

# Jardinera en Contenedor: Cultivar alimentos en espacios pequeños

**Cómo aumentar cantidades sustanciales de comestibles en contenedores en su patio, terraza, porche o balcón.**

## **Selección de contenedores:**

Macetas, cubos, cestas, cajas de madera, viveros, jardineras, bañeras, ollas de fresa. Contenedores para comida funcionan bien.

## **Tamaño:**

Para vegetales más grandes como tomates y berenjenas, hacer un recipiente de cinco galones para cada planta. Para hierbas, pimientos y plantas con raíces más pequeñas de dos galones

## **Suelos y Fertilizar:**

Las mezclas de macetas son las mejores. Las mezclas a base de turba, que contienen vermiculita, son excelentes. Esto permite que las plantas obtengan suficiente aire y agua. Mezclar en compost en la mezcla de siembra mejorará la fertilidad. El fertilizante de liberación lenta mantendrá sus vegetales alimentados durante toda la temporada de

## **Drenaje:**

El contenedor debe tener agujeros en la parte inferior para permitir el drenaje del exceso de agua. Siempre puedes perforar agujeros en la parte inferior, dependiendo del contenedor. Sin un drenaje adecuado, su planta puede ahogarse y morir.

**Riego:** Las macetas y los contenedores siempre requieren riego más frecuente que las plantas en el suelo. A medida que la temporada avanza y sus plantas maduran, requerirán aún más agua. No esperes a marchitarte. Revisa tus contenedores diariamente.

# ¡Elige tus vegetales!

**Elija productos que disfrute comiendo. Si el contenedor está afuera, planta de acuerdo a la temporada.**

Combinaciones de contenedores divertidos y recetas correspondientes:

**Ensalada de contenedores:** lechuga, acelga, col rizada, rábanos, cebolla de agrupamiento, cebollín

**Contenedor de hierbas:** tomillo, perejil, cilantro, albahaca, salvia

**Envase de Salsa:** (1) tomate, (1) jalapeños, (10-15) cebolla blanca, (2) cilantro, Anaheim Chile o pimientos

**Contenedor de mariposa:** Hinojo, capuchina, vid de batata, salvia, Alyssum

## Salsa fácil

10 tomates Roma  
1/2 taza de cilantro fresco,  
lleno 1 diente de ajo  
1/4 de una cebolla roja mediana, picada  
1 jalapeño  
1 cucharada de aceite de olive  
Zummo de 1 lima mediana  
sal al gusto

### Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en una licuadora o procesador de alimentos. Pulso hasta bien combinados, pero todavía gruesos. Sal al gusto. Sirve con chips de tortilla.

## **¡Insinuación!**

Su jardín de contenedores necesita al menos cinco horas de luz del sol directa al día! Frondoso vegetales menos y fructificación vegetales (como tomates) ¡necesitará más!



## Mantequilla de hierbas

1 taza (empaquetada) de hojas de hierba fresca (como hojas planas) perejil, cebollín, romero y / o estragón)

1/2 diente de ajo pequeño

1/2 taza (1 barra) de mantequilla sin sal, temperatura ambiente 1/4 cucharadita de ralladura de limón finamente rallada

1 cucharadita de jugo de limón

fresco Sal kosher, pimienta recién molida

**Instrucciones:** Agregue las hierbas y el ajo en un procesador de alimentos hasta que estén finamente picados. Agregue la mantequilla, la ralladura de limón y el jugo de limón y procese hasta que quede suave; Condimentar con sal y pimienta.

**¿Tiene preguntas sobre agricultura urbana?**

**Contacta Sandy Letzing**

**sandyl@cascadiacd.org o 509-436-1601**



**CASCADIA**  
CONSERVATION DISTRICT