

Cartilha de Cultivo de Plantas Condimentares

Plantas Condimentares são muito utilizadas para fins medicinais, culinários e aromáticos devido às substâncias químicas naturais contidas, na maioria das vezes, em folhas.



Alguns exemplos são: alecrim, sálvia, orégano, tomilho, funcho, manjeriço, hortelã, alho, cebola, pimenta, açafraão, cravo-da-Índia, gengibre, salsa, coentro e cebolinha.

Região de cultivo

Deve-se atentar para a região em que pretende cultivar plantas condimentares. Lembre-se que a grande maioria não são plantas de sombra. As maiores exigências dessas plantas são luminosidade e irrigação controlada.

Tipo de solo

Em vasos ou diretamente no solo, nunca cultive condimentos em solo argiloso, ou seja, com aspecto de argila. O solo deve estar razoavelmente “solto”, poroso.

Dica: para vasos, misture 2 partes de areia para cada 1 parte de terra adubada, ou seja, 2 copos de areia para cada 1 copo de terra adubada.

Plantio em vasos

Os vasos devem ser bem drenados. Qualquer recipiente pode servir como vaso. Faça 3 ou 4 furos no fundo dos recipientes. Coloque na primeira camada (no fundo) alguns pedregulhos, pedaços de telhas ou argila expandida para facilitar o fluxo da água. Em seguida coloque a mistura de solo e areia e, depois a mudinha da planta.



Vasos com temperos

Luminosidade

Coloque seus vasos em locais bem ensolarados. Normalmente as lajes são bons lugares, porém com muita incidência de ventos. Os ventos podem carregar a umidade, impedindo a planta de crescer e pode até levar a morte por desidratação, caso não haja cuidados com a irrigação.

Irrigação

Molhar os vasos diariamente é uma responsabilidade de quem está cuidando das plantas. Quando molhar? Basta colocar o dedo na terra e se não sentir umidade é hora de molhar. Dependendo do dia, sempre molhe a terra na parte da manhã e/ou no final da tarde. Em dias muito secos e ensolarados, a irrigação deve ser feita pela manhã e no final da tarde. Em dias muito úmidos molhar de acordo com a necessidade (coloque o dedo na terra). **Excesso de água no solo é pior que a falta dela.**

Dica: nunca deve molhar as folhas e sim somente a terra. Água nas folhas pode atrair pragas e doenças para as plantas.

Colheita

Observe bem suas plantas antes de colhê-las, pois não devem estar manchadas, enrugadas, com insetos ou pequenas demais. A colheita de plantas condimentares possui suas especificidades, mas no geral devem ser colhidas próximo ao meio dia.

Dica: não colha as plantas em dias chuvosos ou muito úmidos. De preferência próximo ao meio dia.

Ferramentas

Usar tesouras de poda limpas e bem afiadas para não “mastigar” o caule na hora da colheita. Usar recipientes limpos para colocar o material vegetal após a colheita.

Combate às pragas

Uma receita básica e eficiente é ferver 500 mL de água e dissolver meia pedra de sabão neutro (50g) ralada. Após esfriar é só misturar com 5 L de água e borrifar nas plantas atacadas por insetos e/ou fungos. Durante 10 dias, uma vez ao dia. **Dica: aplicar a mistura à noite.**



Cochonilha



Pulgão



Mosca-branca

Plantar cravo-de-defunto perto das plantas condimentares serve **APENAS** com a intenção de repelir insetos.



Cravo-de-defunto

Propagação

Existem vários métodos de propagação e os mais utilizados são por **estaquia** e via **sementes**.

- **Estaquia**

Escolha um galho bem resistente de uma planta grande (que tenha pelo menos 6 meses de vida) e corte àquele que tiver 5 conjuntos de folhas (conforme, por exemplo, a figura 1 - **alecrim**). Retire todas as folhas das últimas 2 saídas (figura 2) e corte ao meio todas as folhas das 3 primeiras saídas (figura 3). Basta enterrar no solo as partes que estão sem folhas (figura 4) e molhar em seguida.



Figura 1

Figura 2

Figura 3

Figura 4

- **Sementes**

Semear é o método mais fácil. No geral, basta colocar de uma a três sementes em um burquinho no solo de 0,5 cm de profundidade e cobrir com uma fina camada de terra. Molhar todos os dias.

Realização



GRUPO PET BIO UNIFESP

Ministério
da Educação



Contatos

CEE - Centro de Estudos Etnobotânicos e
Etnofarmacológicos

Site: www.cee.unifesp.br

E-mail: CEE@unifesp.br

Plantas ConsCiência

E-mail: plantasconsciencia@gmail.com

Cartilha de Cultivo de Plantas Condimentares

