliars...
- estètics: l'espai, el volum, la massa, el perfil, l'orientació, llums i ombres
- i també els perfums, molts dels quals els aporten les PAM.

# Jardí

- Ambientalment sostenibles.
- Contribueixin al manteniment de la biodiversitat.
- Integrats al territori.
- Per sensibilitzar sobre el mediambient i l'ús de l'aigua, afavorint l'estalvi (xerojardineria) i, també, el coneixement del propi entorn i el respecte a la naturalesa.

# Utilització ornamental

les PAM tenen molta importància:

- les característiques morfològiques de l'espècie.
- els requeriments ecofisiològics.
- la velocitat de creixement.
- els paràmetres ornamentals: color, forma.

# Jardins per usos

- Plaguicides
- Lactíferes
- Medicinals
- Tòxiques
- Aromàtiques i condimentares
- Farratgeres i mel·líferes
- Tannats i tintòries
- Tèxtils i amb cel·lulosa,
- Resina
- Alimentaries i oleaginoses

# Jardins per usos

- **medicinales**, no fan olor, rec (pericó, valeriana, estevia, equinacea...)
- **toxicas**, (didalera, aconit, ...),
- **aromáticas y condimentarías**, amb olis essencials, fan olor i atreuen als insectes;
  - llavors o esqueixos, no cal rec (sajolida, farigola, romaní, espígol, sàlvia, espernallac...);
  - ple sol o semi-ombra, reproduir-se per llavor, rec moderat (julivert, alfàbrega, menta, orenga, tarongina...);



# Jardines por zonas

- Costat mar, munt. baixa,
- Interior cat, munt. mitjana,
- Pirineu, alta munt.

# Jardines por temas

- Sensorial
- de Las infusiones alimenticias
- del Mediterráneo
- Picante
- Culinario
- Medicinal
- Cosmético
- Veterinario
- De los usos en casa

# Otros jardines

- TINTOREAS
- AROMATICAS
- TEXTILES
- GOMIFERAS
- OLEAGINOSAS
- PLAGUICIDAS
- LACTIFERAS

# Jardín del Mediterraneo

- IDEAS PARA SU CULTIVO:

*La mayoría de las hierbas del Mediterráneo necesitan suelo con buen drenaje y mucho sol. Muchas de ellas toleran la sequía. Estas plantas de poco mantenimiento le permiten tener más tiempo para disfrutar de su jardín y son una magnífica adición a las plantas que ya adornan su paisaje del desierto.*

Los tipos de suelo, las pocas lluvias y los mas de 300 dias de sol al año les permite a estas plantas conocidas crecer en lugares secos. Muchas de estas plantas son favoritas de la cocina.

# Disseny d'un jardí i/o hort xeròfit amb espècies útils.

- Pren mesures i fes un planell dels espais
- Fes una llista del que hi vols posar
- Pensa en un lloc pel compost
- Pensa on posar les vivaces i amb les anuals en fas rotació
- Pensa en l'exposició, reg, alçada herba,...

# Disseny d'un jardí i/o hort xeròfit amb espècies útils.

- Setos: arboç, boix, romaní, sanguinyol, bruc, aladern,
- Arbres: olivera, ginkgo, til·ler, noguera, saüc, llorer,
- Trepadores: passiflora, llúpol, vidalba, heura, vinca, vinya, ...
- Tapis: violeta, ...
- Parterres: espígol, tarongina, timó, orenga, romaní, sàlvia, espernallac, sajolida, marduix, menta, estevia,

# Poda = recol·lecció

ja es fa en la recol·lecció, però es pot podar a la tardor, quan es passa la flor, mantenint una part verda en la part inferior, no rebaixar excessivament, ja què hi ha risc de pèrdua.

# Recolección

- Las raíces y rizomas deben recolectarse en otoño, cuando los procesos vegetativos han cesado (Bardana y Altea).
- Las hojas deben recogerse justo antes de la floración (menta, salvia, etc.).
- Las flores se deben recoger justo antes de abrirse completamente (flor de árnica de caléndula, etc.).
- Los frutos se recolectan cuando están completamente maduros (Anís e Hinojo, Cardo Mariano, etc.)
- Las semillas, cuando estén totalmente maduras.



Recol·lecció  
calendari

# Recol·lecció i Conservació.

- Collita: tallar amb tisores o a ma.
- Transformació: assecar, refrigeració nevera, congelació.
- Condicionament (paper, vidre, ...)

# NORMES DE CONSERVACIÓ

2 ó 3 anys

Ben embalades i etiquetades.

Lloc sec, fresc, dintre un armari.

- sense llum directa.
- temperatura: inferior a 15°C.
- HR inferior al 60%.

Mida del triturat.

# Secado

Factores que condicionan el secado: la temperatura y tiempo de secado, la humedad relativa del aire y el contenido de agua, la composición y la estructura del material a secar.

Tipos de secadores: natural a la sombra y forzado.

- Natural: a la sombra, con ventilación, en capas finas o colgado en manojos, a una cierta altura del suelo para evitar posibles contaminaciones de insectos, roedores o aves.
- Elementos y tecnología de un secador forzado: Ventilador, Distribuidores del aire, Fuente de calor (no superar los 40 ó 45 °C), Sistemas de control y automatismos, y Estructura. Tiempo de exposición sea el adecuado.

# ASSECAT NATURAL

...rams penjats

...al sol NO

...en safates

- **Produccions artesanals**
- **Molt temps d'assecat**
- **Poc control de les condicions d'assecat**

Herba seca

# Refrigeración

- albahaca, aneto, cebollino, cebolleta, coriandro, estragón, tomillo, hinojo, perejil, levistico, laurel, mejorana, marialuisa, melisa, menta, orégano, romero, ajedrea, salvia.
- Flores comestibles: capuchina, pensamiento, borraja, caléndula, de calabacín.
- Tener en cuenta: bajar la temperatura rápidamente i prevenir la pérdida de humedad.
- La temperatura óptima de refrigeración es de 2 a 9°C.

Herba fresca



# Congelación

- Las plantas que se conservan mejor con la congelación son: albahaca, ajo, aneto, apio, borraja, cebollino, coriandro, estragón, tomillo, hierbabuena, perejil, levistico, mejorana, marialuisa, menta, orégano, romero, ajedrea, salvias, melisa.
- Pierden la textura al descongelarse. Excelente para platos donde lo que importa es el gusto.
- El tiempo de congelación puede ser de 6 meses al congelador de un frigorífico y de 10 –12 meses en un congelador potente y utilizando bolsas de cierre “zip”.

Bosses zip per congelar

# Fonts d'informació

- MAPA
- CCPAE
- IFOAM
- FAO
- FIPPO
- ASSOERBE
- ONIPPAM
- EUROPAM
- CTFC-APSB
- ACPPAM

# Moltes gràcies

Astrid van Ginkel (astrid@fitomon.com )

FITOMON (LAB-FERRER)

Ferran El Catòlic, 3

25200 CERVERA

CATALUNYA

Tf: +34 973 53 21 10

E-mail: [info@fitomon.com](mailto:info@fitomon.com)

Web: [www.fitomon.com](http://www.fitomon.com)

FitoBlog: <http://fitomon.wordpress.com/>

