

en diciembre

Sembramos

- ⊖ Solo bajo media sombra
- ⊖ *En almácigos*: Repollito de brusellas, Cardo y Apio
- ⊖ *Siembra directa*: Lechugas (*gran rapid y criolla*) y Rúcula
- ⊖ **A cielo abierto**:
- ⊖ *A golpes*: Chaucha, Maíz, Zapallitos y Zapallitos lagos

Trasplantamos

- ⊖ Tomate perita y Albahaca. Por la tardecita, es optimo en días nublados
- ⊖ Bajo media sombra Repollo (*corazón de buey*)

Recolectamos

- ⊖ Hojas de menta y melisa antes que empiecen a florecer
- ⊖ Flores masculinas (*las que no tiene el frutito*) de zapallo, calabacitas y zapallitos, para cocinarlas, se pasan por huevo, harina y perejil picado y se frien. Son riquísimas.

Recomendamos

- ⊖ Carpidas para eliminar los yuyos y romper costras
- ⊖ Es un mes ideal para cosechar semillas en días secos y soleados.

Importante

- ⊖ Por las altas temperaturas trabajar a la mañana temprano y a última hora de la tarde.
- ⊖ Conservar la humedad por medio de riegos abundantes, colocar coberturas de cortes de pasto seco (*acolchado*)

hortaliza de mes

Tomate

Solanum lycopersicum

Propiedades y utilización: por su contenido de hierro, cobre y zinc, es útil en la forma el tomate es originario de América, es una buena fuente de potasio, vitamina A, B y C, contiene ácido fólico. El tomate debe ser consumido maduro y no verde. Puede ser usado en ensalada y salsas, tener cuidado en no adicionarle vinagre para evitar la formación de sustancias tóxicas.

Curativo: La pulpa de tomate es un muy buena, aplicada sobre la piel para calmar las quemaduras producidas por exposición prolongada al sol.

SALMOREJO (comida andaluza)

9 tomates peritas o redondos maduros pelados.

3 rebanadas de pan duro

4 dientes de ajo

150 ml de aceite de girasol

Se pican los tomates y se trituran en un recipiente de vidrio se agregan las rebadas de pan, y el aceite y una pizca de sal y pimienta y el ajo picado (triturado). Se dejan toda la noche en la heladera y al otro día se mezcla hasta que tenga consistencia pastosa.

Si tenemos licuadora ponemos todos los ingredientes en la misma y no hace falta dejar la preparación toda la noche en la heladera.

Se hierven en agua 1 kilo y medio de papas durante 25 minutos una vez frías se sirven con el salmorejo.

El salmorejo es un plato de verano puede consumirse solo, se sirve en plato hondo y se le agrega huevo duro picado y se come con cuchara.