

ALBERJINIA

Solanum melongena



JAKIN BEHARREKOAK

Landare toxiko edo pozoitsuak dira Solanaceae familiako 2.300 espezie gehienak, alkaloideak baitituzte. Familia honetakoak dira belaikia, urriloa edo erabelarra landare pozoitsuak. Jangarrien diren Solanaceae familiako landare gutxienez artean, tomatea, piperra eta... alberjina bera daude.

2000 urte K.a. baino lehenago alberjina egiten zuten Indian, Birmania eta Txinan. Merkatari arabiarrek Afrikako iparraldera ekarri zuten eta Erdi Haroan berriz Europara iritsi zen Espainia islamiarra gurutzatuta. Bertatik, Mediterraneo aldeko herrialde epeletara zabandu zen alberjina.

Sukarra, epilepsia edo erotasuna zekarrela uste izan zuten European lehenengo mendetan, eta ondorioz, apaingarri bezala erabili izan zuten denbora luzean. XVII. mendean, azal hanturak eta erredurak sendatzeko erabili ondoren, jaten ere hasi ziren alberjina.

Alberjina-barietate ugari existitzen dira, forma, kolore eta tamaina desberdinetakoak.

LABOREA

- Udako labore da.
- Toki epelak eta eguzkitsuak behar ditu alberjiniak. Ez du hotza batere maite.
- Elikagai ugari behar ditu alberjiniak ondo hazteko, beraz, hobe lur aberats bat ematen badiogu.

- Nahiago ditu lur solteak eta heze xamarrek.

LANDAKETA

- Haziak errazago ernetzeko landatu aurretik ur epelean edukitzea komeni da. Martxo aldera hazitegia egin daiteke, 22º C-ko tenperatura duen toki goxo batean. Haziak ernatutakoan bakantzea ere komeni da, landaretxoei egoki hazteko toki nahikoa emanez.
- Landaretxoak baratzean landatuko ditugu lurrak epeldu direnean, hau da, maiatza aldera, 40 x 70 cm-ko markoa emanez.
- Alberjiniak handitzen diren bitartean, lerro-tarteak ziklo motzagoko landareak jarriz aprobetxatu ditzakegu, letxuga, eskarola edo errefaua landatuz, adibidez.
- Alberjiniak lekaren ondoan egoki hazten da, lekak patata-zomorroa uxatzen baitu (patata- zomorroak alberjiniak ere erasotzen du).
- Piper, baratxuri eta borrajaren ondoan landatuta ere ondo etortzen da alberjiniak. Borrajak intsektu polinizatzaileak erakartzen ditu, alberjiniaren loreak ere ernaltzen lagunduz.

FERTILIZAZIOA

Lur aberatsak gustukoak ditu, beraz, landatu aurretik lurra lantzerakoan simaurra botatzea komeni da. Ongarri gehiago ematea komeni da lurreztatzen dugun aldiro.

ZAINKETAK

- Arbak jartzea eta landareak lotzea komeni zaigu. Baita landareen ipurdia lurreztatzea tarteka.
- Fruitu txikiegiak eduki nahi ez badugu, loreak bakantzea komeni da: landareko gehienez 8-10 fruitu bakarrik utziko ditugu hazten.
- Fruituak handitzen ari direnean garrantzitsua da alberjiniak ura edukitzea lurrean. Beraz, ez ahaztu lurra ureztatzea lehorte handietan.

ARAZO NAGUSIAK

- Intsektuen artean, patata-zomorroa, zorria eta euli zuria.
- Mildiu eta oidio gaitzak sufritu ditzake alberjiniak.
- Landarea hazten ari denean, argi falta eta hezetasun handia badu, landarea mehetzen da.

UZTA

- Uda erdialdera alberjiniak jasotzen hasi ahalko dugu; udazken arte uzta luzatuko zaigu.
- Alberjiniak biltzerakoan, bere txortzarekin moztea komeni da, laban edo guraize zorrotz betekin egiten ba hobea.

SUKALDEAN

- Kaloria gutxiko barazkia da alberjina, ura baita bere osagai nagusia.
- Gisatua, betea (haragiz, arraiez, barazkiz, ...), labean errea, arrautza-irinetan pasata, frijitua, sutan errea, egosia, lurrunetan egosia, gainerrea, krema edo purean... mila modutan, kozinatua betiere hori bai, beroak eliminatzen baititu alberjiniak dituen alkaloide toxikoak.
- Ekialdeko herrietan, beste barazkiekin batera, haragi do arrozarekin egindako erregositan erabiltzeko ohitura handia dago. Grezian ohikoa den *musaka*-ren osagaia da alberjina. Frantzian berriz *ratatouille*-ren osagaia da (barazki-erregosia) eta Katalunian, piper gorriak eta tipularekin batera erre ondoren, *eskalibada* egiteko erabiltzeko ohitura dute.

ITURRIAK

- Errekondo, Jakoba, 2015, *Bizi baratzea*, Donostia: Komunikazio Biziagoa, S.A.L.
- <https://es.wikipedia.org>
- <http://www.infoagro.com/hortalizas/>
- <http://verduras.consumer.es/>

BERENEJENA

Solanum melongena



DEBES SABER

La berenjena, junto con el tomate y el pimiento son de las pocas especies comestibles pertenecientes a la familia de las Solanáceas, familia que incluye alrededor de 2.300 especies de plantas que contienen alcaloides tóxicos, entre las que se incluyen la belladona, la mandrágora y el beleño.

La berenjena se cultivó desde antes del 2000 a. C. en India, Birmania y China. Los comerciantes árabes la extendieron al norte de África y más tarde, en la Edad Media, entró a Europa por la España musulmana, desde donde se extendió su cultivo por los países cálidos del Mediterráneo.

Durante los primeros siglos de cultivo en Europa se creía que su consumo provocaba fiebre, epilepsia y locura, por lo que la planta fue utilizada durante tiempo sólo como ornamental. Fue en el siglo XVII cuando se introdujo en la alimentación, tras ser utilizada en medicina para combatir inflamaciones cutáneas y quemaduras.

Existen numerosas variedades de berenjenas de formas, tamaños y colores muy diferentes.

CULTIVO

- Cultivo propio de verano.
- Necesita lugares cálidos y bien soleados. Es muy sensible al frío.

- Es un cultivo que extrae muchos nutrientes del suelo, por tanto un suelo rico es indispensable para que se desarrolle bien.
- Prefiere los suelos sueltos y con un poco de humedad.

PLANTACIÓN

- Para facilitar la germinación de las semillas conviene ponerlas previamente a remojo. Se puede realizar el semillero en marzo, en un lugar protegido y con temperatura de 22°C. Una vez germinadas, conviene realizar un aclareo para que las plantitas pueden desarrollarse bien.
- La plantación en suelo definitivo se realiza en mayo, una vez que los suelos se hayan calentado, con un marco de 40 x 70 cm.
- Mientras se desarrolla el cultivo, se puede aprovechar el espacio entre filas plantando plantas de ciclo más corto, como lechuga, escarola o rabanito.
- La berenjena crece bien al lado de la vaina, ya que ésta ahuyenta al escarabajo de la patata que también puede atacar a la berenjena.
- También se recomienda plantarla junto a pimiento, ajo y borraja. Ésta última atrae a insectos polinizadores que pueden mejorar la fecundación de las flores de la berenjena.

FERTILIZACIÓN

Le gustan los suelos ricos de manera que conviene añadir estiércol al preparar la tierra previamente a la plantación, y seguir añadiendo más abono cuando aporcamos.

CUIDADOS

- Conviene entutorar las plantas. También aporcarlas (ir amontonando tierra en su base).
- Conviene hacer una selección de las flores y no dejar desarrollar más de 8-10 frutos por cada planta, con el fin de que evitar tener mucho fruto de pequeños tamaño.
- Cuando los frutos están desarrollándose la planta debe tener humedad suficiente en el suelo. Por tanto, en caso de suelo muy seco conviene regar.

PRINCIPALES PROBLEMAS

- Entre los insectos: escarabajo de la patata, pulgón y mosca blanca.
- Enfermedades como mildiu u oídio.
- Ahilado de la planta debido a la falta de luz y una humedad excesiva en la fase de crecimiento de la planta.

COSECHA

- Podremos empezar a cosechar a mediados de verano, alargándose la cosecha hasta el otoño.
- Para recoger las berenjenas, conviene cortarlas con el pedúnculo con un cuchillo/tijera bien afilado/a.

EN LA COCINA

- Es una hortaliza de bajo aporte calórico y nutritivo, porque su principal componente es el agua.
- La berenjena se puede consumir guisada, rellena (de carne, pescado, verduras...), al horno, rebozada, frita, a la brasa, asada a la parrilla, sofrita, hervida, al vapor, gratinada, en cremas o purés..., eso sí, siempre cocinada. El calor del cocinado elimina los alcaloides tóxicos que contiene la berenjena de forma natural.
- En zonas de Oriente es común encontrarla cocinada con otras verduras en los estofados de carne o arroz. En Grecia está presente en la musaka, un plato típico. En Francia se incluye en la ratatouille (estofado de verduras) y en Cataluña la berenjena se asa junto con pimientos rojos y cebolla para formar un plato conocido como escalibada.

FUENTES

- Errekondo, Jakoba, 2015, *Bizi baratzea*, Donostia: Komunikazio Biziagoa, S.A.L.
- <https://es.wikipedia.org>
- <http://www.infoagro.com/hortalizas/>
- <http://verduras.consumer.es/>