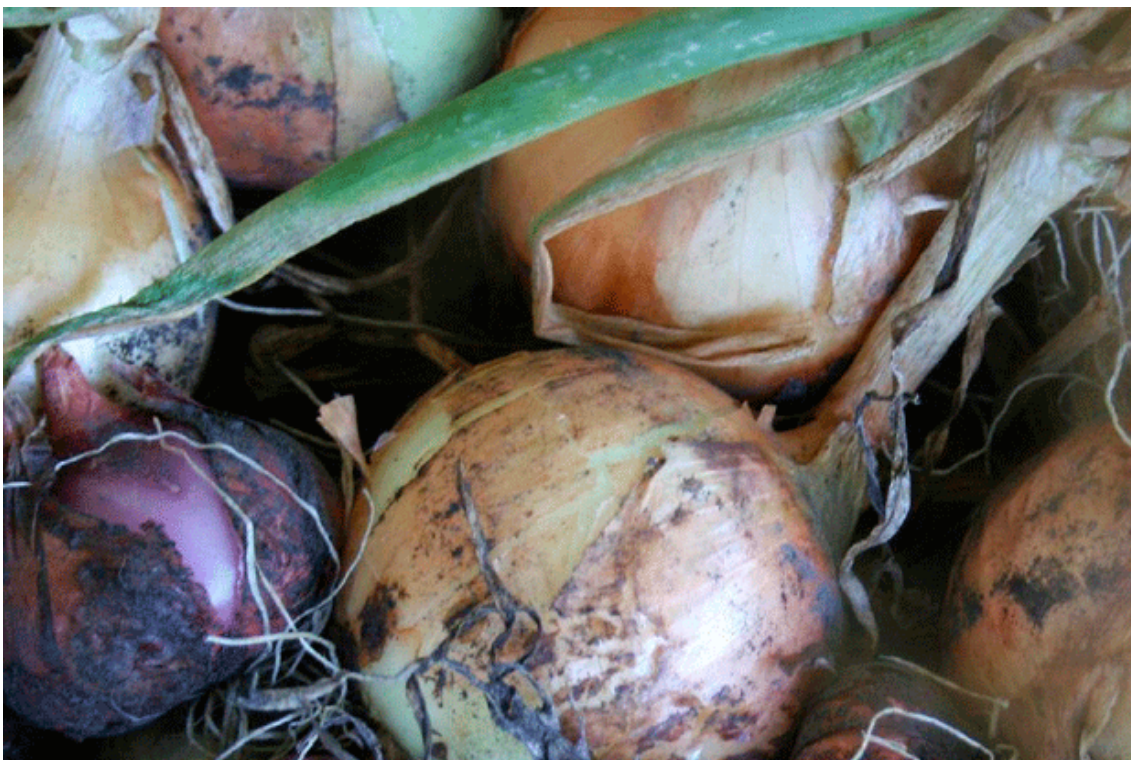


TIPULA

Allium cepa



JAKIN BEHARREKOAK

Tipula urteko landare gisa landatzen den biurteko landare erraboilduna da, Liliazeoen familiakoa. Lehendabiziko urtean erraboila jangarria sortzen du; bigarren urtean, berriz, erditik sortzen den zurtoin loratu bat ematen du. Borla itxuradun loreek kolore zuria izaten dute eta hainbat hazi dituen kapsula bihurtzen dira.

Tipula barietateak sailkatzeko hainbat aukera ditugu: erraboilaren forma biribil edo zapalagatik, koloreagatik (zuri-horixka edo gorria), zaporeagatik (zapore handiagoa edo leunagoa). Gure inguruan bi talde nagusi bereizten ditugu: udaberri-udako tipulak eta udazken-neguko tipulak:

Udaberri-udako tipulak zuriak izaten dira, ez dira ondo kontserbatzen, izozteei aurre egiten diote eta goiztiarrak izateagatik bereizten dira.

Udazken-neguko tipulak koloretako tipulak ditugu eta hauek egokiak dira kontserbatzeko. Udan biltzen dira eta neurri eta forma desberdinetako tipula gorri eta zuriak aurki genitzake

JATORRIA

- Asia erdigunean dago eta bigarren gunea Mediterraneo da antzinatek kontsumitzen den barazkia baita.
- Lehendabiziko erreferentziak K.a 3200. urtean aurkitzen ditugu egiptoarrek, grekoek eta erromatarrek landatzen baitzituzten.
- Erdi Aroan zehar, bere landaketa mediterraneoko herrialdeetan garatu zen eta hauetan erraboil handidun barietateak aukeratu ziren. Hauetatik sortu ziren barietate modernoak.
- Antzinatek landatzen zen arren, Frantzia adibidez, ez zen Erdi Aroa arte heldu.

KLIMA

- Esposizio eguzkitsuak eta klima beroak gogoko ditu. Lur arinak eta ez oso hezeak gustuko ditu.

EREINTZA

- **Modu zuzenean edo hazitegi bidez** egin daiteke. Azken hau da modurik erabiliena.
- Ereiteko sasoia barietatearen eta zikloaren arabera izaten da: barietatearen arabera udaberrian egin daiteke (otsaila-apirila) edo udazkenean (abuztua-iraila).
- Gure kasuan, ohikoa da gure konfiantzazko hornitzaileari landareak erostea; bitxia da barazki honen **salmenta ehunka (zientoka)** egiten dela ikustea. Horrek erakusten digu toki gutxi behar duela eta eskari handia duela.
- Beraien artean 10-15 cm-ko tartea utziz **landatuko ditugu**; lerro edo ilara artean 30 cm utziz.
- **Ez dira larregi lurperatu behar**, ez baitute gogoko. Gure inguruko hezetasuna kontuan hartuz, ureztatzea ez da beharrezkoa.

ONGARRITZEA

- **Lur ez oso emankorretan hobeto kontserbatzen diren tipulak** sortzen dira, baina, jakina, garapen txikiagoa izaten dute.
- **Erraboil handiak lortzeko, ondo ongarriztatutako lurrak behar dira.** Simaurrarekin ongarriztatu berriak diren lurretan ez da tipularik landatu behar, hobe aurreko urtean ongarriztatutako lurrak erabiltzen baditugu. Halere, ongarriztatzekotan, ondo deskonposatutako ongarria erabiliko dugu, ongarri freskoa ez baitute gogoko.

IZURRITE ETA GAIXOTASUNAK

- Gaixotasun nagusiak, **mildia** (muturretan bilo morea), **gorrina** (hostoak orban hori eta marroiekin bete ondoren, lehortu egiten dira) eta **esklerotinosia** (usteldura zuria, udaberri-udako tipulak kaltetzen ditu batez ere).
- Izurrite nagusia, bestalde, **tipula-eulia** izaten da (hostoaren muturra horitu egiten da).

LABORANTZAN ZEHAR

- Ohiko jorraldiak egingo ditugu lurra fresko eta garbi mantentzeko. Kontuz, ez gehiegi ureztatu!

ASOZIAZIOAK

- Azenario edo zerbak ereitea/landatzea tipula lerroen artean.

BILKETA

- Udaberriko tipulak nahi beste atera, nahiz eta oraindik txikiak izan. Udazken-neguko tipulak bildu baino hilabete lehenago, zurtoina zapaltzen zaie, erraboilak loditu ahal izateko eta hozitzea zailtzeko.
- Hostotza ondo lehortu arte itxaron jasotzeko. Edozein tipula mota izanda ere, lur gainean eguzkitan utzi 48 orduz lehortu arte.

GORDETZEA

- Oso garrantzitsua da **ez ureztatzea azken fasean**.
- Negu osoan gorde nahi baditugu, **landarea ahalik eta lehorren** egon behar baitu.
- Biltegiatzeko edo gordetzeko gehien erabiltzen direnak gorriak dira, Zallako tipula gorria adibidez.

CEBOLLA

Allium cepa



DEBES SABER

- La cebolla es una planta bulbosa, bienal y generalmente cultivada como anual, perteneciente a la familia de las Liliáceas. El primer año suele formar el bulbo comestible; el segundo año produce un tallo floral que emerge desde el centro. Las flores blancas, en forma de pompón, se transforman en cápsulas que encierran cada una varias semillas.
- Tenemos diferentes formas de clasificar **las variedades de cebolla**: se pueden diferenciar por la forma del bulbo -achatado o redondo-, por su color -blanco amarillento o rojo- y por su sabor, más o menos fuerte. En nuestra zona diferenciamos **dos grandes grupos**: las cebollas de primavera-verano y las cebollas de otoño-invierno:
- **Las cebollas de primavera-verano** suelen ser blancas, no se conservan bien, aguantan más o menos las heladas y suelen ser variedades precoces.
- **Las cebollas de otoño-invierno** son cebollas de color, que se conservan bien, se cosechan en verano. Pertenecen a este grupo cebollas rojas o blancas, de diferentes tamaños y formas.

ORIGEN

- **Se localiza en Asia central**, y como centro secundario, el Mediterráneo, pues se trata de una de las hortalizas de consumo más antigua.
- Las primeras referencias se remontan hacia 3.200 a.C. pues **fue muy cultivada por egipcios, griegos y romanos**.
- **Durante la Edad Media** su cultivo se desarrolló en los países mediterráneos, donde se seleccionaron las variedades de bulbo grande, que dieron origen a las variedades modernas.
- A pesar de que se venía cultivando desde la antigüedad, la cebolla por ejemplo **no llegó a Francia hasta la Edad Media**.

CLIMA

- La cebolla prefiere una **exposición soleada y un clima caluroso**, así como suelos ligeros, francos y no demasiado húmedos.

SIEMBRA

- La cebolla puede hacerse **de forma directa o en semillero** para posterior trasplante, siendo esta última la más empleada. La época de siembra varía según la variedad y el ciclo de cultivo, de ahí que algunas variedades se siembren en primavera (febrero-abril) y otras en otoño (agosto-septiembre).
- En nuestro caso, lo más habitual es comprar plantel al productor de confianza; de hecho, la forma de **venta del plantel de cebolla en nuestra zona por cientos** (de 100 en 100) nos da una idea de la gran demanda que tiene y del poco espacio que ocupa en la huerta.
- **Se planta dejando un espacio de 10-15 cm entre planta y planta** y con 30 cm de separación entre filas. No conviene enterrar la planta demasiado. Teniendo en cuenta la humedad de nuestra zona, no suele ser necesario regarlas.

FERTILIZACIÓN

- **En suelos poco fértiles se producen cebollas que se conservan mejor**, pero, que se desarrollan menos.
- Para obtener bulbos grandes se necesitan tierras bien fertilizadas.
- **No deben cultivarse las cebollas en tierras recién estercoladas**, debiendo utilizarse las que se estercolaron el año anterior. En el caso de que queramos abonarlas, utilizaremos abono bien descompuesto, ya que no les gusta el fresco.

ENFERMEDADES Y PLAGAS

- Las enfermedades más frecuentes son el **mildiu** (pelusa violácea en las extremidades), la **roya** (las hojas se cubren de manchas amarillas y marrones y después se secan) y la **esclerotinosis** (podredumbre blanca, enfermedad que ataca sobre todo a cebollas de primavera-verano).
- La **plaga** más frecuente es la mosca de la cebolla (produce el amarilleamiento de la extremidad de la hoja).

DURANTE EL CULTIVO

- Se debe escardar periódicamente para mantener el suelo fresco y limpio. **¡Cuidado con regar demasiado!**

ASOCIACIONES

- Sembrar/plantar entre hileras de cebollas, zanahorias o acelgas.

RECOLECCIÓN

- Las cebollas **de primavera** podemos sacarlas aunque todavía sean pequeñas.
- Las cebollas **de otoño-invierno** conviene aplastar los tallos un mes antes de su recolección, con el fin de que los bulbos puedan engordar y evitar asimismo la formación de la espiga floral.
- En cualquier caso, sea cual sea el tipo de cebolla, **conviene dejarlas sobre tierra para que se sequen al sol durante 48 horas**.

ALMACENAJE

- Es muy importante **que no se rieguen en la última fase del cultivo**, ya que si las queremos almacenar durante todo el invierno, la planta debe estar lo más seca posible.
- Las variedades que más se utilizan para almacenaje son las rojas, como la ce