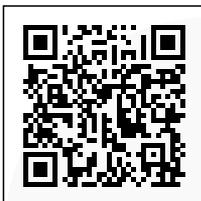


**Cultivo de plantas medicinais condimentares e
aromáticas em pequenos espaços: espiral de ervas**
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2015

Cód. Acervo: 51658

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/51658>

Documento gerado em: 07/11/2018 13:46

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

Relação de algumas plantas para cultivo na Espiral

Nome da planta (popular/botânico)	Posição na espiral
1- Alecrim - <i>Rosmarinus officinalis</i>	sol pleno
2- Cebolinha - <i>Allium schoenoprasum</i>	
3- Peixinho da Horta - <i>Stachys Lanata</i>	
4- Erva-doce - <i>Foeniculum vulgare</i>	
5- Manjerição-da-folha-pequena - <i>Ocimum ssp</i>	
6- Manjerona - <i>Origanum majorana</i>	
7- Melissa - <i>Melissa officinalis</i>	
8- Pimentas diversas - <i>Capsicum ssp.</i>	
9- Salsa - <i>Petroselin crispum</i>	
10- Sálvia - <i>Salvia officinalis</i>	
11- Estragão - <i>Artemisia dracunculus</i>	meia-sombra e solo seco
12- Losna - <i>Artemisia absinthium</i>	
13- Carqueja - <i>Baccharis trimera</i>	meia-sombra e solo úmido
14- Cavalinha - <i>Equisetum ssp.</i>	
15- Coentro - <i>Coriandrum sativum</i>	
16- Hortelã - <i>Mentha spp.</i>	
17- Mifefólio ou Mil-folhas - <i>Achillea millefolium</i>	
18- Poejo - <i>Mentha pulegium</i>	
19- Capuchinha - <i>Tropaeolum majus</i>	
20- Manjerição - <i>Ocimum</i>	
21- Agrião-da-água - <i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i>	pleno sol e solo úmido
	pleno sol no solo dentro da água



CONTATO:

Plantão Técnico: (51) 2125.3100

Informações:
 Escritório: Urupema
 Emater/RS-Ascar
 www.emater.rs.br

@EmaterRS
 www.tl.com/EmaterRS
 www.youtube.com/EmaterRS

Produzido e impresso na EMATER-RS/ASCAR Maio 2015

Cultivo de Plantas Medicinais Condimentares e Aromáticas em Pequenos Espaços



Espiral de Ervas



Comarca



Espiral de Ervas

A espiral de ervas uma forma simples e prática de cultivar diferentes plantas medicinais, condimentares e aromáticas em um único espaço, respeitando suas distintas necessidades de luz, água e nutrientes. Na espiral, as diferentes alturas obtidas ao longo de seu perfil permitem que seja criado um número diverso de condições ambientais, o que normalmente não seria possível em um mesmo espaço cultivado em plano único. Na parte superior da espiral, que geralmente está mais exposta ao sol e é mais drenada em comparação às partes mais baixas, opta-se por cultivar aquelas espécies exigentes em luz e calor e que necessitam de um solo mais enxuto e, por que não dizer, com certa aridez. Na parte mediana, são cultivadas as plantas que apreciam condições intermediárias de luz, calor e umidade e que também podem ser posicionadas de acordo com o quadrante da espiral, deixando aquelas que requerem uma maior exposição solar para o quadrante norte e aquelas que apreciam umidade e sombra para o quadrante sul. Na parte inferior da espiral, muitas vezes incorpora-se um pequeno lago, que permite que sapos e rãs possam se reproduzir e aí passa a se dispor de um ambiente para o cultivo de plantas que requerem solo bem mais úmido e sombreado. Sua localização deve ser o mais próximo possível da casa, uma vez que se constitui em um elemento do sistema que necessita de atenção ou que precisa ser visitado com frequência para dali se obter o que se deseja: temperos, fitoterápicos ou apenas contemplação. O ideal é que esteja a poucos passos do local onde as refeições são preparadas.



Construção da Espiral e elaboração do substrato

A estrutura da espiral deve ser assentada sobre o solo original, previamente nivelado. Sobre o solo coloca-se um leito de papelão de embalagens descartadas, e sobre este leito que é edificada a espiral. Para facilitar a montagem desenha-se um círculo diâmetro com um diâmetro de 1,60 metros. Sobre a marcação que iremos edificar a estrutura da espiral. Como material pode ser utilizado: pedras, tijolos, bambu ou costaneiras de madeira. O espaço formado pelas paredes deve ser com os seguintes materiais, segundo uma ordem de baixo para cima: cascotes de telha ou tijolos; pedras ou brita; palha e finalmente uma mistura de uma parte de composto + uma parte de solo, se o solo for argiloso ou duas partes de composto + uma parte de

Qualidade da água para irrigação

Utilizar água potável, preferencialmente de fontes naturais ou água da chuva. Em caso de utilização de água da rede pública, deixar em repouso durante 24 horas para a eliminação do cloro.



Fonte: Uriarte, Ari. A construção de uma espiral de ervas. Revista Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável - set./dez.2011.