

## APRENDE CON LA PAC

## ¿Cómo puedo hacer un semillero?

*Cultivando nuestras propias hortalizas descubrimos cómo es la labor que desempeñan los agricultores, fundamentales para garantizar la soberanía alimentaria en la UE*

M. C.

El consumo de alimentos de proximidad es fundamental para reducir la huella de carbono y, de ese modo, contribuir al cuidado del medio ambiente. Pero también resulta importante conocer cómo se cultivan esas hortalizas que normalmente adquirimos en la frutería para entender el papel que juegan los agricultores a la hora de garantizar el suministro de alimentos en la UE. Sobre todo en épocas duras como la actual. De ahí que la educación juegue un papel crucial a la hora de dar a conocer su labor. Y no solo eso, también en el momento de inculcar hábitos de vida saludables como los que impulsa el programa De la Granja a la Mesa. Una buena forma de educar en esos valores es mostrar cómo podemos producir esos alimentos en casa. ¿Por qué no hacerlo si disponemos de un pequeño terreno en el que experimentar, un lugar en el que ver en directo cómo se desarrolla el ciclo de la vida? De ese modo descubriremos cuál es el papel que desempeñan los agricultores en la UE y por qué resulta tan importante mantener una política agraria común (PAC) fuerte.

El primer paso para entender el proceso agrícola y cultivar hortalizas es hacer nuestro propio semillero, la incubadora de la que saldrán los tomates, puerros, pimientos o garbanzos producidos de un modo saludable que lue-



ILUSTRACIÓN PINTO &amp; CHINTO

go acabarán convirtiéndose en ingredientes fundamentales de nuestros platos. Porque producir alimentos respetuosos con el medio ambiente es una forma de aportar un grano de arena al objetivo de mejorar la alimentación de los ciudadanos de la UE y de fomentar las prácticas de producción sostenibles en el medio rural.

El ingeniero agrónomo Guillermo Rodríguez explica cómo preparar los semilleros para hacer brotar algunas de las plantas que

luego trasplantaremos a nuestro huerto. Es la forma de que los más pequeños puedan convertirse en agricultores por unos días experimentando de primera mano la importancia y la responsabilidad que implica ser agricultor o ganadero.

Aunque lo ideal es echar las semillas en recipientes de madera, también podemos reutilizar botellas que tenemos en casa. Pura economía circular. Algo que ya hacían nuestras abuelas al separar los restos de comida de la

para alimentar a los cerdos o las gallinas del corral. Cartones de leche o envases de huevos son algunos de los medios que pueden ayudarnos en la tarea de lograr ese primer brote. O, por qué no, botellas vacías o cajas de galletas.

En esos recipientes, adecuados para ejercer de semilleros, es donde debemos poner una mezcla de abono orgánico con tierra. «O ideal —explica Guillermo— es que utilicemos tierra da leira na que despois imos plantar porque

dese xeito o cultivo vaise acostumando xa ao terreo no que vai ter que medrar».

El abono orgánico puede hacerse con restos de comida como mondas de plátano, piel de patata, hojas de lechuga desechadas u otros restos que, para que no se pudran y no produzcan mal olor, debemos dejar que se descompongan mezclados con otro tipo de vegetales secos, como paja u hojas que caen de los árboles. De ese modo, con un poco de paciencia, podemos obtener el compost. Los que no puedan o no quieran esperar pueden comprarlo.

Una vez enterrada la semilla, habrá que aguardar a que nazca la planta que luego llevaremos al campo. Y la pregunta es: ¿qué hortalizas puedo plantar a mediados de enero? La respuesta la da Guillermo Rodríguez: «Agora aínda podemos sementar cebollas, tamén é tempo de pementos, tomates, algo de porro. Ou, por que non, tirabeques e garanzos». La lista de verduras o legumbres es larga. Solo hay que planificar un poco qué nos gustaría comer en primavera y dejar que la naturaleza actúe.



Financiado por el programa IMCAP de la Unión Europea

El contenido de la presente publicación representa únicamente las opiniones del autor y es responsabilidad exclusiva de este. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información contenida en dicho material.

## APRENDE IGUALDADE

## Unha das encargadas de traer os robots que loitan contra o covid

*O programa Girl STEM entrevista a Rocío Martínez*



■ Le o código QR ou teclea <http://bit.ly/3bt8ngv> para ver a entrevista que lle fixeron a Rocío Martínez no programa Girl Stem

S. CABRERO

A científica Rocío Martínez Núñez é unha das protagonistas dun dos últimos vídeos do programa Girl STEM. Esta investigadora no King's College de Londres conseguiu impulsar xunto a outros catro compañeiros unha operación público-privada que trou-

xo a España a pasada primavera unhas máquinas capaces de analizar nada máis e nada menos que unhas 2.400 PCR ao día. Estes superrobots están a ser de gran importancia na loita contra o coronavirus. A entrevista, realizada pola directora da empresa galega Contenidos Dixitais, Noa Orizales, destaca o forte vínculo de tódolos campos da investigación co *big data* e tamén ofrece as claves que se manexan no campo da biomedicina, nun momento tan crucial como o que estamos a vivir na actualidade a

causa da pandemia.

A entrevista, que a Asociación Gallega de Empresas de Software Libre e a Xunta de Galicia farán chegar aos centros en formato de píxula audiovisual, enmárcase no programa Girl STEM, co que a Administración busca reducir a brecha de xénero que existe entre mulleres e homes nos estudos nos campos de ciencia, tecnoloxía, enxeñaría e matemáticas. Rocío Martínez pode ser un bo exemplo das enormes posibilidades que teñen estes campos para as estudantes galegas.

## PREGUNTA A UN CIENTÍFICO

## ¿Por qué a los niños les gusta el chocolate?

*Hay un compuesto químico que tiene mucho que ver*



■ Lee el código QR o teclea en la barra de Internet <http://bit.ly/2Lfl5zq> para escuchar la explicación que dio la divulgadora científica Patricia Barciela

Dentro del programa de La Voz de la Escuela Pregunta a un Científico, Ana María, de 13 años y estudiante del centro Manuel López Navalón, de Santiago, quiere saber por qué a los más pequeños les gusta tanto el chocolate. Patricia Barciela, de la Casa de

las Ciencias, ha sido la encargada de dar respuesta. Tal y como explica, el chocolate está formado por cientos de compuestos químicos, pero hay uno que tiene especial relevancia. Hablamos de la anandamida, que también se encuentra de forma natural en nuestro cerebro. Explica Barciela que, cuando nosotros la generamos, se descompone de forma muy rápida. Los químicos creen que la anandamida del chocolate hace que la del cerebro persista más tiempo.