

en mayo

Sembramos

- ⊙ **En almácigos:** Apio de cortar, Repollos (*corazón de buey*), Cebolla (*valcatorce y de verdeo*) y Puerro
- ⊙ **Siembra directa:** gran siembra de Habas y además Acelga (*bressane penca ancha*), Escarola, Espinaca (*amadeo y viroflay*), Lechuga (*grand rapid, gallega, crimor y maravilla 4 estaciones*) Rabanito, Radicheta, Remolacha (*green top bunch*), Rúcula, Zanahoria (*chantenay*).

Trasplantamos

- ⊙ Apio de cortar, Cebollas (*valencianita, y de verdeo*), Coliflor (*early snow ball*), Hinojo, Puerro, Repollo (*corazón de buey y blanco o brunswik*)

Recolectamos

- ⊙ Cosechamos mandioca
- ⊙ Recogemos las semillas de las últimas flores y hortalizas de verano (*en días secos y de pleno sol*).
- ⊙ Sembramos las manzanillas

Recomendamos

- ⊙ **Preparar Pasta de árbol:** 1/3 arcilla (*tierra colorada*), 1/3 de arena, 1/3 bosta de vaca o caballo, se agrega preparado (*líquido*) de cola de caballo y ortiga, hasta que tenga una consistencia pastosa (*tipo brea*) y se aplica en toda la corteza de los frutales y árboles en general (*abriéndolos totalmente con la pasta*), es un excelente vitalizador.
- ⊙ Brotan las ortigas (*cuidarlas*)

Importante

- ⊙ Éste es el último mes para hacer el abono de superficie en los canteros donde se realizará en septiembre el trasplante de tomate, pimiento y berenjena hortalizas que necesitan tierra abonada.
- ⊙ PRECAUCION se aproximan las heladas

hortaliza de mes

Borraja

Borago Officinalis

Propiedades y utilización:

Es una planta silvestre que puede cultivarse con facilidad. Las hojas contienen un alto contenido en mucílagos neutros (30%). Otros componentes son taninos, ácido salicílico (hasta un 2,5%), vitamina C, ácidos orgánicos, nitratos, alcaloides pirrolizidínicos, alantoina y aceite esencial. Además es rica en minerales, especialmente potasio.

Sus flores en infusión se utilizan para bajar la fiebre y ayuda a combatir la gripe, anginas, tos y resfrio.

Las hojas tiernas pueden ser comidas como verdura hervida, sola o mezclada con otras verduras.

Sus bonitas flores azules pueden usarse crudas en la preparación de ensaladas y postres.

CANELONES O TARTAS DE BORRAJA

Se hierven las hojas tiernas de la borraja, se exprimen y se pican.

En una sartén se rehogan cebollas y puerros, se agregan las hojas de borraja previamente hervidas y picadas.

Se prepara salsa blanca se condimenta a gusto con sal, pimienta y queso rallado.

CRISTOLINES DULCES DE HOJAS DE BORRAJA

Hacer una pasta ligera con harina, huevos batidos, leche y azúcar, en las que se rebozan las hojas tiernas de borraja previamente lavadas, se frien en aceite muy caliente cuando estén doradas se escurren, se colocan en papel absorbente para quitar el exceso de aceite se espolvorean con azúcar o miel; se decoran con flores de borraja y se comen calientes.