

PAISAJISMO COMESTIBLE

AROMÁTICAS
Y ESPECIADAS

Por Claudio Doratto

En la segunda entrega de cómo convertir nuestro jardín en un espacio con plantas que no sólo puedan degustarse sino también olerse y llevarse a la cocina, nos dedicamos a las que tienen formas de arbustos y que, por su baja necesidad de agua, forman parte de prácticas sustentables.

El paisajismo comestible, mencionamos en el primer artículo acerca de este tema (podés leerlo en www.mundoclubhouse.com), se trata de utilizar plantas con hojas, frutos y demás partes comestibles, con fines productivos y estéticos en el jardín; además de las plantas aromáticas.

En esta ocasión veremos algunas matas y herbáceas.

Las matas son, en este contexto, arbustos leñosos o semi leñosos de pequeño porte, como es el caso del romero rastrero o el tomillo. Suelen ser plantas que no tienen una demanda importante de agua y nos posibilitan emplearlas dentro del concepto de paisajismo sustentable.

En tanto, la menta o el ciboulette son ejemplos de las que llamamos herbáceas. Son vegetales que carecen de tallos leñosos durante la mayor parte de su vida o, directamente, no lo desarrollan.


TOMILLO (THYMUS SP.)
 CON LA FUERZA DEL SOL

Este arbusto pequeño de no más de 40 centímetros de alto (mata) es conocido por sus propiedades culinarias y medicinales. En la mitología griega se dice que brotó a partir de una lágrima de Helena de Troya para que los soldados adquirieran fuerza y coraje para la batalla. Existen diferentes variedades con desarrollos más o menos achaparrados y con flores blancas o rosadas. Se pueden emplear como cubresuelos, enmarcando caminos o huellas, en rocallas (arreglos con rocas) o en un cantero con plantas de mayor porte como lavandas o romero. No demandan mucha agua y sí exposición al sol.

MENTA (MENTHA SP.) VERDE PERFUMADO

Existen numerosas especies, con variados tonos de verdes, sabores y perfumes más o menos fuertes. Algunas de ellas son ideales para producir licores caseros y otras para emplear en la comida o en la elaboración de postres y helados.

Si piensa cultivarla, lo recomendable es ubicarlas en un lugar con sombra parcial, suelo con bastante materia orgánica y humedad. Al ser una planta invasora, se pueden utilizar macetas. Para colocarla directamente en el suelo, una opción es enterrarla con la maceta habiendo retirado el fondo y así contenerla un poco.



CIBOULETTE (ALLIUM SCHOENOPRASUM) DE FÁCIL CULTIVO

Es la más pequeña de la familia de la cebolla, tiene un suave aroma y un sabor parecido a la cebolla de verdeo. Es una planta fácil de cultivar ya que se puede plantar al sol o bajo una sombra parcial, donde prosperará mejor. Requiere suelos ricos en materia orgánica y con buen drenaje.

En el jardín se pueden colocar agrupadas en macizos y aprovechar su floración lila para dar color. También armando canteros con otras aromáticas como una albahaca morada.



“Se trata de utilizar plantas con hojas, frutos y demás partes comestibles, con fines productivos y estéticos en el jardín”

ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE) RÚSTICO Y FAMILIAR

Es otro ejemplar de la familia de la menta, el tomillo y el romero. Esta mata que no supera los 45 centímetros de altura, si bien crece bien en suelos pobres y al sol, los prefiere con buena cantidad de materia orgánica y buen drenaje.

Su cultivo en un lugar con un poco de sombra hace que tenga hojas un poco más grandes, aunque no tendrá tanto aroma.

Debido a su rusticidad es posible colocarla en el jardín confeccionando borduras o en rocallas junto al tomillo o romero rastrero.

En la tercera y última entrega acerca de las delicias del paisajismo sustentable mostraremos las desconocidas propiedades culinarias de algunas plantas que suelen estar en los jardines. La “achira” es una de ellas.

