

UN POCO PARA TODOS

Realización: ROSA M. CUBELA

vix.com



EL CUIDADO DE LAS PLANTAS EN VERANO

LOS meses de calor ponen a prueba su resistencia en la terraza o el balcón. Las altas temperaturas y el ambiente asfixiante de la ciudad causarán bajas entre ellas, aunque curiosamente, en la mayoría de los casos se deberá a un exceso de humedad, por las abundantes lluvias veraniegas, que es mucho más perjudicial para las plantas que la sed, ya que empobrece la tierra, provoca enfermedades y acaba por marchitarlas. Por eso, debemos cambiar la idea errónea de que cuanta más agua reciban, mejor se conservarán.

Existen muchas y muy diversas especies, y cada una de ellas requiere unos cuidados específicos que debemos tener en cuenta en lo referente a su mantenimiento. Así, unas necesitarán mayores dosis de agua y luz que otras y, por tanto, una ubicación diferente, ya sea en macetas o en el mismo suelo. Saber distinguir entre esas distintas necesidades es un factor esencial que hará que nuestro jardín se desarrolle satisfactoriamente.

Agua: limpieza y control

Tan importante como regarlas es mantener las plantas libres de hojas y flores secas, que seguirán absorbiendo agua y frenarán el desarrollo de las partes sanas. Asimismo, el polvo y la suciedad sobre las hojas no las dejarán respirar. Es posible rociarlas con agua jabonosa y enjuagarlas después abundantemente. Además, este método alejará a los parásitos, una tarea muy importante en los trabajos de jardinería. Conviene llevar a cabo cada cierto tiempo y de manera periódica una limpieza general en nuestro espacio verde.

El agua que eliminan los tiestos arrastra buena parte de los nutrientes que la planta necesita para vivir, por ello no es conveniente desperdiciarla, pues en esta época del año empleamos más de la habitual en el riego. Una buena opción consiste en colocar platos o cuencos debajo de los tiestos para recogerla y regar con ella el resto de las plantas. Una excesiva humedad puede acabar quemándolas en horas de pleno sol, por lo que

conviene regar a primera o a última hora del día.

Si nos ausentamos...

Es un error dejar las plantas en la bañera con agua cuando se sale de vacaciones: la tierra se encharca y las raíces se pudren. Un viejo truco consiste en colocarlas alrededor de un cubo con agua del que se sacan unos cordones gruesos que se enterrarán en cada maceta. Los cordones conducirán el agua del cubo (por capilaridad) al tiesto en función de sus necesidades. Serán las propias plantas las que se administren.

Pero si este truco no termina de convencernos, siempre podremos recurrir a la tradicional solución de encomendarle las tareas de jardinería a algún vecino o familiar.

Regar: cómo, cuándo y cuánto

Como ya hemos dicho, el riego debe suponer el aporte necesario para cada planta: ni más, ni menos. En la dosificación exacta está el éxito de su desarrollo. Las características de la tierra y de la planta determinarán el volumen de los aportes. Las tierras **arenosas** apenas retienen el agua, por lo que se debe calcular la dosis. Las **arcillosas**, sin embargo, se encharcan mucho y pueden dar la sensación de saturación sin que el agua llegue a la zona de enraizado. Aunque siempre es mejor regar al anochecer, para evitar la evaporación inmediata.

Aun en los días de sol, la tierra de las plantas puede mantener buenos niveles de humedad en su interior, algo que se puede verificar introduciendo un palillo fino en el tiesto y si este sale empapado, perfecto. Esta tarea es imprescindible para evitar que la planta se ahogue, y no todas las especies tienen las mismas necesidades hídricas. Aprovechar la ocasión para remover la tierra es altamente beneficiosa también, además de permitirnos conocer cómo anda la humedad de las raíces.

Si tenemos en cuenta todos estos cuidados, nuestras plantas podrán soportar mejor el calor del verano o nuestra ausencia en caso de ir de viaje.



• El marido vuelve inesperadamente de un largo viaje y se encuentra a su mujer en la cama con un viejo amigo.

-¡Pero, Paco! ¿Cómo es posible que tú, mi mejor amigo, estés engañándome con mi mujer?

-Pues precisamente porque soy tu mejor amigo, estoy asegurándome de que no te engaña con otro.

• Una pareja de recién casados se encuentran de regreso de su luna de miel, la esposa le dice:

-Mi amor, la luz de la sala se dañó. El esposo le contesta:

-¿Qué te crees?, yo no soy electricista.

Al día siguiente ocurre igual con la lavadora. Y el marido le contesta lo mismo...

-¿Qué te crees?, yo no soy mecánico.

Al pasar una semana, llega el esposo y encuentra todo arreglado y pregunta:

-Mi amor, ¿cómo hiciste para arreglarlo todo?

Y ella le contestó:

-Ay, mi amor, tenemos un vecino que sabe arreglarlo todo.

-Y ¿cuánto te cobró? -pregunta el esposo.

-Bueno, me dio dos opciones: que le preparara una torta o hiciera el amor con él.

-Me imagino que la torta te quedó muy buena -le dice el esposo.

-¿Qué te crees?, yo no soy repostera.



guiainfantil.com



¡A la cocina!

lavilla.com



BUÑUELOS DE VIENTO

Ingredientes: (para unas 24 unidades)

- 4 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla
- Cáscara rallada de 1 limón
- 2 cucharadas de azúcar
- 120 g de harina
- ½ c.c. de levadura en polvo
- Aceite para freír
- Una pizca de sal
- Azúcar glas para espolvorear

Preparación

Echa en una cazuela 275 ml de agua, la mantequilla, el azúcar, la ralladura de limón y la sal, y lleva a ebullición. Añade la harina y la levadura y remueve con una cuchara de madera hasta obtener una masa que comience a pegarse a las paredes de la cazuela.

Retira del fuego y deja enfriar unos minutos. Añade los huevos uno por uno y batiendo tras cada incorporación hasta obtener una crema espumosa; deja reposar dos horas. Calienta abundante aceite en una sartén grande de bordes altos. Deposita cucharaditas de la masa preparada en el aceite bien caliente y dora hasta que se hinchen. Saca de la sartén los buñuelos y escúrrelos sobre papel absorbente. Deja enfriar un poco.

Espolvorea los buñuelos con azúcar glas y sirve inmediatamente.

FLAN CON MAICENA

Ingredientes

- 6 huevos
- 4 cucharadas de maicena
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de leche
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 chorrito de vainilla
- Una pizca de sal

Preparación

Bate las claras a punto de nieve, luego agrega el azúcar, las yemas (siempre batiendo, es mejor hacerlo entre dos personas), posteriormente agrega: la maicena, la leche condensada, la leche natural, la pizca de sal y por último la vainilla. Reitero que no se debe dejar de batir. Después de tener la mezcla bien unida, colócala en un molde metálico y tápala con papel poniéndole una cinta alrededor o simplemente ponle una tapa que cierre bien para que no le caiga agua.

Después introduce el molde en una olla de presión con agua hasta un poco menos de la mitad, y ponla en el fuego, deja cocinar a baño maría por 30 minutos luego revisa con un palillo para ver si ya está, de lo contrario se pone unos minutos más.

Este flan se puede hacer también en el horno, a baño maría.