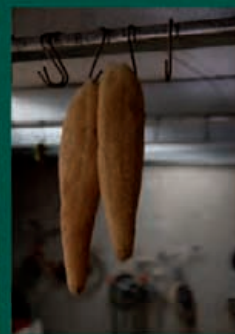




Com fer un hort ecològic...

amb consells i dites de la gent gran de l'Urgell



Com fer un hort ecològic...

amb consells i dites de la gent gran de l'Urgell



Índex

Agraïments	pàg. 3
Presentació	pàg. 4
Com conèixer i treballar la nostra terra	pàg. 5
Fertilització i compostatge	pàg. 12
L'aigua a l'hort	pàg. 21
Els tipus d'horts	pàg. 25
Les llavors i el planter	pàg. 32
El maneig de les herbes no invitades	pàg. 37
Les rotacions i associacions	pàg. 41
Trucs pràctics per evitar les principals plagues i malalties	pàg. 45
Els efectes de la Lluna	pàg. 51
Les verdures de l'hort una a una	pàg. 54



Agraïments

De vegades editar un llibre és una tasca semblant al cant coral. Necessites de moltes veus perquè la melodia soni perfecta, per no perdre cap matís, cap textura, cap registre.

El llibre que teniu a les mans n'és un bon exemple. És el recull de la tasca d'un nombrós grup de persones que amb el seu saber i la seva dedicació han ajudat a elaborar quelcom més que un compendi sobre horticultura ecològica.

Ara és el moment de plasmar el nostre reconeixement a tots ells. Volem agrair especialment la col·laboració dels casals de la gent gran i de les associacions de dones de la comarca que han fet possible les trobades amb els homes i les dones que han volgut compartir els seus coneixements i experiència amb nosaltres. També hem d'agrair l'ajuda dels tècnics del Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible i dels tècnics de la Unitat de Producció Ecològica del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural. I, naturalment, als amics i amigues que ens han ajudat i animat: el Joan Domènech, la Marta Sesé, l'Elisa Schwis, el Robert Terré, el Joan Torrent, l'Andreu Bosch, els companys i companyes d'APRODISCA i els del Consell Comarcal de l'Urgell.

Fer aquest llibre ha estat un exemple de constància, de treball en equip i de confiança entre persones... Gràcies a tots!



Presentació

Durant molts anys l'hort va esdevenir una peça clau de les llars, que garantia, conjuntament amb els quatre animals d'autoconsum, la major part de l'alimentació familiar. D'això no fas pas tant temps... dues o tres generacions abans, els nostres avis o besavis, ho feien així, amb coneixements ancestrals que passaven de pares a fills. Coneixements que els deien com aprofitar les restes orgàniques per fer el compost, com obtenir les llavors dels millors fruits que els garantien les properes collites, quin era el millor cicle lunar per sembrar, plantar o collir... en definitiva tot un saber fruit de l'experiència i de l'observació de la natura, recollit i transmès al llarg de molts anys.

Lamentablement, els canvis socials produïts a mitjan segle passat ens van anar separant de la terra i de mica en mica vàrem delegar la producció d'aliments a tercers. Aliments produïts sovint de manera industrialitzada, provinents de llocs llunyans, amb poc gust però, això sí, amb una gran aparença... i sense adonar-nos vàrem anar perdent tot aquell valuós llegat.

Amb tot això no volem dir que tot el d'abans era meravellós i el d'ara és dolentíssim. No. Som conscients que la vida d'abans no era fàcil i que sovint tenia mancances, però tenia moltes coses bones, com també les té la tecnologia i els avenços d'avui en dia aplicats amb criteris de sostenibilitat. Doncs amb aquesta idea s'ha fet aquest llibre, combinant els millors consells tècnics sobre el maneig ecològic acompanyats amb el saber que hem pogut recollir dels nostres grans. S'han volgut recuperar també els mètodes de conservació que s'utilitzaven quan l'hort s'oferia generós i, també, les dites tradicionals que tanta raó tenien i que formen part de la nostra llengua i cultura.

Esperem que aquest llibre sigui una bona eina per posar en marxa el vostre hort o que pugueu extraure'n idees els que ja en feu. Però sobretot ens agradaria que servís perquè els horts tornessin a ressorgir com un racó de vida i un reservori d'aliments.

Sra. Rosa Maria Mora i Valls
Presidenta del Consell Comarcal de l'Urgell

Sr. Ramon Torres i Bosch
Conseller d'Agricultura del Consell Comarcal de l'Urgell

Com conèixer i treballar la nostra terra



La terra del nostre hort és l'organisme viu més important i més complex de tots. És la “mare” de tots els cultius que plantem i per tant cal conèixer-la molt bé, dedicar-li temps i donar-li totes les atencions i cures necessàries.

En agricultura ecològica entenem que cal alimentar la terra i aquesta s'encarregarà d'alimentar les plantes, ja que, en la part que no veiem sota la planta existeixen milions i milions d'organismes vius que són els que permeten que les plantes es puguin alimentar i créixer sanes i fortes. Cal saber que tots aquests éssers vius, en la seva majoria, viuen als primers 25 o 30 cm de terra, que és on es desenvolupen la major part de les arrels i que anomenem la capa cultivable, per tant el treball de la terra del nostre hort ha d'anar encaminat a protegir i alimentar aquests primers 25 o 30 cm.

Com és la nostra terra?

El primer pas per aconseguir un bon hort és observar atentament la terra que trepitgem i així saber de quina manera l'hem de treballar per tal de donar-li la màxima vida i salut.

En totes les terres hi podem trobar dues categories de materials: la matèria mineral i la matèria orgànica. La primera representa del 85 al 95% del total i està formada per graves, arenes, llims i argiles. La resta és la matèria orgànica que en quantitat és molt inferior, però serà la que determinarà si en el nostre hort hi creixen verdures grans i sanes o raquítiques i malaltes, és a dir, si tenim una terra molt fèrtil o poc fèrtil.

Tot i l'enorme gamma de terres que existeixen, a grans trets podem classificar-les en dos grups:

- **Terres argiloses:** tenen més d'un 20% d'argila. Són enganxoses al mullar-se, són difícils de treballar i quan plou sovint es queden entollades i els costa assecar-se. A l'estiu, però, aguanten molt bé la humitat i la frescor, són capaces d'emmagatzemar gran quantitat d'aliment per a les plantes i resisteixen bé la sequera. Generalment són terres dures i compactes.

- **Terres arenoses:** tenen més d'un 70% d'arena. Són lleugeres i fàcils de treballar, però quan plou l'aigua s'hi filtra molt ràpidament i s'assequen amb facilitat. Tenen molt poca capacitat d'emmagatzemar els aliments per a les plantes i a l'estiu pateixen molt la sequera.

Com saber quina terra tenim?

Podem fer unes proves molt senzilles per a conèixer la nostra terra, i així sabrem com l'hem de treballar i cuidar.

La **primera prova** és la que ens dirà en quina proporció es troben els materials que formen el nostre sòl. Agafem terra dels primers 30 cm de diferents punts de l'hort, traiem les pedres que siguin més grosses que un pinyol d'oliva, les restes d'arrels i herbes i ho barregem tot en un cubell. Ara agafem un pot de vidre d'uns 20 cm i l'omplim 1/3 amb la terra i la resta amb aigua, tapem i remenem fort durant un minut. Finalment deixem el pot en un lloc quiet i l'endemà l'anem a visitar.

Veurem que la terra del pot s'ha ordenat per capes de diferent color i mida:

- Al cul del pot s'hi queden les graves, per sobre tenim les arenes, a sobre d'aquestes hi ha els llims que són de color fosc i, finalment, trobem les argiles dalt de tot, que normalment són de color marronós o rogenc. En la part de l'aigua pot ser que hi surin les restes de matèria orgànica.

Ara només cal mirar els gruixos de les diferents capes per saber en quina proporció estan els materials a la nostra terra (per ser més exactes podem mesurar amb un regle els centímetres que fa cada capa).



La **segona prova** consisteix a agafar un grapat de terra, passar-la per un colador fi o per una tela mosquitera i mullar-la fins que tingui consistència de fang. Ara provem de fer les següents formes i figures:

- Comencem fent un “xurret” de la mida d’un llapis, si ens costa molt i se’ns trenca vol dir que tenim una terra molt sorrenca.

Cabretes al cel, pastetes a terra.

- Si no es trenca seguim modelant el “xurret” fins aconseguir la mida d’una palleta per beure i intentem fer una anella. Si l’anella es trenca vol dir que la terra és sorrenca-llimosa.
- Si fins ara no s’ha trencat, podem seguir fent un “xurret” de la mida d’un espagueti i seguidament intentem fer una anella amb aquest. Si l’anella es trenca vol dir que la terra és força llimosa amb una mica d’argila.
- Finalment quan podem fer un “xurret” de la mida d’un espagueti i fer-ne una anella sense que es trenqui, ens diu que la terra és argilosa.



Podem fer unes **proves sobre el terreny**. Per a fer-les ens caldrà portar una aixada, una pala, un pot amb aigua oxigenada i un pot amb vinagre. Primer farem un forat d’uns dos pams o més de fondària i deixarem les parets ben rectes amb l’ajuda de la pala. Un cop fet el forat farem les següents observacions:

- **Colors:** en una bona terra normalment veurem diferents colors en capes paral·leles (com les capes d’un pastís) i que canvien suaument d’una a l’altra.

- Tons foscos: ens indica la presència d’humus, matèria orgànica que en una bona terra normalment els trobem als primers 20-25 cm.

- Tons blanquinosos: vol dir que hi ha molta calç o bé que és una terra molt jove i poc profunda.

- Tons marronosos i vermellosos: són típics de terres argiloses.
- Tons verdosos: aquestes coloracions surten quan la terra està molt compactada i no hi circula ni l’aigua ni l’aire.

- **Presència d’arrels i galeries:** la presència d’arrels i galeries fetes per animals (cucs de terra, larves, etc.) ens diu que la terra no està compactada i que hi arriba l’aigua i l’aire. Si veiem que als 30 cm no hi ha ni arrels ni galeries, vol dir que la terra està massa compactada i que cal estovar-la en profunditat. En una bona terra trobem arrels i galeries fins als 40 cm o més.

Si vols un bon cigró, fes-ho per l’Ascensió.

• **Duresa i olor:** la duresa de les diferents capes la podem comprovar clavant una navalla a les parets del forat. Si la terra està bé la podem clavar sense problemes almenys fins als 40 cm de fondària. En terres on s'ha passat molt el motocultor o el "rotovator" del tractor trobem els primers 20 cm molt tous, però sota d'aquests s'ha fet una capa dura i compacta que impedeix la bona circulació de l'aigua i l'aire.

Pel que fa a les olors, en terres bones sentirem olor a bosc als primers cm de terra, en canvi si sentim olors de podrit vol dir que la terra està tan compactada que la matèria orgànica no es descompon correctament sinó que es podreix (sense oxigen). En aquest cas caldrà airejar la terra, evitar posar fems frescos i enterrar els adobs a poca profunditat.

Ara anem a conèixer si la nostra terra té **molta o poca matèria orgànica**, és a dir, si és molt o poc fèril.

Fem dos muntets amb la terra que hem tret del forat, un amb terra de la superfície i un amb terra de la part del fons, seguidament hi tirem un raig d'aigua oxigenada i observem. Si fa bombolles grans com de sabó es que hi ha molta matèria orgànica, si la mida de les bombolles és com les del cava tenim un nivell acceptable, però si no fa bombolles és que tenim molt poca matèria orgànica, és a dir, la terra és molt pobra.

L'última prova que us proposem és la **prova de la calç**. És important perquè en una terra amb molta calç pot ser molt difícil fer-hi un hort amb èxit. Per saber-ho només cal fer el mateix que en la prova anterior, però en lloc d'aigua oxigenada hi posem vinagre i observem les bombolles que en surten.



Març, marçot mata la vella a la vora del foc i la jove si pot.

Com i quan hem de treballar la terra?

Hi ha certes pautes que cal seguir:

- Abans de treballar la terra cal que estigui amb bona saó. Això vol dir que tingui el punt just d'humitat i no estigui ni massa molla, ni massa seca.

- Evitarem invertir les capes de la terra, perquè si posem les de sobre al fons moriran la major part dels microorganismes que hi viuen.

- Si voltegem la terra amb motocultor, cal treballar amb poca velocitat i no abusar-ne i si utilitzem la fanga fem el moviment just per estovar la terra sense voltejar-la massa.

Les eines bàsiques que necessita l'hortolà són: aixada, pala, forca, motocultor, fanga o forca de doble mànec (per afuixar la terra, remoure-la i oxigenar-la), rasclat, cordill i estaques, escardador (per treure les males herbes i descrostar la terra) i “biciaixada” (múltiples funcions).



Abans que apareguessin els motocultors la gent treballava la terra amb la fanga. La fanga es clavava a terra i un cop ben clavada s'alçava tot fent-la girar, feien una passa enrere i repetien l'operació, d'aquesta manera no xafaven la terra treballada. Normalment aquesta dura feina es feia un cop a l'any, cap a la tardor, de manera que els freds de l'hivern gelaven la terra i l'esgrunaven deixant-la preparada per plantar a la primavera. Encara hi ha qui la utilitza com l'Angelina de Guimerà (90 anys) però la majoria de fanges es troben als coberts formant part del nostre passat.



Per fer unes bones feines es necessiten unes bones eines.



Com començar a treballar la terra?

Primer hem de saber com està l'espai on podem fer l'hort, si és un tros de terra on s'hi cultivava i ara està abandonada, el guaret, si és un prat o si tenim una terra que ha estat tractada amb herbicides i adobs químics.

En el cas que la **terra sigui un prat o una terra en guaret** seguirem els passos següents:

1. Segurem les herbes arran del terra amb la dalla o amb la desbrossadora i les deixarem al damunt fins que les vegem seques.

2. Amb l'aixada o el motocultor triturarem les restes d'herba i ho barregem treballant sempre a poca fondària (uns 15 cm).

3. Seguidament posem els adobs, que poden ser compost o fems que no siguin frescs, i els barregem amb la terra utilitzant l'aixada, la fanga o la forca de doble mànec o bé el motocultor. Aquest treball es pot fer a més fondària que l'anterior (30 cm).

4. La terra "pelada" pateix molt els freds de l'hivern i les ventades, per tant cal que la protegim d'alguna manera. Podem sembrar-hi un adob en verd o bé cobrir-la amb material orgànic com palla, restes de poda, triturat de branques o fins i tot sacs de cafè o cartrons.

5. Un cop arribada la primavera tornem a estovar la terra igual com hem fet al pas 3. Si la terra és bona i molt fèrtil no caldrà posar-hi adob, però si no tenim aquesta sort, podem aportar una mica més de fem o compost.

6. Ara ja ho tenim preparat per marcar els espais on volem plantar.

En cas de tenir **terres tractades químicament**, caldrà posar més quantitat de fems o de compost perquè acostumen a estar erosionades i amb poca matèria orgànica.

Si al contrari tenim una **terra que ha estat abandonada i plena d'herbes**, abans de començar a sembrar o plantar podem utilitzar una senzilla pràctica que es diu "falsa sembra". S'ha de preparar l'hort com si anéssim a plantar, i regar-lo si no plou. Passats uns dies veurem que infinitat d'herbes comencen a treure el cap per tot l'hort, aleshores passem l'escardador molt superficialment intentant remoure al mínim la terra i ja tenim l'hort preparat per plantar. Si a la terra que fem l'hort hi ha hagut moltes herbes podem repetir el pas un parell de vegades.

Si sentiu trons al gener, apunteu el graner.

Fertilització i compostatge



Perquè una terra sigui fèrtil i hi creixin les plantes i els arbres sense problemes ha de tenir una certa quantitat d'humus. L'humus podem considerar-lo com la base de la vida. És un entramat molt complex de matèries orgàniques que serveix de rebost on es guarda l'aliment, l'aire i l'aigua per a les plantes i per a tots els éssers vius de sota terra. El millor humus el trobem a la terra dels boscos. Sota la fullaraca apareix una capa negra i esponjosa, que no acostuma a ser massa gruixuda, però que és la que manté la fertilitat i la que alimenta bona part dels arbres que hi creixen.

Així doncs per aconseguir unes bones collites hem de procurar alimentar i protegir l'humus de la nostra terra.

Com podem alimentar la terra perquè sigui fèrtil?

Explicarem les tres maneres principals d'alimentar la terra, que poden fer-se per separat o combinar-les segons les nostres possibilitats i necessitats.

1. Els fems animals

És força important poder disposar de fems per al nostre hort. Si coneixem algun ramader, algun pastor o sabem on hi ha granges o hípiques, els podem demanar que ens guardin una petita quantitat de fems madurats per quan haguem d'adobar l'hort. Si tenim fems podem adobar fàcilment i de manera efectiva la terra i, com que només ho necessitarem fer un o dos cops l'any com a molt, val la pena dedicar-hi temps a buscar-ne un de bo.

Els més grans encara recorden que abans, quan no hi havien vàters a casa, per fer "la feina" anaven al pou mort que normalment era al corral. Quan el pou estava ple l'havien de buidar omplint el barral (que era com una portadora amb tapa, normalment de fusta, que tenia un forat a la part inferior amb un tap també de fusta) ho afegien a l'aigua de reg i ho abocaven a la terra de l'hort. Asseguren que era el millor adob. Molts hortolans actuals reconeixen que utilitzen adobs químics, però la majoria encara utilitza els fems que tenen a l'abast (provinents de les granges d'animals properes). Fem de conill, de cavall i de mula, de vedell, de corder o de gallinassa, que deixen reposar, d'un any per un altre i si pot ser més millor, i l'apliquen a la terra just abans de treballar-la. Una altra manera d'enriquir la terra dels conreus és posar mig bidó de fem i mig d'aigua fins que el fem es desfà, llavors l'afegeixen a l'aigua de reg. Aquesta operació la repeteixen cada 15 dies quan la planta ja està esquerada. Actualment molts hortolans apliquen sulfat de ferro directament al sòl, tot i que és més recomanable afegir-ho a la pila de fem o al compost.

A l'abril cada gota en val mil.

Fems	Descripció	Ús
Ovella	Fem molt ric i equilibrat pel que fa als nutrients, sobretot si prové de ramats que pasturen regularment. És considerat un fem fort.	Cal fermentar-lo abans de posar-lo a l'hort per eliminar les llavors de males herbes i altres patògens, a més el fem fresc ens pot cremar les plantes.
Cabra	Semblant al de les ovelles però més fort encara. Conté més minerals i oligoelements i a més acostuma a portar grans quantitats de pèls cosa que el fa més ric en nitrogen.	També cal fermentar-lo en un munt abans de posar-lo a l'hort, o bé barrejar-lo amb fems de mula o cavall per a fer-lo més suau.
Vaca	No és tan ric ni intens com el d'ovella o cabra, conté poc nitrogen i per tant és poc fèril.	És molt adequat per a terres fredes o terres arenoses i com que conté molta aigua, cal airejar-lo molt quan està amuntegat.
Porc	Normalment el trobem en forma de purins, que contenen molt nitrogen i altres elements com metalls pesants que el fan desaconsellable per a l'hort.	Abans es barrejava amb altres fems de cavalls i vaques per a enriquir-los, però amb el sistema actual de cria cal vigilar el contingut d'antibiòtics, metalls pesants, etc.
Gallinassa	Fem molt ric en nitrogen i molt fort. Conté grans quantitats de calci, per tant no convé abusar-ne a les nostres terres calcàries. Molt bo per a terres àcides.	Si l'utilitzem per a l'hort cal que estigui ben fermentat i cal usar-lo en molt poques quantitats per evitar cremar les plantes. Millor NO usar el fem de les granges de producció intensiva (contenen antiparasitaris, antibiòtics, etc.).
Conill	També es considera un fem fort si l'utilitzem fresc i força àcid. Hi ha qui l'anomena "cherri".	Cal que estigui ben fermentat per utilitzar-lo a l'hort, si podem barrejar-lo amb palla o fulles fermentarà millor. Si el posem sol, millor posar-lo a l'hort a la tardor per plantar-hi a la primavera.
Cavall, mula, ase	És un bon fem, té grans quantitats de microorganismes i fermenta amb molta força i rapidesa, però és una mica pobre en nutrients a causa de l'alimentació dels cavalls i a les grans quantitats de palla que porta.	És ideal per a barrejar-lo amb altres fems com el d'ovella o gallinassa. Va molt bé per a les terres més argiloses, els dona esponjositat.
Coloms i altres ocells	És semblant a la gallinassa però encara més fort i concentrat, per tant alerta al posar-lo a l'hort. Ric en potassi i per tant bo per a la fase de floració.	Cal usar-lo barrejat amb altres fems o bé tirar-lo en molt petites quantitats en un moment concret del cultiu, sobretot abans del moment de floració.

2. Els adobs vegetals o adob en verd

És una manera d'adobar la terra que consisteix a sembrar determinades plantes que es tallen i s'incorporen a la terra just quan treuen les flors. Entre les espècies que s'escullen per fer l'adob verd sempre hi ha alguna lleguminosa ja que tenen la capacitat de capturar nitrogen atmosfèric.



Passos a seguir:

a) A la tardor preparam la terra de l'hort i sembrem una barreja de llavors fent meitat de lleguminoses (faves, pèsols, veça o alfals, etc.) i meitat de gramínies (civada, ordi). La sembra es pot fer llençant les llavors amb la mà i després colgar-les uns pocs centímetres amb el rasclat o l'aixada o bé sembrar-les en fileres. Aquestes llavors a granel les podem aconseguir als comerços on venguin pinso per a animals de granja o directament als pagesos que fan sembrats per la zona.

b) Si no plou hem d'anar regant perquè germinin el màxim de llavors. Passats els mesos, amb les plantes ja crescudes i just quan estan al màxim de floració les trossegem (fulles, tiges i flors)

amb la dalla o la desbrossadora, i les deixem a sobre de la terra.

c) Passades una o dues setmanes, quan les plantes trossejades estan seques, les barregem amb la terra mot superficialment (10-20 cm) amb l'aixada o el motocultor i anem regant per mantenir la humitat i facilitar la seva descomposició.

d) Finalment esperem una setmana més o menys i ja tenim la terra a punt per sembrar i plantar el que vulguem.

Sol rogenic, pluja o vent.



*Els hortolans de la vall del riu
Corb diuen que s'obtenia un bon adob fent formiguers. Es tracta de petites carboneres, munts de material vegetal (branques principalment però també fulles i restes de l'hort), que es cremen coberts per una capa de terra humida, de manera que es produeix una combustió lenta i incompleta del material vegetal que dona com a resultat una barreja de cendres i petits fragments de carbó. Amb aquesta pràctica s'assolien dos objectius: la desinfecció del sòl i l'obtenció d'un bon fertilitzant que era utilitzat per adobar les terres. Fa temps que els formiguers es van deixar d'utilitzar de forma habitual, probablement perquè la relació entre l'esforç i el benefici obtingut era massa alta, sobretot quan es tenen a l'abast altres alternatives menys complicades per fertilitzar el sòl.*

3.- El compost

El compost hauria de ser per a tots els hortolans i hortolanes la base de la fertilització de les seves terres. Posar un bon compost a la terra del nostre hort farà que any rere any augmenti la quantitat d'humus i per tant que cada cop tinguem una terra més viva i més fèrtil.

- **Què és el compost?**

És el resultat de la descomposició i fermentació de la matèria orgànica que mitjançant aquests processos es transforma en una terra fosca amb olor a terra de bosc i que és capaç de contenir gran quantitat d'aliment a disposició per a les plantes.

- **Com es fa el compost?**

Responent aquesta pregunta podríem omplir un llibre sencer, ja que l'elaboració del compost és un art complex i amb infinitat de variants, de receptes i de maneres de fer-ho. És com fer de cuiners o de pastissers, però en lloc d'utilitzar aliments utilitzem el que ara anomenem “residus orgànics”.

Abans de començar a explicar la manera bàsica de fer un bon compost sense grans complicacions, cal saber que hi ha dos punts principals que cal tenir en compte per tenir èxit en qualsevol compost:

- La relació de carboni i nitrogen:

Hi ha matèria orgànica rica en nitrogen (materials molls) com els fems, les herbes fresques, les restes de la cuina i les restes de les collites. També hi ha matèria orgànica rica en carboni (materials secs) com la palla, les fulles seques, les restes de la poda d'arbres i les serradures (de fusta no tractada). Bé, doncs, si volem aconseguir un bon compost cal que posem dos o tres parts de materials rics en

carboni per una part de materials rics en nitrogen. Per exemple, si posem un cubell de restes de la cuina (riques en nitrogen) cal que barregem dos o tres cubells de palla o fulles seques (riques en carboni).

- L'aigua i l'aire:

Perquè els microorganismes encarregats de la descomposició puguin treballar han de disposar d'aigua i d'oxigen. Cal comprovar la humitat del nostre compost periòdicament i per fer-ho podem agafar amb la mà una mostra i pressionar-la, si goteja és que té massa aigua i cal remenar-ho i posar-hi algun material sec com palla o fulles. Si per contra no goteja i es desfà en obrir la mà, cal regar el munt de compost. El punt òptim d'humitat és quan el que tenim a la mà és moll però no goteja i en obrir-la es queda tot lligat. També sabem que hi ha massa humitat quan apareix una capa de fongs blancs per sobre la pila.



La falta d'aire es nota quan per sobre del munt hi ha moltes mosquetes volant o quan fa mala olor.

Tant si falta aire com si hi ha un excés d'humitat caldrà que remenem la pila per donar-li oxigen.

• **Quina influència hi té la lluna:**

A l'hora de començar la pila i cada vegada que s'ha de voltejar és important tenir en compte la lluna ja que té efectes importants. Intentarem fer la pila en lluna plena o minvant, ja que així evitarem que el fem tingui un excés d'humitat. Si ho fem en “mala” lluna (lluna nova)

No diguis blat, fins que sigui al sac i ben lligat.

començarà a sortir una capa de fongs blancs que provocarà un procés de degradació que es menjarà tots els nutrients que ens interessin i es perdrà molta qualitat. La manera que tenim de posar-hi remei és voltejar-la més sovint fins que desapareguin aquests fongs, amb l'inconvenient que ens farà perdre temperatura i el procés anirà més lent.

• **Passos a seguir per fer la pila de compost:**

1) Per començar escollim el lloc per compostar resguardat dels forts vents i amb estones de sol i d'ombra a parts iguals. Ho podem fer directament a terra, entre quatre palets o en els cubs compostadors de compra.

2) Recollim els materials orgànics que necessitem per fer la pila de compost: fems, palla, restes de cuina i de collites, fulles, etc.

3) Al lloc on vulguem posar la pila hi fem un jaç de branques o altres materials més grossos que permetin entrar l'aire.

4) Comencem a fer capes de materials: primer posem una capa d'uns 20 cm de materials rics en carboni com la palla, fulles, restes de poda triturades, etc. i reguem. Després hi posem la capa d'uns 10 cm de materials rics en nitrogen com els fems, restes de cuina, herba, etc. A sobre hi posem una capa d'uns 10 cm de compost vell i/o terra de l'hort.

Anem fent aquestes capes fins arribar a l'1,5 o 2 metres d'alçada. L'amplada desitjable, si es fa sobre terra, és d'1,5 m i tota la llargada que vulguem. Amb aquestes mides afavorim la circulació d'aire dins la pila.

5) Un cop acabada la pila reguem en abundància.

6) Tapem el munt amb algun material transpirable com palla, estores velles, cartrons, etc. i deixem que comenci a fermentar.

Periòdicament comprovem la humitat i la temperatura i segons com ho trobem seguim els passos explicats anteriorment.

Al juny la falç al puny i la recol·lectora al tros.




Si tot va bé, als quatre o cinc dies ha de pujar la temperatura fins arribar als 60°C, aproximadament, això vol dir que està fermentant bé (normalment fumeja). Als 30 o 40 dies la temperatura ja haurà anat baixant fins arribar a igualar-se amb la de l'ambient. A partir d'aquí comencen a treballar els cucs de terra i altres animalons que faran madurar el compost.

Perquè el compost estigui llest han de passar de 3 a 6 mesos, depenent de l'època en què ho fem i dels materials que utilitzem. En un compost ben fet i acabat no hi podrem distingir els materials que hi vàrem posar, l'aparença serà de terra fosca amb olor de bosc. Llavors serà l'hora de tamisar-lo per treure els grumolls més grans que encara no s'hagin descompost i posar-lo a l'hort.

Si no podem disposar de tots els materials, espais i temps per fer-ho, podem fer una "pila contínua" que consisteix a anar posant matèria orgànica a la part superior del compostador i anar traient el compost

fet per la part inferior. Aquesta modalitat, que es pot fer en espais petits, també és correcta però no té tantes virtuts com l'anterior. Hem de vigilar, sobretot, de no posar-hi llavors d'herbes perquè, com que no li donem temps a escalfar-se ni a fermentar del tot, les llavors no es moren i podríem estar escampant compost ple de llavors d'herbes llestes per germinar.

Al juliol la garrofa porta dol i el raïmet també ho vol.



Tots els nostres hortolans recorden com al corral de casa seva s'amuntegaven els excrements dels animals i tiraven al damunt les restes orgàniques del que es consumia a casa. Sovint ho barrejaven amb palla, ho regaven, ho regiraven en lluna vella, ho deixaven reposar d'un any per l'altre i ho utilitzaven per adobar la terra. Això mateix és el que ara coneixem com a compost, tan anomenat i emprat en producció ecològica. Malauradament la desaparició progressiva del corral ha anat deixant en desús aquesta pràctica tot i que cada cop hi ha més gent que la recupera obtenint els fems d'alguna granja propera. També hi ha qui fica en un bidó totes les restes vegetals de l'hort i les de la llar i l'acaba d'omplir amb aigua, el tapa ben tapat i deixa que les restes fermentin, moment en què ho afegeixen a la terra.



L'aigua a l'hort



Com diuen l'aigua és vida, per tant hem de saber com l'hem de gestionar per aprofitar-la al màxim.

Els horts es poden regar amb diferents tipus d'aigua i de diferents maneres. També hi ha hortolans i hortolanes que fan horts de secà on l'única aigua que veuen les plantes és la de la pluja, però aquests tipus d'horts volen un coneixement i unes tècniques molt acurades que no explicarem en aquest llibret.

Els tipus de reg més habituals als horts són per inundació o per degoteig. Cada tipus té avantatges i inconvenients i s'ha de valorar en cada cas quin tipus ens convé més (vegeu taula).



*Els hortolans de la comarca
recomanen evitar regar l'hort en les hores de
màxima insolació i fer-ho millor al capvespre.*

Si plou a primers de juny el bon temps és lluny.

Tipus de reg	Avantatges	Inconvenients
<p>Per inundació Mètode tradicional on surt l'aigua d'un canal principal i inunda els canals secundaris on hi ha les plantes de l'hort. Cal dirigir l'aigua per tal que acabi arribant a tots els racons de l'hort.</p>	<p>No necessitem tubs, aixetes o altres materials de reg. Les arrels poden explorar més superfície de terra.</p>	<p>Necessitem molta aigua. El terreny ha de ser pla. No podem regular la quantitat d'aigua que gastem. Hem de saber fer els "cavallons" o crestalls. Hem d'estar presents mentre es rega l'hort.</p>
<p>Amb goteig L'aigua circula per tubs que estan perforats a diverses distàncies i per on va sortint gota a gota. Regulem i dirigim l'aigua obrint i tancant les aixetes.</p>	<p>Gastem l'aigua justa que necessiten les plantes. Podem regar amb terrenys inclinats. Surten menys herbes entre les línies. No cal fer cavallons. Podem programar el reg.</p>	<p>Cal gastar uns diners en material de reg i saber com es posa. Necessitem filtres perquè l'aigua sigui neta i no tapi els goters. Cal renovar els tubs cada 4 o 5 anys.</p>
<p>Amb tub exsudant Igual que el goteig però en aquest l'aigua circula per tubs de tela que s'inflen i en surten petites gotes al llarg de tot el tub (com si sués)</p>	<p>Gastem l'aigua justa que necessiten les plantes. Surten menys herbes entre les línies. No cal fer cavallons. Va molt bé per les sembres perquè rega més uniformement. Podem programar el reg.</p>	<p>Cal gastar uns diners en material de reg i saber com es posa. Necessitem filtres perquè l'aigua sigui neta i si té molta calç caldrà posar els tubs en cubells d'aigua i vinagre cada any. Són els tubs més cars del mercat. Cal un mínim de pressió perquè funcionin i el terreny ha d'estar molt pla.</p>
<p>Amb aspersors Tenim un tub principal d'on surten els aspersors. Aquests reparteixen l'aigua fent l'efecte de pluja.</p>	<p>Les plantes es reguen molt uniformement. Es crea un microclima que afavoreix molt a les plantes de fulla i a les carxofes. Podem programar el reg i els tubs i aspersors tenen una durada força llarga.</p>	<p>Cal gastar uns diners en material de reg i saber com es posa. Necessitem filtres perquè l'aigua sigui neta. La terra té tendència a compactar-se. Hi ha molts cultius de fruit que no els hi va bé (carbassó, tomàquets, melons i síndries, etc.) Cal tenir força pressió d'aigua sinó no funcionen.</p>

La pluja de gener posa el blat al graner, la palla al paller i l'oli a l'oliver.

L'aigua ha estat un dels temes més recurrents en les xerrades que hem mantingut amb els hortolans de la comarca. I no precisament de l'accés que avui en dia tenen a aquest recurs sinó de com s'ho feien fa 60 o 70 anys per poder abastir d'aigua els seus horts. Les aigües dels tres rius que passen per la comarca, el Sió, l'Ondara i el Corb, a més del Canal d'Urgell, eren les que regaven les parcel·les d'horts situades a la vora d'aquests recursos hídrics. Curiós és, però, el cas del riu Corb on en l'època feudal, per tal d'aprofitar el seu fluctuant cabal, van enginyar-se tota una infraestructura hidràulica que els permetia fer arribar l'aigua als molins de gra i, alhora, proveir de reg els horts de les poblacions. En aquest fragment veureu una bona descripció de com era i és aquest entramat de ramals i sèquies.

“A partir de l'Albió, la majoria de sistemes de la ribera del Corb són més complexos, tant per les seves dimensions com per les seves funcions, ja que la molinaria i el reg s'hi troben plegats. Gairebé sempre es tracta de captacions en forma de resclosa – els habitants del Corb en diuen “peixeres”- que acumulen l'aigua aprofitant clots – o “tolls”- del riu i les aportacions realitzades per alguna de les fonts o barrancades que es troben al llarg del recorregut. Del fet d'enclotar i acumular aigua en aquests punts on hi ha més facilitats, a vegades amb l'ajuda de bastons de fusta o de pedres, els habitants de la vall en diuen “agullonar”. (...) “Després de ser acumulada, l'aigua era derivada mitjançant una sèquia fins a proveir un molí. Entre la captació i aquest molí generalment es troben els horts, regats mitjançant sèquies secundàries a partir de la principal. Després de fer funcionar el molí, l'aigua era desguassada al riu mitjançant una altra sèquia. Poc més avall del punt de desguàs, una altra peixera acumulava les aigües i les tornava a derivar seguint l'esquema anterior, de manera que, tal com diuen a la vall “cada peixera té un reg”. Aquest és l'esquema general de l'hidraulisme tradicional de la vall del Corb. La seva fi coincideix amb l'abandonament dels molins, majoritàriament durant la postguerra, la canalització del propi cabal del riu i la construcció de perforadores per bombejar-ne l'aigua, moltes vegades als mateixos punts en què hi havia hagut una peixera, en el llit del torrent. Actualment, el fons de la vall del Corb continua regant-se, però la lògica del sistema ja no és la mateixa. L'ús social de l'aigua també és un altre.”



L'aigua conquerida, l'hidraulisme feudal en terres de conquesta de Carolina Batet. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona, servei de publicacions i Universitat de València, 2006.

Els tipus d'horts



Abans de començar amb les explicacions d'aquest punt, el primer que hem de saber és que podem fer créixer la majoria de verdures de mil i una maneres, només cal conèixer quines són les seves necessitats bàsiques i dedicar-los unes hores a la setmana.

On i com podem fer un hort?

Tradicionalment els horts d'autoconsum s'han fet sempre el més a prop de casa possible, ja que necessita poques atencions però freqüents i, si es podia escollir, es feien a la part del terme on la terra era més fèrtil, plana i amb aigua, alhora que arrecerats dels forts vents o de les fortes glaçades. Com a testimoni d'aquesta pràctica en alguns pobles trobem encara la zona dels horts on es forma un mosaic de petites parcel·les enganxades les unes a les altres i envoltades per tanques vegetals.

Consideracions bàsiques per començar:

Si hem de començar un hort des de zero hem de saber que la condició més indispensable per tenir èxit és que hi toqui, com a mínim, unes 5 o 6 hores de sol directe, per tant ha de ser un lloc orientat al Sud, sense grans arbres o grans construccions que ens facin ombra durant gran part del dia. També ens hem d'assegurar que a la zona on volem fer l'hort hi arribi l'aigua; cal tenir un pou pròxim, una sèquia, una mina o aigua de la xarxa que ens assegurï poder regar durant tot l'any les verdures, tot i que, els més experts ens han ensenyat que amb molta dedicació i experiència també es poden fer horts en zones de secà.



L'espai per plantar verdures pot anar des d'un test en una terrassa a una gran extensió de terra, tot depèn del que tinguem i del que vulguem. Per començar és millor fer un hort petit: sempre hi som a temps d'ampliar i plantar en espais més grans! Amb 100 o 200 m² ja tenim espai suficient per abastir amb una gran varietat de verdures una família de quatre persones. Un hort amb aquestes dimensions pot portar-se sense problemes per una persona que hi dediqui unes hores a la setmana.

El disseny del nostre hort s'ha d'adaptar a l'espai i a les nostres necessitats. A la següent taula hi apareixen els diferents tipus d'horts perquè puguem escollir quin ens va millor:

A despit del febrer, floreix l'ametller.

Tipus d'horts	Avantatges	Inconvenients
<p>Hort tradicional (amb bancals o solcs) Sistema tradicional on es planta als laterals dels cavallons i l'aigua circula pels canals que queden entre els cavallons. Aquests poden ser de llargada i forma variable.</p>	<p>Molt adaptable pel que fa a la forma i mida, els solcs poden ser de diferents llargades, rectes o en corba. Poca inversió, amb una aixada ja es pot posar en marxa. El reg es fa per inundació, per tant només cal una manguera que arribi a l'hort o una sortida d'aigua. Es pot fertilitzar amb fems, compost o granulat ecològic.</p>	<p>Manteniment força alt, surten moltes herbes. Despesa elevada d'aigua i cal ser-hi present fins regar tot l'hort. La terra tendeix a compactar-se i cal llaurar a cada canvi de cultiu. És complicat fer-hi encoixinats i no podem deixar l'adob en superfície.</p>
<p>Parades en crestell Sistema de 4 parades planes delimitades per cordills i estaques d'1'5 d'ample i de 3 a 8 metres de llargada. El reg és amb cinta exsudant.</p>	<p>Sistema molt pautat, amb poca experiència prèvia pot sortir força bé. És molt productiu, aprofita molt bé l'espai i necessita poc manteniment. El reg es pot programar. Reg exsudant amb un baix consum d'aigua. No cal llaurar la terra.</p>	<p>Inversió de diners inicial relativament elevada. Es necessita certa experiència per al muntatge i compost de bona qualitat per fer-ne la cobertura. Els cultius plurianuals no poden estar dins les parades (carxofa, maduixa, etc.) Cal renovar cada pocs anys els tubs exsudants.</p>
<p>Bancals elevats Sistema de 4 bancals elevats (25 cm aprox.) i coberts de compost i palla, d'un metre d'amplada i de llargada variable. El reg es fa amb tub de goteig.</p>	<p>Manteniment baix, surt poca herba i el reg es pot programar. No es compacta la terra, per tant només cal llaurar al principi. Reg amb goteig, gran estalvi d'aigua. Horts molt productius en poc espai.</p>	<p>Cal tenir palla per fer la cobertura i protegir-lo del vent. Inversió de temps i diners per al sistema de reg, la palla i el compost. La palla pot afavorir la presència de llimacs i cargols.</p>
<p>Taules de cultiu Com a solució a la falta d'espai i terra, s'han ideat aquestes taules de cultiu que poden ser metàl·liques o de fusta i fan 2 m² cada una. El sistema de reg és per goteig i necessita un substrat preparat.</p>	<p>Ocupen poc espai. Permeten fer un hort on no hi ha terra i es poden situar a molts llocs mentre hi toqui el sol. Es treballa des d'una situació elevada, adaptable per a persones amb cadira de rodes. Manteniment baix i reg per goteig. Es pot programar.</p>	<p>L'espai per cultivar és força limitat. Inversió important de diners per comprar les taules, el substrat i el sistema de reg. Les taules metàl·liques s'escalfen molt a l'estiu i cal regar amb molta freqüència.</p>

Bon treball i bon semblant fan anar la casa endavant.

A l'Urgell hi ha molts pobles en els quals encara es conserva la "zona d'horts" malgrat que ja no es treballen, ni de bon tros, totes les parcel·les. En alguns casos aquesta zona té fins i tot nom propi, com a Sant Martí de Maldà que li'n diuen el "Ressolant", o a Tàrraga "els horts del barceloní". En tots dos casos encara es poden veure els murs de pedra que delimitaven la zona i el seu condicionament amb casetes per a les eines, corralles, escales per pujar i baixar dels diferents nivells, etc., a més de tota la infraestructura hidràulica de sèquies, pous i safareigs. En altres pobles aquestes zones prenen el nom del reg que les abastia d'aigua com a Guimerà on trobem la zona del reg dels Alemanys. També es diferenciava entre els horts i les sorts depenent de la mida de les parcel·les o porques que tenien. Una porca equival a 308,6 m².



Espais i racons del nostre hort

Per organitzar els espais de l'hort podem començar amb el més bàsic i anar-ho completant al llarg dels anys fins aconseguir un espai que sigui productiu, còmode i agradable per treballar-hi.

L'element bàsic amb què podem començar són les zones de cultiu on plantarem les nostres verdures i els camins per on passarem. Els caminets que deixem han de ser prou amples com per passar-hi amb un carretó (80-100 cm) i ens han de permetre arribar còmodament a tots els racons de l'hort. Pel que fa a les zones de cultiu hem de pensar com el volem o podem regar: si el reg és per inundació caldrà fer els tradicionals cavallons per plantar-hi als laterals, en canvi si podem regar amb degoteig o tub exsudant el millor és delimitar zones de cultiu planes i prou estretes (1,2 o

1,5 m d'ample) perquè hi puguem treballar còmodament sense haver de trepitjar-les, així la terra on plantem no es compacta i només hem d'adobar dins les zones que hem marcat per plantar.

A banda dels espais bàsics i segons l'espai de què disposem podem incloure els següents elements:

- *Zona del planter i les caixes de sembra:*

Serà l'espai més arrecerat de l'hort, encarat al sud i protegit per tal de donar les condicions necessàries perquè les nostres sèmbrs tinguin èxit.

- *Caseta d'eines:*

Aquestes “barraquetes” tan característiques dels horts d'autoconsum són molt útils per poder guardar les eines bàsiques o bé per refugiar-se en cas de mal temps i normalment estan fetes amb molts pocs recursos i amb materials reutilitzats. Amb una construcció d'uns 6 m² de caseta ja n'hi ha prou, per tant, podem pensar a construir-la nosaltres mateixos amb materials reutilitzats de la zona, o bé amb materials naturals i barats com la palla i el fang.

- *Zona del compostador:*

Com ja hem explicat el compost és molt important en un hort d'autoconsum. Totes les restes dels cultius, herbes, etc. no les cremarem mai perquè d'aquesta manera llencem matèria orgànica i contaminem l'aire, sinó que les hem de dipositar al compostador. La zona de compostatge ha de ser accessible almenys per poder-hi entrar amb carretó; ha de tenir una mànega a prop; ha d'estar en un lloc proper als cultius però que no ens molesti per passar i, si pot ser, que estigui protegida dels forts vents i les glaçades de l'hivern i, alhora, de la forta insolació durant l'estiu. Un bon lloc per fer el compost és a prop o bé a sota mateix d'arbres de fulla caduca, per exemple.



La flor de l'oliver, cau al plat del garber.

- La tanca verda:

Tradicionalment els hortets de molts pobles se separaven els uns dels altres amb tanques fetes de pedra i/o de plantes i vegetació del lloc. Era la manera més econòmica i útil de tenir l'hort delimitat i protegit dels vents i les gelades. Si el nostre hort ja està envoltat de plantes i arbres ja tenim la tanca verda i només haurem de delimitar-la i mantenir-la perquè no entri a l'espai de l'hort. En el cas que tinguem plantes o arbres massa alts a la cara sud els haurem de podar o tallar perquè no ens facin massa ombra. Si no tenim res de res al voltant de l'hort podem deixar un espai d'uns 80-100 cm al seu voltant que serà on farem la nostra tanca verda. Per començar hem de llaurar bé i adobar amb fems descompostos la zona de la tanca, i seguidament hi plantarem les espècies més adaptades a la nostra zona procurant combinar varietats altes i baixes, que floreixin a diferents èpoques de l'any, si pot ser que facin fruits comestibles i que sigui prou espessa i alta per a donar una bona protecció a l'hort. La tanca verda la podem plantar a la tardor si estem en climes temperats o bé a la primavera si estem en zones amb climes més extrems. Caldrà regar als mesos més calorosos fins que les plantes ja siguin prou grans per sobreviure per elles mateixes. Al principi pot ser molt útil encoixinar tot el terra de la tanca amb palla, cartrons o sacs de roba per mantenir la humitat i evitar que les herbes l'envaeixin. Les tanques verdes són molt útils per al nostre hort, donen refugi a molts insectes i petits animallets que ens ajudaran a mantenir l'hort net de plagues, donen nèctar i pol·len a les amigues abelles i a altres insectes beneficiosos, ens poden oferir recursos com fruits, herbes per a infusions, canyes per enfilat plantes, restes de poda per fer compost, fulles per fer encoixinats, etc.

- Zona de flors i plantes aromàtiques i medicinals:

El nostre hort l'hem de considerar com un petit ecosistema on tot el que fem ha d'anar encaminat a diversificar-lo i equilibrar-lo al màxim possible. Com més diversitat de plantes i espais, més equilibrat estarà i menys problemes tindrem de plagues i malalties, així si tenim un raconet, en la mateixa tanca verda o fins i tot entremig dels cultius, hem de plantar flors i plantes aromàtiques i medicinals que ens ajudaran a mantenir a ratlla molts dels insectes que ataquen les verdures i donaran un aspecte molt agradable al nostre hortet. Si plantem flors i aromàtiques dins els cultius, han de ser anuals com el clavell de moro, la caputxina, l'alfàbrega o les calèndules per tal que al final del cultiu puguem guardar-ne la llavor i tornar-les a sembrar l'any vinent.

- Zona humida:

Si l'espai ens ho permet és molt interessant tenir una zona amb aigua permanent accessible a tots els animalons de l'hort, com un petit estany que podem construir de moltes maneres diferents. No cal que sigui massa gran, amb uns 5 metres quadrats i amb més de mig metre de fondo ja podem tenir prou aigua perquè hi visqui alguna petita granota, libèl·lules, sabaters, un parell de peixos i altres petits animalons aquàtics que ens ajudaran a tenir un hort més equilibrat i amb més presència d'animals "amics" que ens ajudaran a controlar les plagues. Podem fer-lo senzillament fent un forat

a terra, posant-hi plàstic a sota i pensar de tant en tant a renovar una part de l'aigua senzillament fent-la sobreeixir i aprofitar l'aigua que surt per regar les plantes que hi tinguem al voltant.

- Zona del galliner:

En els horts més grans ens podem fer un petit galliner on hi puguem tenir aus de corral que ens donaran adob, ous i carn i a més ens poden servir de "netejadors" de l'hort, perquè si podem deixar-les espicossar en espais on haguem acabat algun cultiu es menjaran les erugues, larves i altres insectes enterrats a terra i que podien ser una plaga en les nostres properes plantacions. Hi ha galliners mòbils de tres o quatre gallines que es poden traslladar fàcilment a les zones de l'hort que ens convinguin.



Quan n'hi ha pels camps n'hi ha pels sants.

Les llavors i el planter



Els horts d'autoconsum han estat des de sempre reservoris de diversitat agrícola. Han estat espais on any rere any els hortolans i les hortolanes han anat seleccionant llavors adaptant-les a la seva zona i creant tot un seguit de varietats que han estat la base de bona part de l'alimentació de moltes famílies. Actualment s'ha perdut força el costum de fer-se i conservar-se les pròpies llavors, cosa que ha suposat la progressiva extinció de moltes de les varietats tradicionals adaptades a cada territori. Per sort, existeixen a diversos pobles de Catalunya grups organitzats anomenats "bancs de llavors" que es dediquen a buscar, preservar i multiplicar les varietats locals i tradicionals de la seva zona per evitar que s'extingeixin. Al final del llibre, a l'apartat de contactes, podrem trobar les dades dels grups de bancs de llavors de Catalunya.

Al nostre hort és molt important que utilitzem les varietats locals, de la nostra zona, que podem aconseguir contactant amb el banc de llavors més pròxim i guardant-nos les llavors cada any o intercanviant-les amb els veïns o els coneguts. Amb aquestes varietats tindrem menys problemes amb el cultiu perquè ja estan adaptades a les condicions i a la terra de la nostra zona. Tindrem unes verdures amb colors i gustos molt diferents als de compra i ajudarem a preservar la diversitat agrícola del nostre poble.

Quines modalitats de planter hi ha?

Abans de començar a explicar com fer el planter, cal saber que hi ha verdures que es poden sembrar directament al terra sense necessitat de fer planter com són la fava, els pèsols, les mongetes, el meló i la síndria, el carabassó i la carabassa, el cogombre, els espinacs, les pastanagues, els ravenets i el blat de moro.

Per poder tenir el nostre planter i les nostres llavors hem de crear la zona del viver i el farem al racó més arcerat i assolellat de l'hort.

Si vols un all fi planta'l per San Martí, si vols un all coent planta'l per l'Advent i si no el vols de cap manera planta'l a la primavera.



Hi ha diverses maneres de fer el planter:

- *Planter directament al terra:* molts hortolans fan el planter així, fent petites zones de sembra on la terra està molt estovada, sense pedres i adobada amb compost vell o fems molt descompostos, ja que el planter és molt sensible a l'excés d'adob o als fems frescos. Aquest sistema té l'avantatge d'aguantar molt bé la humitat, a més, la temperatura de la terra és més constant i el planter arrela millor. Per contra, hem de treballar a nivell de terra i, a l'hora de trasplantar, hem de treure les plantetes del terra amb molta precaució per no trencar massa arrels.

- *Planter en safata:* les "safates" poden ser de porexpan com les que fan servir els planteristes o com les de les peixateries, garrafes tallades, caixes de fusta amb paper de diari al fons perquè no marxi la terra o qualsevol recipient on hi puguem posar suficient terra perquè creixi el planter. Si té uns 15 cm d'alçada ja n'hi ha prou. Amb aquest sistema podem preparar millor la terra que hi posem; podem traslladar el planter en cas que faci molt fred o molta calor; podem posar-lo elevat per treballar més còmodes i, a l'hora de trasplantar, resulta més fàcil i les arrels no es trenquen tant. Per contra, la terra de les safates pateix més el fred i les calors, s'asseca més ràpidament i l'adob és més limitat i s'escola amb l'aigua, per tant cal regar només el just i necessari.

Com protegim el planter del fred i la calor?

La sembra és un punt molt delicat i cal que li donem moltes atencions, la més important és protegir les nostres sèmbrs dels freds i de les calors.

- *El planter de primavera i d'estiu:* hem de posar alguna estructura que protegeixi de la calor les hores de màxima insolació com pot ser una malla que ombregi el planter. També caldrà que el reguem gairebé cada dia al dematí o al vespre perquè la terra de sobre no s'assequi mai.

- *El planter de tardor i d'hivern:* caldrà fer un petit hivernacle amb plàstic o amb vidre per protegir el planter del fred. Hi ha diverses maneres de fer-ho, però una molt habitual és col·locar directament sobre les caixes de sembra una finestra vella o un vidre i això ja protegeix força el planter.

Per sembrar en temps de fred també podem fer un "llit calent". Aquest consisteix a fer un forat d'un pam de fons amb una amplada variable segons la quantitat de sembra que vulguem fer i omplir-lo de fem fresc de cavall (amb un sac n'hi ha prou). A sobre hi posem uns 15 cm de terra bona per sembrar, l'humitegem bé i esperem un parell de setmanes. Aleshores, el fem fermenta i

Març ventós i abril plujós fan ésser el pagès orgullós.



escalfa la terra de sembra i és en aquest moment quan s'han de posar les llavors i tapar-les amb algun tipus d'hivernacle.

En preparar la terra per les sembres hi ha qui utilitza la terra fem, nom que rep la capa superficial que queda als fons de les basses i pantans i que barrejada amb terra de l'hort a parts iguals i deixant-ho reposar durant un parell de mesos, dóna molta fertilitat i una bona estructura per a sembrar-hi les llavors. Per evitar que la terra faci crosta, hi podem posar

un parell de centímetres de compost vell tamisat i barrejat amb arena a parts iguals o, en cas de no tenir-ne, podem posar terra negra de compra.

Com fem el planter?

1) Un cop hem escollit com fer el planter i tenim la terra preparada la humitegem i ja podem col·locar les llavors. La fondària en què sembrem les llavors ha de ser tres vegades la seva mida. Si volem aconseguir que surtin totes les llavors alhora el millor és aplanar la terra de sembra sense pressionar-la, deixar les llavors a sobre, tapar-les amb la capa de compost i arena prèviament humitejada i pressionar-ho tot una mica.

2) Un cop nascudes les plantes, perquè es facin fortes i creixin sanes, podem regar amb un purí d'ortigues.

Purí d'ortigues: *es posen uns 200 grams d'ortiga seca amb 10 litres d'aigua. Es deixa al sol tapat amb una tela i cal anar-ho remenant cada dia. Quan vegem que en remenar ja no surten bombolletes vol dir que ja està a punt per filtrar-ho i diluir-ho amb aigua. Per regar el planter posarem una part de purí per vint parts d'aigua. Si el volem utilitzar per a plantes més grans posarem una part de purí per deu d'aigua.*




Pel gener el camp llaura, la vinya poda i el vi trascola.

3) Quan el planter ja té una bona mida el trasplantarem al lloc definitiu de l'hort. Per fer-ho hem de procurar treure'l amb molta delicadesa sense trencar-li les arrels, plantar-lo de seguida al terra evitant que les arrels es torcin cap amunt i regar amb abundància. Per protegir les arrels i donar-los força podem preparar un brou reforçant d'arrels a base de compost vell o terra de bosc amb argila. Si fa calor, millor trasplantar a última hora de la tarda i si fa fred a mig matí.

Brou reforçant d'arrels: es barreja compost vell o terra de bosc amb argila (terra molt argilosa) i aigua. Ho barregem bé fins obtenir una textura semblant a la crema de llet. Amb aquesta "crema" hi suquem les arrels del planter abans de posar-lo a terra.

Com guardar les llavors?

Pensant en la propera temporada cal conèixer com ho farem per obtenir les llavors de les plantes més interessants (explicació a les fitxes de verdures) i com guardar-les per conservar-les en bones condicions. Per guardar les llavors hem de controlar la temperatura i la humitat, ja que són els dos factors que determinaran la seva vida i el seu poder germinatiu, és a dir, la capacitat que tenen per germinar la propera temporada. Les llavors s'han de guardar quan ja són ben seques, sempre millor en pots de vidre amb tapa hermètica. Dins de cada pot hi posem un tros de guix (de pissarra), que haurem assecat al forn de casa a 160°C durant un dia, perquè faci de regulador de la humitat. Etiquetem correctament els pots i els guardem en un lloc fosc i, si pot ser, a temperatura constant.



Els hortolans i hortolanes amb qui ens hem entrevistat compren gairebé totes les llavors i els planters que fan servir tot i que, de forma gairebé anecdòtica, es fan la llavor d'un cultiu o un altre. Les varietats més productives estan deixant en l'oblit aquelles més tradicionals, malgrat que tots recorden i reconeixen les seves millors qualitats gustatives.

Hi ha qui guarda les llavors directament en un paper de diari i no les passa a cap pot de vidre, les deixa allí, seques, fins que les ha de tornar a plantar .

Si vols un bon favar, planta'l pel Pilar.

El maneig de les herbes no inpitades



Ara que ja sabem com començar l'hort i tenir-lo a punt, anem a veure quines són les principals feines que haurem de fer per mantenir el que hem plantat sense que les herbes ens envaeixin. De totes maneres en els horts ecològics no ens hem d'obsessionar per la presència de “males” herbes, senzillament hem de saber com fer-ho perquè no impedeixin el bon creixement de les verdures i ens permetin treballar còmodament.

També cal saber que les herbes que surten espontàniament en un terreny i la seva diversitat són indicadores de l'estat de la terra on creixen.

Si tenim la terra de l'hort plena d'ortigues, malves o cards ens està dient que hi ha molt de nitrogen i haurem d'adobar amb compost madur o fems pobres en nitrogen com el de cavall.

Si tenim la terra de l'hort plena de plantes lleguminoses com la veça, i altres de poca altura i en general amb poca densitat vol dir que és pobra i li falta matèria orgànica i nitrogen, per tant farem una bona adobada amb fems rics com el d'ovella i el de gallinassa.

Si només observem dos o tres tipus d'herbes diferents vol dir que la terra està en desequilibri, ja sigui per falta o per excés d'adobament, per compactació, per l'ús excessiu de productes químics, etc.

Si tenim una gran diversitat d'herbes vol dir que tenim una terra ben estructurada i amb bon estat de salut.

Tinguem el que tinguem i sobretot si no es té experiència, millor començar comprant el planter de cultius fàcils, que creixen ràpid, com ara l'enciam, l'escarola, la bleda o les plantes de fruit com la tomatera, el carabassó, etc., i deixem per més endavant les sèmbras directes i delicades com la pastanaga, els espinacs, la remolatxa i altres cultius que són més fàcilment envaïts per les herbes.



Si sèmbras bledes al maig, per Nadal encara en tindràs.

Si tenim un hort amb moltes herbes pot anar bé començar amb cultius que necessitin ser calçats, que vol dir posar terra a banda i banda de la planta a mesura que va creixent perquè quedi mig tapada com es el cas de les patates, els calçots o els porros. Així les herbes més petites queden tapades i dificultem el seu creixement.

Per aconseguir controlar les herbes sense l'ús de tòxics, tenim diverses opcions:

- Fer encoixinats

Aquesta és una manera molt pràctica de mantenir la humitat de la terra, de protegir-la de l'erosió i d'impedir que les herbes no invitades creixin sense mesura. Es tracta de posar damunt de la terra materials preferentment orgànics i transpirables com palla, triturat de rames i fulles, sacs de roba (com els de cafè) o cartrons, fent una capa espessa per tot l'hort que deixi sortir només les verdures i les plantes. En el cas de la palla cal anar alerta amb les ventades i amb les llavors de cereal que normalment porten, ja que un cop estesa la palla veurem com en uns dies comencen a sortir plantetes de blat o ordi que caldrà anar traient amb paciència.



Una altra solució és desfer la bala de palla, regar-la i esperar que germinin les llavors, aleshores, al mateix moment de moure-la cap a l'hort eliminarem les plantetes i també aconseguirem que la palla estigui humida i que pesi més i així el vent no se l'emportarà amb tanta facilitat. Una altra consideració: si reguem per inundació no podem posar-hi palla, ni restes de poda, ni cartrons perquè en passar l'aigua marxaria tot.

El que fan alguns hortolans és posar plàstics cobrint tot el cavalló i fent alguns forats a la part més baixa perquè es coli l'aigua. També podem fer-ho amb sacs de roba oberts per la meitat i cosits de manera que l'aigua circuli per sobre i es filtri per la tela del sac.

A banda d'aquests materials també hi ha al mercat malles antiherba, plàstics biodegradables o papers especials per encoixinar, aquests, però, són més indicats per a grans horts i sovint cal parar molta atenció a l'hora de treure'ls per no acabar tenint tot l'hort ple de trossets de plàstic i altres residus sobretot si no són biodegradables.

Si vols tenir un bon favar, deixa un dia de sembrar.

- Fer “falses sèmbrès”

Aquesta tècnica s'acostuma a fer abans de les sèmbrès delicades de llavors que tarden a germinar com són les pastanagues. Tot i que, si tenim una terra amb moltes herbes, el millor és fer aquesta pràctica abans de cada sembra directa en cultius com els pèsols, les faves, els espinacs, els ravenets, els carabassons, etc. Per fer-ho hem de començar a preparar la terra aproximadament un mes abans de sembrar les nostres llavors. Un cop preparada i regada, esperarem que treguin el cap les herbes no invitades i just en aquest moment passarem l'escardador fent un treball molt superficial de la terra, removent-la el mínim possible per evitar que surtin a la superfície noves llavors. Seguidament sembrarem el que ens interessa.

- Fer escardes

Aquesta pràctica la farem sobretot en els horts que reguem per inundació. Es tracta de treballar superficialment la terra per trencar la crosta que es fa uns dies després de regar o de ploure. Ho farem amb l'escardador i d'aquesta manera aconseguirem que es mantingui més la humitat sota terra, eliminarem bona part de les herbes i ajudarem a airejar i descompactar la terra.



Quan la grulla ve d'Aragó, poda podador. Quan la grulla ve de França, sembrador agafa el cabàs per la nansa.

Les rotacions i associacions



Conèixer les bones associacions de plantes i les seves rotacions ens ajudarà a organitzar el nostre hort i saber quins espais dediquem a cada cultiu.

Quan organitzem els espais hem de pensar que tindrem dues èpoques principals de plantació, una a la primavera-estiu i l'altra a la tardor-hivern. Per tant, si comencem l'hort a la primavera cal pensar a deixar espais buits per plantar les verdures d'hivern ja que moltes s'han de començar a sembrar i a plantar a l'agost, quan encara tenim quasi tots els cultius de primavera-estiu produint i ocupant espai. Si no reservem aquests espais de bon principi ens trobarem que fins al setembre no podrem començar a plantar i ens quedarem dos o tres mesos sense res per collir.

Quines rotacions de cultius són adequades?

Les rotacions són les successions de cultius que farem en un mateix espai. Les rotacions tenen com a finalitat anar combinant plantes amb diferents necessitats nutritives, de diferents fondàries d'arrels i/o de diferents vegetacions, perquè la terra estigui el màxim d'equilibrada i no tinguem problemes de creixement o de plagues i malalties. Per fer unes bones rotacions hem de seguir algunes regles:

1.- Alternarem les verdures en funció del tipus de vegetació que fan. Tenim verdures de fulla, d'arrel, de fruit o les lleguminoses. Les verdures de fulla que tenim són la bleda, l'enciam, l'escarola, la col, l'espinaç, etc.; les verdures d'arrel i tubercles que tenim són les patates, els naps, les pastanagues, les cebes, etc.; les hortalisses de fruit són el pebrot, la tomatera, el meló, l'albergínia, etc. i, finalment, tenim les lleguminoses com la fava, el pèsol, les mongetes, etc.

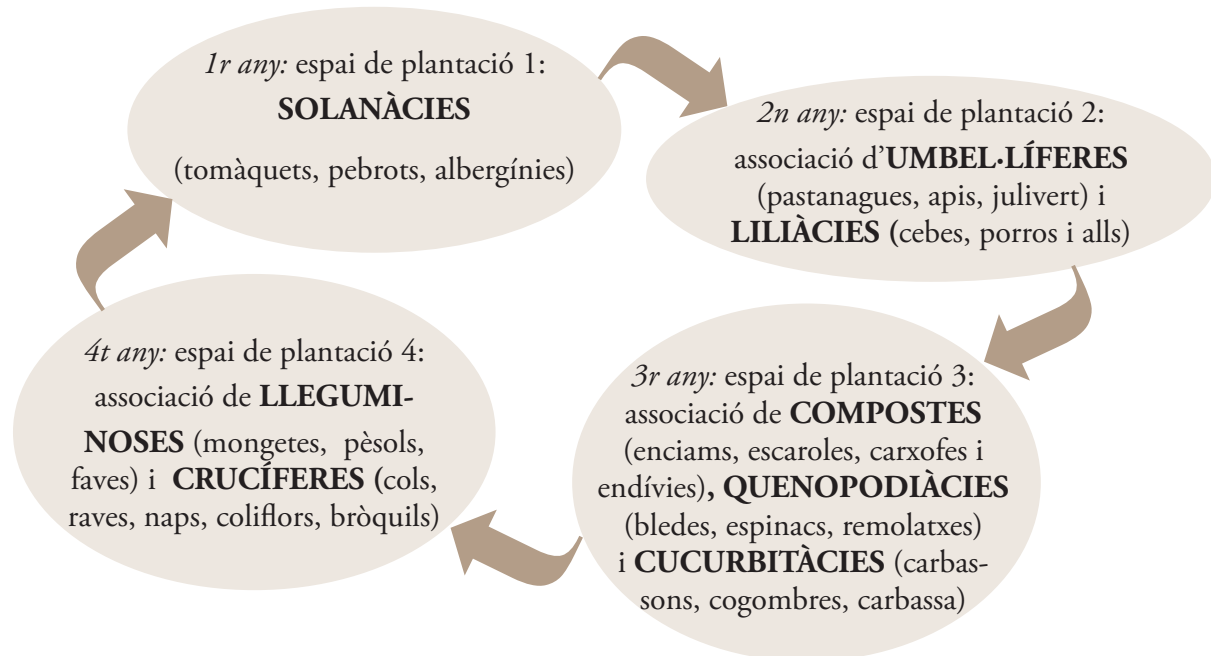
2.- Evitarem repetir verdures d'una mateixa família en un mateix lloc. En el quadre podem veure a quina família pertanyen els principals cultius de l'hort.

Família de les compostes:	enciam, endívies i carxofa
Família de les quenopodiàcies:	espinaç, bleda i remolatxa
Família de les liliàcies:	all, ceba, porros i espàrrecs
Família de les solanàcies:	patates, tomàquets, pebrot, albergínies
Família de les umbel·líferes:	api, pastanaga, fonoll i julivert
Família de les lleguminoses:	mongeta, fava i pèsol
Família de les cucurbitàcies:	cogombres, carbassons, melons i síndries
Família de les crucíferes:	cols, bròquils, coliflors, naps i raves

3. Farem successions de verdures que tinguin diferents exigències de nutrients. Per exemple si adobem bé l'hort posant de 300 a 600 Kg de compost o fem madur en 100 m² podem plantar verdures exigents com el tomàquet, l'albergínia, la col, la carbassa, el meló, el cogombre, la patata, el pebrot, l'api, la coliflor o el blat de moro. Podem seguir amb les verdures mitjanament exigents com són l'enciam, l'escarola, la pastanaga i la remolatxa posant de 100 a 300 Kg de compost o fem madur. Finalment tenim verdures que són poc exigents i aptes per terres pobres o esgotades com són els alls, les cebes, els ravenets i les faves.

També hi ha cultius millorants, les lleguminoses, que són poc exigents i a més tenen la capacitat de capturar nitrogen de l'aire i fixar-lo a la terra, deixant-lo a disposició del proper cultiu.

Ara que ja sabem les principals regles a seguir podem organitzar les nostres plantacions tenint en compte que mai es poden seguir totes al peu de la lletra i que, depenent de la zona on fem l'hort, ho farem de maneres diferents. Com a orientació i exemple fàcil de rotacions i associacions a seguir us mostrem el següent esquema fet per en Gaspar Caballero:



Un cop finalitzada aquesta rotació tornem al primer espai de plantació.

Per Sant Andreu plega l'arreu, perquè si no has sembrat l'has ben cagat.

Les associacions de cultius

Les associacions són les combinacions que podem fer en un mateix temps posant diversos tipus de verdures i altres plantes juntes en un mateix espai.

El que pretenem amb les associacions és crear el màxim de diversitat dins els horts i aconseguir que les plantes s'ajudin mútuament aprofitant al màxim la terra, l'aigua i l'espai de l'hort. Les combinacions són molt diverses i podem trobar-les en molts llibres d'horta ecològica; en aquest llibret anirem anomenant les associacions favorables al final de cada fitxa de les verdures de l'hort.

Els nostres grans no són grans practicants de les associacions, però sí que tenen algunes coses en compte.

No planten a prop carabasses, melons i cogombres ja que les pol·linitzacions creuades distorsionen l'aspecte i el gust dels fruits.

Altres han observat que plantant entre les tomateres, pebroteres i alberginieres un parell de mates d'alfàbrega i de tabac tenen menys atacs de plagues (l'aroma que desprenen aquestes plantes té un efecte repel·lent per a molts insectes).

També s'han adonat que determinats conreus deixen bé la terra (trèvol, alfals, trepadella, faves, mongetes) per després poder plantar cultius més exigents com la tomata, la patata, etc. No és casualitat que ens hagin citat aquests cultius ja que tots són lleguminoses que, com hem vist, tenen la capacitat de fixar el nitrogen atmosfèric a la terra perquè altres plantes en facin ús.

Un altre truc del qual ens han parlat és posar plantes enfiladisses (com els fesols) al costat de plantes de canya (com el blat de moro), d'aquesta manera les plantes s'enfilen al voltant de la seva companya estalviant-nos la feina de clavar les canyes.

A millor aliment, millor pensament.

*Trucs pràctics per evitar les principals
plagues i malalties*



En aquest apartat només explicarem algunes de les principals plagues i malalties que ens poden afectar a l'hort i com les podem superar sense l'ús de productes tòxics per al medi ambient i per a les persones.

En agricultura ecològica apliquem el principi de prevenció i no el de curació. Procurem començar bé per acabar bé. La base de l'èxit se sosté en tres pilars:

- el primer és la terra, cal que estigui ben treballada, amb bons continguts de matèria orgànica, ben equilibrada i protegida de l'erosió,
- el segon pilar és la bona organització de l'hort, seguint les rotacions i associacions recomanades,
- finalment tenim l'elecció de les varietats que han de ser locals i adaptades a la nostra zona.

Si mantenim correctament aquests pilars l'únic que ens faltará és l'experiència, que no ens la donará cap llibret! Cal posar-se a treballar perquè cada hort és un món i fent i desfent se n'aprèn.

Fauna benèfica

Abans d'anomenar els insectes i animals que poden convertir-se en una plaga per al nostre hort, cal que parlem dels “auxiliars” o “fauna benèfica” que són tots aquells que s'alimenten d'altres insectes o d'altres animals que es mengen les verdures. Podem anomenar les marietes, alguns paràsits, els pregadéus, els gripaus, els ocells insectívors, etc. Així la millor manera de prevenir les plagues és procurant espais a l'hort on aquesta fauna auxiliar hi pugui viure, posant caixes niu per a ocellets insectívors, feixos de canyetes tallades perquè s'hi refugiïn insectes, zones amb flors i vegetació espon-tània, zones humides per a granotes i gripaus, etc.



Les principals plagues de l'hort

- *Els pugons i altres xucladors*: són insectes que xuclen la saba de les plantes arrugant les fulles i debilitant-les. Acostumen a ser més presents quan tenim desequilibris nutricionals com pot ser un excés de nitrogen a la terra.

Prevenió: podem allunyar-los fent una maceració d'all.

Control: en cas d'atac fort de pugó hem de ruixar les plantes al migdia amb sabó potàsic al 5%, procurant mullar bé les fulles per sota.

Diu la patata: “Fes-me quan vulles, però fins al maig no trauré les fulles”.

Maceració d'all (repel·lent): *es posen tres cabeces picades fnament i sense pell en 10 litres d'aigua. Aquesta barreja la posem en un cubell tapat amb una tela, la deixem al sol un parell de dies i remenem un cop al dia. Quan l'olor d'all sigui prou forta ho filtrem i ja ho podem aplicar directament sobre les verdures cada deu dies.*

- *Les erugues:* hi ha molts tipus d'erugues, algunes de les més habituals són les verdes que es mengen les fulles i algunes també foraden fruits com els tomàquets. També trobem erugues que foraden les tiges de nit (les erugues grises o dormilegues) i altres que provenen de les típiques papallones blanques que sobrevolen els cultius i que posen els ous sota les fulles (agrupats i de color groc ataronjat com l'eruga de la col) i se les mengen.

Prevenió: podem fer un repel·lent amb les mateixes erugues podrides o bé plantant sàlvia al voltant de les cols i de les tomateres, o posant brots de sàlvia frescos al costat de les cols.

Control: als horts petits podem fer el control manual traient les erugues amb la mà i posant-les en un vas amb aigua (repel·lent). Per trobar les erugues grises hem de moure una mica la terra del peu de la planta o bé sortir a fer cacera nocturna. El remei més eficaç és comprar un producte a base de "*Bacillus Thuringensis*" a una botiga especialitzada i ruixar les plantes a la tarda. Aquest remei és eficient quan les erugues són petites. Si veiem tomàquets foradats l'únic control és agafar-los, xafar-los i tirar-ho tot al compostador.

Recepta contra erugues: *en un vas d'aigua posem les erugues que haurem agafat del nostre hort i les deixem uns dies fins que es podreixen. Aquest suc el diluïm en 10 litres d'aigua i ja podem ruixar les plantes on trobem les erugues o els seus símptomes.*

- *Els cargols i les bavoses:* cal ser tolerant amb la seva presència ja que només poden causar danys en les sèmbrs i en el planter o bé quan les plantes són petites.

Prevenió: també podem posar teules de terrissa o maons amb forats al voltant del cultiu i periòdicament aixecar-los i retirar els caragols i bavoses que s'hi refugien; per trobar-ne més cal fer-ho a primera hora del matí. Si tenim la sort de tenir eriçons a prop de l'hort aquests s'encarregaran de mantenir-los a ratlla.

Control: per evitar que facin desastres quan les plantes són petites podem tallar el cul d'una botella o garrafa de plàstic enterrar-la a ran de terra entremig de les plantetes i omplir-la amb aigua i cervesa a parts iguals.



Home lluner no omple la bóta ni el paller.

Periòdicament caldrà anar traient els caragols i llimacs que hi cauen. Si l'atac és molt fort o l'hort és molt gran, es pot utilitzar un granulat que està fet de sulfat de ferro (permès en agricultura ecològica) i que podem trobar en botigues especialitzades (no el confongueu amb el granulat químic convencional).

- *Ocells i conills*: si tenim molts conills l'única manera d'evitar els danys és posar una tanca al voltant de l'hort i per als ocells podem posar tota mena d'invents que es moguin amb el vent i facin soroll, com cintes de vídeo, CD's, malles que cobreixin el cultiu, etc.

Les principals malalties de l'hort

- *Míldiu*: aquesta malaltia la podem trobar a moltes plantes però sobretot a la patatera, a la tomatera i a l'enciam. És un fong que ataca les fulles i els fruits. Apareix quan hi ha èpoques de pluja o d'humitat altes i temperatures elevades a continuació. Comença amb unes taques groguenques a les fulles que es van enfosquint i poden deixar la planta com si s'hagués assecat. A les patates pot penetrar dins el tubercle i quedar negres per dins.

Prevenció: aquesta malaltia surt quan hi ha condicions d'humitat i de calor, per tant, si estem en zones càlides millor plantar més espaiat per permetre circular bé l'aire. És important no manipular les plantes després de ploure o si estan humides, i retirar de l'hort les fulles afectades perquè no contagiïn les altres plantes.

Control: podem aplicar una decocció amb cua de cavall.

Sempre és millor fer-ho en les èpoques humides, de forma preventiva, o bé després d'una pluja. També tenim el brou Bordolés o l'oxiclòrid de coure que són permesos en agricultura ecològica i que són molt efectius. Els podem trobar en qualsevol botiga de subministraments agrícoles. Cal saber, però, que el coure és un metall pesant i que, per tant, s'ha d'utilitzar racionalment, cal evitar respirar-lo i evitar al màxim que ens gotegi al terra.



A la fira i al mercat no hi vagis endormiscat.

Decocció amb cua de cavall (preventiu i curatiu): *es posen 100 grams de planta fresca tallada dins d'una olla amb un litre d'aigua sense clor i ho deixem 24 hores. Passat aquest temps ho posem al foc a bullir lentament durant 20 minuts amb l'olla tapada. Després ho deixem refredar sense destapar l'olla. Finalment ho filtrem i posem aquest líquid en 4 litres d'aigua i ja podem ruixar les plantes.*

- *Oïdi o cendrosa:* l'altra malaltia habitual als horts és l'oïdi, que el veurem sobretot a les cucurbitàcies com els carabassons, cogombres, carabasses, melons i síndries. També li diuen cendrosa perquè a les plantes atacades els surt una pols blanquinosa a sobre les fulles i a poc a poc es van assecant. Aquest fong apareix sobretot quan hi ha calors moderades.

Prevenció: intentem plantar les cucurbitàcies molt espaiades i les tractem amb sofre en pols abans de veure la malaltia. S'intentarà evitar regar per aspersió aquestes plantes.

Control: el sofre és el millor preventiu i curatiu per a aquesta malaltia, l'hem de polvoritzar al dematí amb la rosada, en un dia sense vent, i evitar les hores de màxima insolació ja que pot fer cremades a les fulles a temperatures altes. Cal que el polsim sigui el més fi possible per no cremar. Cal posar-se alguna protecció per als ulls i rentar-se bé després de tocar-lo perquè és força irritant. També pot anar bé ruixar amb aigua i vinagre de vi les plantes afectades, ho farem diluint una tassa de cafè plena de vinagre en tres litres d'aigua.

- *Nematodes:* de vegades veiem plantes a l'hort que creixen poc o es queden raquíiques i no sabem per què. Doncs si n'arrenquem alguna i veiem que té les arrels plenes de bonys i deformades és que està infectada per nematodes que són cucs microscòpics que viuen al terra. Aquests acostumen a viure en terres més aviat arenoses i que estan humides durant molt de temps.

Prevenció: de fet, l'únic que podem fer és prevenir la cria d'aquests cucs airejant bé la terra, fent rotacions llargues i plantant clavells de moro a la zona de l'hort on haguem tingut problemes.

- *Fongs del sol:* afecten les plantes sobretot quan aquestes són petites o acabades de plantar. Sovint afecten el coll de la planta, que es queda escanyada i més fosca.

Prevenció: per evitar-ho és important fer bé les rotacions i, si tenim molts problemes, podem plantar crucíferes (cols, coliflors) i un cop acabat el cultiu incorporarem les restes vegetals fresques a la terra i la reguem (també podem tapar-ho amb un plàstic). Passats uns 10 dies remenem el terreny i passats dos dies més ja podem plantar. Aquesta tècnica s'anomena biofumigació i ajuda a eliminar els fongs perjudicials de les nostres terres.

Al temps del cucut, al matí és moll i a la tarda ja és eixut.

*A més el hortolans
ens han donat algun altre consell.*

Ensofrar sovint l'hort, si pot ser a primera hora millor ja que la humitat del matí enganxa el sofre a les plantes. Arruixar amb aigua i lleixiu (1/4 l de lleixiu en 15 l d'aigua) va bé com a insecticida especialment pel pugó.

Per no tenir problemes amb els caragols i amb els llimacs, es pot posar cendra de fusta o serradures al voltant dels conreus perquè hi quedin enganxats.

Històries de la gent gran, històries de l'Urgell...

En Sebastià Sentanyes, de 95 anys, veí de Castellserà, recorda amb estima el seu mestre Joan Benet i Petit, professor de Castellserà de l'any 1922 al 1927. Les seves ensenyances van fer que en ell naixés una gran estima per la terra i per la natura. Recorda que els dijous a la tarda, que era festa a l'escola, motivava els alumnes per anar a les terres properes al poble per fer un hort. Per tal d'aconseguir-ho els explicava el conte d'en Jordi el Valent. Tot rient ens explica que d'aquell conte encara no en sap el final ja que el senyor Benet els explicava cada dia una mica d'aquesta història que deixava sempre en un punt molt emocionant, per garantir que el proper dijous tots els nois volguessin tornar per escoltar la resta del conte i també per acompanyar-lo a l'hort. Amb aquelles sessions els va ensenyar a plantar, a fer empelts i tota la resta de les tècniques de maneig de l'hort. A l'escola, el mestre també els ensenyava els secret de la meteorologia amb un pluviòmetre i un termòmetre de màximes i mínimes. En aquell temps el senyor Benet i els seus alumnes van fer una pionera "Festa de l'arbre" i van plantar els quatre arbres que hi ha a la plaça major del poble.



Si la Candelera plora, l'hivern és fora. Si la Candelera riu l'hivern és viu.

El efecto de la Luna



Hi ha dos efectes a tenir en compte de la Lluna: un es refereix quan la Lluna és creixent o minvant i un segon efecte és quan la Lluna és ascendent o descendent.

Lluna creixent o minvant

a) Lluna creixent (lluna nova): és el període que va des de la lluna nova (quan no veiem la Lluna) fins a la lluna plena. Sabem que està en fase creixent perquè fa un dibuix de semicercle en forma de “D”. La lluna creixent augmenta la vitalitat de les plantes.

b) Lluna minvant (lluna vella): és el període que va des de la lluna plena fins a la lluna nova següent. Sabem que està en fase minvant o decreixent perquè fa un dibuix de semicercle en forma de “C”. La lluna minvant disminueix la vitalitat de les plantes però els colors, les olors i els sabors són més perceptibles i les propietats medicinals són més pronunciades.

És bon moment per sembrar o calçar les patates, sembrar alls, fer conserves o confitures, embotellar vi, tallar les canyes, remenar o fer la pila de compost o collir la tomata de penjar.

Lluna ascendent o descendent

Aquest aspecte sovint es té menys en compte, però també té la seva importància. Per saber si estem en lluna ascendent o descendent us recomanem que visiteu el calendari lunar de cada any.

a) Lluna ascendent: és el període durant el qual l'òrbita de la Lluna cada dia és més elevada, és a dir, si mirem la Lluna en un moment del dia determinat, el dia següent en el mateix moment la veiem una mica més amunt. En lluna ascendent les plantes tenen més saba i més activitat en la seva part per sobre de terra.

És un bon moment per empeltar i collir fruits.

b) Lluna descendent: és el període invers, és a dir quan la Lluna cada dia fa el seu pas més avall. En lluna descendent les plantes treballen més sota terra, és a dir en les arrels.

És un bon moment per collir arrels (tubercles) o parts aèries de plantes que vulguem assecar ràpid. També és bon moment per podar, plantar, replantar o escampar compost o tallar arbres per a fusta.

Hi ha més efectes relacionats amb la combinació dels períodes lunars i les constel·lacions. Si voleu tenir en compte aquests factors us recomanem que consulteu el llibre “calendari lunar” que s'edita cada any (www.lunario.es).

De cul a Solivella lluna vella, de cul a Vilanova lluna nova.

En aquest fragment del “*Calendari folklòric d’Urgell*” escrit per Valeri Serra el 1915, llegim aquest consells sobre les tasques del camp i la seva relació amb les fases lunars.

“Veiem les manifestacions de la vida pagesa presidides per la Lluna. Referent al conreu de les terres, es proverbial que: Home lluner, no fa paller, però es general creencia que s’ha de fer la goterada en lluna vella. Lo mateix l’emprimar, que’l mantornar i demés llauraons, se fan en lluna vella, perque aixís diu que les terres conserven més la llicor, i no crien herbes com quan se llaure en lluna nova.

També’s regiren los fems en lluna vella, perquè aixís se calenten més i surten més confitats.

Los cereals se sembren en lluna vella perque no hi farsi òrp; les trumfes, perque si’s fessin en lluna nova tirarién no més que en ramera i no trumfarién; se cullen també en lluna vella per a que no’s grillin ni pudreixin, lo mateix que les cebes.

Les aulives que’s posen en aigua per a guardar tot l’any, s’han de cullir en lluna vella, com també ha de ser vella la lluna cada vegada que se’ls canvia l’aigua.

Los raims que’s cullen per a penjar i la fruita que’s conserva entre palla o penjada, també té de ser cullida en lluna vella. (...)

Aixís mateix se fan i escuren los pous i basses en lluna vella, per a que aguantin l’aigua, i l’aigua que s’hi posa per a conservar ha de ser igualment en lluna vella, que es mellor de Janer, a fi que no’s corrompi.

Hi ha qui també mira que sia en lluna vella lo dia de matà’l porc, per a que no’s floreixin los pernils i demés recapte que se sala”.

“Calendari folklòric d’Urgell” de Valeri Serra i Boldú. Publicacions de l’Abadia de Montserrat. 1981.

*El pagesos i pageses de la comarca continuen fent cas d’aquests consells i en expliquen que les tasques recomanades en **lluna vella** serien: treballar la terra ja que surten menys males herbes i la terra conserva millor la humitat; regirar la pila de compost ja que, segons ens diuen, si no es fa en lluna vella el compost es fa malbé i surt una capa blanquinosa a sobre; sembrar llavor; plantar les plantes de tavella; els alls, si no es planten en lluna vella diuen que la terra els “escup” i que també ho fa si es planten un dia núvol; recollir els fruits per guardar (patates, tomates de penjar, olives, així com també els fruits dels quals es vulgui obtenir la llavor); tallar la fusta perquè no es corca i escurar la bassa i els conductes de reg. En **lluna nova** ens recomanen plantar en general i plantar el planter d’estiu en quart creixent.*

Tota mata de tavella, sembra-la en lluna plena.

Les perdures de l'hort una a una



Família de les compostes

Enciam (*Lactuca sativa*)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: meravella negra (també anomenat negre i que es cull al desembre), el meravella i el romà o llarg.

Altres varietats: enciam del tronxet, escarxofet, negre, dels tres ulls, cua d'orenet, del sucre, meravella d'estiu, escaroler, carxofet, de Sant Magí, orella de ruc, morella i romà del prat.

Calendari de cultiu: Escollint les varietats adequades, podem plantar-lo gairebé durant tot l'any.

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra protegida

■ Sembra a l'aire lliure

■ Trasplantament

■ Collita



Maneig del cultiu:

Senzill de cultivar. Sembra en safata i transplantament quan fan 10 cm o bé comprar directament el planter. Separació de 25-30 cm entre plantes.

No són exigents en nutrients. Creixement ràpid.

Durant el cultiu, estovar i escardar la terra dels voltants o bé fer un encoixinat. Regar freqüentment els mesos de calor.

Associacions:

Entre cultius de creixement més lent per aprofitar l'espai: all, carxofa, ceba, col, coliflor, espinacs, maduixes, cogombres, porros, ravenets i/o pastanagues.

Plagues i malalties de l'enciam:

Caragols i llimacs només quan són petits, si es mengen la fulla del mig (l'ull) l'enciam no creix. Posar recipients amb cervesa o aplicar sulfat de ferro.

El pugó és problemàtic en les primeres setmanes de vida. Tractar amb maceracions d'all o sabó potàssic en funció de la gravetat. Si tenim plagues de pugó molt repetides potser que hi hagi un excés de nitrogen a la terra.

Fongs humits (míldiu, botritis...) provoquen podridures a fulles i arrels. No mullar massa les fulles, no excedir-nos amb el reg, si és època humida plantar-les més espaiades perquè corri l'aire entre elles i es pugui escardar la terra. Podem fer decoccions amb cua de cavall i aplicar-ho cada 10 dies en èpoques humides. Per a ocells i conills seguir les recomanacions del capítol de plagues.

Com obtenir les llavors:

Deixar de 2 a 5 metres de distància entre varietats per no fer creuaments.

Escollir enciams sans i deixar-los sense collir. Quan s'espiguin i la meitat de les flors estiguin seques, collir els enciams amb cura i penjar-los cap avall amb una bossa de paper que agafi totes les flors. Passat un mes, quan totes les flors estiguin seques, sacsejar-ho dins la bossa perquè caiguin les llavors. Etiquetar i guardar. En un gram hi poden haver entre 1.000 i 1.500 llavors!

Escarola (*Cichorium endivia L.*)

És un cultiu d'hivern i el seu maneig és molt similar al de l'enciam. Només hem de tenir cura de tapar-les o lligar-les uns 15 dies abans de la collita perquè es blanquegin i així quedin més tendres i menys amargues. Aquesta operació l'hem de fer en dies secs i assolellats per evitar que es facin podridures.

Per obtenir les llavors seguirem els mateixos passos que amb l'enciam.



Família de les quenopodiàcies

Bleda (*Beta vulgaris*)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: la groga de Lió i la verda.

Altres varietats: bleda del país i bleda blanca.

Calendari de cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
		■	■	■	■		■	■	■		
		■	■	■	■		■	■	■		



■ Sembra aire lliure ■ Transplantament ■ Collita

Maneig del cultiu:

Cultiu senzill, resistent al fred però no a les sequeres.

Planta bianual. En climes freds podem anar collint les fulles de fora quan ja són grans fins que arribin els freds més forts que podrem tallar totes les fulles. Llavors, ho cobrim tot amb palla o senzillament les calcem amb terra perquè l'arrel no es geli. Passades les glaçades començarà a rebrotar fent més fulles comestibles fins que, passats els dos anys de vida, començarà a espigar-se.

Les fulles es fan molt grans i s'han de plantar amb uns 40 cm de separació.

Després de les collites anar reposant matèria orgànica però sense gaire nitrogen ja que s'acumula a les fulles

Associacions:

Es pot associar amb mongetes de mata baixa, pastanagues, naps i ravenets.

Plagues i malalties:

En ser un cultiu que vol molta humitat, hi trobem caragols i llimacs que fan forats a les fulles. Cal vigilar i utilitzar algun remei dels explicats al capítol de plagues.

Les fulles i les tiges poden patir podridures causades per fongs humits. Per evitar-ho intentem no mullar les fulles i millor collir-les només quan les plantes estan ben seques. També cal que les fulles més malaltes les traiem de l'hort o les cremem.

Com obtenir les llavors:

Hem d'esperar dos anys per a poder treure'n llavor i ho farem seleccionant la planta més sana i bona. Arribats els freds encoixinem les arrels amb palla o terra i quan rebrotin, a la primavera, deixarem les plantes sense collir cap fulla fins que comencin a espigar-se. Cal que ho fem només amb una varietat perquè es pol·linitzen amb el vent i es podrien creuar fàcilment. Quan les llavors siguin marrons i seques les guardarem en un lloc sec i fosc.

Espinac (*Spinacea oleracea* L.)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: les primerenques tipus butterfly que són de cicle més curt i es poden fer tot l'any, i el tipus gegant d'hivern que tenen la fulla més ampla i més verda.

Altres varietats: els espinacs rastres.

Calendari de cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra directa primavera ■ Sembra directa hivern ■ Collita

Maneig del cultiu:

Necessita molta humitat i aguanta millor el fred que la calor.

No suporta els excessos d'adob, millor sembrar-les després d'un cultiu exigent com tomates o albergínies. Deixa la terra bastant esgotada i caldrà adobar-la en acabar.

Millor sembrar directament al lloc definitiu. Ho podem fer llençant les llavors a sobre de la terra treballada i adobada, després cobrir de terra i finalment regar amb abundància. També podem sembrar en foradets separats uns 25 cm entre ells, on hi posarem dos o tres llavors i seguidament taparem amb terra i regarem. En aquest cas no hi ha tanta feina per aclarir les plantes.

Si sembrem a la primavera, per evitar que s'assequi el terra i faci crosta, posarem una fina capa de palla a sobre de la sembra fins que neixin les llavors, aleshores la traiem i aclarim les plantes perquè quedin a un pam les unes de les altres.

Com que les arrels són molt superficials evitarem fer escardes i remoure la terra fins que les fulles de fora ja siguin grans i ben formades, si no es tornen grogues i les plantes es queden petites.



Hem de vigilar les herbes, perquè poden envair fàcilment tot el cultiu i per evitar-ho podem fer una falsa sembra (tècnica explicada al punt 2).

Per collir-les podem anar tallant les fulles més grans dels voltants, deixant que el brot central vagi creixent, fins que la planta comenci a espigar. Si volem deixar espai lliure a l'hort també podem collir tota la planta sencera.

Associacions:

Entre cultius de creixement més lent per aprofitar l'espai: faves, mongetes, maduixes, pèsols, apis, enciams i escaroles.

Plagues i malalties:

Com en tots els cultius amants de la humitat cal vigilar de prop els cargols i les bavoses que poden causar moltes baixes quan les plantes són petites.

Hem de protegir les fulles dels espinacs dels ocells que en època de fred tenen escassetat d'aliment.

Si a les fulles més grans els comencen a sortir taques grogues segurament tindrem problemes amb el mildiu però en aquest cas no és recomanable tirar coure perquè no li va gens bé a l'espinaç, per tant, hem de retirar les fulles afectades i intentar deixar les plantes ben separades les unes de les altres. Es poden fer aplicacions amb decocció de cua de cavall.

Com obtenir les llavors:

Es pol·linitza amb el vent, per tant, per evitar creuaments només podem deixar espigar una varietat per any.

Hi ha espinacs mascles, femelles i hermafrodites i només aquestes dues últimes fan llavor, així que haurem de vigilar les plantes que s'espiguen. Collirem les plantes quan les llavors siguin marrons i dures, les posarem en un lloc ombrejat i sec i les trinxarem amb guants (poden tenir petites punxes). En un gram hi pot haver unes 100 llavors i no es poden guardar massa temps perquè després no ens germinaran.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Congelats. Els espinacs es poden conservar escaldant-los i congelant-los, havent-los escorregut prèviament, o bé congelar-los després d'haver-los sofregit, sols o amb alls.

Família de les umbel·líferes

Pastanaga (*Daucus carota*)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: la nantesa.

Altres varietats: pastanaga morada.

Calendari de cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra directa climes freds ■ Sembra directa climes temperats ■ Collita



Maneig del cultiu:

La sembra ha de ser directament al terra perquè no suporta el trasplantament. Com que les llavors són molt petites hi ha qui les barreja amb arena per a poder sembrar amb menys densitat.

Se sembren en filera, amb un pam de separació, amb la terra humida i a molt poca profunditat (màxim 1 cm).

Un cop germinades les llavors, quan les plantes tinguin uns 3 o 4 cm d'alçada, les aclarirem deixant uns dos o tres dits de separació entre elles.

Necessiten molta atenció els primers dies perquè tarden força a germinar i durant aquest temps hem de procurar que la terra no s'assequi ni faci crosta.

Els agraden les terres arenoses i amb força humus, però no suporten els adobs frescos o excessius. Creixeran bé si les sembrem al lloc on abans hi ha hagut algun cultiu exigent que ha estat molt adobat.

Per tenir pastanagues tendres i dolces hem de regar amb abundància i amb regularitat, si no poden esquarterar-se i fer-se fibroses del cor.

Hem de mantenir-les lliures d'herbes que impedeixin el seu desenvolupament. Com que les llavors tarden força a germinar hi ha qui fa anar un bufador de flama o "soplete" que passa ràpidament per damunt la sembra, de manera que totes les herbetes que han sortit es queden "rostides" deixant intactes les llavors.

No convé calçar-les però hem de vigilar que no els toqui el sol per damunt perquè si no es tornen verdes i seran més amargues.

Associacions:

Si les sembrem juntament amb porros i cebes es repel·liran mútuament les plagues. També tenen efectes favorables les plantes medicinals com l'artemisa, el romaní i la sàlvia. Altres verdures amigues són els enciams, els pèsols i els tomàquets.

Alguns horticultors la sembren juntament amb els ravenets (un xurret de llavors al costat de l'altre separat 3 o 4 cm) que germinen i creixen molt més ràpid i a mida que van collint els ravenets deixen espai a les pastanagues.

Plagues i malalties:

La mosca de la pastanaga és una de les pitjors plagues que pot patir. Fa foradets al coll on hi pon els ous d'on sortiran les larves que faran galeries per dins la pastanaga. Les fulles es queden grogues i petites i si mirem el coll veurem petits foradets de color vermellós. Una manera de solucionar-ho és plantant porros al costat o bé posar malla mosquitera damunt les pastanagues durant els mesos de maig i juny que és la primera volada o bé de juliol a setembre que és la segona volada.

La malaltia més important que poden patir són els nematodes, que podem combatre amb les tècniques ja explicades.

Com obtenir les llavors:

És difícil conservar-ne la llavor perquè en molts horts i camps hi ha la pastanaga silvestre que es creua amb la comestible i la torna blanca i fibrosa. Si ho volem intentar, el primer any la deixarem créixer i seleccionarem les més sanes. Arribat l'hivern traurem les arrels i farem una segona selecció, les guardarem en un cubell ple d'arena seca, en un lloc fosc i arrecerat de les glaçades. A la primavera plantarem les arrels al terra fins que comencin a espigar-se. Hem de tapar amb una bossa de paper o una tela fina la primera flor, anomenada umbel·la, quan aquesta ja té un color marronós. Finalment la pengem del revés perquè s'assequi bé i després triarem les llavors i les guardarem.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Pastanagues amb vinagre o llimona. Renteu i rasqueu-les (o bé peleu-les) amb el ganivet. Feu-ne rodanxes i fiqueu-les dins d'un pot de vidre. Ompliu el pot amb la meitat d'aigua (si no teniu aigua de qualitat afegiu aigua embotellada) i l'altra meitat de vinagre bo i casolà. Finalitzeu afegint sal i pebre vermell picant. Deixeu-les tres setmanes i ja es poden menjar.

Variant: si no ens agrada el vinagre, podem posar-hi llimona. En aquest cas la proporció serà de $\frac{3}{4}$ de suc de llimona i aigua fins que les safanòries quedin cobertes. Afegiu sal i pebre vermell al gust.

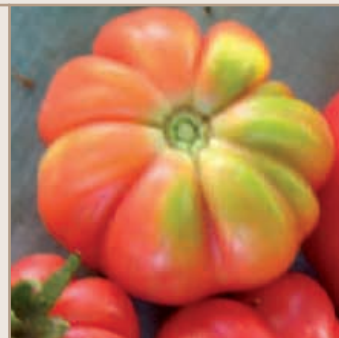
Família de les solanàcies

Tomata (*Lycopersicon esculentum*)

Varietats locals o comunes al nostre entorn:

Tomata d'amanir: palo santo de Lleida (també per fer conserves) i Montserrat.
Tomata de guardar: tomata de penjar de pera, de punxeta, de Lleida o trumfera.
La tomata de penjar de Lleida és més aplanada que les altres i la tomata trumfera és la més petita i la que millor es guarda.

Altres varietats: Benach, colló de frare, cor de bou, rosa mig ple, rosa de Mura, d'Artès, de Girona, pebrot, albercoc, negre, negre carbó, verd d'Oristà, tres caïres, esquena verd, pometa, rosa ple, llarg, pera de mata baixa, tardà de Riells, de Tírvia, de penjar Mallorca, de penjar bombeta, de penjar "xatu", bombeta groc, perla, pruna negra, petit de mata baixa, etc.



Calendari del cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra protegida ■ Sembra a l'aire lliure ■ Trasplantament ■ Collita

Maneig del cultiu:

Volen una terra ben nodrida, airejada, amb abundant matèria orgànica i si podem fer un adob en verd abans de plantar-les millor que millor.

Per trasplantar-les en hem d'assegurar que ja no gela a les nits perquè els plançons són molt sensibles al fred intens i també a les fortes ventades. Si volem evitar danys podem cobrir-les amb garrafes grans (com les d'aigua de 8 litres), amb el cul tallat i sense el tap, que faran de petits hivernacles.

S'acostuma a plantar enfonsant sota terra una part de la tija perquè faci més arrels i sigui més resistent; també es poden calçar amb terra quan vegem que comencen a créixer.

Les plantarem amb uns 50 cm de separació entre elles i entre les diferents files.

La majoria de les varietats s'han d'entutorar amb canyes que clavarem al costat de cada planta i les unirem per la punta en grups de tres o quatre. A mesura que la tomatera creixi l'anirem lligant amb ràfia o espart a la canya, sempre per sota dels rams de flors, ja que serà on hi haurà el pes dels fruits i, sobretot, deixant prou espai per evitar estrangular la tija.

En ser un cultiu molt llarg pot arribar a tenir molta producció i és convenient anar fent aportacions de compost o adobs ben descompostos i fàcilment assimilables.

Per evitar les herbes i conservar una humitat més constant que impedeixi que s'esquerdin els fruits, posarem un bon gruix d'encoixinat des del principi del cultiu que pot ser amb palla, amb malla negra, amb sacs de roba, etc. S'han d'anar podant els brots que surten entre les fulles i la tija deixant només una o dos tiges principals, si no tindrem molta fulla i moltes branques però poques tomates. Després de cada poda és convenient polvoritzar-les amb sofre per evitar que entrin malalties per les ferides, o bé podem fer una ruixada amb cua de cavall.

Un cop collides les tomates del primer ram de flors hem d'anar traient les fulles més baixes i retirar-les de l'hort perquè són les que primer agafen malalties com el mildiu, així també aconseguim que les plantes estiguin més airejades.

En la majoria de varietats anirem collint les tomates una per una i més o menys verdes segons els nostres gustos. Al final de la temporada, quan comencin a refredar-se els dies, millor tallar les plantes just per sobre de l'últim ram de tomates i així en facilitarem la maduració. En el cas de les tomates de penjar collirem els rams sencers quan la majoria de tomates hagin trencat el color i les anirem penjant en un lloc fosc i airejat perquè acabin d'agafar color i es conservin bé.

Associacions:

Plantar alfabrega entre les tomateres ajuda a repel·lir algunes plagues, també li va bé tenir a prop els alls, les cebes, el julivert, els porros i la col.

Plagues i malalties:

Principalment les erugues verdes o grises que foraden els fruits i la planta respectivament. Cal que observem amb molta atenció els poms de tomates que es toquen entre ells, perquè normalment és en aquests on més apareixen les erugues. De vegades es veu per la maduració ràpida d'una part de la tomata o per unes boletes negres, que són els excrements de les erugues. Cal actuar ràpidament i amb constància perquè no proliferin excessivament i ens facin perdre bona part de la collita. Es poden fer tractaments amb *Bacillus thuringensis* o oli de neem.

Hem de vigilar molt amb el mildiu. Per prevenir-lo, alguns hortolans claven a la base de la tija la punta d'un fil de coure i enrotllen la resta al voltant de la tija. Treure les fulles de la base de la planta i retirar-les de l'hort també és una bona prevenció.

Quan es queden petites o raquíques, sovint sol ser per l'atac de nematodes a les arrels. L'única solució és arrencar les plantes i cremar-ne les arrels, i fer rotacions llargues amb plantes com les cebes, amb adobs en verd, clavells de moro, etc.

De vegades les tomates es taquen per la part baixa amb una taca negra anomenada "cul cagat" i que no ens permet aprofitar els fruits. Això passa en terres on hi ha falta de calç o aquesta no està disponible per a la planta.

L'única manera d'arreglar-ho és cuidant la terra amb aportacions de matèria orgànica i canviant la varietat de tomatera ja que sovint és més problema de la sensibilitat de les varietats que del terra.

Com obtenir les llavors:

Són força fàcils d'obtenir. Les flors s'autopol·linitzen i podem plantar diferents varietats de tomates en un mateix espai. Però el millor és tenir unes quantes de la mateixa varietat juntes i agafar les llavors de les plantes que estan al mig per evitar possibles creuaments.

Escollirem les tomates que més ens agradin i agafarem dos o tres del segon pom que surti i les deixarem madurar molt a la planta. Traiem la gelatina de dins la tomata, la posem en un plat i ho deixarem fermentar durant dos o tres dies a uns 20 o 30 graus de temperatura; veurem que fermenta perquè surt una massa blanquinosa. Cada dia s'ha de remoure perquè la fermentació sigui uniforme. Després ho posem tot en un colador fi i sota un raig d'aigua, ho netegem i les estenem sobre un paper o cartró perquè s'assequin bé. Podem guardar-les de dos a tres anys en pots de vidre hermètics.

Recomanacions dels nostres grans:

Per al maneig de les tomateres: cal anar traient els esperons, caponar la guia cap al setembre perquè deixi de fer vegetació i la força de la planta vagi cap al fruit. Ensofrar sovint sobretot quan la planta s'està fent, però no fer-ho quan té flor ja que la pot fer caure.

Per avançar la maduració de les tomates: és recomanable collir totes les tomates abans que el fred les geli. Tot i que siguin verdes, la majoria d'aquestes tomates són capaces de madurar. Per ajudar a aquest procés podem posar-les damunt un llit de palla a terra o dins d'un cistell o capsa. Manteniu-les en un espai fosc i a temperatura ambient. Al cap d'uns dies trobarem les tomates a punt per menjar.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Conserva de tomata. Escalduu les tomates amb aigua bullint per poder-les pelar millor. Traieu-ne les llavors. Col·loqueu les tomates dins el pot de vidre i premeu-lo per eliminar l'aigua sobrant. Fiqueu una mica d'oli a la part superior i tapeu-lo. Bulliu els pots al bany maria 20 minuts.

Variante: es poden bullir les tomates amb sal i sucre durant mitja hora i anar eliminant l'aigua sobrant. Posteriorment es col·loquen als pots, es fica una mica d'oli a la part superior, es tapen i es bullen al bany maria de 10 a 15 minuts.

Conserva de tomata fregida. Fregiu les tomates pelades i netes de llavors amb oli d'oliva. Saleu al gust. Per matar l'acidesa de la tomata es pot afegir un pessic de bicarbonat o bé de sucre. Hi ha també qui li fica all picat per donar-li gust. Envaseu i bulliu al bany maria 5 minuts..

Sofregit de tomata. Agafeu 1 part de ceba per 3 parts de tomata (al gust). Talleu la ceba a trossos petits i sofregiu amb oli d'oliva fins que es torni transparent. Afegiu la tomata a trossos, pelada i neta de llavors, i deixeu que es cogui a foc lent. Envaseu i bulliu al bany maria 5 minuts.

Samfaina. Sofregiu la ceba i el pebrot verd a foc lent amb un raig d'oli d'oliva, quan està una mica cuit afegiu l'albergínia i després la tomata a trossos, pelada i neta de llavors, i deixeu que es cogui a foc lent. Durant la cocció es pot afegir una fulla de llorer (al gust). Envaseu i bulliu al bany maria 5 minuts.

Melmelada de tomata. Agafeu 1kg de tomata neta de pell i de llavors, afegiu 500 g (al gust) de sucre i deixeu bullir a foc lent, fins que perdi tota l'aigua. Envaseu i bulliu al bany maria 5 minuts.

Tomates seques. Talleu les tomates per la meitat, poseu-hi una mica de sal i col·loqueu-les sobre una superfície foradada que passi bé l'aire (antigament s'utilitzaven les "areres", els "porgadors" o també "canyissos"). Tapeu-les amb un drap de cotó i deixeu-les a la nit a la serena i durant el dia protegides del sol directe. Un cop ben seques, guardeu-les en una bossa de roba. Quan es volen utilitzar es posen a estovar amb aigua. S'afegeixen als guisats o bé es couen amb all i julivert com a acompanyament.

Tomates de penjar. Es fa amb els "tomacons", varietat de tomata molt utilitzada per sucar el pa durant els mesos d'hivern. Aquesta tomata es fa amb forma de rams. Per conservar-la es recomana collir-les quan la primera tomata del ram canvia el seu color a vermell. Millor fer-ho abans de regar, d'aquesta manera el contingut d'aigua de la tomata és menor i es conservarà millor. Lligueu els rams amb fil d'empalomar, de manera que es toquin el menys possible. N'hi ha qui les guarda esteses en caixes o fins i tot en oueres.

Abans, en comptes d'utilitzar pots de vidre amb tapa, s'utilitzaven les ampolles de cava o de vi i es tapaven amb un tancament especial fet amb suro i fil.

bats. Si sota les fulles hi ha grups d'ous de color taronja, els xafem a l'igual que si veiem eruguetes taronges amb punts negres que són les larves. Pot atacar-les també l'aranya roja, gairebé microscòpica, que podem observar sota la fulla en forma de puntets de color vermell intens que es mouen amb rapidesa. Decolora les fulles i les deixa plenes de puntets i, si evoluciona, pot arribar a assecar-les i deixar la planta gairebé morta. Si per sota les fulles veiem com una teranyina és que la plaga ja està molt avançada, aleshores millor retirar la planta de l'hort i posar-la al compostador o cremar-la. Aquesta plaga apareix en ambients secs, no aguanta la humitat i si polvoritzem amb sofre, amb la rosada o amb la humitat del vespre, podem reduir el seu atac. Si també tenim mosca blanca podem fer una ruixada amb sabó potàssic al 5%. Si persisteix, farem una ruixada amb el sol del migdia amb sabó potàssic al 5% mullant bé sota les fulles, d'aquesta manera també eliminarem la mosca blanca que és una altra de les plagues que pot atacar l'alberginiera tot i que no és tan agressiva com l'aranya. Pot ser que en èpoques humides apareguin taques blanquinoses sobre les fulles, aquest és el senyal que tenim cendrosa i cal que posem sofre o retirem les fulles baixes que són les primeres en ser atacades.

Com obtenir les llavors:

Si volem conservar una varietat concreta, cal que estigui separada d'una altra varietat almenys uns 50 metres si no es creuaran. Per obtenir les llavors seleccionem els fruits de mitja temporada, els deixem a la planta fins que estiguin ben madurs i ja no siguin comestibles, aleshores els assequem al sol fins que quedin ben arrugats i els fem redolar pel terra aixafant-los amb els peus perquè les llavors quedin soltes per dins. Ara ja podem obrir l'albergínia i treure les llavors amb la mà; si queden brutes de polpa les podem rentar amb un colador i aigua. Les deixem assecar en un cartró i les guardem, màxim 5 anys, en bones condicions.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Escalivada. Poseu les albergínies directament sobre les flames del foc (també es poden posar al forn). Gireu-les sovint fins que la pell quedi negra, gairebé cremada. Quan estiguin al seu punt, emboliqueu-les una estona amb un drap o papers de diari i després peleu-les, traieu-ne les llavors i netegeu-les sota l'aixeta. Talleu-les a tires i presenteu-les en una safata amb els alls picats per sobre, ruixades amb un rajolí de vinagre, oli i sal. Un cop escalivades (abans d'amanir) es conserven molt bé congelades.

Paté d'albergínia. Sofregiu la ceba a foc lent, afegiu l'albergínia, una punta de pebrot verd i deixeu-ho coure. Afegiu una mica d'aigua i un polsim d'orenga i d'alfabrega. Coeu-ho a foc lent fins que la massa agafi la consistència desitjada.

Albergínia seca. Antigament es tallava a rodanxes, s'enfilaven i es deixaven assecar a les golfes de les cases. Quan s'havien de menjar es ficaven a estovar amb aigua i es cuinaven.

És sensible al cop de calor, que és quan per excés d'insolació els pebrots es taquen per la part més exposada al sol i s'acaben podrint o assecant. En zones amb fortes calors convé escollir plantes de fulla ampla que ombregin els fruits o bé ombrejar les plantes amb malles negres que suavitzin els raigs del sol.

Com obtenir les llavors:

Per aconseguir mantenir una varietat pura cal que estigui separada d'una altra varietat de 50 a 200 metres. Si volem cultivar més d'una varietat i no tenim massa espai, podem intercalar cultius alts entremig com mongeta d'enramar o blat de moro. També podem posar una bossa de paper a les flors d'una varietat fins que són pol·linitzades, aleshores traiem la bossa i marquem les flors que hem tapat per saber quins fruits escollirem. Deixarem que madurin a la planta els fruits que ens interessin. Els collirem, els deixarem assecar i en traurem les llavors. Aquestes ben seques i ben guardades ens poden durar uns 5 anys.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Escalivat. El mateix procediment que amb l'albergínia.

Melmelada de pebrot vermell. Agafeu 1 kg de pebrot vermell net de mànec i de llavors, afegiu-hi 500 g de sucre i deixeu-ho bullir a foc lent.

Conserva de bitxos. Col·loqueu els bitxos o els pebrots (ratolins sencers) dins d'un pot de vidre i afegiu 3 parts de vinagre de vi blanc i 1 part de vi blanc.

Congelats. Els pebrots, tant els verd com els vermells, es poden congelar directament en fresc, després de netejar-los i treure'ls les llavors. Si es vol també es poden deixar ja tallats preparats per sofregir.

Patata (*Solanum tuberosum* L.)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: la Kenebec i bufet, que són les que millor es guarden i la red pontiac que és la que s'acostuma a fer més tardana per consumir més ràpid.

Altres varietats: parada de Conflent.

Calendari de cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra directa climes freds

■ Sembra directa climes temperats

■ Collita

Maneig del cultiu:

Es necessita molt espai per poder fer una collita considerable, així és més recomanable fer aquest cultiu en horts mitjans i grans. Tot i això, pot ser interessant fer una plantació en horts que estaven abandonats o en terres amb moltes herbes perquè la patata és un cultiu que s'ha de calçar i per tant, al llarg del cultiu serà necessari moure la terra, així anem eliminant les herbes i deixem la terra ben estovada per començar amb la resta de cultius.

Per sembrar s'utilitzen les patates de sembra que acostumen a ser de mida petita i cal esperar que grillin per posar-les a la terra. Per aconseguir que grillin hi ha qui les estén sota un arbre i les cobreix amb sacs de roba molls o bé en llocs ombrejats i frescos. Si les patates són grans podem tallar-les deixant dos o tres grills per part però d'aquesta manera és més fàcil que es podreixin un cop enterrades. Per iniciar la sembra s'han d'obrir cavallons força grans i posar les patates a la part més fonda amb una separació d'uns 30 cm més o menys. Es cobreixen amb terra i, si no plou i el temps és sec, podem fer una regada perquè els grills creixin bé i no s'assequin. És un cultiu força exigent i vol una terra ben llaurada, amb un bon adobat de fons fet amb compost o fems madurs. Pel que fa a l'aigua depèn de l'època, de la zona i de la terra que tinguem. És possible fer excel·lents patates de secà, sense regar, en tot cas, si tenim oportunitat de regar-les, només ho farem en èpoques seques i amb poca freqüència perquè les patateres tendeixen a podrir-se molt fàcilment. S'han d'anar calçant amb terra dels laterals al llarg del seu creixement fins que facin la flor i les plantes es comencin a assecar, aleshores vol dir que les patates ja estan per collir. La collita es fa arrencant la planta i cavant en profunditat amb l'arpiot, que és com una aixada però en forma de U amb el que anem traient les patates. En temps sec, les hem de deixar assecar un parell de dies directament al terra, cobrint-les amb les restes de plantes tallades o alguna cosa que els faci una mica d'ombra perquè la patata no verdegi (si li toca molt el sol, la carn es torna verda i es fa dolenta per consumir).



Associacions:

No s'acostuma a associar, en tot cas es porta molt bé amb les lleguminoses com els pèsols, les faves i les mongetes.

Plagues i malalties:

La més temuda és la de l'escarabat de la patata que si no es controla bé pot fer minvar molt la collita. En petites plantacions farem el mateix que amb les albergínies.

Ens podem trobar amb moltes malalties que provoquen podridures com el míldiu que ataca sobretot en zones humides i asseca les plantes podent afectar també les patates deixant-les podrides. Aquest fong només es pot prevenir deixant de treballar la terra quan el temps és humit o quan les plantes són molles. Si trobem focus aïllats retirem les plantes malaltes i les cremem. Com a mètode curatiu també podem fer anar el coure (oxiclorur o caldo Bordolés) amb moderació intentant que no gotegin al terra o ruixar amb extracte de cua de cavall.

Com obtenir les llavors:

Com ja hem explicat es reproduïx vegetativament: no ho fa des de la llavor sinó directament des de la patata. Per guardar patata de sembra és millor escollir les plantes que han crescut més sanes i les que tenen millor presència. Deixarem les més grans per al consum i les de mida mitjana les guardarem en un lloc fresc, sec i fosc per a evitar que grillin fins a la propera temporada.

Recomanacions dels nostres hortolans:

Al plantar-les cal procurar que els grills mirin cap a dalt.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Per conservar-les actualment tots utilitzen "polvos", però antigament recorden que es guardaven bé durant uns tres mesos en un lloc fosc i fresc que no tingués claror de lluna, ja que les fa tornar verdes. A partir d'aquest moment havien d'eliminar el grills que anaven apareixent.

També hi ha qui recorda que separaven les patates destinades al consum proper i per conservar la resta feien un solc a terra on posaven un llit de sorra, a sobre les patates i més sorra al damunt i finalment una capa de terra. Altres recorden que la seva estratègia era plantar patates primerenques i tardanes, amb una varietat anomenada "anglesa". Les primerenques les plantaven per Santa Apol·lònia (9 de febrer) i les collien als volts de juny. Una part es destinava a menjar i una altra per fer llavor. Recorden que les partien i les colgaven de fem per fer-les grillar i les tornaven a plantar per tenir les patates tardanes que es collien al novembre.

El meló pot créixer en secà si la terra és fresca i argilosa; si no reguem els melons potser seran més petits però segur que seran més dolços. La síndria necessita regs abundants i regulars perquè els fruits arribin a una bona mida i a un bon punt de maduració.

Sempre és un misteri saber si estan madurs. En el cas del meló podem tocar la punta: si està molt dura, encara no és madur, si està una mica tova, ja el podem collir. En el de la síndria podem fixar-nos en el peduncle que l'uneix a la planta, si està sec vol dir que ja és a punt.

Associacions:

Com es fan molt grans, acostumem a posar-les soles o, com a molt, entre línies de blat de moro que ajudaran a ombrejar una mica els fruits als mesos més calorosos evitant el cop de calor que pot cremar els fruits a la part més exposada al sol.

Plagues i malalties:

La plaga que més afecta totes les cucurbitàcies és l'oïdi i altres fongs que podreixen les arrels, les fulles o els fruits. Cal vigilar molt de no mullar les fulles ni tocar les plantes en temps humits, per tant, la millor manera d'evitar problemes de fongs és regar amb sistema de degoteig i empallar el terra perquè les fulles i els fruits no s'humitegin en contacte amb la terra. També podem ensofrar les plantes regularment per evitar atacs però sense abusar perquè les fulles de meloner són força sensibles al sofre. Si podem evitar els atacs de fongs i podridures la resta de plagues no acostumen a ser massa perjudicials.

Com obtenir les llavors:

Només podrem plantar una varietat per evitar els creuaments. Escollirem i marcarem els fruits amb les característiques que més ens agradin i els deixarem madurar a la planta sense que s'arribin a podrir. Un cop collits es treuen les llavors, es netegen de la polpa, s'assequen de seguida sense que els toqui el sol directe i les guardem; ben conservades ens poden durar uns 5 anys.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Confitura de síndria i de meló. Agafeu part de la polpa blanca i part de la vermella i feu-la coure amb sucre amb una proporció de 250 grams de sucre per quilo de síndria. Amb el meló ho farem igual però seleccionant els melons tardans de finals de temporada que tenen menys aigua.

Per tenir melons al Nadal, triar els que siguin de la classe tendral i colgar-los amb arena. També es poden deixar estesos en un magatzem fresc o penjar-los.

Carabassa (*Cucurbita sp.*) / Carabassó (*Cucurbita pepo*)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: carbassa d'aigua, petita, llarga, fregall, cabell d'àngel o de confitura, del bon gust, carbassa del peregrí. Carabassó blanc i carabassó negre.

Calendari de cultiu:

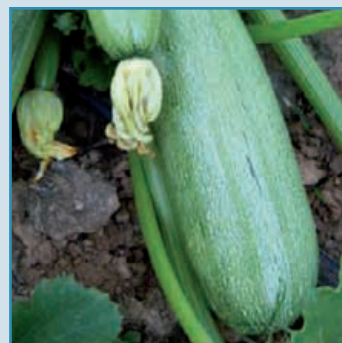
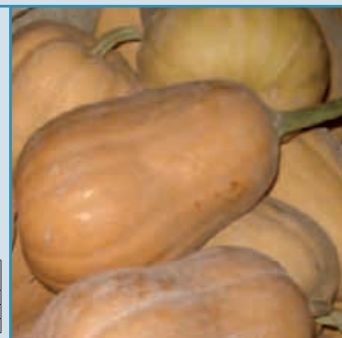
Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra protegida ■ Sembra directa ■ Collita carabassa

NOTA: Collita carabassó depèn de les varietats.

Maneig del cultiu:

Els agrada la calor i no aguanten els canvis bruscs de temperatura, per tant hem d'estar segurs que al sembrar-los ja no baixin massa les temperatures de nit. Perquè es puguin desenvolupar amb tota la seva esplendor, cal que fem primer un bon adobat de fons amb fèms madurs i després encara hi podem posar una o dues palades de compost a cada forat. Millor fer sembra directa posant de tres a quatre llavors per forat, fem una protecció amb la garrafa tallada i que no els falti aigua. El carabassó el sembrarem a un metre de separació entre plantes, en canvi la carbassa necessita ser sembrada almenys cada metre i mig o dos metres i mig doncs fa unes plantes molt grans, així millor sembrar als marges de l'hort o en zones. En el cas del carabassó és ideal el reg abundant però amb sistema de degoteig evitant que les gotes toquin la tija, i que puguem encoixinar amb palla per mantenir la zona de sota les fulles seca ja que si hi ha massa humitat de seguida són atacades per l'oïdi. El carabassó és molt productiu i, si tot va bé, haurem de collir cada dos dies per evitar que els fruits creixin massa i deixin la planta esgotada. La carbassa en general necessita menys aigua i un cop sembrades no collirem les carbasses fins al final del cicle de la planta. No serà necessari cap mena de poda, cal però que els fruits estiguin un temps a l'aire lliure perquè madurin i es tornin més dolces. En zones humides o plujoses millor cobrir-les o posar un bon jaç de palla a cada carbassa per evitar que estiguin en contacte directe amb la terra i es podreixin. També hi ha qui un mes abans de la recollida dels fruits deixa de regar per tal que durin més temps un cop collides.



Associacions:

És molt bo fer l'associació que tradicionalment s'ha fet sempre al seu lloc d'origen: sembrar panís, després sembrar mongeta de mata alta que s'enfilí per les canyes del panís i entre les fileres sembrar els carbassons o les carbasses perquè vagin cobrint totes les parts baixes amb les seves fulles. En el cas de tenir poc espai podem sembrar només mongeta de mata baixa amb carbassó que també funciona molt bé.

Plagues i malalties:

Les humitats i les calors són ambients idonis per al creixement de l'oïdi o cendrosa que la veurem primer sobre les fulles més velles i grosses fent una capa blanquinosa i polsosa i a poc a poc anirà posant-se sobre de totes les altres fulles fins assecar-les i matar la planta. La manera de prevenir és ensofrant a primera hora del dia o a última i anar tallant i retirant de l'hort les fulles velles que estan atacades. Sempre fer les podes i collites amb la planta seca. Si ens hem passat amb el nitrogen pot ser que ens visitin els pugons i ens comencin a arrugar les fulles, en aquest cas si tenim poques plantes i són petites manualment podem xafar els pugons de sota les fulles, ruixar-les amb sabó potàssic i fer ruixades preventives amb maceració d'all. Si veiem alguna planta amb les fulles estranyes i amb quadrats de colors més clars i més foscos, l'hem d'arrencar perquè vol dir que té un virus i cal cremar-la ràpidament per evitar contagis.

Com obtenir les llavors:

Si volem conservar una varietat només en podem sembrar una per any perquè si no els insectes ens creuaran els pol·lens i ens barrejaran les varietats, per assegurar la puresa de la varietat cal que estiguin separades més o menys 1 Km. Si volem tenir diferents varietats a l'hort i conservar les llavors, podem pol·linitzar les flors a mà amb l'ajuda d'un pinzell que passarem per les flors masculines (les que tenen una tija llarga que les uneix a la planta) i després per les flors femenines (les que gairebé no tenen tija), després embossem les flors femenines amb bosses de paper i les retirem quan la flor ja comenci a mostrar el fruit. Aquesta operació del pinzell cal que la repetim dos o tres dies seguits. Un cop fet el fruit, en el cas dels carbassons el deixarem que creixi (creixen moltíssim) fins que vegem que la pell és dura i ha canviat de color (o més fosca o ataronjada), sempre és millor seleccionar els primers fruits que fa la planta. Les carbasses com que les deixem totes fins al final de la seva maduració, només caldrà escollir la que ens agradi més i ja està. Després es treuen les llavors de l'interior del fruit, es netegen de polpa i es deixen assecar fins que al doblegar-les amb els dits petin. Aleshores ja les podem guardar i ens poden durar de 4 a 10 anys segons les condicions.

Com conservar... les receptes dels nostres grans

Per conservar el carabassó, molta gent el congela en cru, tallat a trossos. Altres el fregeixen amb oli d'oliva, sol o amb ceba, i després el congelen.

Família de les lleguminoses

Mongeta (*Phaseolus vulgaris* L.)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: la perona i la fina, també anomenada senyoreta. Les dues són varietats d'emparrar. També els fesols de mata baixa que són molt productius.

Altres varietats: la mongeta del bitxu, de metro, del cuc, del genoll i groga.

Calendari de cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra directa

■ Collita



Maneig del cultiu:

És una de les plantes imprescindibles a l'hort. En ser una lleguminosa té la capacitat d'alimentar la terra amb nitrogen.

Normalment es sembren directament a terra, a la zona més assolellada de l'hort, posant dues o tres llavors per forat que després aclarirem deixant una sola planta per forat. Si són de mata baixa podem sembrar-les amb uns dos pams de separació, en canvi, si són d'enramar cal que deixem almenys 75 cm perquè puguem posar còmodament els tutors (canyes) i estiguin ben airejades. Hem de sembrar en tongades de 15 dies o tres setmanes, si no tindrem una gran producció de cop i no les podrem consumir totes en fresc que és la millor manera d'aprofitar els seus nutrients.

No suporta l'excés d'humitat a la terra, millor regar abans de sembrar, esperar que la terra tingui bona saó i sembrar sense regar fins que comencem a veure les plantes nascudes. Durant el cultiu també cal moderar molt el reg, ja que si ens passem d'aigua, sobretot durant la floració, no quallaran; per contra, si quan es comencen a fer les mongetes no reguem prou, quedaran dures i fibroses.

Pel que fa a la terra no cal adobar-la o en tot cas, si és molt pobra, un mes abans de la sembra hi posem fem molt descompost o compost molt madur i ho barregem.

Són plantes que cal tractar amb delicadesa, al principi el millor és fer un encoixinat amb palla o bé escardar amb freqüència la terra per treure les herbes i deixar-la solta. Hem d'aturar el treball de la terra un cop la planta ja és gran perquè té les arrels molt superficials i les podríem trencar.

La collita ha de ser regular abans que s'engruixin les llavors perquè ja no resultaran tan tendres. En collir hem de ser delicats i vigilar de no trencar les tiges o la planta sencera.

Associacions:

Es planta juntament amb carabasses i blat de moro. També amb cogombres, pastanagues, julivert i tomates.

Plagues i malalties:

Les més freqüents són els pugons i les aranyes roges que poden debilitar molt la planta i deixar-la quasi sense producció. El millor és fer ruixades preventives amb maceració d'all o bé amb sabó potàssic en veure els primers pugons. Contra les aranyes cal tractar amb sofre en pols. També pot anar bé remullar les fulles a la tarda els dies més secs.

Com obtenir les llavors:

Cal que tinguem les diferents varietats separades almenys uns 150 metres perquè no es creuin. Un cop seleccionada la planta la marcarem i la deixarem sense collir fins que les tavelles s'assequin. Si és de mata baixa podem arrencar tota la planta un cop seca i si és d'enramar millor anar fent passades i recollir només les tavelles més seques. Alerta perquè si les deixem assecar massa s'obren i cauen les llavors al terra i se'n perd molta quantitat.

Recomanacions dels nostres hortolans:

Talleu la canya a 1,5 metres; d'aquesta manera la mongetera en lloc de pujar cap a dalt torna a baixar i és més fàcil de collir.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Mongetes congelades. Trossegeu les mongetes i escaldeu-les (llenceu les mongetes quan l'aigua bull i retireu-les quan es torna a iniciar l'ebullició), diuen que va bé afegir un tros de llimona a l'aigua d'escaldar. Refredeu-les amb aigua molt freda (si pot ser amb gel millor). Esteneu-les sobre d'un drap de cotó i quan estiguin aparentment seques embosseu-les i congeleu-les. Per cuinar-les, afegiu-les congelades directament a l'aigua bullint Variant. Hi ha gent que les congela en cru, sense escaldar.

Conserva de mongetes. Empleneu el pot de conserva amb les mongetes trencades deixant-ne 2 o 3 de senceres a la part superior. Empleneu el pot d'aigua, tapeu-lo i bulliu-lo al bany maria durant $\frac{3}{4}$ d'hora.

Fava (*Vicia faba* L.)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: la fava muchamiel, la reina mora, l'aigua dolça i la del país.

Calendari de cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra aire lliure

■ Collita



Maneig del cultiu:

És un cultiu perfecte per començar l'hort a la tardor, és senzill i molt agraït. Gairebé no necessita adob: si la terra és bona no cal posar-hi res i si són terres molt dolentes hi podem posar una palada de compost molt madur al lloc de sembra.

Farem sembra directa posant dues llavors per forat amb uns 20 o 30 cm de separació i amb la terra amb bona saó. Com que les llavors són molt dures convé posar-les un dia abans en remull amb aigua perquè tardin menys a germinar.

Un cop nascudes les plantes podem fer una escarda per estovar la terra i eliminar les herbes i després posar-hi un encoixinat de palla.

Si fem encoixinats els regs han de ser poc abundants, evitant els entollaments o l'excés d'aigua perquè les flors cauen i no fan fruit, tot i que no hem de permetre que s'assequi la terra, sobretot quan estan en plena floració.

Si les plantes ens arriben per sobre la cintura millor fer com una tanca amb canyes al voltant de la plantació per tal que s'hi puguin recolzar en cas de sobrepès o ventades i pluges fortes.

La collita l'hem d'anar fent en diverses passades, agafant les que tenen la mida que més ens agradi, com més grossa més dura, però amb més gust i com més petitona més tendra però més aigualida.

Associacions:

Hi ha qui sembra faves al costat de les carxofes, també els va bé estar al costat dels enciams, patates, panís i api.

Plagues i malalties:

El pugó és una de les plagues més freqüents. Comencen a colonitzar la planta per les puntes de dalt, així que si en tenim molt pot ser bo tallar les puntes i eliminar-les retirant la majoria dels pugons del camp, sempre que la planta hagi fet ja unes quantes flors. També es pot tractar amb sabó potàssic al 4 o 5 %.

A la base pot sortir una planta paràsit anomenada “els frares” que debilita la favera, es pot prevenir posant les llavors en vinagre abans de sembrar-les.

Com obtenir les llavors:

Per evitar creuaments les diferents varietats haurien d'estar a 1 Km de distància, tot i que si fem plantacions en grups i triem les que estan al mig ja tindrem la varietat prou pura. Agafarem les primeres tavelles, que normalment trobem a la base i que són més grans que les que estan més amunt. Esperarem que estiguin ben seques i de color marronós per a collir-les i emmagatzemar-les adientment. Aquestes llavors les podem guardar uns 4 anys sense problemes.

Família de les crucíferes

Col, bròquil i coliflor (*Brassica oleracea*)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: la cor de bou que es fa a l'estiu, l'arissada i la de Tiurana que es fan a l'hivern i són les que més s'utilitzen per fer el trinxat. A més la col llisa que no es fa gaire. De coliflors la blanca a la primavera. I de bròquils el bròquil verd i el bròquil llucat o de brotons que és el que més es fa a l'hivern.

Altres varietats: la col del trinxat, pell de galàpet, del Bruc i el bròquil morat.

Calendari del cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

col		
bròquil	Sembra protegida	Trasplantament
coliflor		Collita

Nota: la collita de les cols el més normal és de mitjan agost fins al febrer, però segons les varietats es poden collir tot l'any. La collita de la coliflor i el bròquil és del setembre al març.

Maneig del cultiu:

Resisteixen molt bé les baixes temperatures, per això són típiques en els horts de tardor-hivern. Deixen la terra bastant esgotada, per tant abans de plantar-les hem d'adobar amb abundància i, si la terra és més arenosa, anirà bé aportar-los adob quan comencin a formar el cabdell o la pinya. Per la seva llarga durada podem fer-li un encoixinat amb palla que ens estalviarà problemes amb les herbes i ens servirà per alimentar les cols mentre es vagi descomponent.

Com que fan fulles molt grosses les plantarem cada dos pams i les enterrarem bé deixant les fulles de l'ull arran de terra. És necessari calçar-les al llarg del cultiu perquè quan són grans pesen molt i es podrien doblegar amb el vent.

Cal que vigilem bé les fulles de l'ull perquè si es trenca o algú se'l menja no creixerà.

El reg ha de ser força abundant perquè les fulles grans evaporen molta aigua, però hem d'evitar l'entollament si no poden asfixiar-se les arrels.



La collita en el cas de les cols la farem quan el cabdell estigui ja format i en el cas dels bròquils i coliflors hem de vigilar de collir-les abans que no se'ns espiguin.

Associacions:

Es poden plantar juntament amb mongetes, enciams, cebes i pèsols. També les podem plantar juntament amb plantes medicinals com la tarongina, el timó o l'artemisa.

Plagues i malalties:

La més popular és la papallona de la col que és blanca amb punts negres i pon els ous sota les fulles d'on surten les erugues que es mengen les fulles i el cabdell. Per controlar-les el millor és xafar els ous que vegem o agafar les erugues de les fulles amb la mà. També podem fer ruixades periòdiques amb *Bacillus turingensis* per evitar els atacs.

Si les cols o les coliflors estan a l'hort durant la primavera pot ser que ens ataquí el pugó gris que cal ruixar amb sabó potàssic a les hores de calor i controlar els aportaments de nitrogen a la terra.

Les malalties que més afecten són els fongs que ataquen les arrels i la tija. N'hi ha una, l'hèrnia de la col, que fa deformacions a les arrels i a la tija deixant la planta groguenca i normalment s'acaba morint. El millor és arrencar la planta afectada i cremar-la i, per evitar posteriors atacs, hem de fer rotacions llargues deixant passar tres o quatre anys abans de tornar a plantar cols al mateix lloc.

Com obtenir les llavors:

En tots els casos cal deixar les plantes a l'hort fins que s'espiguin, deixant només una varietat. Depenent de les condicions ambientals pot ser que triguin gairebé dues temporades a treure les flors. Com que fan una tija que pot arribar al metre i mig, caldrà que els posem una canya per lligar-les i evitar que caiguin amb el pes de les llavors. Quan haguem seleccionat les plantes més sanes i més vigoroses, les marcarem i esperarem que les primeres llavors que s'han format estiguin seques per posar una bossa de paper o de tela englobant totes les flors de la tija. Aleshores tallarem la tija, la posarem penjada en un lloc ventilat i fosc perquè s'acabin d'assecar bé i un cop seques les netegem i ja les podem guardar de 4 a 6 anys sense problema.

Com conservar... les receptes dels nostres grans:

Coliflor amb vinagre. Igual que amb les pastanagues.

Coliflor congelada. Trossegeu la coliflor i escaldeu-la (llenceu la coliflor quan l'aigua bull i retireu-la del foc quan torna a iniciar l'ebullició). Fiqueu-la en un escorredor i refredeu-la amb aigua molt freda. Esteneu-la sobre un drap de cotó, embosseu-la quan estigui seca i congeleu-la.

Com obtenir les llavors:

Només cal seleccionar les millors cabeces, deixar-les assecar bé i conservar-les en un lloc fresc, fosc i sec.

Recomanacions dels nostres hortolans:

Als alls els surt un lluc a la part central, quan aquest lluc té una llargària d'uns 15 cm s'estira a poc a poc. El que surt és com l'all tendre, que el coneixen amb el nom de "cogul" i s'utilitza per menjar en truita. És molt valorat. A més, fa que l'all s'engreixi més i no es grilli. També recomanen d'adobar els alls amb cendra.

Porro (*Allium ampeloprasum* var. *Porrum* L.)

Varietats locals o comunes al nostre entorn: no tenim varietats locals recollides.

Calendari de cultiu:

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre

■ Sembra protegida ■ Sembra a l'aire lliure ■ Traspantament ■ Collita



Maneig del cultiu:

Com que es pot posar en qualsevol racó, podem fer dues o tres sembres a l'any per poder trasplantar dues o tres vegades i així tenir porros la major part de l'any.

La llavor és molt petita i la sembra és delicada, per això s'ha de fer amb molta cura, mantenint la terra de les safates permanentment humida. Molts hortolans compren el planter ja fet i realitzen diverses plantades al llarg de l'any.

Podem plantar-los en llocs on hi ha hagut un cultiu que s'ha adobat molt com les tomates o les patates. No suporta la matèria orgànica fresca per tant, en cas de terres pobres, l'hem d'adobar amb compost molt descompost o fems molt madurs.

Els plantarem a uns 15 cm de distància entre ells, deixant espai als laterals per tenir terra suficient per calçar-los, ja que a mesura que van creixent s'ha d'anar cobrint la tija per blanquejar-la i per forçar-los que s'estirin.

Si els hem plantat en temps fred i humit quasi no caldrà que els reguem, però si el temps és sec o ventós caldrà fer algun reg perquè no s'assequi la terra.

Com que és una planta que viu dos anys la podem anar collint sense pressa i pot estar al terra de l'hort llargues temporades amb escassetat de collites.

Maneig del cultiu:

Podem plantar una filera de cebes allà on ens quedin espais, als laterals o en qualsevol racó.

Si volem sembrar de llavor, haurem de fer el planter en safates o caixes i esperar que les plantetes tinguin un pam d'alt i siguin gruixudes com una palleta per trasplantar-les. Les posarem a uns 15 cm de separació entre elles i normalment amb l'arrel nua, sense terra, per tant cal ser curosos i evitar que ens quedin les arrels doblegades cap amunt. Hem de regar just després de plantar-les perquè la terra quedi en contacte amb les arrels i no quedin bosses d'aire. Gairebé no necessiten adob, aprofiten les restes que han quedat d'altres cultius.

No suporten els entollaments ni les terres permanentment humides així que millor moderar el reg.

Al llarg del cultiu l'única atenció que necessiten és el control de les herbes fent escardes freqüents evitant fer malbé les arrels que són molt superficials.

Podem collir les cebes tendre o bé deixar que s'assequin perquè les puguem guardar al llarg de l'any. Si les volem seques, deixarem de regar unes setmanes abans de collir i podem aixafar les tiges perquè acabin d'engreixar-se. Hi ha qui després de collides les deixa al camp uns dies perquè el sol les assequi bé i després es posen esteses en un lloc ventilat i fosc perquè es conservin millor.

Associacions:

La millor associació és amb les pastanagues, també amb els cogombres, els enciams i les remolatxes.

Plagues i malalties:

És molt rústica i no acostuma a tenir massa plagues, com a molt pot ser atacada per fongs que tornen les puntes de les fulles grogues i poden arribar a matar la planta si no hi posem remei. La solució més adient és vigilar els excessos d'humitat i fer plantacions menys espesses.

També la pot atacar la mosca de la ceba que en alguns casos pot representar un problema. Per evitar-la hem d'associar les cebes amb les pastanagues o bé tractar amb algun insecticida natural com l'oli de neem. Els trips podem deformar les fulles i debilitar les plantes. Per evitar-ho millor regar per aspersió.

Com obtenir les llavors:

Igual que amb el porro. En aquest cas no cal embossar les flors, les tallarem quan un 5% de les llavors siguin negres i les posarem sobre paper fins que estiguin totes seques, moment en què les separarem de les flors i les guardarem només durant un any perquè perden la capacitat de germinar molt ràpidament.

Recomanacions dels nostres hortolans:

Ens recomanen no plantar-les molt profundes, fins i tot un cop plantades és recomanable estirar-les una mica. Quan estan molt vigoroses recomanen aixafar el mànec, perquè el bulb es faci més gran.

Altres conserves

Olives

Olives en salmorra. Fiqueu les olives en un pot de vidre amb aigua que cal canviar cada 9 dies. Per preparar la salmorra es posen 9 parts d'aigua (de qualitat, sense clor) i una part de sal. Afegiu-hi timó i fonoll o alls (al gust). En tapar el pot es pot tirar un raig d'oli d'oliva. Es recomana fer-ho en lluna vella. Per San Josep ja estaran preparades per menjar.

Variants. Hi ha qui fa bullir la salmorra abans de posar-la a les olives. Per avançar la maceració es fan talls a les olives.



Olives mortes amb taronja. Agafeu les olives un cop congelades, preferiblement congelades a l'arbre. Hi ha qui les cull verdes i les congela posteriorment, però ens recomanen la primera opció. Col·loqueu en un pot de vidre capes d'olives amb trossos de taronja, sal i pebre. Un cop el pot és ple, aboqueu-hi la meitat d'oli i l'altra meitat de vinagre (no cal omplir el pot de líquid). Aquestes olives es fan ràpid, a partir dels 10 dies ja es poden menjar.

Codony

Codonyat. Netegeu un quilo de codony, pelat i sense el cor, i poseu-lo en una cassola amb 700 grams de sucre i mig got d'aigua. Coeu-ho a foc lent durant dues hores i aneu remenant. Després de dues hores poseu-ho a foc fort durant deu minuts. Apagueu i tritureu-ho. Si es vol més quallat, poseu els cors dels codonys dins una gasa i feu-ho bullir també. Si el codony és verd, surt més líquid, si el codony és madur, surt més espès.

Variants: hi ha qui també li afegeix poma.

Carabassa

Confitura de cabell d'àngel. S'ha de fer amb les carabasses de cabell d'àngel. Poseu la carabassa al forn, un cop cuita obriu-la i amb l'ajuda d'una cullera buideu el contingut, tot eliminant les llavors. Barregeu un quilo d'aquesta polpa amb uns 300 g de sucre (al gust), afegiu la pela d'una taronja i un tros de canyella en rama. Deixeu-ho coure a foc lent sense deixar de remenar per fer els fils, fins obtenir la consistència i l'aspecte desitjat.

Patafes

Aquests tubercles, també anomenats tupinambo, patagues i carxofes de Jerusalem, són les arrels engrossides de la planta *Helianthus tuberosus*. Es poden conservar senceres en un pot amb un quart de vinagre, tres quarts de vi negre i una mica de sal durant un o dos mesos. Perquè es facin més aviat es poden fer a rodanxes.

Bolets petits (rovellons petits, fredolics, llenegues)

A banda d'assecar-los també es poden fer conserves. Es renten i es bullen uns 5 minuts i es posen en un pot de vidre on s'afegeix tres quarts de vinagre de vi blanc i un quart d'oli d'oliva. Es deixen durant una setmana o quinze dies i després es renten i es mengen amb una picada d'all i julivert i un raig d'oli d'oliva.



Autors:

Teresa Fuentes, Pau Solé, Laia Viñas i Olga Rodríguez.

Edita:

Consell Comarcal de l'Urgell.

Fotografies:

Marta Sesé, Les Refardes, Xavi Fontanet, Elisa Schwis, Naiana Echeverria, Núria Cuch, Teresa Fuentes, Pau Solé, Laia Viñas i Olga Rodríguez.

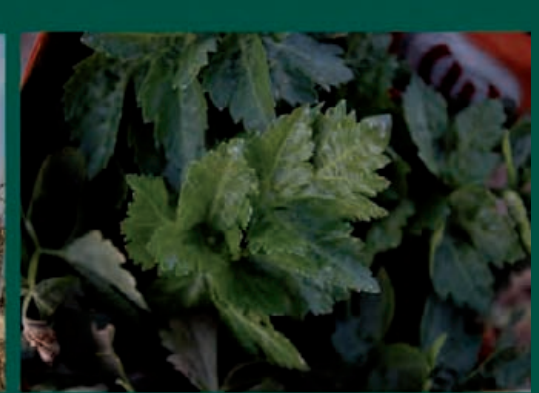
Disseny i impressió: APRODISCA.

Imprès amb tintes vegetals.

Aquest llibre s'ha imprès amb paper de fibra verge procedent de boscos gestionats de manera sostenible.

Dipòsit legal: T-367-2011

Queda prohibida la reproducció, distribució, comunicació pública i transformació d'aquesta obra sense l'autorització dels titulars.



Editat per:



**CONSELL COMARCAL
DE L'URGELL**

Amb la col·laboració de:



Amb el suport del Pla d'Acció
per a l'Alimentació i l'Agricultura
Ecològiques 2008-2012



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural**

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Departament
de la Vicepresidència**



**Consell Assessor
per al Desenvolupament Sostenible**