



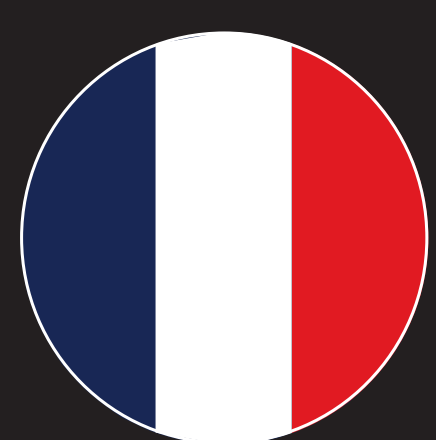
OVERPLANT

TRANSPLANTE & RECOLECCIÓN

KIT DE INICIO



¿Prefieres leer este
manual en tu idioma?



ESCANÉALO.



INTRODUCCIÓN

En este manual te explicaremos cómo trasplantar tus hierbas, pero sobre todo los cuidados y usos necesarios para ellas en esta fase final.

Puedes elegir entre trasplantar a una maceta más grande o directamente al suelo.

Pero te preguntarás... ¿Cuál es la diferencia?

Trasplantar a una maceta más grande significa trasladar la planta de un recipiente más pequeño a otro más grande para darle más espacio para crecer y desarrollarse. Este proceso se realiza para que la planta crezca sin restricciones, permita un mayor flujo de aire alrededor de las raíces y reduzca la frecuencia de riego necesaria.

Por otro lado, trasplantar directamente a la tierra significa trasladar la planta de un contenedor a un agujero excavado en el suelo. Este proceso se realiza para que la planta crezca más y se desarrolle en un entorno más natural. La tierra del suelo suele ser más rica en nutrientes y el mayor espacio disponible permite que la planta crezca fuerte.

En resumen, la elección entre un proceso u otro dependerá de las condiciones de tu casa y del espacio del que dispongas, algunas personas prefieren tener las plantas en macetas y otras en tierra directamente.



ANTES DE EMPEZAR

Queremos darte algunos consejos antes de que empieces a trasplantar tus hierbas para asegurarnos de que cada una de las variedades crece de la forma correcta. Pero cada hierba tiene sus propias necesidades especiales, así que asegúrate de leer la página específica para cada hierba al final de este manual. ¡Allá vamos!

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA TRASPLANTAR CON ÉXITO

- **SOL** ☀️

Tu jardín de hierbas crecerá mejor con mucho sol, así que elige un lugar de tu casa que reciba al menos 6 horas de sol al día. A las hierbas fuertes y sanas les encanta el sol.

- **VENTILACIÓN** 🌀

Asegúrate de que tu jardín de hierbas esté en una zona bien ventilada con aire fresco para que las plantas crezcan correctamente y para evitar la acumulación de humedad, lo que impide la aparición de hongos y enfermedades.

PREPARACIÓN DE LA TIERRA ANTES DE PLANTAR

- ✓ **Asegúrate de elegir el lugar adecuado:** Las hierbas aromáticas prefieren un lugar soleado y bien drenado. Asegúrate de que el suelo tenga un buen drenaje para evitar que se pudran las raíces.
- ✓ **Limpia la zona:** Prepara la tierra eliminando cualquier hierba o residuo que pueda estar creciendo en la zona.
- ✓ **Mezcla la materia orgánica:** Añade estiércol o compost a la tierra para mejorar la fertilidad.
- ✓ **Elimina las raíces:** Si el suelo está densamente poblado de raíces, límpialo con tus herramientas.
- ✓ **Amasa la tierra:** Amasa la tierra con la pala y el rastrillo para romper las capas compactadas y mejorar la aireación y el drenaje.
- ✓ **Riega la tierra:** Antes de trasplantar las hierbas, se recomienda regar la tierra para facilitar la integración de las raíces en el nuevo lugar.

¡ATENCIÓN!

Elige un lugar que visites con frecuencia a lo largo del día para acordarte de echar un vistazo a tus plantas y cuidarlas. Cuantos más cuidados les des, más rápido crecerán.

TRANSPLANTE

¡Empecemos con el trasplante!

El proceso de trasplante es similar para estas 5 hierbas.

Pasos:

1

Prepare un recipiente con tierra suelta y rica en nutrientes. Si va a plantar en tierra, cave un agujero en el que quepan las raíces de la planta, hágalo ancho para que la tierra también quede suelta. Puede cavar el hoyo con la pala incluida en nuestro kit.

2

Recoge la planta madura y sácala de la maceta inicial en la que se encuentra. Limpia sus raíces, eliminando cualquier exceso de tierra incrustada en ellas.

3

Coloque la planta en el recipiente o en la tierra, asegurándose de que la raíz quede completamente cubierta.

4

Rellena la maceta o el suelo con tierra alrededor de la planta: ¡Tu pala te facilitará esta tarea!

5

A continuación, con el rastrillo del kit, aplane la superficie alrededor de la planta.

6

Riegue la planta generosamente y colóquela en un lugar con luz indirecta hasta que se aclimate a su nuevo entorno.

Puedes encontrar las fechas de Trasplante en el calendario de siembra incluido en este Kit!



Si tiene dudas sobre este proceso, escanee el siguiente código QR para ver un vídeo explicativo.

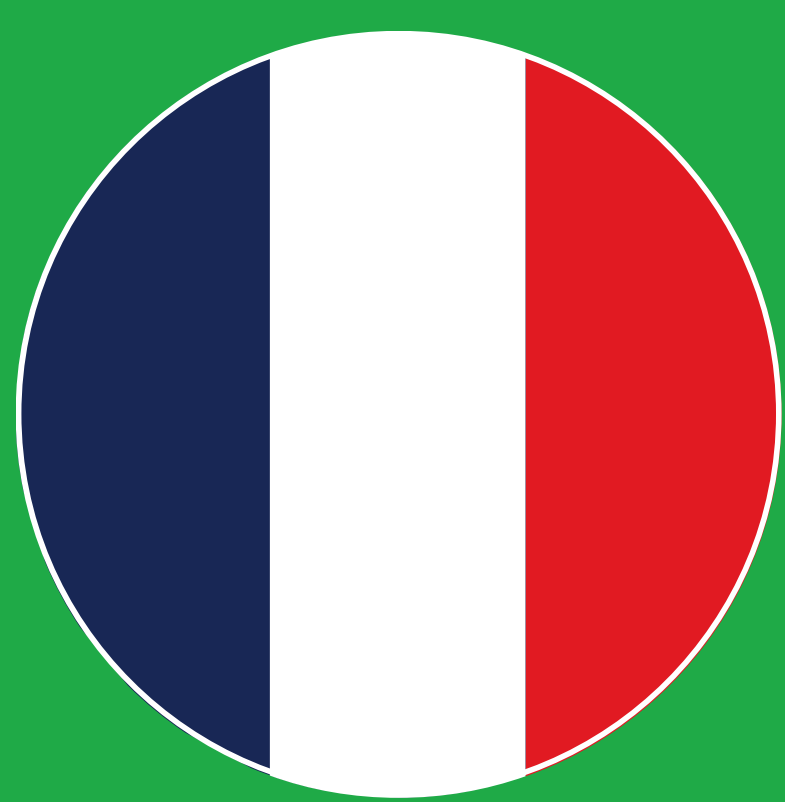
NUESTRA GARANTÍA DE SATISFACCIÓN PARA EL CLIENTE

Si en algún momento y por cualquier motivo no queda satisfecho con alguno de nuestros productos, tiene nuestra garantía al 100% de que le cambiaremos el artículo o le devolveremos el pago inmediatamente.

Para nosotros lo más importante es la satisfacción de nuestros clientes y queremos tratarlos como nos gustaría que nos trataran a nosotros.

DIVERSIDAD DE LENGUAS

Le recordamos que puede leer este manual de instrucciones en su propio idioma si lo desea. Solo tiene que escanear el código QR de la portada de este folleto para descargar su manual a través de nuestro sitio web.



CONTACTO

Si tiene alguna pregunta sobre el proceso de plantación o desea saber más sobre nuestros productos, estaremos encantados de ayudarle. Puede ponerse en contacto con nosotros por correo electrónico.



info@overplant.es

No se pierda ninguna novedad sobre nuestros productos o sobre cualquier tema relacionado con la agricultura y el medio ambiente. En nuestra web encontrarás una sección de preguntas frecuentes para resolver tus dudas, así como vídeos explicativos sobre las distintas partes del proceso de plantación.

También subimos artículos semanales sobre consejos para su jardín y mucho más que no querrá perderse!



www.overplant.es

CUIDADOS PARA ESTA FASE DE MADURACIÓN Y CONSOLIDACIÓN

RIEGO

- Riegue las plantas con regularidad para mantener la tierra húmeda, pero no encharcada.
- El Cilantro, la Albahaca y el Perejil necesitan menos agua que el Tomillo y el Orégano.

La frecuencia de riego de estas hierbas aromáticas dependerá de varios factores, como el clima, el suelo y el tamaño de la maceta o el jardín. Sin embargo, en general, estas plantas prefieren suelos húmedos pero bien drenados y no deben secarse por completo. Nuestro consejo es el siguiente:

Riegue cuando la tierra esté seca al tacto. En climas cálidos, puede necesitar riego diario. Recuerde que es importante no regar en exceso, ya que esto puede provocar la pudrición de las raíces y la muerte de la planta. Es mejor regar menos y más a menudo, que regar demasiado y menos a menudo.

LUZ SOLAR

6-8 horas de luz solar directa al día.

El Cilantro, la Albahaca, el Perejil, el Tomillo y el Orégano crecen bien si reciben al menos 6 horas de sol directo al día. Sin embargo, el Perejil crece mejor en un lugar bien iluminado pero con al menos 4 horas de sol indirecto al día.

Es importante tener en cuenta que éstas son sólo directrices generales y que la cantidad de luz que necesitan las plantas también puede variar en función de la zona climática y de otros factores ambientales.

PODA

- **Cilantro**

Identifica las hojas viejas, secas o enfermas en la parte inferior de la planta y pódalas. Si crece demasiado, pódela la parte superior para fomentar la producción de hojas jóvenes y tiernas, dejando unos centímetros de tallo en la parte superior para que pueda seguir creciendo. El cilantro requiere una poda regular.

- **Albahaca**

Busque hojas que empiecen a verse un poco desgastadas o que estén situadas en la parte inferior de la planta. Asegúrate de cortar por encima de un par de hojas jóvenes para estimular el crecimiento en esa zona. Puedes utilizar la técnica de poda apical: Para estimular un crecimiento más denso, corta la punta de la rama principal de la planta. Poda cada 2-3 semanas.

- **Perejil**

Busque hojas viejas y secas y tallos que no produzcan hojas frescas y córtelos. Si quieres una planta más densa, puedes utilizar la técnica de poda de formación: Poda las puntas de los tallos para estimular la formación de nuevos brotes laterales. Poda cada 1-2 semanas.

- **Tomillo**

El mejor momento para podar el tomillo es después de la floración, normalmente a principios de otoño o principios de primavera. Limpia las hojas secas o enfermas antes de empezar y corta los tallos viejos y secos hasta la base, donde emergen de la planta. Esto favorece el nuevo crecimiento y evita que la planta se vuelva demasiado densa e impida que reciba suficiente luz y aire. Deje algunos tallos jóvenes y sanos en la base de la planta para formar un matorral denso y bien ramificado. Recorte 1/3 de la parte superior cada primavera.

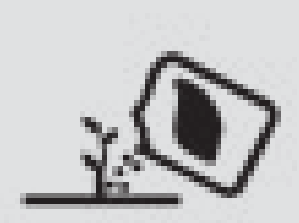
- **Orégano**

El orégano puede podarse en primavera o verano para mantener su forma y estimular su crecimiento. Busque ramas gruesas y maduras que hayan crecido en la parte superior de la planta y recórtelas justo por encima de un brote lateral, dejando una longitud de 10 a 15 centímetros desde el brote lateral hasta la parte superior de la rama cortada. El orégano requiere una poda regular.

Es importante tener en cuenta que todas estas hierbas aromáticas pueden ser propensas a sufrir enfermedades o daños por insectos si no se podan adecuadamente. Por lo tanto, es importante podarlas con regularidad y mantener una forma saludable para garantizar un crecimiento óptimo.

¡CONSEJOS ADICIONALES!

- *Limpie las hojas y ramas secas alrededor de la zona de corte para evitar la acumulación de humedad y reducir el riesgo de enfermedades.*
- *Riegue la planta después de podarla para estimular su crecimiento y mantenerla hidratada.*
- *Utilice tijeras de podar afiladas y desinfectadas para evitar la transmisión de enfermedades - ¡nuestras tijeras son estupendas! Pero asegúrese de limpiarlas antes de cada poda.*
- *Recuerde que es importante no cortar más de un tercio de la planta en una sola sesión de poda para evitar dañarla.*



FERTILIZANTE

Una vez cada dos semanas, abone ligeramente la tierra con abono orgánico y remuévala bien.

Por el momento no podemos escribir una guía exhaustiva de información para el proceso de compostaje y fertilización, ya que hay existen muchos tipos de abonos. Te recomendamos que busques en internet el más adecuado según las condiciones reales de tus hierbas.

RECOLECCIÓN

Se pueden cosechar hojas de estas plantas aromáticas mientras aún están en su maceta inicial, es más, es necesario hacerlo, ya que como vimos en el Manual 1, también hay que podar las hierbas aromáticas de esta fase inicial.

Sin embargo, centrándonos en la fase actual que nos ocupa en este cuaderno y suponiendo que tus plantas aromáticas ya han sido trasplantadas, es importante que tengas en cuenta que debes dejar suficientes hojas en la planta para que siga creciendo fuerte y sana. También es aconsejable cosechar sólo una pequeña cantidad de hojas de cada planta cada vez para evitar dañarla.

Cilantro

El Cilantro puede cosecharse cuando las hojas están tiernas y antes de que florezca. Para obtener un sabor fresco y fuerte, se pueden cortar las hojas y las ramas superiores de la planta. El sabor de las hojas es más intenso justo antes de la floración.

Albahaca

La Albahaca puede cosecharse cuando las hojas están tiernas y antes de que florezca. Se pueden cortar las hojas y las ramas superiores de la planta. El sabor de las hojas es más intenso justo antes de la floración.

Perejil

El Perejil puede cosecharse cuando las hojas están verdes y frescas. Las hojas y ramas superiores de la planta pueden cortarse. Se recomienda no cosechar demasiado vez, para que la planta pueda seguir creciendo y produciendo hojas.

Tomillo

El Tomillo puede recolectarse cuando las ramitas están en flor y antes de que las hojas amarilleen. Las ramitas pueden cortarse y secarse para utilizarlas en el futuro.

Orégano

El Orégano puede recolectarse cuando las ramitas florecen y antes de que las hojas amarilleen. Las ramitas pueden cortarse y secarse para utilizarlas en el futuro.

Recuerde cosechar siempre de forma responsable, dejando suficiente parte de la planta para que siga creciendo y produciendo hojas.

Estas hierbas aromáticas pueden cortarse cuando las hojas han alcanzado su tamaño completo, normalmente a las 4-6 semanas del trasplante. Se recomienda cortar las hojas de la parte superior de la planta para estimular un nuevo crecimiento y conservarlas frescas en un recipiente con un poco de agua en el frigorífico, para poder utilizarlas cuando sea necesario.

Recuerda que es importante no recolectar demasiada cantidad de ninguna de estas hierbas a la vez, ya que esto puede agotar la planta y reducir su crecimiento futuro.

Puedes encontrar los plazos de Trasplante en el calendario de siembra incluido en este kit. Si aún tienes dudas sobre el proceso de cosecha, no te pierdas la sección de Preguntas Frecuentes (FAQ) de nuestra página web oficial: **www.overplant.es**

USO DE HIERBAS AROMÁTICAS EN LA COCINA

CILANTRO

- **Aroma y sabor:** El cilantro es conocido por su aroma fresco y picante. Tiene un sabor similar a una combinación de menta y limón.
- **Usos en cocina:** El cilantro se utiliza habitualmente en la cocina para aromatizar salsas, guisos, ensaladas, sopas, carnes, pescados, arroces y tortillas, entre otros.
- **Nutrientes:** El cilantro es rico en vitaminas A, C, K y ácido fólico, así como en minerales como hierro, magnesio y calcio. También contiene antioxidantes y ácidos grasos esenciales.

ALBAHACA

- **Aroma y sabor:** El aroma de la albahaca es fresco, verde y picante. Tiene notas herbáceas y cítricas. Tiene un sabor dulce y picante que recuerda a una mezcla de clavo y menta.
- **Usos en cocina:**
 - Es un ingrediente clave en la cocina italiana, donde se utiliza para condimentar pasta, pizza y sopas.
 - También es un ingrediente popular en la cocina francesa y mediterránea, donde se utiliza en salsas, aliños y guisos.
 - La albahaca fresca puede picarse y mezclarse con aceite de oliva para crear un pesto.
 - La albahaca seca puede añadirse a especias para condimentar carnes, verduras y guisos.
 - También es un ingrediente importante en la elaboración de infusiones y puede utilizarse como remedio natural para aliviar los dolores de cabeza y el estrés.
- **Nutrientes:** La albahaca es rica en vitaminas A, C y K, así como en ácido fólico y manganeso. También contiene pequeñas cantidades de calcio, hierro y proteínas. Además, es una fuente de antioxidantes y compuestos antiinflamatorios.

PEREJIL

- **Aroma y sabor:** El aroma del Perejil es fuerte, fresco y afrutado, con un ligero toque de hierbas y hojas verdes. El sabor es fresco, ligero y algo picante. Tiene un sabor herbáceo con un toque amargo.
- **Usos en cocina:**
 - El perejil se utiliza a menudo como guarnición en los platos para darles un aspecto atractivo y fresco.
 - A menudo se mezcla con otros ingredientes para crear salsas y aderezos para ensaladas, carnes, pescados y verduras.
 - El perejil se utiliza en sopas y guisos para añadir sabor y aroma.
 - También se utiliza en muchos aperitivos, para añadir un sabor fresco y herbal.
- **Nutrientes:** El perejil es rico en vitaminas C y K, ácido fólico, hierro, calcio, potasio y fibra. También contiene pequeñas cantidades de proteínas, vitaminas A y E, magnesio y manganeso.

TOMILLO

- **Aroma y sabor:** El tomillo tiene un aroma fresco y herbáceo, con notas cítricas y algo picantes. Tiene un sabor fuerte y ahumado, con un aroma fresco y herbáceo.

- **Usos en cocina:**

- El tomillo se utiliza habitualmente para condimentar carnes, aves y pescados.
- Es un ingrediente importante en la preparación de salsas, adobos y marinadas.
- También se utiliza para condimentar patatas, arroz y ensaladas.
- El tomillo fresco o seco puede añadirse a los platos al final de la cocción o utilizarse como ingrediente para infundir sabor y aroma en aceites o mantequillas.
- Es una hierba versátil que puede utilizarse en una gran variedad de platos, desde sopas y guisos hasta estofados.

- **Nutrientes:** Contiene una gran cantidad de antioxidantes y compuestos antiinflamatorios. Contiene vitaminas C, B6 y A, así como minerales como hierro, magnesio, calcio y potasio, entre otros. Todos estos nutrientes actúan conjuntamente para proteger la salud y mantener el equilibrio en el organismo.

ORÉGANO

- **Aroma y sabor:** El orégano es una hierba aromática de sabor fuerte y aroma intenso a hierbas mediterráneas.

- **Usos en cocina:**

- Se utiliza habitualmente en salsas, guisos y adobos.
- Se añade a pizzas y ensaladas.
- Se utiliza para condimentar carnes, pescados y aves.
- También puede añadirse a panes y postres.
- Puede utilizarse fresco o seco.

- **Nutrientes:** El orégano es rico en antioxidantes, vitaminas A, C y K, y minerales como hierro, calcio y magnesio. También contiene compuestos antiinflamatorios y antibacterianos.

