

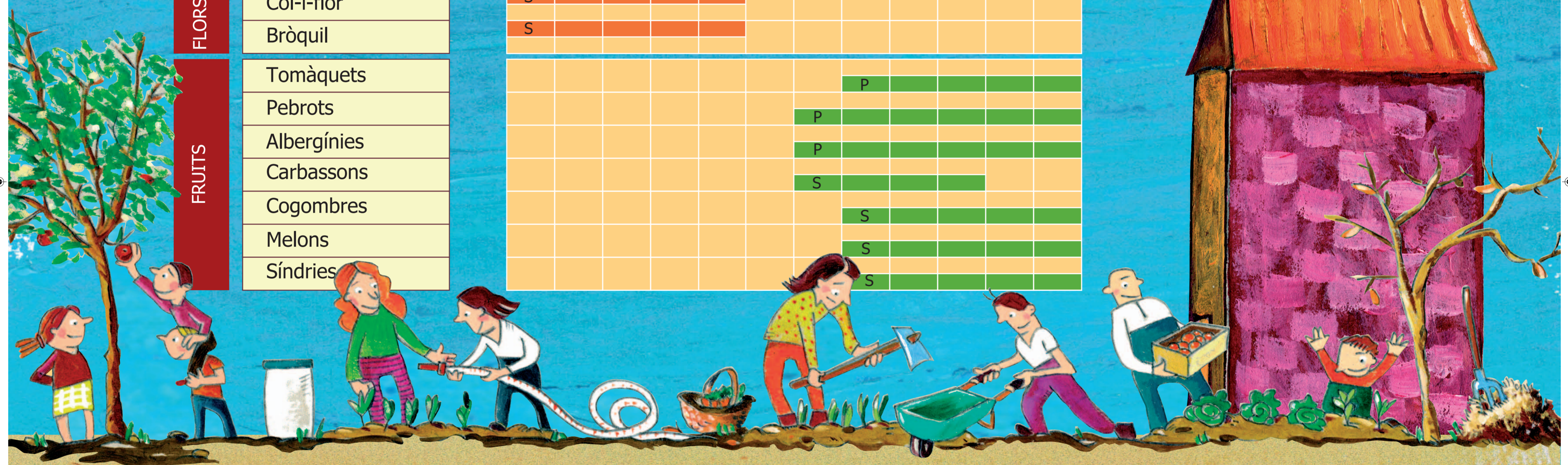
# Calendari de l'Hort Escolar Ecològic

		Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost
ARRELS	Pastanagues	S					S						
	Remolatxes		S										
	Raves		S					S					
	Naps	S						S					
	Patates							S					
	Alls			S									
	Cebes tendres		P					P					
FULLES	Enciams		P					P					
	Escaroles		P					P					
	Bledes	P						P					
	Col		P					P					
	Api		P					P					
	Espinacs		S					S					
	Porros		P					S					
LLAVORS	Faves			S									
	Pèsols			S									
	Mongetes							S					
FLORS	Col-i-flor	S											
	Bròquil	S											
FRUITS	Tomàquets								P				
	Pebrots							P					
	Albergínies							P					
	Carbassons							S					
	Cogombres								S				
	Melons								S				
	Síndries								S				
									S				

El calendari de l'hort depèn molt de la seva situació geogràfica. Aquest s'ha fet tenint en compte un clima temperat on les primeres gelades es produeixen al novembre i les darreres al febrer.

Aquest calendari està pensat perquè quedin pocs cultius a l'estiu quan no hi ha ningú a l'escola. Però si voleu conservar algunes plantes com tomaqueres, melons o pebroteres fins al setembre podeu instal·lar un sistema de reg amb programador. Protegiu el terra amb palla per a evitar que el sol l'assequi massa i demaneu a algú que passi a fer una ullada almenys un cop cada quinze dies.

- Hort de tardor/hivern
- Hort de primavera/estiu
- P** Cultiu iniciat amb planter
- S** Sembra directa amb llavors



## Consells dels hortolans

- Triant les varietats adients es pot posar en marxa un hort de tardor/hivern i un altre de primavera. Sempre que pugueu feu servir llavors autòctones.
- Per l'hort de primavera podem fer el nostre propi planter en recipients reciclats com pots de iogurt, ampolles tallades, oueres, etc. En aquest cas cal sembrar les llavors a l'hivern i mantenir-les en un lloc càlid i amb llum com darrere la finestra de la classe o construint un petit hivernacle.
- Els nostres avis sempre miraven la lluna. Per exemple els alls es planten en lluna minvant (o lluna vella) perquè si no surten de la terra. Pregunteu als avis! Saben un munt de coses de l'hort.
- Hi ha plantes que creixen millor si es troben juntes. D'aquesta tècnica se'n diu cultius associats. Com ara les pastanagues i les cebes, els enciams amb les mongetes o les cols amb els tomàquets. D'altres no els agrada estar juntes com les tomaqueres amb les remolatxes o els pèsols amb les cebes.
- A les plantes no els agrada créixer sempre al mateix lloc i per això cal planificar una rotació de cultius. Heu de pensar la distribució de l'hort durant dos o tres cursos per assegurar-vos que no repetiu el cultiu al mateix lloc abans de dos anys.
- A més de les hortalisses a l'hort convé plantar flors i plantes aromàtiques que el fan més bonic i ajuden a atreure insectes que són beneficiosos.
- Les plantes només es posen malalties quan no tenen tot el que necessiten. Si un cultiu sempre està malalt potser no li va bé el clima o la terra del vostre hort.
- Hi ha molts productes naturals que ens poden ajudar a controlar les plagues i malalties de les plantes. No feu servir mai productes químics que poden contaminar el sòl del vostre hort.
- El millor adob per a l'hort és el compost. El compost es fa amb restes vegetals (branques, fulles seques, herba, etc.) i residus d'aliments (peles de fruita, marro de café, restes de netejar la verdura, etc.). Podeu posar un compostador a l'escola i així fer el vostre propi adob.
- Els cucs de terra són els millors amics de l'hort. Treballen la terra i fan que sigui més nutritiva per a les plantes.
- Els aliments de l'hort són rics i nutritius i estan carregats de vitamines i minerals. Ei, proveu-los!

## Què és l'agricultura ecològica?

L'agricultura ecològica és un sistema de producció agrària que, basant-se en les lleis que regeixen els ecosistemes naturals i en el paper del sòl en la nutrició de les plantes, utilitza mètodes respectuosos amb el medi ambient i afavoreix la biodiversitat. A més, no fa servir productes químics de síntesis provinents d'aquesta manera els problemes de contaminació i produint aliments sense residus. També es coneix amb el nom d'agricultura biològica o agricultura orgànica.

## Per què consumir aliments biològics?

- Per l'agricultura
  - Protegeix el patrimoni genètic agrícola
  - Augmenta la fertilitat del sòl i el contingut de matèria orgànica
  - Fa que els cultius siguin més eficients
- Pel medi ambient
  - Fomenta la biodiversitat
  - No contamina
  - Evita l'erosió
  - Protegeix la flora i la fauna
- Per la salut
  - No fa servir adobs ni pesticides químics de síntesis
  - Ajuda la pagesia a recuperar la seva independència d'empreses productores d'adobs, pesticides i llavors
  - Són més rics en fitonutrients, substàncies que protegeixen la nostra salut
- Per una societat més justa
  - Ajuda a mantenir la població rural i genera llocs de treball
  - Ajuda la pagesia a recuperar la seva independència d'empreses productores d'adobs, pesticides i llavors
  - Torna la sobirania alimentària dels pagesos dels països més pobres. Molts dels productes de comerç just provenen de l'agricultura ecològica

**Ara només resta anar ben contents a treballar a l'hort. A les plantes els agraden molt la música i les cançons.**

