

- Páginas Recreativas -

El pasado se hace presente

Nº 8 - Octubre 2012

Palabras iniciales

Les damos la bienvenida a la octava edición de Páginas Recreativas. En este número continuamos compartiendo más información sobre plantas aromáticas y medicinales, extraída del patrimonio bibliográfico del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Plantas aromáticas y medicinales - Segunda parte

Indice

Ajenjo.....p. 2	Mejorana.....p. 8
Angélica.....p. 3	Mostaza blanca.....p. 9
Azafrán.....p. 4	Orégano.....p. 10
Cardamomo.....p. 6	Salvias.....p. 11
Comino.....p. 7	Tilo.....p. 12
Coriandro.....p. 8	Tomillo.....p. 13

A modo de introducción

Son numerosas las especies aromáticas y medicinales, y varias las insecticidas y colorantes cuya explotación puede efectuarse con éxito en el país.

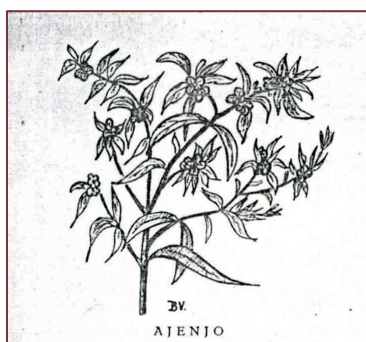
Estos cultivos, si bien se realizan desde época relativamente reciente han tomado incremento en los últimos años.

La incorporación de los mismos a las explotaciones agrícolas generales, puede representar una fuente de ingresos apreciable en especial en aquellos casos de agricultores con familia numerosa que puedan atender las distintas labores, las cuales, en la mayoría de los casos, no son fatigosas sino que exigen esmero en su realización.

Dentro de esta rama de la agricultura existe también el gran cultivo con sus equipos industrializadores. En este caso se encuentran principalmente las explotaciones de especies aromáticas cuya finalidad es la producción de esencias.

La pequeña explotación requiere, a veces, ser complementada con secadores, los cuales pueden ser construidos económicamente. En ciertos casos es suficiente un galpón ventilado con su equipo de bandejas o bastidores móviles.

Nuestro país continúa importando grandes cantidades de dichas materias primas y de sus principios elaborados, muchos de los cuales pueden ser producidos en condiciones favorables.



Ajenjo (*Artemisia absinthium* L.)

Suelo y clima: prefiere terrenos sueltos, arenosos y con poco humus y climas secos.

Cultivo:

Preparación del terreno: consiste en dos aradas cruzadas con sus respectivas rastreadas, hasta dejarlo bien mullido. En el momento de la plantación o siembra, deberá hallarse libre de malezas.

Multiplicación: puede hacerse de las siguientes tres maneras: a) Preparando un almácigo en primavera, y luego trasplantando las plantitas cuando hayan alcanzado una altura de 15 a 20 cm. b) Por división de matas, utilizando los hijuelos más sanos y vigorosos, que se llevarán directamente al lugar definitivo. c) Por siembra directa, también en el sitio definitivo. En cualquiera de los tres casos, será conveniente dejar una distancia de 80 cm entre líneas y de 70 entre plantas.

Labores culturales: se reducen a carpidas con el objeto de mantener el terreno libre de malezas y riegos en caso de sequías excesivas.

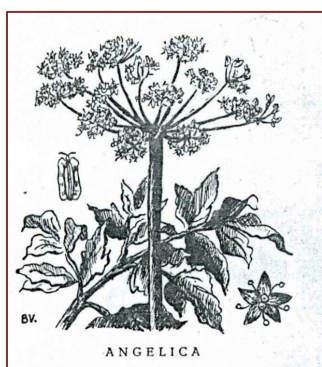
Cosecha: pueden cosecharse sólo las hojas o también la planta entera. En el primer caso se recogen las hojas a mano a mediados de verano, antes de iniciada la floración, cortando en otoño los tallos desprovistos de follaje por la cosecha precedente. Las hojas se secan a la sombra.

En el segundo sistema, se cortan con hoz o con tijeras los tallos, casi a ras del suelo, dejándolos secar sobre el mismo terreno hasta el atardecer, de esta manera se consigue una desecación más rápida; luego se recogen, se forman con ellos gavillas y se cuelgan en lugares ventilados hasta su desecación total.

Una vez bien secos (planta entera u hojas) se acondicionan en bolsas bien prensadas y cerradas.

Usos: por la presencia del aceite esencial, el "ajenjo" tiene propiedades antihelmínticas, y por su principio amargo, es estimulante de las funciones digestivas anormales con acompañamiento de anorexia y de constipación en los anémicos, y convalecientes en general.

Debido a que la infusión de las hojas es muy amarga, se utiliza más bien la tintura, el extracto o el vino. Otra utilización de esta planta es en licorería, sobre todo en la elaboración del vermouth.



Angelica (*Angelica Archangelica* L.)

Suelo y clima: prefiere tierra negra, más bien compacta, fresca y profunda. Tierras secas y arcillosas no le convienen. Climas templados son de su preferencia, siendo cultivable desde Buenos Aires en el sur, región central y en el litoral. En regiones donde el clima es cálido y las lluvias escasas se le proporcionará riegos frecuentes, siendo necesario cubrir el suelo con paja u hojas secas, alrededor de cada ejemplar durante los fuertes calores para conservar la frescura necesaria.

Siembra y labores culturales: la siembra se practica en almácigos o en viveros, debiendo las plantitas ser objeto de trasplante a su lugar definitivo cuando alcancen los 0,20m de altura. Las épocas indicadas para llevarla a efecto son: la primavera o fin de verano y principio de otoño, pudiendo hacerse la multiplicación por semillas o utilizando los rizomas. En este último caso se los plantará directamente en el sitio definitivo. Las

plantaciones se harán en líneas separadas de 0,40 a 0,50 m. entre sí y de 0,15 a 0,20 m. sobre las hileras.

El suelo debe ser abonado si es necesario. Realizado el trasplante los cuidados culturales se reducirán a frecuentes carpidas y riegos para mantener la humedad.

Cosecha: durante el segundo año puede iniciarse el aprovechamiento de las hojas. Utilízanse también en esta época las plantas íntegras; en este caso se las cortará a ras del suelo. Para obtener semillas se esperará al tercer año y una vez madura en pleno verano, se efectuará su recolección. Se utilizan todos los órganos de esta planta: raíces, tallos, hojas, pecíolos y frutos, aunque no todas la parte de la planta tengan la misma finalidad. Las raíces se recogen en otoño o invierno, antes de las hojas y de los frutos, prefiriéndose las del primer año por ser las más activas. Se limpian, se tienden longitudinalmente y se cortan en cuatro, secándolas en seguida al sol. Los tallos se cosechan gruesos y tiernos a fin de la primavera del segundo año y las semillas como se dijo al tercer año en primavera, antes de que los frutos estén maduros, completando su madurez al sol.

Usos: la Angélica es aprovechable en todas sus partes; proporciona un aceite esencial de color amarillento perfumado, se utiliza para elaborar licores, el cual se obtiene de sus semillas y rizomas. Los pecíolos de las hojas y los tallos verdes se emplean, azucarándolos, en confiterías o como condimento en ciertas comidas. La planta tiene también propiedades medicinales. Las raíces de color ceniciento por fuera y blanco por dentro, son aromáticas, de sabor ardiente, dulce al principio y amargo después. Posee propiedades tónicas, estimulantes, carminativas y diuréticas y además rinde una esencia. Las semillas producen igualmente un aceite esencial, que se emplea en licorería y perfumería. Los tallos cortados, antes de la floración, se usan, como se ha dicho, en la preparación de dulces.

Azafrán

Origen: designado con el nombre técnico de *Crocus Sativus* L., pertenece a la familia de las Iridáceas.

Es una planta conocida desde la más remota antigüedad, motivo por el cual se desconoce su origen, suponiéndose sea del Asia Menor.

Cultivo:

- Preparación del suelo: exige suelo bien preparado y mullido; para lograrlo se necesitará realizar dos o tres aradas o punteadas, de acuerdo con la extensión que se quiera destinar para su cultivo. Pudiéndose iniciar el trabajo en la primavera, con dos o tres meses de anticipación a la siembra, de acuerdo con el número de labores que el suelo requiera.

- **Abonos:** si fuera necesario, se suministrará abono antes de efectuar la última arada. El abono que casi exclusivamente se empela, es el estiércol descompuesto, a razón 10.000 a 20.000 kg por hectárea. Si se dispusiera de poco estiércol se lo puede repartir bien, distribuido en los surcos, al hacer la plantación. Abonado el suelo de esta manera, no será necesario repetir la operación mientras dure el cultivo.
- **Plantación:** se efectúa desde la segunda quincena del mes de noviembre hasta fines de enero. Se eligen los bulbos de mejor tamaño, sanos y exentos de la cubierta exterior. Deben desecharse los bulbos que presenten lesiones porque una vez enterrados pueden ser un foco de infección criptogámica, que afectaría seriamente a la plantación. Entre zanja y zanja se deja una separación de 45 cm.; la tierra extraída al abrirlas se utiliza para cubrir los bulbos plantados en la anterior. Una vez concluida la tarea, se pasa un rastrillo o rastra de dientes para emparejar al terreno.

Cosecha:

Se inicia con la aparición de la flor, que de acuerdo con las diferentes regiones, comienza entre los meses de marzo o abril

Esta operación se inicia a la madrugada y termina mucho antes de mediodía, ya que de prolongarse la tarea, las flores se marchitan; por ello es menester contar con el número de brazos necesarios para recolectar las flores a medida que van apareciendo.

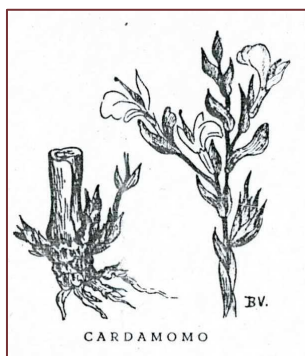
La cosecha consiste en cortar las flores con los dedos pulgar e índice de la mano derecha, depositándolas en pequeñas cestas recubiertas con tela y cuidando de no cargar demasiado de flores para que no se apelmacen. Las flores que se recojan, diariamente, deben ser despojadas de los estigmas.

El despoje se efectúa tomando a la flor con la mano izquierda y con las uñas de los dedos pulgar e índice de la mano derecha se cortan los estigmas por la base. Para ello, se extiende una camada de flores sobre una mesa larga; los operarios tomarán asiento alrededor de la misma, sosteniendo sobre las faldas pequeñas cestas en las que van amontonando los estigmas y en el suelo, al costado de cada operario, se colocará un cesto o un balde, en el que se depositarán las flores ya despojadas.

Secado: al azafrán verde (estigmas), hay que hacerle perder humedad que pueda conservarse bien. Con el tostado adquiere el color y aroma característicos de los que depende su calidad.

La desecación se efectúa tostándolo en cedazos de seda o crin sobre los que se vierte una camada muy fina de estigmas; se colocan los cedazos a cierta distancia del rescoldo de manera que reciban calor no superior a 50°C., volcando periódicamente su contenido en otros, hasta que el azafrán haya tomado la coloración y aroma característicos. El azafrán una vez

tostado y frío se guarda en lugares bien secos y envuelto entre paños de lana.



Cardamomo (*Electtaria cardamomum* MATON)

Planta perteneciente a la familia de las Zingiberáceas, originaria de las regiones montañosas de la India meridional, Java y Ceilán.

Suelo y clima: requiere suelos aluvionales, profundos, de textura poco compacta y que retengan la humedad, dándose mal en los secos pobres y pedregosos. Necesita alturas entre 700 y 1500 metros y clima cálido.

Cultivo:

Almácigo: en primavera se efectuará la siembra en almácigo, siendo conveniente que se encuentre éste cerca de la plantación definitiva. Se preparará en la forma más prolija posible, tablones de un metro de ancho por el largo necesario de acuerdo con las plantas a producir, considerando para cada metro cuadrado de almácigo 150 plantitas. Inmediatamente de la siembra se cubrirá ligeramente con tierra bien pulverizada, apisonando livianamente con el fin de asegurar el contacto de la semilla con la tierra. La germinación se producirá entre 6 y 12 semanas. Se cubrirá el almácigo a fin de evitar la acción directa de los rayos solares.

Primer trasplante: cuando las plantitas de almácigo han alcanzado 20-30cm de altura, se llevan al vivero preparado en la misma forma que el almácigo y colocándolas a distancia de 25 cm unas de otras.

Plantación definitiva: siendo una especie que vegeta a media sombra es conveniente utilizar terrenos con bosques en los cuales se haya efectuado un raleo adecuado a fina de permitir la entrada de luz. Cuando las plantas tengan 45-60cm. de altor, se llevan al terreno definitivo y se ubican en hoyos de 30cm. de diámetro y a distancias que varían entre 3-3.50 m. entre sí. La multiplicación puede efectuarse por división de matas y rizomas.

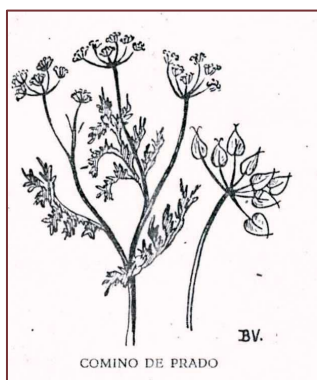
Labores culturales: se reducen a mantener el cultivo libre de malezas.

Cosecha: al tercer año, las plantas comienzan a fructificar pero no entran en plena producción hasta el quinto año. La recolección de los frutos se efectúa antes que éstos maduren, o sea, cuando hayan adquirido una coloración amarillenta, pues al llegar a la completa madurez revientan las cápsulas, proyectando las semillas.

Desecación de las cápsulas: se extienden al sol durante pocas horas en los primeros días, aumentándose progresivamente la exposición diaria hasta que adquieran un color pajizo.

Como el aroma de la semilla disminuye cuando está fuera de la cápsula, es conveniente no efectuar la trilla con mucha anterioridad a su empleo.

Usos: en medicina, licorería y como condimento. De las semillas se extrae un aceite comestible.



Comino (*Cominum cyminum*)

Suelo: prefiere las tierras de composición media, más bien sueltas y fértiles, aunque suele vegetar también en terrenos algo fuertes y arcillo-calcáreos. El suelo debe ser bien preparado mediante dos aradas profundas, cruzadas y repetidos rastreos hasta dejarlo bien desmenuzados.

Siembra: se puede sembrar en almácigo y trasplantar después, pero el procedimiento no es económico en nuestro país donde la mano de obra es muy cara: conviene más bien la siembra directa en primavera, realizándose ésta durante los meses de septiembre-octubre, excepción de las provincias andinas, donde se inicia esta operación de julio en adelante y se cosecha en noviembre y diciembre. Puede sembrarse al voleo, pero la más racional es la siembra en línea espaciadas 50 cm. haciendo más tarde los aclareos necesarios, de manera de dejar 20 cm. entre planta y planta sobre las hileras y sembrando a dos o tres cm. de profundidad. La cantidad de semilla depende por consiguiente, del sistema de siembra elegido, distancias, etc., pero en cualquier caso no pasará de 10 kg de semilla por hectárea.

Trabajos culturales: en el cultivo en secano los trabajos culturales consisten en deshierbes frecuentes. En aquellos lugares donde se dispone de riego, conviene efectuarse éste antes de la siembra y una vez realizada esta operación, hacer riegos de corto intervalo, hasta que las plantitas de comino alcancen 18 cm. de altura, porque en dicho período vegetativo el comino sufre las consecuencias de la sequía, a causa de sus raíces superficiales.

Cosecha: el comino florece a los tres meses de la siembra, cosechándose los frutos, según regiones, un mes o dos después de la floración, en que, hojas y semillas se ponen amarillas. Conviene sin embargo anticipar un poco el momento de la recolección para evitar el desgrane de los frutos. Se procede entonces al arranque de las plantas, se forman gavillas y se emparvan bajo techo, al abrigo del sol para que no se decolores los granos y después de tres o cuatro días se trillan por pisoteo, se aventan los

granos, se secan y por último se embolsan, cuidando en todas estas operaciones de no pelar el comino.

Usos: el comino tiene las mismas aplicaciones que el anís, aneto e hinojo, gozando de propiedades estimulantes y carminativas. Por destilación de la semilla se obtiene una esencia para las comidas, tipos especiales de pan y queso, salchichas, etc. se emplea también para fabricación de licores.



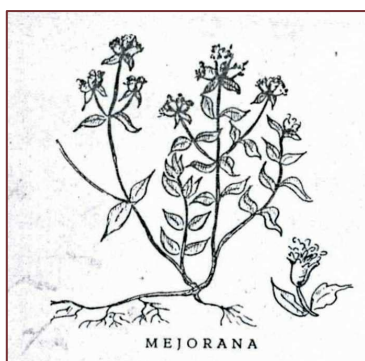
Coriandro (*Coriandrum salivum*)

El coriandro o cilantro es una planta originaria de la Europa Meridional, cultivada con éxito en España, Francia, Italia y Grecia y siendo susceptible de igual resultado en varias regiones de nuestro país, principalmente allí donde se cultiva el anís y el comino.

Clima y suelo: es una planta de clima templado y templado-cálido, que prefiere para su cultivo un terreno más bien suelto y arenoso, pero fértil y bien preparado. A esta especie se la encuentra naturalizada en la parte cálida y húmeda de nuestro país.

Cultivo y cosecha: se siembra en primavera a voleo y en líneas separadas de 50 a 25 cm. entre planta y planta sobre la fila, empleándose de diez a quince kg de semilla por hectárea. Los cuidados se reducen a desyerbes y carpidas periódicas, haciéndose la recolección cortando las inflorescencias a medida que maduren las semillas. Otros cultivadores acostumbran a cortar en el momento en que la gran mayoría de los frutos se hallan maduros, sometiendo después las plantas o las inflorescencias a los rayos directos del sol sobre lonas o marcos, para que las semillas se sequen completamente, porque de lo contrario, pueden volverse negras y fermentar. En el pequeño cultivo se suele trillar a mano, exponiendo las semillas nuevamente al sol. Las semillas frescas tienen un color amarillo leñoso que adquieren el color rojizo a media que envejecen.

Usos: en farmacia: estimulante estomacal, cordial; en licorería, perfumería y como condimento en confiterías. Se lo utiliza además en Inglaterra y Alemania para aromatizar la cerveza.



Mejorana (*Origanum mejorana*)

De la familia de la Labiadas, que no debe ser confundida con el orégano común (*Origanus vulgare*) es una planta vivaz, aunque para su cultivo se la considere anual.

Suelo, clima y cultivo: requiere un terreno arenoso gumífero o abonado en el año anterior y clima cálido húmedo. Se propaga por división de matas, ramas y semillas. La siembra se realizará cuando haya pasado el peligro de las heladas. La plantación de mejorana se hace en líneas distanciadas 0,60 m. entre sí y 0,30 m. sobre filas.

Para la producción de semilla conviene hacer previamente almácigo en terreno bien preparado, desparramando la simiente superficialmente, y su germinación empieza por lo general después de los 8 días.

Los cuidados culturales en la plantación consisten en repetidas carpidas y riegos en caso de sequías prolongadas.

Recolección y usos: la recolección tiene lugar cuando la planta está en plena floración, abrochándose para esa operación la época seca y cálida. Algunos agricultores acostumbran sacar la planta entera en tierras húmedas, pero el procedimiento más generalizado es el de cortar los tallos a 0,03 m. sobre el suelo; al mes se practica un segundo corte y si el tiempo continúa favorable puede alcanzarse hasta una tercer cosecha en el otoño.

Se termina la desecación de las ramas en el suelo, después se extraen las hojas, que se colocan en bolsas o sacos para la venta.

De la semilla se aprovechan las hojas, flores y semillas. La mejorana se usa para condimento, teniendo además propiedades tónicas, estimulantes y digestivas.

Las plantas comienzan a producir semillas a los dos años y se las utiliza en confiterías.

Para uso casero se hacen manojos de hojas que se cuelgan, por lo común, en la cocina.



Mostaza blanca (*Sinapis alba* L.)

Cultivo- Preparación del suelo: el terreno debe ser bien desmenuzado, suministrándole dos aradas con sus respectivas rastreadas.

Siembra: la época más adecuada de siembra comprende los meses de julio-agosto, según la región. Pueden efectuarse en dos formas: a) en líneas distanciadas 30-65cm entre sí, a razón de 15kg de semillas por hectárea, utilizándose en este caso sembradoras con discos, cuyas tolvas se obturan entre las líneas; se aplica a campos donde existen malezas, especialmente nabos y mostacillas que pueden hibridarse con la mostaza blanca lo que desmejora la calidad de la mostaza cultivada, y dificulta la limpieza de los granos. Esta siembra permite efectuar carpidas a mano. b) al voleo, con

ventaja en campos limpios, pudiendo realizarse a mano o con máquinas, a razón de 20kg de semillas aproximadamente por hectárea.

En ambos sistemas empleado, es necesario pasar el rodillo después de la siembra enterrando las semillas a profundidad no mayor de 2 cm.

Labores culturales: al mes de la siembra, aproximadamente, se procederá a extirpar las malezas, pasando entre las líneas aparatos cultivadores. Estos trabajos deben repetirse cada 30 días aproximadamente, siendo conveniente hacerlo después de una lluvia.

Cosecha: debe cosecharse tan pronto los frutos de arriba adquieran color amarillo y estén próximos a secarse. Debido a que la semilla se desgrana fácilmente en la madurez, es necesario cosechar algo prematuramente, aún cuando todavía los frutos inferiores estén frescos, pero con las semillas que comiencen a tomar color amarillo.

Se debe hilerar y trillar con recolector, pues en caso de efectuar la trilla directa o transporte de las plantas a la trilladora fija, se perderían numerosas semillas. Esta labor no debe efectuarse en horas de sol fuerte y en días demasiados secos, pues de lo contrario el movimiento de las palas del molinete abren los frutos, perdiéndose numerosas semillas, luego del trillado, las semillas se extienden sobre lonas tendidas al sol para que sequen.

Usos: condimento; agente de sabor; medicinal.



Orégano (*Origanum vulgare* L.)

Clima y suelo: vegeta en diversidad de climas y suelos. Le son favorables los climas cálidos y templado-cálidos y suelos de consistencia media o ligeros.

Cultivo:

- Preparación del suelo: consiste en efectuar dos aradas cruzadas con sus respectivos rastreados, tratando de dejar bien mullido en terreno y libre de malezas.
- Siembra: en almácigos que se realizan en primavera y otoño, para trasplantar cuando las plantitas alcancen un alto de 0,20m. y disponiéndolas en el terreno a 0,30m. entre plantas y 0,60 m. entre líneas. También puede multiplicarse por división de matas, en cuyo caso se escogerán cuidadosamente las estaquillas a principio de primavera o mediados del otoño, haciendo la plantación en viveros en líneas continuas y trasplantándolas posteriormente en la misma forma que la anterior.

Cuidados culturales: deshierbes y riegos en caso necesario.

Cosecha: se cosecha efectuando los cortes de las ramitas en flor y disponiéndolas en pequeños atados.

Usos: además de su empleo doméstico el orégano tiene aplicación comercial. Posee propiedades aromáticas, de olor y sabor fuertes; la esencia que se extrae de las hojas y flores es antiséptica y microbicida.



Salvias ***Salvia officinalis L.***

Suelo y clima: requiere suelos sueltos, permeables y frescos, siéndole convenientes los calcáreos; no le conviene suelos arcillosos y muy húmedos. Clima cálido seco y templado, tolera heladas cuando no son muy intensas y continuas. Es bastante resistente a las sequías.

Cultivo: se propaga por división de matas y semillas. Las matas con raíces se disponen a 0,80 m. entre líneas y a 0,50 m. entre planta y planta dentro de la línea. Una planta da aproximadamente 40-50 gajos con raíces. La plantación se hace desde mayo hasta octubre, preferentemente a fines del invierno. Cuando se procede a la siembra, se hará la misma en semilleros de cama caliente, trasplantándose cuando las plantas alcancen de 0,60-0,07 m. aproximadamente y se disponen en el terreno en la misma forma que se ha explicado.

Cosecha: se cosechan las hojas, cortándolas con hoz, antes de la floración y se despallilla a mano. Se secarán luego al sol disponiéndose en zarzos. Deberá cuidarse que no tomen el rocío.

Usos: antiespasmódico, contra la dispepsia y atonía de las vías digestivas. Como condimento.

Salvia solarea L.

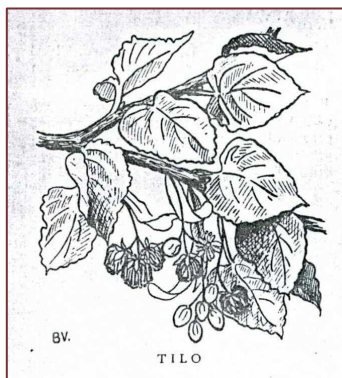
Suelo y clima: es aplicable cuanto se ha dicho para la especie anterior.

Cultivo: en lugares soleados y cálido-húmedos, puede propagarse por división de matas, en la forma indicada anteriormente. Se hará a principios de la primavera, disponiéndolas en terrenos sueltos, frescos y sombreados. El mejor método, sin embargo, es la siembra, la que se hará en primavera, en terrenos bien preparados y distribuyendo las semillas en líneas separadas de 20-25 cm. a razón de 3-5 kg de ellas por hectárea. Se cubrirán luego con tierra finamente pulverizada.

Cuidados culturales: carpidas y deshierbes. Riegos en caso necesario.

Cosecha: la cosecha de las hojas, se hace a la apertura de las flores, cortando los tallos y ramas al nivel de un nudo y cerca de 0,50 m. del terreno. El momento de la cosecha debe ser en tiempo seco. Quince días después se podrá realizar una segunda cosecha.

Usos: aromática. Hojas, flores y tallos frescos rinde a la destilación una esencia muy apreciada, en cantidad de 0,12-0,15%.



Tilo (*Tilia spp.*)

Suelo y clima: es poco exigente en lo que respecta a estos dos factores. En general requiere suelos frescos, sueltos y profundos; preferentemente calcáreos. En cuanto al clima, las especies cultivadas en nuestro país han demostrado adaptarse mejor al templado-cálido, no obstante se las considera muy resistentes a los fríos intensos.

Cultivo: se pueden propagar por la vía sexual o agámica. Las dos formas presentan un pro y su contra. Por semilla, o sea el primer caso, si bien se obtiene ejemplares vigorosos y longevos en cambio presenta el inconveniente del escaso o casi nulo poder germinativo, amén de la rapidez con que lo pierde. La multiplicación vegetativa por medio de estaca, acodo o renuevo resuelve el problema anterior, pero no deja de presentar el peligro de degeneración, una de cuyas manifestaciones suele ser la formación unilateral de la copa. Naturalmente que, desde el punto de vista de sus propiedades medicinales localizadas en las flores, el peligro citado no interesa.

En el caso de optarse la reproducción por semillas, se realizará las prácticas seguidas para la generosidad de las especies arbóreas: confección de almácigos, traslado de las jóvenes plantitas a vivero y finalmente trasplante definitivo.

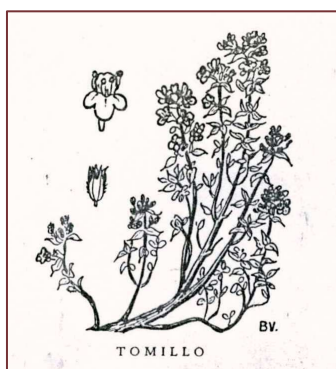
Almácigo: en cajones o macetas con tierra bien mullida, colocados bajo vidriera, pues la siembra se debe efectuar inmediatamente de madurarse los frutos, que en nuestro país acontece en abril-mayo, época en que el calor del ambiente exterior no basta para el proceso de la germinación. Se trazan surcos con 15 cm de separación y sobre ellos se dejan caer las semillas cuidando de dejarla a la profundidad adecuada. Luego se cubre con tierra tamizada y encima se echa una delgada capa de mantillo. Se riega inmediatamente. En lo sucesivo se cuidará de mantener el almácigo con suficiente humedad y libre de maleza.

Vivero: al segundo año se efectúa el trasplante a vivero, dejando las plantas a un metro de distancia en todo sentido.

Trasplante definitivo: al año siguiente estarán los arbolitos en condiciones de ser llevados al sitio definitivo, guardándose entre planta y planta una distancia aproximada de 10 metros.

Cosecha: la floración se produce en nuestro país en la segunda mitad de la primavera, recolectándose las flores a medida que van apareciendo. Las flores una vez cosechadas se someten a un desecado, ya sea al medio ambiente y a la sombra o bien en estufas; de cualquiera de cuyas formas la pérdida de humedad las reducen a la cuarta parte del peso fresco original.

Usos: la infusión de las flores como sedante del sistema nervioso.



Tomillo (*Thymus vulgare L.*)

Suelo y clima: requiere clima cálido o templado cálido, resiste bien las sequías. Suelo de consistencia media; aunque no es muy exigente prefiere que sean algo calizos.

Cultivo:

Preparación del terreno: se efectuarán dos aradas cruzadas con sus rastreadas respectivas, hasta dejarlo bien mullido. En el momento de ser utilizado deberá hallarse libre de malezas.

Siembra: en almácigo común o con cama caliente o en forma directa empleándose comúnmente este último procedimiento, es decir siembra directa a 0,40 cm. entre líneas, efectuándose luego los raleos necesarios sobre las líneas a fin de que pueda quedar a 0,30 cm. entre planta y planta. Además puede plantarse por división de matas, siendo el número de pies fallidos mínimos. Se colocarán a las distancias citadas anteriormente.

Cosecha: el tomillo florece en primavera y se cosecha al iniciarse el verano, aprovechándose la época seca y cálida. Puede cosecharse sacando la planta entera en tierras húmedas, pero el procedimiento acostumbrado es la siega casi a ras del suelo pudiendo practicarse sucesivos cortes. Es conveniente someter el material a un principio de fermentación, atando las arpilleras en que se extienda, en fardos durante la noche, procediéndose luego a su secado al sol.

Usos: posee propiedades antiespasmódicas, carminativas, estimulantes y de condimento.

La esencia de tomillo sirve a veces como cáustico en las caries dentarias. Posee también propiedades antisépticas.

Bibliografía consultada

Ministerio de Agricultura. Dirección de cultivos especiales. Azafrán. Buenos Aires, 1958. (Volante de vulgarización nº 15)

Ministerio de Agricultura. Dirección de cultivos especiales. Plantas aromáticas y medicinales. En: Almanaque del Ministerio, año 23, 1948. pág. 393-416

Palabras finales

*Hasta el próximo número.
¡¡Muchas gracias!!*

Comité Editorial

Lic. Leticia P. Dobrecky

Centro de Documentación e Información
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Av. Paseo Colón 982- PB- Of.: 59 –
(1063) Capital Federal
República Argentina