



Tomàquets de Collserola (Banc de llavors Can Mandó)



Tomàquet Mandó de Collserola

És una varietat conservada a Cal Mandó (Vallvidrera). Té un fruit gran, ple i saborós de forma esfèrica-aplanada i de pell fina de coloració vermell ataronjat . Com que té la pell fina es conserva malament però ressaltem el seu gust i sucucositat.



Tomàquet Tísic.

El Tísic és un tomàquet de penjar que s'ha conservat a Molins de Rei. Té una pell consistent i petit tamany que l'ajuden a conservar-se mesos en les condicions adequades. A diferència del Mandó no s'ha fet cap tasca de recuperació pel que és especialment important promoure la seva multiplicació.



Pepito de les Planes

Tot i que no es varietat en el sentit formal de paraula. Aquest tomàquet és un homenatge a totes les persones que conserven llavors des de temps immemorials sovint amb característiques diferenciades de les altres varietats existents. En aquest cas és un tomàquet conservat pel Pepitu de les Planes i que ens va fer arribar fa una bona colla d'anys.



Tomàquet Palosanto

El tomàquet Palosanto és una varietat tradicional cultivada per tota la geografia catalana. El seu nom es deuria a la semblança entre els fruits d'aquesta varietat i els de l'arbre comunament anomenat Caqui (*Diospiros kaki L.*). La semblança es deuria a la forma completament esfèrica dels fruits de les varietats de caqui cultivades a Catalunya i la seva coloració uniforme, caràcters presents i distintius del tomàquet Palosanto.

El nostre Palosanto es prospectat als entranyables horts prop dels túnels de la Rovira a on el Marcelí venia planter i en cultivava.



Espècie *Lycopersicon esculentum*

Sembra El planter es pot fer protegit del fred a partir del mes de febrer i fins el maig.

Sòl Els tomàquets son exigents amb la qualitat del sòl, cal preparar una terra ben adobada.

Cures . Trasplanteu el planter a l'hort prou separades entre elles per prevenir fongs i altres malures i tingueu present que les haureu d'entutorar.

Reg. Ni poc ni molt. No deixeu que s'assequi mai però no regueu si està mullat.

Com recollir les llavors. Trieu els que veieu més macos. Quan els tomàquets són ben madurs extraieu les llavors amb el líquid i deixeu-ho en got o recipient similar. En un parell de dies us sortirà un tel blanquinós que haureu de treure. Coleu be les llavors en un colador i passeu-hi aigua per a que quedin ben netes. Assequeu de seguida sense calor i quan siguin ben netes guardeu-les en un pot de vidre ben tancat.

No oblideu tornar a la biblioteca la quantitat pactada.



Pebrots i albergínes (Associació l'Era)

Pebrot Tap de Cortí



Pebrot de forma triangular (que li cedeix el nom), és una varietat molt popular a Mallorca ja que juntament amb el pebrot cidereta s'usen per a fer la famosa sobrassada. El pebrot tap de cortí, també conegut com a pebre bord, dona el color característic a la sobrassada (assecat i molt), i com que no pica, s'usa el pebrot cidereta per a donar-li gust.

Aquesta varietat que tenim a Esporus prové de l'Associació de Varietats locals de Mallorca que la van recollir a Son Jaume Nou (Palma): *Pebrot de petites dimensions que es pot aprofitar també per a envinagrar quan és verd o per a fer pebre bord quan és madur.*



Pebrot Bitxo cidereta

Pebrot petit, típic de Mallorca, de color groc o taronja (indistintament) un cop maduren. A Mallorca s'usen per a donar picantor a la sobrassada. Com que no tenen gaire color, fan servir el pebrot tap de cortí per a donar el color.



Observacions: Els pebrots piquen ja que tenen capsicina. Aquesta és una substància liposoluble present principalment a les llavors. Si volem que els pebrots no piquin tant cal treure-els-hi abans de cuinar-los. Si la capsicina ens pica a les mans o mucoses, cal fer servir una substància greixosa (oli, llet sencera, nata, mantega...) per a que es dissolgui. No feu servir mai aigua, calma temporalment però només aconseguixes que la capsicina es reparteixi més per la pell i que al cap d'una estona piqui encara més.



Albergínia Llarga de Montornès



De la planta:

La planta creix alta i erecte amb molt de fullam. Les tiges son d'un color verd fosc al igual que les fulles. Tan les parts superior de les tiges com les nervadures i pecíols de les fulles solen estar tenyides de tonalitats violàcies que fan la planta molt característica.

Les vores de les fulles formen lòbuls però no arriben a ser fortament marcats. Moltes d'elles, tendeixen a replegar-se sobre la seva cara superior.

La flor és de color violeta intens.

El fruit esgrogueeix quan s'ha passat el punt de maduració a la planta.

Del fruit:

És una varietat que presenta molta diversitat de formes, amplades i intensitat però l'ideotip és d'una albergínia lila, de color diferent sota els calze, amb un característic degradat que va del blanc al morat, amb forma predominant de maça allargada amb l'àpex enfonsat. El fruit és llarg (al voltant de 19 cm.), amb una amplada intermitja (6 cm. de mitjana) i de poc més del 250 g. de pes.

La majoria de les vegades, no es troben espines al calze o n'hi ha molt poques. El seu sèpal més llarg ocupa un 25% de la longitud total del fruit.

El color de la carn és blanc que s'oxida ràpidament en obrir-ho.



Albergínia Blanca de Manresa

De la planta:



La mata és erecte i més baixa que la d'altres varietats. Això la fa més robusta tot i que pot donar problemes de podridura al fruit degut a que els primers toquen a terra. És molt productiva, fent gran quantitat de fruits per mata i de

mida grossa essent la pell d'aquests força dura.

La tija, molt pilosa, és d'un verd clar mentre les fulles, per la cara superior son d'un verd més fosc. Les fulles son grans respecte a altres varietats, fins a 23 cm. de llargada i 16 cm. d'amplada.

El color de la flor és d'un lila molt pàl·lid.

Del fruit:

La blanca té uns fruits de forma oboval, molt arrodonits amb l'àpex enfonsat i quan es passa del punt de maduració la pell, inicialment d'un blanc lletós, s'esgrogueeix.

Arriben a tenir un pes considerable (516 g. de mitjana), la llargada mitja és de 16 cm. i la seva amplada de casi 10 cm. És de carn suau, melosa i d'agradable textura al paladar. No està de molt antic al Bages, però fa uns anys que corre per la comarca, més aviat per a l'autoconsum, perquè comercialment el públic no hi està acostumat.

Probablement es tracti d'una selecció de la ratllada o llistada (comercialment, llistada de Gandia), perquè té moltes similituds, i hi ha exemplars d'aquesta darrera que són gairebé blancs.

És una varietat d'albergínia de difícil maneig degut a que punxa força, el calze pot contenir al voltant de 11 espines, i el sèpal més llarg cobreix el 48% del la llargada del fruit.



Alberginia llistada.



De la planta:

La llistada és una varietat de creixement erecte. Les plantes són molt vigoroses i de producció alta però tardana respecte de les altres varietats.

La pigmentació de la tija és verd clar i les fulles en la seva cara superior, verd fosc. El seu lobulat és més acusat que en altres varietats sense arribar a considerar-se fort.

La flor és de color morat.

Del fruit:

Els fruits tenen una longitud intermitja però si mirem les dimensions al tallar transversalment, trobem que aquesta varietat té un fruit de diàmetre llarg (més de 8 cm.). És per això que el fruit arriba a tenir un pes considerable, més de 370 g. de mitjana, essent la seva forma més característica la oboval.

La coloració principal, o el color de fons és el blanc de tonalitat lletosa i les seves ratlles són morades. La densitat o saturació d'aquestes és d'un 40% aproximadament i sempre estan distribuïdes de manera homogènia per tota la superfície del fruit.

El calze és mitjanament espinós (se'n troben al voltant de 10 espines) i cobreix gran part del fruit ja que el sèpal més llarg pot mesurar al voltant del 50% de la longitud del fruit.

La carn és blanca, que es pardeja ràpidament al contacte amb l'aire.



Alberginia Verda de Ca Na Justa



Varietat d'albergínia amb un característic color verd, amb un terç de la seva pell de color blanc. De fruits grans en forma ovalada, té una carn molt blanca i morosa, que s'oxida amb facilitat. Ideal per a fer fregida o farcida.

No va massa bé per a escalivar ja que es desfà molt la carn i no té prou textura quan es serveix.



Alberginia Del Metro



Varietat d'alberginia de color negre i carn blanca, amb fruits que toquen al terra de longituds de 28-38 cm. de llarg, es cullen abans no toquin a terra, sinó es poden podrir.

ESTACIÓ DE SEMBRA: primavera

És una planta vigorosa. Tot i que no té molta fulla, creix alta, erecta i és molt productiva. S'ha d'anar molt amb compte ja que les fulles, d'un lobulat intermig, tenen entre 1 i 2 espines tant a la cara superior com a l'envés de la fulla que surten del nervi central. Fa uns fruits molt llargs (al voltant dels 26 cm.), amb forma de maça, arrodonits al seu extrem inferior, prims (de 4,5 cm. d'amplada), negres i de pell fina. En obrir el fruit, que pesa al voltant dels 270 g. de mitjana, presenta una carn d'un color clar que tendeix al verd i que és molt gustosa.



Pebrots

Espècie *Capsicum annum*

Sembra El planter es pot fer protegit del fred a partir del mes de febrer i fins el maig.

Sòl Els pebrots son exigent amb la qualitat del sòl pel que heu de preparar una terra ben adobada.

Cures . trasplanteu el planter a l'hort prou separades entre elles per prevenir fongs i altres malures.

Reg. Ni poc ni molt. No deixeu que s'assequi mai però no regueu si està mullat.

Com recollir les llavors. Trieu els que veieu més macos . Quan són ben madurs extreieu les llavors . Coleu be les llavors en un colador i passeu-hi aigua per a que quedin ben netes. Sequeu desseguida sense calor i quan siguin ben netes guardeu-les en un pot de vidre ben tancat. No oblideu tornar a la biblioteca la quantitat pactada.



Albergínies

Espècie *Solarum melongena*

Sembra El planter es pot fer protegit del fred a partir del mes de febrer i fins el maig.

Sòl son exigent amb la qualitat del sòl pel que heu de preparar una terra ben adobada.

Cures . trasplanteu el planter a l'hort prou separades entre elles per prevenir fongs i altres malures.

Reg. Ni poc ni molt. No deixeu que s'assequi mai però no regueu si està mullat.

Com recollir les llavors. Trieu els que veieu més macos . heu de deixar sobremadurar els fruits. Quan són ben madurs extreieu les llavors . Coleu be les llavors en un colador i passeu-hi aigua per a que quedin ben netes. Sequeu desseguida sense calor i quan siguin ben netes guardeu-les en un pot de vidre ben tancat. No oblideu tornar a la biblioteca la quantitat pactada.