

TOMATEA

Solanum lycopersicum



JAKIN BEHARREKOAK

- Tomatea **urteko landarea da** eta barietatearen arabera zuhaixka-erako eitea edo erdi zintzilikari itxura izaten du.
- Forma anitzeko **ehundaka tomate barietate daude** (borobilak, udare itxuradunak, luzangak, zapalak, etab.), hainbat koloretakoak (gorria, horia, laranja, berdea, morea, beltza, etab.) eta zapore aparta dutenak.

JATORRIA

- **Tomatea Mexiko eta Ertamerikakoa da.** Indiarrek asko landatzen zuten, eta batez ere, saltsa oso minetan kontsumitzen zuten.
- Antzina, cherry motako tomatearen antzekoa zen: fruitu txiki borobil eta lurrindunak zituen, baina ez zen oso emankorra.
- **Europar XVI. mendean azaldu ziren** eta Italian eta Espainian kontsumitzen ziren. Italiarrek “urrezko sagarra” deitzen zioten, ondoren, Frantziako Proventzan sartu zuten, bertan “maitasunaren sagarra” izendatu zuten. XIX. mendetik aurrera Frantzian eta Europako hainbat herritan landatzen hasi zen barazki jangarri gisa.
- Espainiak eta Portugalek Afrikan eta Ekialde Ertainean sartu zuten eta hortik beste asiar herrialde batzuetara zabaldu zen. Gaur egun, tomatea ia mundu osoan landatzen eta kontsumitzen da.

KULTIBOIA

- Tomatea gure baratzean **barazki preziatuenetakoa da**, baina baita buruhauste gehien ematen diguna.
- Gure **klima heze eta epela ez da batere egokia** landare honentzat; beraz, ondo zaindu beharko dugu hain estimatua den fruitua lortzeko.
- Tomatearen **etsairik handiena hezetasuna** denez, hartu beharreko neurriak hezetasunari begira hartuko ditugu. Prebentzioa gakoa da *mildiu*-ari (gorrina edo gornia) aurre egiteko.

ESPOSIZIOA / KLIMA

- Behar-beharrezkoak dira tomatearentzat **esposizio eguzkitsu eta klima beroa**. Beraz, izozteak pasatu ondoren landatuko dugu.

LURRA

- Tomateak **konpostean aberatsa eta lurzoru ez oso buztintsua** den lurra eskatzen du. Beharrezkoa balitz, lurra zohikatzez arindu.

EREITEA / LANDATZEA

- **Otsailean edo martxoan erein**, zohikatz-zuntzeko loreontzian eta estalpean (20°C). Hiru edo lau hazi bota ontzi bakoitzean. Izozte arriskuak iragan ondoren, lurrean landatu (maiatzean).
- **Aldez aurretik euskarriak edo parrak sartu** (2 m altuera ingurukoak).
- Landareak **60 cm-ko tartearekin sartu beraien artean eta 80-100 cm-ko lerroen artean**. Zurtoinaren oinarria beste landareekin egiten dena baina gehiago sartu, landareak sustrai osagarriak garatu ditzan. Lurra finkatu eta modu oparoan ureztatu.
- **Tomateak ondoztatzea komeni da**, modu honetan sustrai gehiago ematen baitute eta landarea indartsuagoa izango baita.

ONGARRIZATZEA

- **Tomateari, ongarrizatzete orokorraz gain, ekaina inguruan konpost edo ximaur gehiago bota diezaiokegu**, gustura hartzen baitu ongarririk osagarria, baita freskoa bada ere.

ZAINKETA

- **Zurtoin nagusi bakarra utziko diogu landareari**, zurkaitz gainean gidatuko duguna landarea garatzen doan heinean.
- Landareak 4-5 lore-sorta ematen dituenean, **landarearen gidaria moztuko dugu**.
- Hostoen **galtzarbetan azaltzen diren kimuak kendu**; izan ere, hauek kentzen ez badizkiogu, errazagoa izango baita landarearen kontrola galdu eta gorrina harrapatzea. Hezetasun gutxi dagoen egunetan egitea da komenigarriena.
- Landarearen **oinarria ureztatu**, hostoak busti gabe.
- **Landarea bustita baldin badago, ez dugu ukituko**, modu honetan onddoak zabaltzen baitira.

ERASO GARRANTZITSUENAK

- Tomateak **gorniarekiko (gorrina edo mildiu) oso sentiberak** izan ohi dira, batik bat gure inguru heze hauetan. Ondorioz [prebentziozko tratamenduak](#) egitea komenigarria da:
- Hamabostean behin **azeri-buztanarekin** egindako egosketarekin (%20) lainoztatu ahal izango dugu.
- Beste aukera oso entzuna eta erabilia **bordeles salda da**, hosto eta zurtoinetan aplikatzeko tratamendua izango litzateke. Tomatea landatu eta uztaile arte, **15 egunetan behin, bordeles salda** erabiltzea aholkatzen da (Kantauri isurialdean). Ondoren, saiaturako gara bestelako ahalik eta aplikazio gutxien ematen, fruituak emanda egongo baita.
- Batzuek azken hau **esnea edo jogurtarekin nahastu** ohi dute (10 litro uretan, ½ litro esne edo jogurta nahastuz) landarearen gainazala lehertzeko eta onddoen hedapena murrizteko.

EL TOMATE

Solanum lycopersicum



DEBES SABER QUE

- **El tomate es una planta anual**, no rústica, de porte arbustivo o semicolgante, según variedades.
- **Existen cientos de variedades** de tomate con una gran diversidad de formas (redondos, en forma de pera, alargados, achatados, etc), colores (rojo, amarillo, naranja, verde, morado, negro, etc.) tamaños y sabores excepcionales.

ORIGEN

- El tomate es **originario de México y América Central**.
- **Muy cultivado por los indios**, que lo consumían sobre todo en salsas muy picantes, antaño se parecía al tomate tipo *cherry* que conocemos actualmente: pequeños frutos redondos y perfumados, pero poco prolíficos.
- **Su aparición en Europa se remonta al siglo XVI**, donde ya se consumía en España e Italia. Los italianos lo denominaban “manzana de oro” y lo introdujeron en la Provenza francesa, donde adquirió el nombre de “manzana del amor”. Fue a partir del siglo XIX cuando empezó a cultivarse como hortaliza comestible en Francia y en el resto de los países europeos.
- **Fueron España y Portugal quienes lo introdujeron en África y Oriente medio**, y de ahí se extendió a otros países asiáticos. Actualmente, el tomate se cultiva y se consume en prácticamente todo el mundo.

CULTIVO

- El tomate **es una de las hortalizas más apreciadas en nuestra huerta** aunque también es la que nos da más quebraderos de cabeza.
- **Nuestro clima húmedo y templado no es nada apropiado** para esta planta, por lo que tendremos que cuidarla con mucho mimo para que nos de su fruto tan codiciado.
- **El mayor enemigo del tomate es la humedad**, por lo que la mayoría de las medidas a tomar irán en esta dirección. La prevención es la clave para hacerle frente al mildiu.

EXPOSICIÓN / CLIMA

- **Una exposición soleada y un clima caluroso** son indispensables para el tomate, por lo queda

excluido su cultivo directamente en la tierra y sin protección antes de las últimas heladas, ya que la planta muere a 2°C.

SUELO

- El tomate requiere un **suelo rico en compost**, poco arcilloso. Si fuera necesario, se puede aligerar la tierra con turba.

SIEMBRA

- **Sembraremos en febrero o marzo**, en macetas de fibra de turba y bajo abrigo (20 °C), a razón de tres o cuatro semillas por recipiente. Trasplantaremos las plantitas al terreno definitivo cuando haya pasado el riesgo de heladas (mayo).

PLANTACIÓN

- Antes de la plantación, **colocaremos los soportes o cañas** (2 m de altura), que nos ayudarán a mantener erguidas las plantas.
- Para la plantación de las tomatas, **dejaremos 60 cm de espacio entre planta y planta, y 80-100 cm entre hileras**.
- **Enterraremos la base del tallo más de lo que solemos hacerlo con otras plantas**, para que la planta desarrolle raíces suplementarias. Afirmaremos bien la tierra y regaremos copiosamente.
- A medida que la planta crece, **conviene ir aporcando** los tomates, para que pueda desarrolle más raíces, que fortalezca la planta.

FERTILIZACIÓN

- Además del abono que solemos echar en toda la huerta en marzo, **el tomate recibe a gusto otro aporte de compost o estiércol hacia junio**. El Estiércol puede ser incluso bastante fresco.

CUIDADO DURANTE EL CULTIVO

- **Dejaremos un único tallo principal**, que guiaremos sobre el tutor conforme se vaya desarrollando.
- Cuando la planta haya echado 4-5 racimos de flores, **cortaremos la guía de la planta**.
- **Suprimiremos los brotes que aparezcan en las axilas** de las hojas, ya que tanta ramificación no le conviene a la planta. Conviene hacerlo en días con poca humedad.
- **Regaremos siempre la base de la planta**, sin mojar el follaje.
- **Conviene no tocar la planta cuando está mojada**, para evitar la expansión de los hongos que producen enfermedades.

PRINCIPALES ATAQUES Y TRATAMIENTOS

- Los tomates son **muy sensibles al mildiu** (sobre todo en nuestra zona) por lo que conviene realizar tratamientos de prevención.
- Realizar **pulverizaciones con una decocción de cola de caballo** al 20% cada 15 días.
- Otro tratamiento preventivo que se admite dentro de la agricultura ecológica es la aplicación del **caldo bordelés**, que pulverizaremos sobre la parte aérea de la planta. Desde que ponemos los tomates hasta julio, conviene aplicar caldo bordelés cada 15 días (en la vertiente cantábrica). Después, intentaremos realizar menos aplicaciones, ya que la planta ya habrá fructificado.
- Algunos mezclan el **caldo bordelés con leche o yogur** (1/2 litro de leche o yogur por 10 litros de agua) para así desecar la superficie de la planta y evitar la expansión del hongo.