

ILARRA

Pisum sativum



HASTEKO HISTORIA PIXKA BAT

Ilarraren kontsumoa Europan orain dela gutxi hasitakoa da, nahiz eta antzinatik ezaguna izan eta adibidez, Anoetako Basagainen (Gipuzkoan) **hazi hondarrak neolitoko kokalekuetan aurkitu dira**. Indian asko kontsumitzen zen eta ondoren, Txinara heldu zen. Antza denez, Europara Mediterraneo ekialdetik sartu zen eta XVI.mendera arte lehortuta eta bazka bezala erabili zen.

EZAUGARRIAK

- Ilarra urteroko landarea da, nanoa eta zurtoin mehe eta hutsekin arrastakaria. **25 zentimetro edo 2 metro altuera aldagarria izan dezake** barietatearen arabera.
- **Loreak zuri kolorekoak edo more kolorekoak izan daitezke** eta 4-10 zentimetro luzeera duen leka barruan 5 eta 10 ilar izaten ditu.

LABORANTZA

- **Esposizio eguzkitsua eta aireztatua behar du**, baina, beroa ez du gogoko eta lehorteak ere ez zaizkio gustatzen. Lur heze eta karetsuetan ez da ondo hazten.
- Ilarra urrian eta azaroan ereiten da, baina, batzuek otsailean eta martxoan ereiten dute **landareak asko sufritzen baitu urte euritsuetan**. Modu honetan, bilketa atzeratzen da aste batzuetan, baina, landareak garapen osasungarriagoa izaten du.

EREITEA

- Landare motaren arabera 20 zentimetro (barietate nanoak) eta **30-40 zentimetro tartean** (abarrezko barietateak) ereiten dira lerro edo ilara berean.

FERTILIZAZIOA

- **Ez zaio konpost egin berria gustatzen;** hori dela eta, egokia da gutxienez aurreko urtean ongarriztatu diren lurretan ereitea.

EGITURAK

- **Alderantzikatutako “V” itxura duen egitura baxu bat erabiltzen da.** Horretarako, makila edo hagak hartu eta 90 zentimetrotara alderantzikatutako “V” itxura duen egitura egingo dugu eta barietatearen arabera metro bateko altuerara. Egitura zurruna lortuko dugu kableak erabiliz eta oilategiko sarea edo sare-karratua jarriz. (Sareak zenbat eta karratu handiagoa izan, orduan eta merkeagoa izango da). Ikusi bideoa

BILKETA

- **Lekak bete-bete daudenean bildu behar dira.** Behar beste bildu, ilarrak ahalik eta azkarren kontsumitu behar dira kontserbatu eta izoztu behar ez badira. Biltzeko lekak landaretik hartu eta pedunkulua moztu, atzamar lodiko eta erakusleko azazkalekin punta kendu; ez bota lekak.

[BIDEOA: Nola sortu egiturak](#)

GUISANTES

Pisum sativum



UN POCO DE HISTORIA

El consumo del guisante es relativamente reciente en Europa, aunque ya se conocía en la antigüedad, e incluso se han encontrado restos de semillas en asentamientos neolíticos, como en los de Basagain en Anoeta (Gipuzkoa). Era muy consumido en la India desde donde pasó a China. Al parecer se introdujo en Europa desde el Mediterráneo oriental y hasta el siglo XVI se empleó seco y como alimento forrajero.

CARACTERÍSTICAS

- El guisante **es una planta anual**, enana o rastrera, con tallos delgados y huecos, que alcanza una altura variable de entre 25 cm y 2 m, según las variedades.
- **Las flores, blancas o violetas**, dan lugar al fruto, que crece dentro de una vaina de 4-10 cm de longitud y que alberga en su interior entre 5 y 10 guisantes.

CULTIVO

- Es un cultivo que **requiere una exposición soleada y aireada** pero teme el calor y la sequía. Tampoco prospera bien en suelos húmedos y calcáreos.
- **Se suelen sembrar entre octubre y noviembre**, pero hay quien prefiere sembrarlos entre febrero y marzo, y evitar así que las plantas sufran en los inviernos muy lluviosos. En este caso la recolección se puede retrasar varias semanas, pero la planta suele tener un desarrollo más saludable.

SIEMBRA

- En función del tipo de planta **se separan entre 20**(variedades enanas) **y 30-40 cm** (variedades de enrame) en la misma hilera.

FERTILIZACIÓN

- **No le gusta el compost poco maduro**, por lo que conviene sembrarlo en tierras que se hayan fertilizado el año anterior.

ESTRUCTURAS

- **Se suele emplear una estructura baja de “V” invertida**. Para ello se colocan las varas haciendo una “V” invertida cada 90 cm y de una altura de 1 m. Se crea una estructura bien rígida por medio de cables y a continuación colocamos una red de gallinero o una malla cuadrada (cuanto más grande sea el cuadrado más barato resulta). Ver vídeo.

RECOLECCIÓN

- **Recogeremos las vainas cuando estén bien llenas**. Cosecharemos según nuestras necesidades, ya que es preferible consumir los guisantes lo más rápido posible, siempre y cuando no los vayamos a conservar o congelar.
- Para recolectar **debemos separar las vainas de la planta**, cortando el pedúnculo con las uñas de los dedos gordo e índice, sin tirar de las vainas.