

BARATXURIA

Allium sativum



Baratxuria landare bizikorra da eta bere erraboilak kontsumitzen dira. Ale edo erraboiltxoz osatzen da. Hostoak oso estuak, luzeak eta lauak dira eta erraboilaren gainean sortzen dira. Ale bakoitza mintz-geruza batekin osatzen da, zuria edo arrosa koloreduna izaten da. Lore zuri-arrosak masa esferikoan biltzen dira; loratu aurretik erpin zorrotz batean itxita egoten direlarik.

Jatorriz Asia Erdialdeko estepakoa den landare hau antzinatek ezaguna. Egipton, faraoien sasoian, **piramideak eraikitzen ari ziren langileei baratxuri ale bat ematen zieten goizero.**

Baratxuriaren kontsumoa munduan zehar hainbat eratan ematen da: lehorrean, freskoan, deshidratatua, farmazia-berezitasun gisa, eta apaingarri gisa ere erabiltzen da.

BARIETATEAK

- Bi talde nagusi daude eta **beraien ugaltzea batez ere erraboiltxo bidez ematen da;** horren ondorioz ulertzen da landatutako barietate botanikoa mugatua izatea. Hori dela eta, baratxuri zuria (landatarrak, produktibitate handia eta kontserbatzeko erraza dena) lehortuta kontsumitzen da. Baratxuri arrosak (kolore gorrixka duten tunika bilgarriak dituztenak) zuriak baino goiztiarragoak dira.

LANDATZEA

- Gogoko duten esposizioa klima epelekoa izaten da eta klima leunak atsegin ditu. Baratxuria **gehiegizko uraren kontrakoa da.** Hori dela eta, landaketa-kudeaketa gehiegizko hezetasuna saihestuz egin behar da.

ONGARRIZTATZEA

- **Urte bat lehenago egin behar da ondo heldutako ongarria gehituz** edo txandakatze bat eginez hostodun laboreekin.

ALEEN EREITEA

- **Urriaren eta azaroaren artean edo otsailaren eta martxoaren artean** egiten da. Lur astunetan udaberrian ereiten dira 5 zentimetroko altuera duten kabailoietan.
- **Landatze-eremua 10 x 30ekoa izaten da** eta aleen arteko tartea 10-15 zentimetrokoa izaten da. Ilara arteko tartea 20-30 zentimetrokoa da. Landaketa edo ereitea eta bilketa ilberan egiten da.

LANDAKETAN ZEHAR

- **Jorraldiak egin behar dira hazten dauden bitartean belar txarrak ezabatzeko** eta lurra bigun mantentzeko.
- Baratxuriak **ez du ureztatzerik eskatzen.**
- Izan ditzakeen arazorik nagusienak gorrina, tipula-eulia eta tipula-harra dira.

BILKETA

- Ekaina eta uztailaren artean egiten da, hostoak guztiz lehortu baino lehen. **Hostoei korapiloa** egiten zaie burutu aurretik.
- Baratxuria **lurretik atera eta egun batzuetan lurrean utziko dugu lehortzen** (eguraldia aproposa baldin bada). Ondoren, sortatan bildu eta toki lehorrean zintzilikatuko ditugu.

ELKARTZEAK

- **Ez da aholkatzen porrua baratxuriaren ondoren landatzea**, bai ordea letxugaren, azaren eta tomatearen ondoren.

AJO

Allium sativum



El **ajo** es una planta vivaz de la que se consume el bulbo. Compuesto por numerosos bulbillos (o dientes). Las ojas son muy estrechas, largas y planas y crecen directamente sobre el bulbo. Cada diente está envuelto en una película membranosa, blanca o rosada. Las flores blancas rosadas, están agrupadas en una masa esférica, encerrada antes de la floración en una membrana de vértice afilado.

Originario de las estepas de Asia Central, el ajo se conoce desde la antigüedad. En Egipto, en la época de los faraones, los obreros que participaban en la construcción de las pirámides recibían un diente de ajo cada mañana.

El **consumo** de ajo en el mundo se realiza de diferentes formas, se puede consumir en seco, en verde (ajete), deshidratado, especialidades farmacéuticas incluso de forma ornamental.

VARIEDADES

- Existen principalmente **dos grandes grupos** ya que su multiplicación se realiza principalmente por bulbillos lo cual explica el número limitado de variedades botánicas cultivadas.
 - Ajo blanco: son rústicos, de buena productividad y conservación. Suelen consumirse secos.
 - Ajos rosados: poseen las túnicas envolventes de color rojizo. No se conservan muy bien. Son más precoces que los blancos.

CULTIVO

- La exposición que le gusta suele ser la de un clima templado, con preferencia por los climas suaves. **El ajo teme sobre todo el exceso de agua.** Por ello la gestión del cultivo debe de enfocarse para evitar el exceso de humedad.

FERTILIZACIÓN

- Se realiza un año antes **aportando abono bien maduro** o dentro de una rotación tras los cultivos de hoja por ejemplo.

PLANTACIÓN

- Se realiza **entre octubre y noviembre o entre febrero y marzo.** En tierras pesadas se suele plantar en primavera sobre caballones de 5cm de altura.
- **El marco de plantación suele ser de 10x30** por lo que espacie los dientes 10-15 cm entre plantas y 20-30 cm entre hileras. La plantación y la recolección se suelen hacer en luna descendente.

DURANTE EL CULTIVO

- **Haga escardas durante el crecimiento** para eliminar las malas hierbas y mantener la tierra blanda. El ajo no demanda riego.
- Los **principales problemas** que puede tener son la roya, la mosca de la cebolla y el gusano del puerro.

RECOLECCIÓN

- Se realiza **entre junio y julio**, antes de que las hojas se hayan secado por completo. También se suele realizar un nudo en las hojas para evitar el espigado de la flor.
- **Arranque el ajo y déjelo secar sobre la tierra durante unos días**, siempre que el tiempo acompañe. Después, agrúpelos en manojos y cuélguelos en un lugar seco.

ASOCIACIONES

- **No se recomienda plantar el puerro después del ajo** pero sí después la lechuga, la col y los tomates.