

¿Qué es un **BALCÓN COMESTIBLE**?

Es una jardinería temática que combina el cultivo de hortalizas, aromáticas y otras plantas útiles como flores ornamentales, para obtener un espacio hermoso y productivo. Cultivemos la satisfacción de tener algunas verduras para la ensalada, hierbas para la infusión... en poco espacio. Con imaginación, información e ilusión todos podemos crear un pequeño rincón verde a nuestro alcance.

¿DÓNDE?

Aprovechemos balcones, terrazas, ventanas, interiores...

Necesitamos un mínimo de 6 horas de luz, tierra fértil adecuada, semillas y riego...

Podemos utilizar palets reciclados para construir maceteros o suntuosas jardineras.

Cada especie necesita su sitio.

Un par de estaciones probando esto y aquéllo nos convertirá en hábiles jardineros.

¿CÓMO?

Haciendo un buen **DISEÑO**.

Anotaremos las condiciones del lugar: espacio disponible, orientación, horas de luz, vientos, vistas...

tiempo libre, gustos y preferencias, posibilidades y presupuesto.



CONTACTOS



EL BALCÓN COMESTIBLE

¿Por qué? y ¿Para qué?

Para tener alimentos FresCoS

Por afición!

Para tener algunos productos que difícilmente se encuentran en el mercado.

Por la BioDiveRsiDad

Para acercarnos a los ritmos de la Naturaleza.

Por estética

Porque sí también.

EL BALCÓN COMESTIBLE

Compostero.

- Depósito donde, por fermentación aeróbica, con o sin lombrices, los restos orgánicos se transforman en compost.

Bidón de patatas.

- Podemos cultivar patatas en bidones. La cosecha estará repartida en todo lo alto del bidón.

Cocina solar.

- Caja isotérmica de fácil construcción, para cocinar con la ayuda del sol.

Cesto colgante y de pared.

- Es una posibilidad para utilizar espacios infrutilizados.

Bidones con orificios.

- Bidones y recipientes con numerosos orificios a los lados, aumenta la cosecha en pequeños espacios. Ideal para fresas.

Trepadoras y vides.

- Aprovechamos paredes y techos como espacios productivos.

Maceteros escalonados.

- Estructura cómoda y estética que incrementa la zona cultivable, en estratos.

Champiñones.

- En lugares húmedos y sombreados ponemos bandejas de champiñones y otras setas comestibles.

Tratamientos naturales.

- Utilizamos Fitosanitarios permitidos en agricultura ecológica.



Sacos de cultivo.

- Sembramos y plantamos directamente en ellos. Debemos abonar y regar correctamente.

Huerto acuático.

- Acuarios, cubetas, bañeras... para producir plantas y animales útiles.

Miniestación meteorológica.

- Barómetro, termómetro, higrómetro... nos informarán de las condiciones climáticas del lugar.

Brotos y germinados.

- En el alfeizar interior de las ventanas hacemos germinar semillas de alfalfa, soja, lentejas... para utilizarlos en ensaladas.

Estructura de aromáticas.

- Si disponemos de espacio, una pequeña "pirámide" de madera nos permite tener plantas aromáticas, medicinales y culinarias.

Recogida de agua de lluvia.

- Si es posible, ahorraremos agua de riego recogiéndola de los canalones de los tejados.

Pequeños árboles.

- Variedades enanas de árboles frutales, arbustos de bayas... producen pequeñas cosechas de vitaminas frescas.

Semillas de Certificación Ecológica.

- Cultivamos variedades antiguas, de procedencia ecológica. Preservamos la Biodiversidad.



Estos son algunos de los elementos que podemos tener en un pequeño balcón o terraza.

Podemos adaptarlos al espacio disponible: formas, dimensiones... Además no es imprescindible disponer de todos ellos.

