

BRUSELAZA

Brassica oleracea var. Gemmifera.



JAKIN BEHARREKOAK

- Nahiko landare berria da, XIX. mendeko hasierakoa hain zuzen, gizakiak selekzio bidez sortutakoa, Brusela inguruan. Hortik dator bere izena.
- Landarearen zurtoinean sortzen diren hostoz osatutako kimu trinkoak dira bruselazak, tamaina txiki-txikiko azen antzekoak.
- Bitaminak, gatz mineralak eta beste elementutan aberatsak dira: A eta B bitaminak, azido folikoa, kaltzio, potasio, burdina, e.a.

LABOREA

- Neguko laborea da.
- Toki eguzkitsutan eta babesean egotea gustatzen zaio.
- Lur solteak ez ditu gogoko. Beraz, landatu baino hilabete batzuk kultiboak okupatuko duen lurra prestatzea komeni da.

LANDAKETA

- Hazitegia: martxotik ekaina bitarte egin daiteke.
- Ekainetik iraila bitartean landatu daitezke bruselazak, 50 x 70 cm-ko markoa emanez.
- Hobe ez baditugu marrubi, tipula, baratxuria edo beste aza moten ondoan landatzen.

FERTILIZAZIOA

- Lur joriak nahiago ditu. Horregatik, simaur zaharrarekin lurra ongarritzea komeni da landarea sartu aurretik.

ZAINKETAK

- Tarteka belarrak kendu behar dira, baina lurra altxatu gabe.

ARAZO NAGUSIAK

- Barraskiloak eta bareak.
- Azaren tximeleta (zuria orban belzduna): hostoen gainaldean jartzen ditu bere arrautza hori eta laranja kolorekoak. Bertatik sortzen diren beldarrek zulatzen dituzte bruselazen hostoak, jan ahala, Aurre egin daiteke *Bacillus thuringiensis* erabiliz. Bruselazen ondoan erromeroa, salbia edo menda-belarra bezalako usain-belarrak jartzeak lagunduko dezake, baita baba, ilarra edo apioaren ondoan jartzeak ere.
- Mildiu edo gorrina ohiko gaitzak ditu bruselazak.

UZTA

- Jasotzen hasi gaitzke 3-6 hilabete ondoren, azpialdekoak hartuz lehendabizi eta zurtoinean gora eginez.
- Landaketa noiz egin den arabera, udazkenetik martxo bitarte luzatu daiteke uzta, ziklo osoak 8 hilabete irauten baitu.
- Adu askoren iritzi, bruselaza gozoenak negu bukaeran jasotzen omen dira, izotzak jasan ondoren.

SUKALDEAN

- Aza gehienak bezalaxe, neguko sukaldaritzako barazkia da, uretan egosita jaten dena.
- Barietate gehienak gozoak diren arren, bada ere mikatzagoak diren barietate gutxi batzuk.

COL DE BRUSELAS

Brassica oleracea var. *Gemmifera*.



DEBES SABER

- Es una planta relativamente reciente (inicios del siglo XIX), fruto de la selección del hombre, que se comienza a cultivar en las cercanías de Bruselas; de ahí su nombre.
- Las coles de Bruselas son brotes prietos de hojas que aparecen a lo largo del tallo de la planta, con forma de coles de pequeño tamaño.
- Son ricas en vitamina, sales minerales y otros elementos: Vitamina A y B, ácido fólico, calcio, potasio, hierro, etc.

CULTIVO

- Es un cultivo propio de invierno.
- Le gustan las zonas resguardadas y soleadas.
- Como no le gustan los suelos muy sueltos, conviene preparar unos meses antes de la plantación el suelo que vaya a ocupar el cultivo.

PLANTACIÓN

- Se puede realizar el semillero desde marzo a junio.
- La plantación en suelo definitivo se realiza desde junio a septiembre, con un marco de plantación de e50 x 70 cm.
- Es preferible no plantarlas cerca de fresas, cebolla, ajo o de otras coles.

FERTILIZACIÓN

Le gustan los suelos ricos en nutrientes; de ahí que conviene abonar el suelo previamente a su cultivo con estiércol bien maduro.

CUIDADOS

- Conviene eliminar las hierbas, pero sin airear ni soltar la tierra.

PRINCIPALES PROBLEMAS

- Caracoles y babosas.
- Mariposa de la col (blanca con mancha negra): pone sus huevos de color amarillo-anaranjado en el haz de las hojas, huevos que se convierten en larvas que se alimentan de las hojas, agujereándolas. Se puede combatir con *Bacillus thuringiensis*. También es de ayuda plantar en las cercanías de las coles de Bruselas plantas aromáticas tales como el romero, salvia, tomillo o menta, o asociarlas con otros cultivos hortícolas como las habas, guisantes o apio.
- Puede sufrir enfermedades como el mildiu y la roya.

COSECHA

- Tras 3-6 meses desde su plantación, se puede empezar a cosechar, comenzando por las coles más bajas y siguiendo hacia arriba en el tallo.
- La cosecha puede alargarse desde el otoño hasta marzo, dependiendo de la fecha de plantación, ya que su ciclo completo de cultivo dura alrededor de 8 meses.
- Muchos profesionales opinan que las coles de Bruselas más dulces se recogen a finales de invierno, una vez que los brotes han sufrido heladas.

EN LA COCINA

- Como casi todas las coles, son típicas de la cocina de invierno, en la que se preparan hervidas en agua.
- Aunque la mayoría de las variedades son dulces, existe alguna algo más amarga.