

TOMATEA

Lycopersicon esculentum



JAKIN BEHARREKOAK

- Tomatea **urteko landarea da** eta barietatearen arabera zuhaixka-erako eitea edo erdizintzilikari itxura izaten du.
- Eite baxua duten barietate **batzuk lur mailan landatzen dira**, eta beste batzuk, zurkaiztu egin behar dira.
- Forma anitzeko **ehundaka tomate barietate daude** (borobilak, udare itxuradunak, luzangak, zapalak, etab.), hainbat koloretakoak (gorria, horia, laranja, berdea, morea, beltza, etab.) eta zapore apartadunak.

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.
- **Europan 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 Frantzia 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.

KULTIBOA

- Tomatea gure baratzean **barazki preziatuenetarikoa da**, baina baita buruhauste gehien ematen diguna.
- Gure **klima heze eta epela ez da batere egokialandare** honentzat; beraz, ondo zaindu beharko dugu hain estimatua den fruitua lortzeko.

- Tomatearen **etsairik handiena hezetasuna** denez, hartu beharreko neurriak hezetasunari begira hartuko ditugu. Prebentzioa gako da *mildiu*-ari (gorrina edo gornia) aurre egiteko.

ESPOSIZIOA / KLIMA

- Behar-beharrezkoak dira tomatearentzat **esposizio eguzkitsu eta klima beroa**. Beraz, azken izozteak baino lehen, lurlean zuzenean landatzea baztertzeko da; izan ere, landarea 2°C hil egiten da.

LURRA

- Tomateak **konpostean aberatsa eta lurzoru ez oso buztintsua** den lurra eskatzen du. Beharrezkoa balitz, lurra zohikatzeko 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, lurlean landatu (maiatzean).
- **Aldez aurretik euskarriak edo parrak sartu** (1,50 m altuerakoak) tomatearen oinak zurkaizteko.
- Landareak **60 cm zabaldu beraien artean 80 cm-ko lerroetan**. Zurtoinarekin oinarria lehen hostoetaraino lurlean 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

- **Lurra udazkenean eta udaberrian ongarrizatu behar da**. Hala ere, konposta gehitu daiteke, baldin eta ondo deskonposaturik badago.

ZAINKETA

- **Zurtoin nagusi bakarra utziko diogu landareari**, zurkaitz gainean gidatuko duguna landarea garatzen doan heinean.
- Landareak 4-5 lore-sorta ematen dituenentzat, **landarearen gidaria moztuko dugu**.
- Hostoen **galtzarbetan azaltzen diren kimuak kendu**; izan ere, hauek landarea makaltzen baitute.
- **Fruituak gerizpean uzten dituzten hostoak kendu**, baina, neurritz! Landareak izerdia sortu behar baitu!
- Landarearen **oinarria ureztatu**, hostoak busti gabe.
- **Landarea bustita baldin badago, ez dugu ukituko**, modu honetan onddoak zabaltzen baitira.
- Soropila moztekoan sortu diren hondarrekin **lurra bigungarri jarri edo liho lastoa** ere erabili daiteke lurra fresko mantentzeko.
- **Oina zorro batez bildu daiteke** heltze-prozesua eta koloratzea azkartzeko landatzearen amaieran.

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 saldahosto** eta zurtoinetan aplikatzeko tratamendua izango litzateke. Tomatea landatu eta uztaile arte, **15 egunean behin, bordeles salda** erabiltzea aholkatzen da (Kantauri isurialdean). Ondoren, saiaturako gara bestelako aplikaziorik ez egiten landarea fruituak emanda egongo baita.
- Batzuek azken hau **esnea edo jogurtarekin nahastu** ohi dute (10 litro uretan, ½ litro esne edo jogurta nahastuaz) landarearen gainazala lehertzeko eta onddoen hedapena murrizteko.

- Kasu bakan batzuetan agertu daitekeen beste **arazoa zorriena** da eta hau ongarrien erabilera okerrarekin erlazionatua egon ohi da.

UZTA

- **Fruituak heldu ahala bildu behar dira**, gozotasunez bira eman zurtoinetik kirtenarekin ateratzeko. Denboraldi amaieran, landare oinak atera eta epel dagoen tokian zintzilikatu hostoak kendu ondoren: fruituak heldu egiten dira.

ELKARTZE ONURAGARRIAK

- Baratxuria, albaka, azenarioa, tipulatxa, ziazerba edo espinaka, perrexila eta errefrau. Krabelin indiarrek *nematodoak* uxatzen dituzte.

UGALKETA

- Hazi bidez. Zortzi edo hamar egun iragandakoan ernatzen dira.

TOMATE

Lycopersicon esculentum



DEBES SABER

- El tomate es una planta anual, no rústica, de porte arbustivo o semicolgante según variedades.
- Algunas variedades de porte bajo se cultivan a nivel de suelo y otras hay que tutorarlas.
- 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 que 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** (1,50 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 cm entre hileras**.
- **Enterraremos la base del tallo hasta las primeras hojas**, 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 desarrollar más raíces, que fortalezca la planta.

FERTILIZACIÓN

- **El suelo debe abonarse en otoño y primavera**. Sin embargo, podemos aportar compost, siempre que esté bien descompuesto.

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 la ramificación debilita la planta.
- **Eliminaremos las hojas que impidan que el sol incida sobre los frutos**, ¡pero sin exagerar, pues la planta las necesita para fabricar savia!
- **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.
- Podemos **acolchar el suelo con los restos de la siega** del césped o con paja de lino para conservar la tierra fresca.
- También podemos **rodear el pie con una funda de forzado para acelerar la maduración y coloración** de los frutos al final del cultivo.

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 no realizar ninguna aplicación, 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.
- Ocasionalmente puede aparecer **pulgón en las hojas**, si el manejo de la materia orgánica no ha sido el adecuado.

RECOLECCIÓN

- **Los frutos hay que recogerlos según vayan madurando**, girándolos ligeramente para desprenderlos del tallo con su pedúnculo. A finales de la temporada, arrancaremos los pies y podremos colgarlos en una estancia templada tras haber eliminado las hojas: los frutos continuarán madurando.

ASOCIACIONES FAVORABLES

- Ajo, albahaca, zanahoria, chalote, espinaca, perejil y rábano. Los claveles de la India alejan los nematodos.

MULTIPLICACIÓN

- Por semilla. La nacencia tiene lugar al cabo de ocho o diez días.