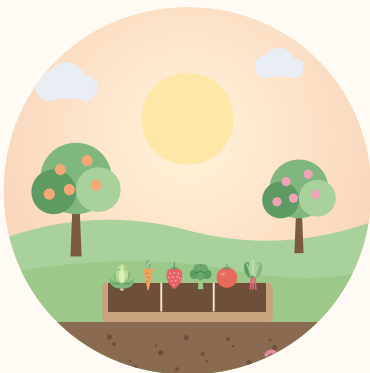




un huerto en movimiento continuo

Perpetuum hortus



**Guía y materiales para un huerto-ecosistema
que pueden cuidar hasta los más pequeños**

Marko Simić · Perma Pattern

www.permapattern.com

De dónde viene este kit

Perpetuum hortus nació como un proyecto para la Escuela Infantil Viento del Sur, en Puerto Real (Cádiz), con niños de 3 a 5 años. El objetivo era un huerto que funcionara casi solo: un ciclo cerrado que recoge su propia agua, convierte sus restos en abono y alimenta su suelo, con un mantenimiento tan sencillo que pudieran hacerlo los propios niños.

Mientras lo diseñábamos, nos dimos cuenta de que un sistema así no es solo para escuelas. **Si lo pueden cuidar niños de tres años, lo puede cuidar cualquiera.**

Por eso lo hemos convertido en un kit gratuito. Sirve para otros centros educativos, para familias que quieren hacer un huerto con sus hijos (tengan la edad que tengan) y para cualquiera que quiera un huerto productivo sin pasarse el día trabajando en él.

Nuestro deseo es sencillo: que este kit sea la excusa para dar el primer paso. Un cuadro de tierra, unas semillas... y a ver qué pasa.

La guía conserva su origen escolar: habla del cole, sigue el calendario del curso y trae textos para leer con los niños. Si lo hacéis en casa, solo cambia una cosa: el huerto no se va de vacaciones, así que el verano es la mejor época para tomates, calabacines y albahaca.

Cómo usar esta guía

Esta guía tiene dos voces. Los textos normales son para los adultos (educadores, madres y padres): explican qué hacemos y por qué. Los recuadros de colores están escritos para leerlos en voz alta a los niños.

Para el educador

Explicaciones, pasos de montaje, avisos de seguridad y datos útiles.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

Historias cortas y preguntas para mirar el huerto juntos.

Qué incluye el paquete

- **Esta guía:** la idea, los elementos del huerto, la tabla de plantación por cuadros, los buenos vecinos, el calendario del curso y las fichas de hortalizas.
- **Tarjetas de hortalizas (A4):** para imprimir en color y plastificar; sirven de cartas de

juego y, después, para marcar cada cuadro plantado.

- **Plantillas de plantación (A2):** una por hortaliza, a tamaño real del cuadro de 33 × 33 cm, con los agujeros donde va cada planta.

No hace falta montarlo todo a la vez. El huerto puede empezar con un bancal y un compostero e ir creciendo curso a curso.

Contenido

La idea: un huerto que se mueve solo	7
Palabras clave	12
Agua	15
Cultivamos sin insumos ni residuos	18
Plagas	22
Malas hierbas	24
Elementos del huerto	28
Tabla del huerto por cuadros	54

Buenos vecinos	59
Calendario del curso escolar	65
Fichas de hortalizas	70
Tarjetas y plantillas	92
Para terminar: cada rabanito cuenta	95

Un huerto que se mueve solo

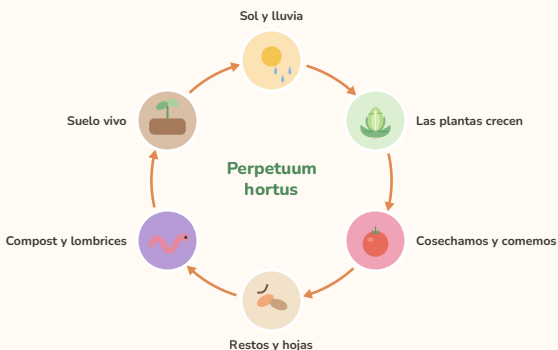
Desde siempre, los seres humanos buscamos la mejor relación entre la energía que invertimos y lo que obtenemos: de las primeras herramientas a las máquinas que trabajan por nosotros, del papel y el lápiz a la inteligencia artificial.

Quizá por eso nos fascina desde hace siglos la idea del *perpetuum mobile*: una máquina perfecta que, una vez en marcha, se mueva para siempre sin necesitar más energía. Inventores y científicos lo han intentado durante siglos. Nadie lo ha conseguido.

Pero, como dice el refrán, los árboles no nos dejan ver el bosque. Si miramos con atención a nuestro alrededor, estamos rodeados de sistemas que se parecen mucho a esa máquina soñada. Los llamamos **ecosistemas**: conjuntos de seres vivos que se mantienen en movimiento continuo, se autorregulan y se

regeneran cuando algo los desequilibra. Su motor es el sol, que llega gratis cada día.

En un ecosistema cada ser tiene su papel. Los herbívoros controlan el crecimiento de las plantas y los carnívoros controlan a los herbívoros. Los árboles y arbustos dan refugio y alimento. Los pájaros comen frutos, abonan el suelo y dispersan semillas. Los microorganismos transforman lo que cae al suelo en nutrientes: de la muerte nace vida y el círculo se cierra.



Nos guste o no, nosotros también vivimos dentro de los ecosistemas. El agua, el aire y la comida no se fabrican en un laboratorio: nos los da la naturaleza, y ante ella toda nuestra ciencia y tecnología se queda corta.

Observando la naturaleza podemos entender cómo funciona y, con nuestra creatividad, **cocrear con ella** sistemas productivos: acelerar los procesos naturales y combinarlos para que nos regalen alimentos. Un sistema así, además de parecerse a un jardín del paraíso, se acerca mucho más al *perpetuum mobile* que cualquier máquina de laboratorio. La permacultura, la agroforestería, la horticultura sintrópica y la agricultura natural nos inspiraron para crear este proyecto.

Perpetuum hortus es un diseño de huerto escolar en forma de ecosistema productivo. Una vez puesto en marcha, sigue funcionando gracias a las fuerzas de la naturaleza y a la colaboración entre sus partes, y da más abundancia año tras año. Ahorra y recicla agua, transforma los restos orgánicos, regenera la tierra, reduce emisiones de CO₂ y produce alimentos en un ciclo cerrado: sin insumos externos, sin residuos y con poco mantenimiento.

Una vez establecido, casi todo el mantenimiento lo pueden hacer los niños, con un adulto que acompaña (y que se encarga de herramientas como las tijeras de podar).

Ojalá este proyecto nos inspire a todos, pequeños y mayores, a pensar en nuestro papel como seres humanos dentro de los ecosistemas y del planeta.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

En el bosque nadie riega con manguera, nadie echa abono y nadie quita las hierbas... ¡y todo crece!
¿Sabéis por qué?

Porque en el bosque todos se ayudan. El sol da luz. La lluvia da agua. Los árboles dan sombra y frutos. Los pájaros siembran semillas. Y los bichitos de la tierra convierten las hojas caídas en comida para las plantas.

Nuestro huerto va a funcionar igual: como un pequeño bosque que nos da comida. Y nosotros vamos a ser parte del equipo.

Qué queremos decir con...

Para que las palabras no se queden en palabras, explicamos qué significan aquí, en nuestro huerto.

Sostenible

Algo que se puede mantener en el tiempo. Una vez diseñado y montado, el huerto sigue funcionando sin tener que empezar de cero cada temporada, como pasa en los huertos convencionales, donde se ara y se vuelve a empezar año tras año. El nuestro se mantiene **sin labrar**, con rutinas sencillas y un trabajo que no cansa. El suelo sigue vivo y fértil y podemos plantar continuamente.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

Nuestro huerto no se apaga en verano ni hay que construirlo otra vez. Es como un amigo que siempre está ahí: solo hay que cuidarlo un poquito cada semana.

Regenerativo

Siguiendo unas rutinas fáciles, el suelo mejora cada año: añadimos compost y humus de lombriz hechos con nuestros restos, sembramos cultivos que alimentan la vida del suelo y, al cosechar, dejamos las raíces en la tierra. Así el suelo se “regenera” y se llena de vida microbiana. En nuestro diseño, igual que en la naturaleza, es la vida del suelo la que da a las plantas los nutrientes para crecer.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

Debajo de nuestros pies vive un mundo diminuto: lombrices, cochinillas y millones de seres tan pequeños que no los podemos ver. Ellos se comen las hojas viejas y las convierten en comida para las plantas. ¡Son los cocineros del huerto!

Cada gota cuenta

Recogida de agua

Vivimos en una región donde gran parte del año hay sequía, y en muchos municipios los parques ya no se riegan por falta de agua. Desperdiciar el “tesoro azul” que cae del cielo no tiene sentido. Recogemos el agua de lluvia de los tejados, no solo para ahorrar: es además la más sana a la que tenemos acceso, y no solo para las plantas.

Un dato para calcular: 1 mm de lluvia sobre 1 m² de tejado son 1 litro de agua. Un tejado de 50 m² con una lluvia de 10 mm llena medio depósito de 1.000 litros.

Ahorro de agua

Usamos sistemas de riego que desperdician lo mínimo y evitan la evaporación:

- **Acolchado** de materia orgánica seca (paja, hierba seca, hojas) sobre los bancales.

Reduce mucho la evaporación y, en las noches frescas, puede recoger algo de humedad del rocío que gotea hacia el suelo.

- **Mangueras de exudación enterradas** bajo el acolchado: el agua va directa a las raíces.
- **Ánforas enterradas:** una vasija de barro poroso llena de agua mantiene húmeda la tierra a su alrededor.
- **Riego por capilaridad** (wicking bed): el agua llega por un tubo al fondo del bancal y sube hacia las raíces a través de la tierra.

Reciclaje de agua

Damos un segundo uso al agua. Con un biofiltro casero de plantas depuradoras podemos lavarnos las manos y, al mismo tiempo, regar los árboles. La planta del filtro, el **vetiver**, produce mucha biomasa muy rápido y es una de las plantas que fijan CO₂ atmosférico con gran eficacia, así que nuestro filtro también captura carbono.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

¿Adónde va el agua en nuestro huerto? Primero cae del cielo. Después espera en el depósito. Luego baja por las mangueras hasta las raíces. Y la que usamos para lavarnos las manos... ¡todavía sirve para regar un árbol! En nuestro huerto, el agua hace un viaje muy largo.

Cultivamos sin insumos ni residuos

La agricultura convencional funciona como una línea: entra mucho por un lado y sale mucho por el otro.

Lo que entra (insumos)

- Fertilizantes de síntesis
- Herbicidas, insecticidas y fungicidas
- Semillas compradas cada año
- Plástico para acolchar y para invernaderos
- Combustible para tractores y maquinaria
- Agua de riego de pozos y embalses

Lo que sale (residuos)

- Restos de cosecha y de poda que se queman o se llevan al vertedero
- Plásticos agrícolas usados
- Envases de productos químicos
- Nitratos que se filtran y contaminan ríos y acuíferos
- Suelo que se pierde con la lluvia y el viento
- Alimentos que no llegan a comerse

¿Sabías que...? Fabricar abono nitrogenado de síntesis consume alrededor del 1–2 % de toda la energía del mundo. Y, según la FAO, cerca de un tercio de los alimentos que se producen se pierde o se desperdicia.

Nuestro huerto funciona en círculo

En un bosque no hay basura: todo lo que cae al suelo se convierte en alimento para otro ser.

Diseñamos el huerto de la misma manera, como un **sistema de ciclo cerrado** (en inglés, *closed loop*): lo que sobra en una parte del sistema es lo que necesita otra. Por eso no necesitamos comprar insumos ni tirar residuos.

LO QUE NECESITA EL HUERTO	DE DÓNDE SALE EN NUESTRO HUERTO
Abono para las plantas	Compost, humus de lombriz y plantas que fijan nitrógeno
Agua	Lluvia del tejado y agua del lavabo depurada
Control de plagas	Biodiversidad: flores, aromáticas y refugio para insectos útiles, aves y lagartijas
Acolchado y materia orgánica	Hojas, hierba seca, vetiver segado, restos de poda triturados
Semillas	Guardamos semillas de nuestras mejores plantas (de variedades tradicionales)
Restos de cocina y del huerto	No se tiran: van al compostero y al lombricompostero

No usamos fertilizantes, pesticidas ni herbicidas. Aun así tenemos un suelo fértil, un

huerto sano y sin problemas de hierbas. Además del compost, alimentamos la vida del suelo con **humus de lombriz**, un verdadero concentrado de microorganismos beneficiosos que aumenta la vitalidad y la fertilidad de la tierra.

La mejor contribución que podemos hacer para reducir emisiones es **cultivar parte de nuestra comida**: la producción industrial, el transporte y la refrigeración están entre las mayores fuentes de emisiones de CO₂ de las hortalizas que compramos.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

En nuestro huerto no hay basura. Las cáscaras de fruta se las comen las lombrices. Las hojas secas tapan la tierra como una manta. El agua de lluvia se guarda para regar. ¡Todo da vueltas en un gran círculo, como en el bosque!

Plagas

Las plagas, tal como las conocemos en la agricultura, no existen en la naturaleza. Son, como la necesidad de arar y de abonar artificialmente, el resultado de un manejo que rompe el equilibrio de los ecosistemas, como ocurre en los monocultivos. Si concentramos en un lugar una sola fuente de alimento, atraemos a los seres que se alimentan de ella; con tanta comida a su alcance, se reproducen en masa hasta convertirse en lo que llamamos “plaga”.

Un ecosistema biodiverso, en cambio, da refugio y alimento a muchas especies que se regulan entre sí: ninguna se vuelve dominante y las plagas no llegan a aparecer. Cuanto más biodiverso sea el huerto, antes alcanzará ese equilibrio, en el que ninguna especie domina ni está amenazada.

En la práctica: durante los primeros meses es normal ver algún desequilibrio, como pulgones en primavera. Es una gran ocasión para observar con los niños cómo llegan las mariquitas a comérselos.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

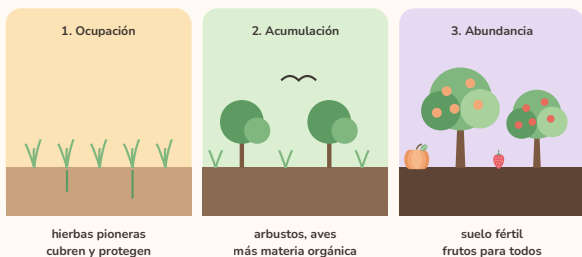
En nuestro huerto viven muchos bichitos diferentes. Algunos se comen las hojas... ¡y otros se comen a esos bichitos! La mariquita, por ejemplo, es una gran comedora de pulgones. Cuantos más amigos distintos vivan en el huerto, más sano estará. ¿Cuántos bichitos diferentes podemos encontrar hoy?

Malas hierbas

Si entendemos cómo se regenera un ecosistema degradado, descubrimos que las “malas hierbas” no son tan malas. Son agentes de la naturaleza cuya tarea es **mejorar el suelo**. Cuantas más aparecen, más señal de que el ecosistema está perturbado.

La tierra está llena de semillas: en cada metro cuadrado puede haber miles, esperando. No están ahí para molestar, sino para regenerar el suelo cuando se daña. Después de arar, por ejemplo, brotan enseguida hierbas que lo cubren y lo protegen. Cada especie cumple una función: en un suelo compactado nacen plantas de raíces profundas que lo descompactan; cuando ya está suelto, dejan de prosperar.

La naturaleza siempre tiende a mejorar el suelo y crear abundancia, aunque a su ritmo: convertir un suelo pobre en fértil puede llevar años, décadas o siglos. Un suelo degradado pasa siempre por tres fases:



1. **Ocupación:** las primeras plantas cubren el suelo, lo protegen del sol, lo descompactan, guardan la humedad y dan refugio a pequeños insectos.
2. **Acumulación:** crecen plantas mayores, arbustos y leñosas; llegan aves y pequeños animales. La biomasa se descompone y enriquece el suelo.
3. **Abundancia:** el suelo, ya fértil y bien estructurado, sostiene plantas que dan frutos para animales más grandes, incluidos nosotros.

Las “malas hierbas” son en realidad **hierbas pioneras** de la primera fase: rústicas y resistentes, por eso cuesta tanto eliminarlas. Al aportar mucho compost, ayudamos al suelo a saltar rápido a la fase de abundancia, y las pioneras ya no son necesarias.

Entonces, ¿por qué se ara en la agricultura convencional?

El arado ofrece una mejora a corto plazo: descompacta la tierra, la deja suelta y libera nutrientes. Pero sus efectos duran poco. La tierra triturada se compacta con la lluvia, a menudo más que antes, y pierde su estructura natural. La fertilidad liberada se agota rápido y la vida microbiana, clave para la salud del suelo, se reduce mucho.

Por eso el sistema convencional depende de tantos insumos externos (los vimos en [Cultivamos sin insumos ni residuos](#)), entre ellos semillas en su mayoría híbridas, cuyas semillas no dan plantas iguales a la madre, por lo que hay que comprarlas cada año.

Se ha extendido la idea de que la agricultura convencional es la única manera de producir alimentos, pero la realidad es otra. Cuanto más aprendemos sobre la naturaleza, la ecología y la biología de las plantas y del suelo, mejor podemos cooperar con ella y obtener cosechas abundantes y sanas sin depender de insumos externos ni de prácticas destructivas.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

Las hierbas que salen solas son como tiritas que la tierra se pone cuando está herida. Si cuidamos bien la tierra, con hojas por encima y compost, ya no necesita tiritas... ¡y nuestras hortalizas tienen todo el sitio para ellas!

Las piezas del ecosistema

Cada espacio es distinto, así que el diseño siempre se adapta al lugar, al presupuesto, a los materiales y a las manos disponibles.

Conviene acompañar el huerto de **carteles explicativos** que cuenten cómo funciona cada elemento, por qué y cómo se hace cada actividad, junto con datos curiosos sobre la naturaleza y la ecología. Así el huerto se convierte en un espacio educativo, una forma de horticultura amable con el medio ambiente y divertida, que despierta en los niños el interés por la naturaleza y por producir alimentos de forma sana y sostenible.

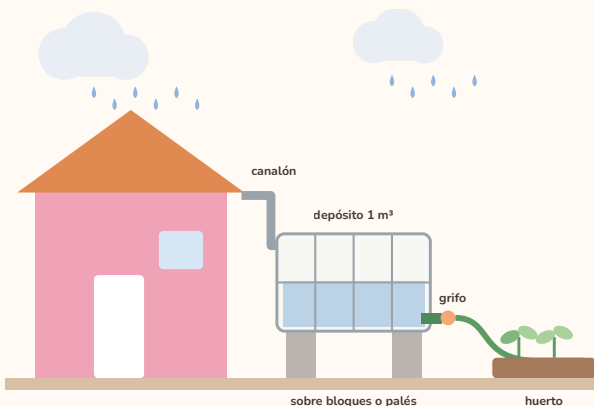
El sistema puede empezar con pocos componentes e ir ampliándose según las necesidades y el tiempo disponible.

ELEMENTO	QUÉ HACEN LOS NIÑOS
1 Recogida de agua de lluvia	Riegan los bancales con el grifo del depósito de lluvia y miden cuánto ha llovido
2 Bancales con riego por exudación y cuadros	Sacan una tarjeta, plantan su hortaliza y ponen acolchado
3 Wicking bed (riego por capilaridad)	Llenan el tubo hasta que el agua sale por el rebosadero y tocan la tierra húmeda
4 Ánfora enterrada	Leen la “batería” y rellenan el ánfora
5 Frutal con su gremio (guild)	Cosechan, acolchan, cuidan las flores
6 Depuradora de aguas grises	Se lavan las manos... y riegan un árbol
7 Compostero	Traen restos de casa y los cubren
8 Lombricompostero	Dan de comer a las lombrices, observan

Para empezar: un bancal con cuadros, un compostero y un depósito de lluvia. Con eso ya funciona el ciclo básico: agua, plantas, restos, compost y suelo vivo.

1 Recogida de agua de lluvia

El agua del tejado, guardada para el huerto.



CÓMO SE HACE

1. Desviamos la bajante del canalón hacia un depósito de 1 m³.
2. Colocamos el depósito en alto, sobre bloques de hormigón o palés, para regar por gravedad.
3. Del grifo inferior sale una manguera hacia los bancales.

4. El riego puede ser manual (abrir el grifo) o con un temporizador a pilas que abre y cierra el grifo a intervalos.

Seguridad: el depósito siempre tapado y bien asentado. Si es transparente, cúbrelo para evitar algas. Dirige el rebosadero hacia una zona que aproveche el agua.

ACTIVIDAD

Fabricar un pluviómetro con una botella cortada y una regla. Después de cada lluvia, apuntar los milímetros en un mural.

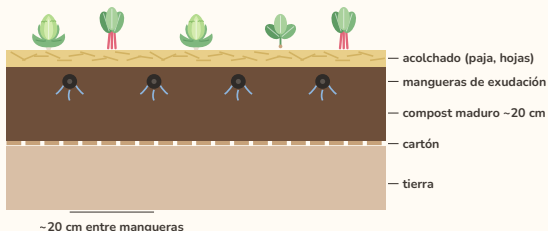
😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

Cuando llueve, el tejado del cole es como un paraguas gigante. El agua resbala, baja por un tubo y se guarda en un depósito. ¡Es el agua que más les gusta a las plantas! ¿Cuánta lluvia habrá caído esta semana?

2

Bancales con riego por exudación y cuadros

Cartón, compost, mangueras porosas y acolchado: un bancal que no se labra nunca.



PREPARACIÓN

1. Ponemos varias capas de cartón (sin cinta ni plásticos) directamente sobre la tierra, solapadas y mojadas. Así no salen hierbas.
2. Encima, una capa gruesa de compost maduro, de unos 20 cm.
3. Enterramos en el compost las mangueras de exudación, paralelas a lo largo del bancal y separadas unos 20 cm, para que todo se riegue por igual.
4. Cubrimos todo con acolchado: paja, hojas, hierba seca u otro material disponible.

Bajo el cartón, las hierbas que había se descomponen y, junto con el cartón, se convierten en alimento para lombrices y microorganismos. Mientras tanto, nuestros cultivos crecen y cubren el suelo, y ya no queda sitio para nuevas hierbas. Este método controla las hierbas de forma natural y, además, enriquece el suelo.

Riego por gravedad: las mangueras porosas funcionan con poca presión, pero mejor en tramos cortos (hasta unos 10 m). Si el agua no llega bien, sube más el depósito o conéctalas a la red.

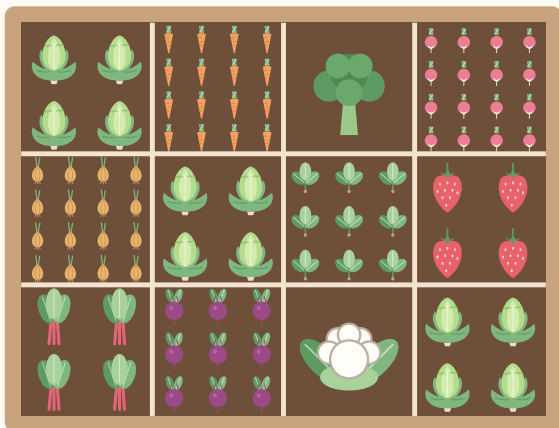
Plantar por cuadros (Square Foot Gardening)

El método de cultivo por cuadros es ideal para huertos urbanos y espacios pequeños. Divide la superficie del bancal en **cuadrados de 33 × 33 cm** con listones de madera, plástico o metal fijados a los bloques del borde.

En cada cuadro se planta una sola hortaliza, en la cantidad justa para su tamaño: 16 cebollas, 9 espinacas, 6 lechugas o 1 brócoli. Las cantidades de cada hortaliza están en la **Tabla del huerto por cuadros** (página 54).

PLANTAR JUGANDO

Para que plantar sea un juego, cada niño saca al azar una **tarjeta de hortaliza**: en ella está todo lo que necesita saber, desde cuántas plantas caben en el cuadro hasta cuándo se cosecha. Para colocar las plantas en su sitio se **pueden** usar también las **plantillas** de 33 × 33 cm, con el dibujo de la hortaliza y los agujeros donde va cada plantón o semilla (ver [Tarjetas y plantillas](#)).



33 cm

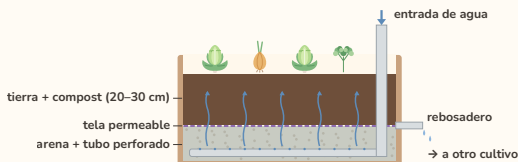
Ejemplo de bancal de 4 x 3 cuadros

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

Nuestro bancal es como un tablero de juego lleno de casillas. En cada casilla vive una sola familia de plantas. Las grandes, como el brócoli, viven solas. Las pequeñas, como los rabanitos, ¡viven dieciséis juntas!

Wicking bed: riego por capilaridad

Una cama de cultivo que bebe desde abajo.



CÓMO SE HACE

1. Usamos una caja de madera para bancal elevado, impermeabilizada con lámina plástica gruesa, o reciclamos un recipiente estanco, como una bañera vieja.
2. Instalamos un tubo vertical de entrada conectado, en el fondo, a un tubo perforado horizontal que recorre toda la cama. Lo cubrimos con una capa fina de arena de río.
3. Sobre la arena, una tela permeable, y encima sustrato (tierra y compost) de 20 a 30 cm.
4. Regamos por el tubo, conectado al depósito de lluvia. El agua sale por los agujeros del tubo a lo largo de toda la cama y sube hacia

las raíces. Cuando el fondo está lleno, el exceso sale por el rebosadero hacia otro cultivo cercano: otra cama o un árbol.

La base de la cama siempre está hidratada, y las raíces toman el agua que sube por capilaridad. Funciona especialmente bien con cultivos de raíz poco profunda: **lechugas, cebollas, rabanitos y aromáticas.**

Si el tamaño lo permite, se divide en cuadros de 33×33 cm y se planta igual, con las tarjetas y, si se quiere, las plantillas.

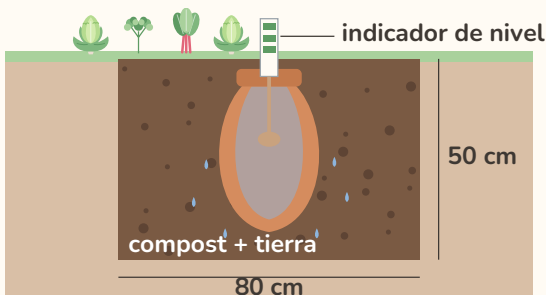
😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

Esta cama tiene un secreto: debajo de la tierra hay un tubo lleno de agua. Las raíces beben como si usaran una pajita. Mete el dedo en la tierra: ¿está seca o húmeda?

4

Bancal con ánfora enterrada

Una vasija de barro que riega poco a poco.



Es un sistema muy eficiente con el agua. Gracias a su porosidad, el ánfora llena mantiene húmedo el suelo que la rodea, justo donde están las raíces.

CÓMO SE HACE

1. Cavamos un hoyo cuadrado de 80×80 cm y 50 cm de profundidad y lo llenamos con una mezcla de compost y tierra.
2. En el centro enterramos un ánfora de barro poroso, sin esmaltar, de unos 20 cm de ancho y 30 de alto, con la boca a ras de suelo.

3. La mantenemos llena de agua y plantamos alrededor.
4. Opcional: un tubo desde el depósito permite llenarla abriendo un grifo.

EL INDICADOR DE NIVEL

Fabricamos una tapa con un tubo vertical en el centro. Dentro va un palo con un corcho que flota: si el palo sobresale de la tapa, hay agua suficiente; si baja y desaparece, toca rellenar.

Pintamos el palo con tres rayas verdes, como una batería: tres rayas, llena; dos, va bien; una sola raya, hay que añadir agua.



Llena



Bien



¡A rellenar!

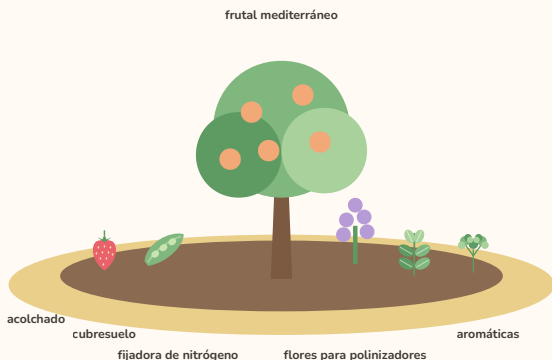
😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

¡El ánfora tiene una batería como un juguete! Cuando vemos tres rayitas verdes, está llena. Cuando solo queda una, el ánfora tiene sed... ¡y le llevamos agua con la regadera!

5

Frutal con su gremio

Un árbol frutal rodeado de plantas que lo ayudan... y que también nos ayudan a nosotros.



Es un bancal con un frutal mediterráneo en el centro (granado, almendro, higuera, olivo, níspero...) y plantas de apoyo alrededor. En permacultura, este grupo se llama **gremio** (en inglés, *guild*): un pequeño equipo de plantas que se ayudan entre sí.

Un gremio se diseña con dos objetivos a la vez. Primero, que estén cubiertos **todos los papeles importantes del ecosistema**: proteger

el suelo, abonarlo, atraer polinizadores, controlar plagas, producir biomasa. Segundo, que cada planta elegida **nos dé también algo a nosotros**: comida, medicina, condimento o material. Entre dos plantas que hacen el mismo trabajo en el ecosistema, elegimos la que más nos aporta.

Frutal

EN EL ECOSISTEMA

Da estructura, sombra y refugio a todo el gremio

PARA NOSOTROS

Fruta

granado, higuera, níspero, almendro, olivo

Cubresuelo

EN EL ECOSISTEMA

Protege el suelo del sol y guarda la humedad

PARA NOSOTROS

Fruta, flores comestibles, infusiones

fresas, capuchina, tomillo rastrero

Fijadora de nitrógeno

EN EL ECOSISTEMA

Abona el suelo gracias a las bacterias de sus raíces

PARA NOSOTROS

Legumbres para comer

habas, judías, guisantes, altramuiz

Acumuladora dinámica

EN EL ECOSISTEMA

Sus raíces profundas suben nutrientes; sus hojas acolchan

PARA NOSOTROS

Flores comestibles, uso medicinal externo

borraja, consuelda

Atrae polinizadores e insectos útiles

EN EL ECOSISTEMA

Trae abejas para las flores y mariquitas contra el pulgón

PARA NOSOTROS

Plantas medicinales y aromáticas

caléndula, lavanda, eneldo

Aromática protectora

EN EL ECOSISTEMA

Su olor confunde a los insectos que buscan el frutal

PARA NOSOTROS

Condimentos e infusiones

romero, salvia, ajo

Productora de biomasa

EN EL ECOSISTEMA

Se poda para acolchar y alimentar el suelo

PARA NOSOTROS

Material para acolchar, atar y construir

vetiver, consuelda, pasto elefante

En un espacio infantil: evitad plantas tóxicas o con espinas, y explicad a los niños que la consuelda no se come. El gremio puede regarse con el agua que sale de la depuradora.

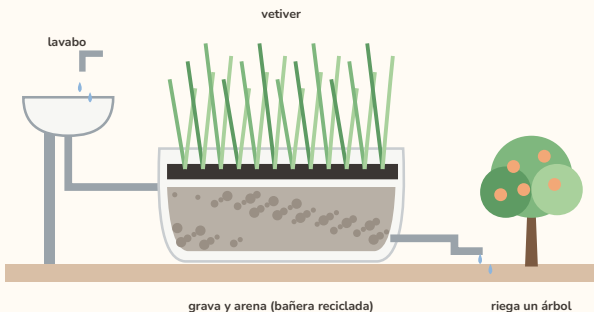
😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

El árbol no está solo: tiene una pandilla de amigas. Unas le dan sombra a sus pies, otras le traen abono y otras llaman a las abejas para que visiten sus flores. Y cada amiga también nos regala algo: fresas, flores, hierbas que huelen bien... ¡y luego el árbol nos da frutas!

6

Depuradora de aguas grises

Lavarnos las manos y regar un árbol a la vez.



Las aguas grises son las que salen de actividades como lavarse las manos o fregar, excepto las del inodoro. En nuestro sistema instalamos un lavabo para que los niños se laven las manos después de trabajar en el huerto, con jabón natural.

CÓMO SE HACE

1. El agua del lavabo va a un depósito: una bañera vieja con grava y arena.
2. En la grava plantamos vetiver. Sus raíces depuran el agua y absorben sustancias

dañinas mientras el agua se filtra por la grava y la arena.

3. El agua sale filtrada y riega un árbol o el gremio del frutal.
4. El vetiver se siega con regularidad y, una vez seco, va al compost como material “marrón”, cerrando el ciclo de nutrientes.

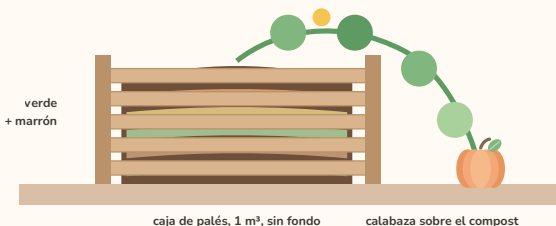
Importante: el agua filtrada es para regar árboles y frutales, nunca para beber ni para regar hortalizas de hoja que se comen crudas. Usad jabones naturales biodegradables. El agua debe circular por debajo de la superficie de la grava, sin encharcarse, para que no críen mosquitos.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

El agua con la que nos lavamos las manos hace un viaje: pasa por las raíces del vetiver, que la limpian, ¡y llega hasta un árbol que tenía sed!

7 Compostero

Los restos de casa se convierten en tierra fértil.



CÓMO SE HACE

1. Construimos una caja de 1 m³ sin fondo con palés.
2. El día de huerto, los niños traen restos orgánicos de casa (cáscaras, pieles de fruta, posos de café) y los echan en el compostero.
3. Cada vez que añadimos restos, los cubrimos con material rico en carbono: vetiver seco, hojas secas, hierba seca, cartón o papel reciclado.
4. En primavera sembramos semillas de calabaza directamente sobre el compost. La

planta le da sombra y lo protege del sol, y al final nos regala sus frutos.

5. Al empezar el siguiente curso, el compost está listo para los bancales y los frutales.

Mejor no echar: carne, pescado, lácteos ni comida cocinada (atraen roedores y dan olor).

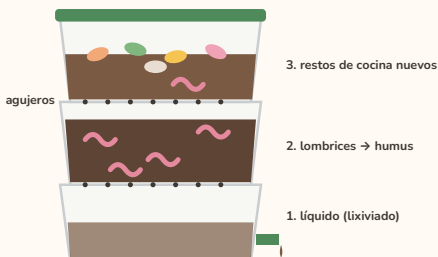
😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

La receta del compost es muy fácil: un poco de verde (las cáscaras que traemos de casa) y un poco de marrón (hojas secas). Lo tapamos y... ¡las lombrices y los bichitos hacen el resto! En unos meses, nuestra basura se convierte en tierra negra y fértil.

8

Lombricompostero

Una torre de cubos donde las lombrices fabrican humus.



Se puede hacer de muchas formas. Una de las más sencillas usa tres cubos de 50 litros, como los de pintura.

CÓMO FUNCIONA

1. El cubo de abajo recoge los líquidos (lixiviados).
2. El segundo cubo, encima, tiene agujeros en el fondo para el drenaje y el paso de las lombrices. Aquí ponemos las lombrices rojas y los restos de cocina que irán comiendo.

3. Los lixiviados caen al primer cubo y así las lombrices no se ahogan.
4. Cuando el segundo cubo está lleno, empezamos a llenar el tercero, colocado encima y también con agujeros. Las lombrices suben buscando comida fresca.
5. El cubo de abajo queda lleno de humus listo para los bancales o los árboles. Los cubos se rotan en ciclo y en cada vuelta cosechamos humus de alta calidad.

Los lixiviados recogidos sirven para “activar” el compost con microorganismos beneficiosos.

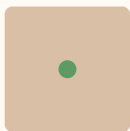
Ubicación: a la sombra y con algunos agujeros pequeños en la tapa para que entre aire.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

Las lombrices no tienen ojos ni dientes, ¡pero comen sin parar! Se comen nuestros restos y hacen caquitas que son el mejor abono del mundo: el humus. Con una lupa, ¿cuántas lombrices vemos hoy?

¿Cuántas plantas caben en un cuadro?

Cada cuadro mide 33×33 cm. A la izquierda, cómo se reparten las plantas en el cuadro (igual que los agujeros de las plantillas); a la derecha, las hortalizas que se plantan así.



1

PLANTAS GRANDES: VAN SOLAS EN SU CUADRO



Brócoli



Coliflor



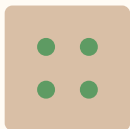
Col (repollo)



Tomate



Pimiento



4

PLANTAS MEDIANAS



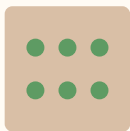
Acelga



Habas



Fresa



6

HOJAS QUE SE COSECHAN POCO A POCO



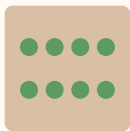
Lechuga



Perejil



Albahaca

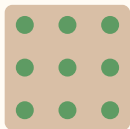


8

EN DOS FILAS, JUNTO A UNA RED PARA TREPAR



Guisantes



9

PLANTAS PEQUEÑAS



Espinaca



Rúcula



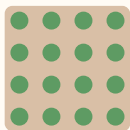
Remolacha



Ajo



Judía verde



16

PLANTAS PEQUEÑITAS, CASI SIEMPRE DE SEMILLA



Zanahoria



Rabanito



Cebolla

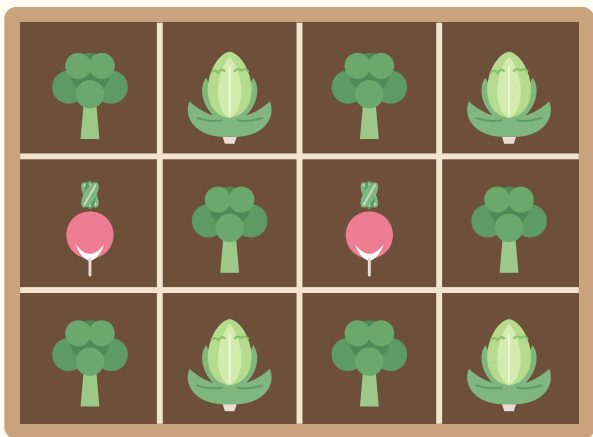
TABLA DEL HUERTO

Las plantas grandes y sus vecinas

El brócoli, la coliflor y la col ocupan **un cuadro cada una**, pero sus hojas crecen tanto que invaden los cuadros de al lado. Por eso **no se ponen dos coles en cuadros vecinos**.

Lo mejor es alternarlas como en un tablero de ajedrez y plantar en los cuadros vecinos hortalizas bajas o rápidas, que se cosechan antes de que la col lo cubra todo: **lechuga, espinaca, rabanito o acelga**.

Los tomates y pimientos, que también van solos, agradecen una albahaca en el cuadro de al lado.



Coles “en ajedrez”, con lechugas y rabanitos entre ellas

CASOS ESPECIALES

- **Calabacín:** una sola planta ocupa un bloque de 2×2 cuadros. Se planta en el centro del bloque.
- **Calabaza:** va sobre el compostero (elemento 7).
- **Guisantes:** en los cuadros del lado norte del bancal, con una red o cañas, para que no den sombra a los demás.
- **Judías verdes:** en la tabla usamos judía enana (de mata baja), 9 por cuadro. Si preferís judía de enrame (trepadora), se

planta como los guisantes: 8 por cuadro, en el lado norte y junto a una red.

Truco: después de cosechar un cuadro, se añade un puñado de compost o humus y se planta otra hortaliza distinta. Así el bancal nunca está vacío y el suelo no se cansa.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

En nuestro tablero, el brócoli es un gigante: necesita una casilla para él solo y sus hojas se estiran mucho. Por eso, a su lado ponemos plantas pequeñas, como las lechugas, que no se enfadan si les hace un poco de sombra.

¿Quién se lleva bien con quién?

Algunas hortalizas crecen mejor cerca de otras: se dan sombra, se protegen o atraen insectos útiles. Otras prefieren estar separadas. Es conocimiento tradicional de huerta; funciona como punto de partida, y lo mejor es **observar** y **apuntar** qué ocurre en nuestro huerto.



Lechuga

BUENAS VECINAS



Zanahoria



Rabanito



Fresa



Cebolla



Acelga

BUENAS VECINAS



Lechuga



Cebolla



Col



Judía



Espinaca

BUENAS VECINAS



Fresa



Habas



Guisantes



Rabanito



Rúcula

BUENAS VECINAS



Lechuga



Zanahoria



Remolacha



Zanahoria

BUENAS VECINAS



Cebolla



Lechuga



Rabanito



Tomate



Rabanito

BUENAS VECINAS



Lechuga



Zanahoria



Espinaca



Guisantes



Remolacha

BUENAS VECINAS



Lechuga



Cebolla



Col



Ajo



Cebolla

BUENAS VECINAS



Zanahoria



Lechuga



Remolacha



Fresa

MEJOR SEPARADAS



Habas



Guisantes



Judía



Ajo

BUENAS VECINAS



Fresa



Remolacha



Lechuga



Tomate

MEJOR SEPARADAS



Habas



Guisantes



Judía



Habas

BUENAS VECINAS



Espinaca



Lechuga



Zanahoria



Col

MEJOR SEPARADAS



Cebolla



Ajo



Guisantes

BUENAS VECINAS



Zanahoria



Rabanito



Espinaca



Lechuga

MEJOR SEPARADAS



Cebolla



Ajo



Brócoli

BUENAS VECINAS



Lechuga



Acelga



Cebolla



Espinaca

MEJOR SEPARADAS



Fresa



Tomate



Coliflor

BUENAS VECINAS



Lechuga



Acelga



Cebolla



Espinaca

MEJOR SEPARADAS



Fresa



Tomate



**Col
(repollo)**

BUENAS VECINAS



Lechuga



Acelga



Cebolla



Remolacha

MEJOR SEPARADAS



Fresa



Tomate



Fresa

BUENAS VECINAS



Lechuga



Espinaca



Cebolla



Ajo

MEJOR SEPARADAS



Col



Brócoli



Coliflor



Perejil

BUENAS VECINAS



Tomate



Pimiento



Fresa



Tomate

BUENAS VECINAS



Albahaca



Zanahoria



Perejil



Lechuga

MEJOR SEPARADAS



Col



Brócoli



Coliflor



Pimiento

BUENAS VECINAS



Albahaca



Tomate



Cebolla



Zanahoria



Calabacín

BUENAS VECINAS



Judía



Rabanito



Albahaca



Judía verde

BUENAS VECINAS



Zanahoria



Calabacín



Lechuga



Acelga

MEJOR SEPARADAS



Cebolla



Ajo



Albahaca

BUENAS VECINAS



Tomate



Pimiento



Calabaza

BUENAS VECINAS



Judía

Regla fácil: cebollas y ajos, lejos de habas, guisantes y judías. Coles, lejos de fresas y tomates.

Calendario del curso escolar

VÁLIDO PARA LA COSTA DE ANDALUCÍA
(ZONA DE CÁDIZ)

Clima suave, sin heladas fuertes. En zonas de interior, retrasad un mes las siembras de primavera y adelantad las de otoño.





Columnas grises: vacaciones de verano.

El año del huerto, estación a estación

VÁLIDO PARA LA COSTA DE ANDALUCÍA
(ZONA DE CÁDIZ)

Otoño · septiembre – noviembre

La gran temporada del huerto escolar.

- **Siembra directa:** rabanitos, zanahorias, espinacas, rúcula, remolacha; habas y guisantes desde octubre.
- **Plantones:** lechugas, acelgas, brócoli, coliflor, col, perejil; fresas en octubre-noviembre.
- **Ajos:** un diente por agujero, con la punta hacia arriba (octubre-diciembre).
- Repartir el compost del curso anterior en bancales y frutales.

Invierno · diciembre – febrero

Crece despacio, pero se cosecha mucho.

- **Plantones:** cebollas (noviembre-enero).
- **Cosecha hoja a hoja:** lechugas, acelgas, espinacas, perejil.
- Reponer el acolchado y mantener compostero y lombrices.

Primavera · marzo – junio

Todo florece; se cosechan habas, guisantes y fresas.

- **Plantones:** tomates (marzo-abril), pimientos (abril), albahaca.
- **Siembra directa:** judías verdes y calabacín.
- **Calabaza:** sembrarla sobre el compostero en abril-mayo.
- Antes del verano: acolchado grueso en todos los bancales.

Cosecha hoja a hoja (cortar y volver a crecer): se cortan las hojas de fuera y se deja el corazón. Lechuga de hoja suelta, acelga, espinaca, rúcula y perejil dan cosecha durante semanas.

Verano: el cole cierra cuando más sed tienen las plantas. Elegid pocos cultivos de verano y aseguradles el riego (temporizador, ánforas, wicking bed) o turnos de familias. La calabaza de primavera recibe a los niños en septiembre.

Conocemos nuestras hortalizas

La frase entre comillas es para leerla a los niños. El resto es para el educador: cómo se planta, cuánto tarda, para qué es bueno y una curiosidad para contar.



Lechuga COMEMOS: HOJAS

“Si cortamos las hojas de fuera, ¡sigue creciendo por dentro durante semanas!”

Plantón (o semilla) · 6 por cuadro · 45–60 días ·
cosecha: hoja a hoja

SALUD

Tiene mucha agua y nos refresca.

¿SABÍAS QUE...?

Los antiguos egipcios ya cultivaban lechuga hace más de 4.000 años: aparece pintada en sus tumbas.



Acelga COMEMOS: HOJAS Y TALLOS

“Sus tallos pueden ser blancos, rojos o amarillos.”

Plantón (o semilla) · 4 por cuadro · 50–60 días · cosecha: hoja a hoja

SALUD

Tiene hierro y vitaminas para crecer fuertes.

¿SABÍAS QUE...?

La acelga y la remolacha son la misma especie. De una se eligieron las mejores hojas y de la otra, la mejor raíz.



Espinaca COMEMOS: HOJAS

“Le gusta el fresquito: crece mejor en otoño e invierno.”

Semilla directa · 9 por cuadro · 40–50 días · cosecha: hoja a hoja

SALUD

Tiene hierro y ácido fólico.

¿SABÍAS QUE...?

Nació en Persia (el actual Irán) y llegó a España con los árabes, hace más de mil años.



Rúcula

COMEMOS: HOJAS

“Sus hojas pican un poquito, ¡como la pimienta!”

Semilla directa · 9 por cuadro · 30–40 días · cosecha:
hoja a hoja

SALUD

Tiene vitamina C y vitamina K.

¿SABÍAS QUE...?

Los antiguos romanos ya la comían en sus ensaladas, mezclada con otras hierbas.



Zanahoria COMEMOS: RAÍZ

“Comemos su raíz. Tira de las hojas con cuidado... ¡y sale la zanahoria!”

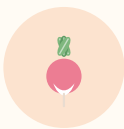
Semilla directa · 16 por cuadro · 70–90 días ·
cosecha: entera

SALUD

Tiene vitamina A, que cuida los ojos y la piel.

¿SABÍAS QUE...?

Las primeras zanahorias eran moradas o amarillas. Las naranjas se hicieron populares en los Países Bajos hace unos 400 años.



Rabanito

COMEMOS: RAÍZ

“¡Es el más rápido del huerto: en un mes ya se come!”

Semilla directa · 16 por cuadro · 25–30 días ·
cosecha: entero

SALUD

Tiene vitamina C y es muy crujiente.

¿SABÍAS QUE...?

En Oaxaca (México), cada 23 de diciembre se celebra la “Noche de Rábanos”, con figuras talladas en rábanos gigantes.



Remolacha COMEMOS: RAÍZ Y HOJAS

“Su jugo es morado: ¡nos tiñe los dedos!”

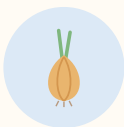
Semilla directa · 9 por cuadro · 60–80 días · cosecha:
entera (y sus hojas)

SALUD

Tiene azúcares naturales y ácido fólico.

¿SABÍAS QUE...?

De una variedad de remolacha, la azucarera, se saca buena parte del azúcar que se consume en Europa.



Cebolla COMEMOS: BULBO

“Cuando la cortamos... ¡nos hace llorar!”

Plantón · 16 por cuadro · 4–5 meses · cosecha: entera
(tierna desde marzo)

SALUD

Da mucho sabor a las comidas.

¿SABÍAS QUE...?

Es una de las hortalizas más antiguas: se cultiva desde hace más de 5.000 años.



Ajo COMEMOS: BULBO

“Plantamos un solo diente... ¡y sale una cabeza entera!”

Diente de ajo · 9 por cuadro · 6–8 meses · cosecha: entero (ajetes en feb.–mar.)

SALUD

Da sabor y aroma; se usa en cocinas de todo el mundo.

¿SABÍAS QUE...?

Según el historiador griego Heródoto, los constructores de las pirámides de Egipto comían ajo, cebolla y rábanos.



Habas COMEMOS: SEMILLAS

*“Por dentro, sus vainas son blanditas,
¡como de algodón!”*

Semilla directa · 4 por cuadro · 4–5 meses · cosecha:
vaina a vaina

SALUD

Tienen proteína. Además, abonan la tierra con nitrógeno.

¿SABÍAS QUE...?

Son de las legumbres más antiguas del mundo: se cultivan en Oriente Próximo desde hace unos 10.000 años.



Guisantes COMEMOS: SEMILLAS

*“Trepan agarrándose con sus zarcillos.
¡Se pueden comer crudos!”*

Semilla directa (con red) · 8 por cuadro · 70–90 días ·
cosecha: vaina a vaina

SALUD

Son dulces y tienen proteína y fibra.

¿SABÍAS QUE...?

Un monje llamado Gregor Mendel descubrió cómo se heredan los rasgos de padres a hijos estudiando guisantes en su huerto.



Brócoli COMEMOS: FLORES (EN BOTÓN)

“Comemos sus flores antes de abrirse. Si esperamos... ¡se vuelven amarillas!”

Plantón · 1 por cuadro · 70–90 días · cosecha: la cabeza, y luego los brotes

SALUD

Tiene mucha vitamina C.

¿SABÍAS QUE...?

Lo crearon agricultores italianos a partir de la col silvestre. Su nombre viene del italiano “brocco”, que significa brote.



Coliflor COMEMOS: FLORES (EN BOTÓN)

“Es una flor blanca escondida entre hojas grandes.”

Plantón · 1 por cuadro · 90–120 días · cosecha: entera

SALUD

Tiene vitamina C.

¿SABÍAS QUE...?

Coliflor, brócoli, repollo y coles de Bruselas son la misma especie, la col silvestre, seleccionada de maneras distintas.



Col (repollo) COMEMOS: HOJAS

“Sus hojas se abrazan hasta formar una bola.”

Plantón · 1 por cuadro · 90–120 días · cosecha: entera

SALUD

Tiene vitaminas C y K.

¿SABÍAS QUE...?

Su antepasada, la col silvestre, todavía crece en los acantilados junto al mar en la costa atlántica de Europa.



Fresa COMEMOS: FRUTO

*“Lleva las semillas por fuera. Y echa
“hijos” con tallos largos.”*

Plantón · 4 por cuadro · Vive varios años · cosecha:
fruto a fruto

SALUD

Tiene mucha vitamina C.

¿SABÍAS QUE...?

La fresa grande que comemos nació en Francia hace casi 300 años, al cruzarse una fresa de Chile con otra de Norteamérica.



Perejil

COMEMOS: HOJAS

“Las orugas de una mariposa preciosa, la macaón, comen sus hojas.”

Plantón (o semilla) · 6 por cuadro · 70–90 días ·
cosecha: hoja a hoja

SALUD

Tiene vitamina C.

¿SABÍAS QUE...?

Es pariente de la zanahoria. Si lo dejamos florecer, sus flores en forma de paraguas atraen a muchos insectos útiles.



Tomate COMEMOS: FRUTO

“Necesita un palo (tutor) para no caerse.”

Plantón · 1 por cuadro · 70–90 días desde el plantón
· cosecha: fruto a fruto

SALUD

Tiene licopeno, que le da su color rojo.

¿SABÍAS QUE...?

Viene de América. Al llegar a Europa, durante mucho tiempo se cultivó como planta de adorno porque se creía que era venenoso.



Pimiento

COMEMOS: FRUTO

“Empieza verde y luego cambia a rojo o amarillo.”

Plantón · 1 por cuadro · 70–90 días desde el plantón
· cosecha: fruto a fruto

SALUD

Tiene más vitamina C que una naranja.

¿SABÍAS QUE...?

Llegó a España desde América con los barcos de Colón. Secándolo y moliéndolo se hace el pimentón.



Calabacín

COMEMOS: FRUTO Y
FLORES

*“Crece tan rápido que hay que mirarlo
cada día. ¡Sus flores también se comen!”*

Semilla o plantón · 1 planta por cada 4 cuadros · 45–
60 días · cosecha: fruto a fruto (pequeños)

SALUD

Tiene mucha agua y fibra.

¿SABÍAS QUE...?

Es una calabaza que se come joven. La
variedad que conocemos se desarrolló en
Italia.



Judía verde COMEMOS: VAINAS

“Ponemos una semilla y nace una planta llena de vainas.”

Semilla directa (judía enana) · 9 por cuadro · 55–70 días · cosecha: vaina a vaina

SALUD

Tiene fibra. Además, abona la tierra con nitrógeno.

¿SABÍAS QUE...?

Viene de América, donde se sembraba junto al maíz y la calabaza: las “tres hermanas”, que se ayudan entre sí.



Albahaca COMEMOS: HOJAS

“Huele de maravilla, y las abejas adoran sus flores.”

Plantón · 6 por cuadro · 50–60 días · cosecha:
pellizcando las puntas

SALUD

Da sabor y aroma a la comida.

¿SABÍAS QUE...?

Viene de la India, donde una de sus variedades, la tulsi, es una planta sagrada.



Calabaza

COMEMOS: FRUTO Y
SEMILLAS

“La sembramos en primavera y, al volver al cole en septiembre, ¡nos espera una calabaza!”

Semilla · sobre el compostero · 100–120 días ·
cosecha: entera, cuando el tallo se seca

SALUD

Tiene betacaroteno (vitamina A), como la zanahoria.

¿SABÍAS QUE...?

Es una de las plantas cultivadas más antiguas de América: en México se han encontrado semillas de hace unos 10.000 años.

Tarjetas y plantillas para plantar jugando

El paquete incluye dos materiales para imprimir, que se usan juntos: las **tarjetas de hortalizas** (A4, cuatro por hoja) y las **plantillas de plantación** (A2, una por hortaliza).

LAS TARJETAS

1. Imprimirlas **en color**, recortarlas por la línea discontinua y **plastificarlas**, para que aguanten el agua y el sol.
2. Primero sirven como **cartas de juego**: los niños las sacan al azar para decidir qué se planta.
3. Después de plantar, se pegan o se atan a un palo o una caña y se **clavan en el cuadro**. Así cada cuadro queda marcado con su hortaliza, su calendario y su forma de cosecha.

LAS PLANTILLAS

1. Imprimir en A2 al **100 %**, sin “ajustar a la página”. En una copistería basta con pedir “A2 a tamaño real”.
2. Comprobar con una regla que la barra de control mide exactamente 10 cm.
3. Pegar la hoja sobre cartón grueso o plastificarla.
4. Recortar el cuadrado por la línea continua y los agujeros por la línea discontinua.

CÓMO JUGAR

1. Se barajan las **tarjetas** de la estación (consultad el calendario).
2. Cada niño saca una tarjeta al azar: esa es la hortaliza que va a plantar.
3. Busca la **plantilla** de esa hortaliza y un cuadro vacío en el bancal, y coloca la plantilla encima.
4. Planta un plantón o siembra unas semillas en cada agujero, retira la plantilla con cuidado y riega.
5. Por último, clava su tarjeta en el cuadro que acaba de plantar.

Siembra directa con plantilla: en zanahorias, rabanitos o espinacas, el niño hace un hoyito con el dedo en cada agujero y deja caer 2 o 3 semillas. Si nacen varias, se deja la más fuerte.

😊 PARA LEER CON LOS NIÑOS

¡Hoy jugamos a las cartas en el huerto! Saca una carta y mira qué planta te ha tocado. Busca su plantilla: los agujeros te dicen dónde vive cada plantita. Cuando termines, clava tu carta en la tierra para que todos sepan qué has plantado.

Cada rabanito cuenta

Esta guía cuenta una manera de hacer un huerto. No es la única ni pretende ser la mejor: hay tantas maneras de cultivar como huertos y hortelanos, y todas valen si colaboran con la naturaleza y la ayudan a regenerarse, en lugar de pelearse con ella.

Lo importante es empezar. No hace falta montar los ocho elementos, ni tener un patio enorme, ni saber latín (aunque el nombre del kit lo parezca). Basta con un cuadro de tierra, unas semillas y un poco de curiosidad.

Dicen que el planeta necesita ayuda, y casi nunca sabemos por dónde empezar. Aquí va una pista: cultivar una parte de lo que comemos es probablemente lo más útil que podemos hacer por la tierra, por la gente y por todo lo que vive en ella. Cada vez que alguien cultiva su primer rabanito, el mundo gana un poco de suelo vivo, pierde un poco de plástico y suma un hortelano nuevo.

Así que no lo subestimes: cada rabanito cuenta.

😊 **PARA LEER CON LOS NIÑOS**

¿Sabéis qué es lo mejor de nuestro huerto? ¡Que lo hemos hecho nosotros! Cada semilla que plantamos es un regalo para la tierra, para los bichitos y para nuestra barriga. ¿Qué vamos a plantar la próxima vez?



Autor: Marko Simić

+34 659 818 772

permapatterndesign@gmail.com

permapattern.com

Perpetuum hortus

© 2026 Perma Pattern

Ilustraciones vectoriales originales