

JUNHO

Junho 2014						
S	T	Q	Q	S	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Sementeira de hortaliças:

Acelgas.
Agriões.
Alfices próprias da época.
Azedas.

Beterraba para salada.
Cenouras.
Cerefólio.
Chicórias
Couves diversas incluindo couve-flor e brócolos.
Feijões.
Lentilhas.
Mostarda.
Nabos, (fim do mês).
Pastinaca.
Pimpinela.
Rabanetes.
Salsa.
Segurelha.
Tomilho.

Sementeira de flores:

Acroclínio.
Anthemis.

Aquilégias
Aspáragos.
Ásteres.
Begónias sempre-em-flor.
Bons-dias, anãos.
Calceolárias.
Campanhas.
Campânulas.
Cosmos.
Espargos.
Gipsófilas.
Goivos.
Lanternas chinesas.
Miosótis.
Não me esqueças.
Piretro róseo.
Prímulas dos Jardins.
Sedum Acre
Violetas.

Faz-se igualmente neste mês a enxofração e sulfatagem da vinha, das árvores e das batatas. Capam-se os melões e as melancias. Monda-se o Milho, ceifa-se o Centeio. Faz-se alporques dos craveiros. Continua a necessidade de regas, sachas e mondas nos alfbres, sementeiras e plantações.

SALSA

É uma erva aromática com grande utilização. Utilizam-se as suas folhas quer como condimento quer como elemento guarnecedor de pratos culinários. Tem essencialmente uma ação estimulante do apetite, facilita a digestão e realça o sabor das comidas.

A salsa tem excelentes propriedades que beneficiam todo o organismo. A salsa é uma grande aliada de quem tem hipertensão, pois é bastante diurética.

A salsa é rica em vários antioxidantes entre eles: vitamina A, vitamina E, vitamina C e flavonoides. A salsa é uma das maiores fontes existentes da vitamina A que fortalece o sistema imunológico, além de ajudar à absorção do ferro de origem vegetal.

A salsa 'afina' o sangue, e impede a formação de coágulos nas artérias. Aumenta também o calibre dos vasos sanguíneos, e é anti-inflamatória, protegendo-nos assim de doenças cardiovasculares.

Outros micronutrientes que compõem a salsa são: O ferro, o cálcio, o fósforo, o magnésio, o potássio e as vitaminas do complexo B.

Sementeira – O processo de multiplicação faz-se por semente, durante todo o ano e em local definitivo. Prefere terrenos ricos em cal mas dá-se em todos os solos.



FEIJÕES

Os feijões são de uma enorme utilização no consumo humano, podendo ser usados sob diversas formas; quando sob a forma de vagem verde é consumido em sopas, saladas etc.; sob a forma seca são usados em guisados, sopas, saladas. O grão quando seco conserva-se durante longos períodos. Como alimento o feijão é considerado o melhor de todas as leguminosas, sendo rico em hidratos de carbono e albuminoides.

Sementeira – O processo natural de multiplicação é por semente, no local definitivo. Semeia-se de meados do mês de março a meados de agosto. Algumas variedades como por exemplo o feijão-frade são por vezes semeadas em agosto depois de outras culturas serem colhidas, pois é muito resistente. Outras culturas podem fazer-se até finais do mesmo mês, em locais ou terrenos que sejam de regadio.

O feijoeiro prefere os climas temperados e é muito sensível ao frio e á geada. Têm igualmente necessidade de temperaturas elevadas para acontecer a germinação. Dão-se bem em todos os solos desde que não sejam demasiado húmidos e se encontrem bem mobilizados ou cavados. A preferência da planta é no entanto por solos leves e ricos, não sendo ávidos por calcário.

Adubação – Não convém à cultura dos feijões a aplicação de estrumes ou compostos frescos, porque o azoto pode determinar um excessivo vigor vegetativo prejudicando a produção das vagens. Assim de preferência deve-se estrumar a cultura anterior dando-se preferência às culturas que libertem Azoto.

MAIO FRIO E JUNHO QUENTE: BOM PÃO, VINHO VALENTE

Para controlar os piolhos (afídios) das plantas de forma biológica, deve-se pulverizar as plantas infestadas com uma calda com a proporção de 1 litro de água, por uma colher de chá de detergente da louça ('Sonasol') e uma colher de chá de vinagre.