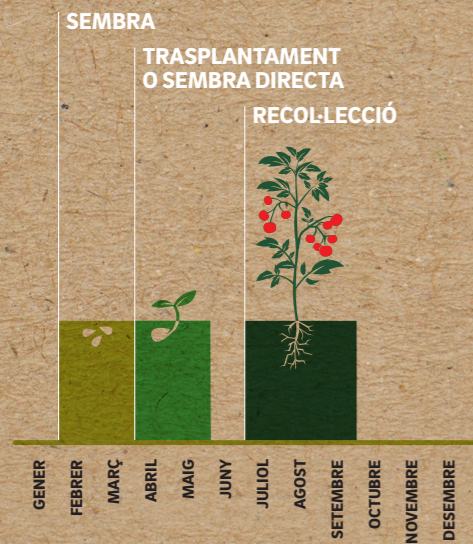




CALENDARI DE CULTIU

Text i fotos: Jonatan del Amo Banyuls



La Piqueta

C. Doctor Delger, 5
08140 Caldes de Montbui
93 862 70 25
lapiqueta@caldesdemontbui.cat
www.caldesdemontbui.cat/lapiqueta



Banc de llavors
del Vallès Oriental



MÈTODES DE CONSERVACIÓ



CONSERVA DE TOMÀQUET

Una bona manera de tenir tomàquet tot l'any, a part del tomàquet de penjar, **és fent-ne conserves.**

Fer conserves és ben senzill: escolliu tomàquets madurs i traieu-ne el peduncle. A continuació **escaldeu-los amb aigua bullent** un minut per poder pelar-los més fàcilment.

Després és el moment de posar-los sencers, ben premuts i amb tot el suc **dins d'un pot de vidre** que haurem esterilitzat prèviament.

Un cop plens i tapats els pots, **cal bullir-los trenta minuts al bany maria**, drets i completament coberts d'aigua, perquè es faci el buit al pot i es conservi bé. Després es deixen refredar a l'aigua mateixa de bullir els pots i ja es poden guardar.

Una altra conserva que podem fer és amb **tomàquet fregit i triturat o amb samfaina**, afegint-hi ceba, pebrot i albergínia i seguint el mateix procés de conservació.

Sempre que obrim un pot per consumir, ens assegurarem que hagi fet bé el buit i estigui en perfectes condicions.



MÈTODES DE CONSERVACIÓ



TOMÀQUET DESHIDRATAT

Una manera molt interessant de conservar tomàquets **és deshidratant-los**. Varietats com el tomàquet **pometa**, que es poden buidar i netejar de llavors fàcilment, són molt recomanables per deshidratar al sol.

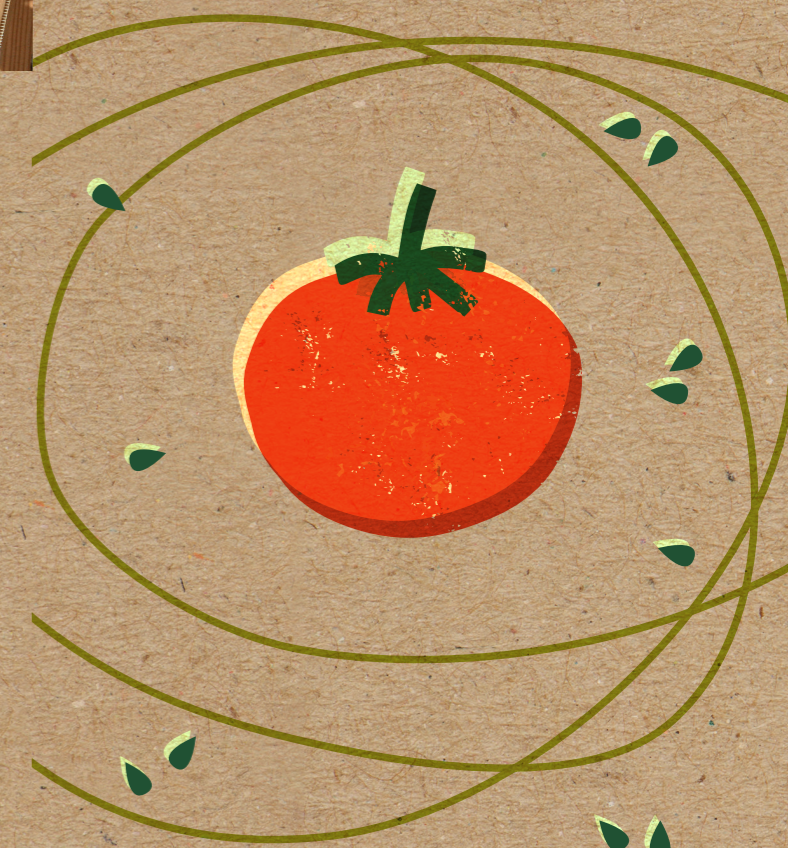
Una manera senzilla d'assecar tomàquets (o altres hortalisses) és **posant-los sobre una malla a ple sol durant una setmana**, afegint una mica de sal pel damunt. A la nit és millor posar-los a cobert o tapar-los amb un plàstic perquè no absorbeixin la humitat ambiental i es facin malbé.

Un cop secs, es conserven molt bé en una **bossa de roba o de paper** en un lloc fosc i sec. Només caldrà hidratar-los amb aigua o oli abans de consumir-los.

També els podem conservar, de manera més limitada, **en pots coberts d'oli d'oliva que podem aromatitzar amb espècies i herbes.**

TALLER

LLAVORS I PLANTER DE TOMAQUERES



Ajuntament de Caldes de Montbui



COM GUARDAR LLAVORS DE TOMÀQUET



Per guardar llavors **escollirem les tomaqueres més sanes** i els tomàquets que continguin les característiques que volem preservar: **forma, mida, gust, productivitat, resistència a malalties i adaptació climàtica.**

Els tres primers poms (la part baixa) de la planta acostumen a fer els fruits més grossos i sans; és important tenir-ho en compte a l'hora de guardar-ne la llavor. **És convenient reservar llavors de diversos fruits i plantes, per tal de tenir-ne una major diversitat.**

En el cas del tomàquet de penjar, una característica que ens interessa mantenir és la llarga conservació. Per això, guardarem també llavor dels tomàquets que millor s'han conservat.



Per extreure'n la grana, partirem pel mig els tomàquets i amb una cullereta petita en traurem les llavors i el suc, que anirem abocant en un got de vidre.

Ho deixarem fermentar 3 o 4 dies per eliminar patògens, fins que aparegui una capa blanca al damunt i vegem que les llavors hagin pujat a la superfície. Retirarem aquesta capa, abocarem les llavors en un bol i farem 2 o 3 decantacions (omplint cada vegada d'aigua) fins que s'hagi eliminat tota la polpa i només ens quedi la llavor neta al fons. Acabarem posant les llavors en un colador que posarem sota l'aixeta per esbandir-les bé.

Un cop netes i escorregudes, les col·locarem damunt un paper de forn perquè s'acabin d'eixugar a l'ombra. Quan estiguin ben seques, les traurem del paper, les separarem amb els dits i les guardarem en un pot hermètic amb una mica de guix de pissarra o boles de gel de silici.

La quantitat de llavor que hem de guardar dependrà de les nostres necessitats i dels anys que vulguem tenir-la a l'abast, **sabent que perdrà poder germinatiu amb el temps.**

La viabilitat de la llavor del tomàquet acostuma a ser **de gairebé 4 anys.**



EL PLANTER DE TOMAQUERES



L'època normal de sembra de les tomaqueres és al **voltant del mes de febrer en un lloc protegit del fred**, per trasplantar-les al **final d'abril**, i obtenir els primers tomàquets al **juliol**.

També podem fer-ne una **sembra tardana**, els mesos **d'abril i maig**, per trasplantar-los al **juny** i recollir tomàquets al principi de la tardor i allargar així la temporada.

Hi ha diverses maneres de sembrar les tomaqueres: una de les més habituals és fer la sembra en **safates alveolades** individuals, que tenen l'avantatge de poder-se trasplantar a l'hort quan estiguin a punt. Només caldrà omplir les safates amb terra bona, sembrar la llavor i mantenir sempre unes bones condicions d'humitat i sol directe, i evitar el fred i sobretot les gelades.

Una altra manera és sembrar les tomaqueres **en un llit calent**, amb una capa de fem, compost i terra dins un **petit hivernacle**. Amb aquesta opció podem obtenir una gran quantitat de tomaqueres, que hauré de **trasplantar en arrel nua** a finals d'abril, mantenint una humitat constant els primers dies del trasplantament per tal que arrelin bé.

Per a quantitats petites també podríem fer el planter a dins de casa, en algun lloc que tingui molta il·luminació natural.

Quan tinguem ja la planta formada, la trasplantarem a un contenidor individual o directament a l'hort si ja és prou gran.



CULTIU DE LES TOMAQUERES

A les tomaqueres els agraden els **sòls profunds i amb una bona terra**. El reg és un dels aspectes més complicats. Els agrada una **humitat constant però sense excés**. Una regularitat moderada en el reg evitarà força el clivellat del tomàquet.



Les tomaqueres s'han **d'asprar molt bé**, ja que a vegades el pes dels tomàquets és considerable. L'enasprat també és una bona manera de tenir unes tomaqueres més sanes i airejades, ja que en estar més allunyades del sòl, rebran menys humitat i tindran menys problemes de fongs, especialment del mildiu.

Deixarem una distància entre plantes d'entre 60 i 80 cm. Per aconseguir que la tomaquera creixi amb força **cal anar-la podant**, traient els brots que surten de la tija principal, ja que si no es treuen, els tomàquets sortiran més petits. **El brot que hem de treure és el que creix entre la tija central i la secundària.**

La temporada s'acaba amb l'arribada de la tardor i les primeres gelades. Es recomana la recol·lecció de les varietats del tomàquet de penjar quan comencen a trencar el color, després d'uns dies sense reg ni pluja. Això farà que es conservin millor.

