

AZA

Brassica oleracea



Aza zurtoin motza duen bi urteko landarea da eta bere hostoak elkarren artean inbrikatuta edo teilakatuta daude: azalore estua, borobildua, zapaldua edo puntaduna sortuz.

JAKIN BEHARREKOAK

Barietatearen arabera, **hainbat koloretako hostoak dituzte** (berdea, zuria, gorria, bioleta...).

Leunak edo kizkurrak ere izan daitezke hostoak, 2 maila nagusi bereizten ditugu: hosto leundun azak eta hosto kizkurdun azak. **Bigarren urtean landareak lore horiak sortzen ditu** eta hauek haziak dituzten siliku bihurtzen dira.

Basoko aza ***Brassica deracea 'Silvestris'* barietatea da egungo azen jatorria**. Atlantiko eta mediterraneo kostatan hazten da. Milango aza ere jatorri berekoa da eta Italia da bere sorlekua. Mundu osoan zehar landatzen da eta mendebaldeko Europan bere kontsumoa oso esanguratsua da.

Azak **urteko edozein sasotan landatu daitezke** nahiz eta gure inguruan, kulturalki, hil hotzetan kontsumitzeko ohitura dugun. Baita hotza eta izotza ondo jasaten dituelako.

ONGARRITZEA

- Nutrizio-eskari handia duten espeziak direnez, **oso jatunak dira eta lurreko mantenu gaiak asko murrizten dituzte**. Hori dela eta, landatu aurretik lurra simaurrez edo egoki deskonposaturiko konpost bitartez ondo ongarriztatzea gomendatzen da.

ZAINKETA

- Sasoi lehorrak nahiko ondo eusten dituzten arren, ureztaketaren maiztasunari esker, beraien neurri eta oparotasuna gehitu genezake. **Maiztasunez egindako azaleko jorraldiak eskertzen ditu** bere garapeneko hasieran. Gero, bere hostoen neurria dela eta, zaintza hauek ez dira ezinbestekoak.

BARIETATEAK

- **Udazkenerako eta negurako barietateak landatzen dira**, oro har. Udan landatu eta mailakatuz gero, udaberriko lehen beroak iritzi arteko produkzioa izaten dute. Uda hasieran ere bildu daitezke, urte hasieran landatu ahal izan baldin badira.

ELKARKETAK

- Tomatea, letxuga eta apioa bezalako barazkiekin. **Usaindun landare batzuk bizkarroiak uxatzen dituzte** (menda, erromeroa, salbia, ezkaia...). Indiako klabelinak kakalardo jauzkaria uxatzen du.

BILKETA

- Bilketa barietatearen arabera egiten da; udaberrian, udan edo neguan. **Burua hozitzen hasi aurretik bildu behar dira**, hots, burua ondo osaturik eta goiko aldeko hostoak horitzen hastean.

COL

Brassica oleracea



La **berza** es una planta bienal de tallo corto, cuyas hojas están imbricadas las unas en las otras, formando una pella más o menos prieta, redondeada, achatada o puntiaguda.

DEBES SABER

Las hojas son de diversos colores en función de la variedad (verde, blanco, rojo, violeta ...)

Las hojas pueden ser lisas o rizadas, lo que permite distinguir dos categorías principales: las berzas de hoja lisa y las de hoja rizada. **El segundo año** la planta produce flores amarillas que se transforman en silicuas que contienen las semillas.

La col silvestre *Brassica deracea*. '*Silvestris*' es el origen de las coles actuales. Crece de manera espontánea en las costas atlánticas y mediterráneas, en el litoral de La Mancha y en el mar del Norte. Su origen es Europeo. La col de Milán proviene igualmente de la col silvestre, e Italia es su patria de origen. Se cultiva en el mundo entero y su consumo es muy importante en Europa Occidental.

Las coles **son variedades cultivables en cualquier época del año**, aunque por estas latitudes, culturalmente, estemos más acostumbrados a su consumo durante los meses fríos. También porque su resistencia al frío y a las heladas es notable.

FERTILIZACIÓN

- Al ser especies de alta demanda nutricional, **son muy voraces y reducen mucho los nutrientes del suelo**. Por ello conviene abonar bien la tierra con estiércol o compost bien descompuesto antes de su cultivo.

CUIDADOS

- Aunque resisten moderadamente bien períodos secos, su tamaño y exuberancia pueden aumentar gracias a la regularidad de los riegos. **Agradecen también las escardas regulares** y las binas superficiales en los primeros estadios de su desarrollo. Luego, el tamaño de sus hojas hacen prescindibles estos cuidados.

VARIEDADES

- **Normalmente se cultivan variedades para el otoño e invierno** que, plantadas y escalonadas en verano nos ofrecen la producción hasta los primeros calores de la primavera. También se producen al comienzo de verano si se han podido plantar a principios de año.

ASOCIACIONES

- Hortalizas como el tomate, lechuga o el apio. También hay **algunas plantas aromáticas que mantienen alejados a numerosos parásitos** (menta, romero, salvia, tomillo...). El clavel de la india parece alejar a la pulguilla.

RECOLECCIÓN

- Según variedades en primavera, verano o invierno. **Hay que recogerlas antes de que la cabeza empiece a espigar**, es decir, cuando tenga una cabeza bien formada y las hojas superiores comienzan a amarillear.