

ERREFAUTXOA

Raphanus sativus var. *sativus*



JAKIN BEHARREKOAK

Ia mundu osoan kultibatzen den barazkia da.

LABOREA

- Oso ziklo motzeko laborea da errefautxoa, 30 bat egunekoa. Sustraiak kontsumitzen den zati nagusia.
- Toki eguzkitsuak nahiago ditu, itzal pixka bat jasan dezakeen arren. Nahiago ditu ondo drainatutako lurrak, solteak.
- Ondo hazteko ura eduki behar du.
- Kostaldean, urte osoan zehar kultibatu daiteke.
- Beste kultiboen lurra estaltzeko landare ezin hobea da, hain azkar hazten baita, beste belarrei sortzen ez diela uzten.

LANDAKETA

- Zuzenean lurrean lerrotan erein daiteke, 15-25 cm-ko tartea utziz lerro batetik bestera. Partzela osoa erein daiteke ere.
- Urte osoan hazten denez, tarteka ereintza berri bat egin dezakegu, uzta ere tarteka jaso ahal izateko.

- Ondo hazten da barazki askoren ondoan (babarruna, aza, ziazerba, ilarra, letxuga, tomate edo azenarioa); ez luzokerraren ondoan ordez.

FERTILIZAZIOA

- Lurrean simaurra botaz gero, hobe ondo zahartua bada.

ZAINKETAK

- Behin haziak ernatutakoan, landaretxoak bakantzea komeni da, gutxi gora behera 5 cm-ko tarte utziz landareen artean, egoki hazi daitezen.
- Errefautxo minak lortu nahi badugu, ura murriztu edota mihiluaren ondoan landatzea da hoberena.

ARAZO NAGUSIAK

- Barraskilo eta bareak.
- Azaren eulia.
- Altisa, hostoak zulatzen duen koleopteroa.

UZTA

- Sasoiaren arabera, 20-30 egun nahikoa dira errefautxoak jasotzen ahal izateko (neguan motelago hazten dira, noski).
- Garrantzitsua da errefautxoak dagokionean jasotzea, mamia kortxoa bezala jartzen baitzaio gehiegi hazten utziz gero.

SUKALDEAN

- Errefautxoaren sustraia kontsumitzen da gordina, entsaladetan batik bat. Baina bere hosto samurrenekin egin daiteke aski zopa gozoa ere.

RABANITO

Raphanus sativus var. *sativus*



DEBES SABER

Es una hortaliza cultivada prácticamente en todo el mundo.

CULTIVO

- Es un cultivo de ciclo muy corto, de aproximadamente 30 días (más en invierno), del que se consume principalmente su raíz.
- Crece bien en zonas soleadas, aunque soporta un poco de sombra. Prefiere suelos bien drenados y sueltos.
- Necesita agua de forma regular para crecer bien.
- En la zona costera, puede cultivarse prácticamente durante todo el año.
- Crece tan rápido que podemos utilizarlo para tapizar el suelo de otros cultivos, y evitar así que crezcan hierbas no deseadas.

PLANTACIÓN

- Se siembra directamente en el terreno, en filas separadas 15-25 cm una de otra, o librantemente en toda la parcela.
- Como crece prácticamente durante todo el año, conviene escalonar las siembras para cosechar también de forma escalonada.

- Crece bien cerca de muchas hortalizas (alubia, col, espinaca, guisante, lechuga, tomate o zanahoria) pero sin embargo, no junto al pepino.

FERTILIZACIÓN

- En caso de añadir estiércol al suelo, conviene que éste sea muy maduro.

CUIDADOS

- Cuando germinen las plantitas, conviene realizar un aclareo, dejando un espacio entre plantas de más o menos 5 cm, para que tengan espacio suficiente para desarrollarse bien.
- Si queremos obtener rabanitos picantes debemos limitar el riego, y/o plantarlos cerca de hinojo.

PRINCIPALES PROBLEMAS

- Caracoles y babosas.
- Mosca de la col.
- Altisa, coleóptero que agujerea sus hojas.

COSECHA

- Según la época, en 20-30 días podemos cosechar los rabanitos (en invierno se ralentiza su crecimiento).
- Es importante cosechar el rabanito cuando está en su punto, ya que si dejamos que crezca demasiado se acorcha y pierde calidad.

EN LA COCINA

- Del rabanito se consume principalmente la raíz, cruda, en ensalada sobre todo, aunque con sus hojas tiernas también se puede hacer una sopa muy sabrosa.