

Com guardar llavors de la família *chenopodiaceae*

autora

Traducció i adaptació per Merce Miranda del llibre de Suzanne Ashworth, "Seed to seed".

La família de les quenopodiàcies inclou vegetals tan coneguts com les bledes, les remolatxes i els espinacs, que apareixen ja en escrits d'Aristòtil al segle IV aC. La quinoa, una grana important als Andes de Sudamèrica, malgrat que aquí no és molt coneguda, també és una chenopodiaceae.

Taxonomia familiar

Els membres de la família de les quenopodiàcies són molt diversos en hàbitats i en formació de llavor. Les granes de remolatxa i bleda són agregats que contenen varies llavors formades en un calis irregular, sec, dur i llenyós. Altres membres de la família, en canvi, formen inflorescències amb llavors úniques.

Característiques de pol·linització i tècniques

Són plantes que es pol·linitzen amb el vent. El pol·len és molt lleuger i pot viatjar fins a vuit quilòmetres segons la varietat, la temperatura de l'aire i la velocitat del vent. La producció de llavors comercials es basa en l'aïllament per a mantenir la puresa de la varietat.



La bleda. Rosa Casajuana

A l'hort familiar és possible embossar les remolatxes, les bledes i els espinacs si les plantes es cultiven suficientment juntes. Quan es formen les inflorescències es col·loca un suport entre de les plantes. Les inflo-

El pol·len de les quenopodiàcies pot viatjar fins a vuit quilòmetres

rescències es tomben cap al suport i es cobreixen amb una bossa de paper gran i resistent a l'aigua. Les tiges s'envolten amb cotó per a acotjar. La bossa es grapa i es lliga al voltant del cotó per assegurar el tancament, d'aquesta manera s'evita que els insectes puguin entrar-hi per la part de sota. En moltes zones basta amb els vents del dia per a barrejar el pol·len a l'interior. Els dies que no faci vent pot sacsejar-se la bossa per assegurar una bona pol·linització i formació de llavors.

Producció general i tècniques de processat

És possible collir la planta quan les llavors ja han madurat i deixar assecar-la en un lloc resguardat dels xàfecs d'estiu, en general, però, es recullen les llavors un cop seques directament de la planta. Algunes remolatxes i espinacs de llavors espinoses es cullen millor amb guants.

Beta vulgaris – Bleda i remolatxes de menjar, farratgera i de sucre

Segles de selecció han donat varietats que produeixen fulles tendres i abundants que s'han convertit en les bledes d'avui. Altres seleccions han produït remolatxes fines de menjar, i també les varietats enormes que s'utilitzen com a farratgera i per a la producció de sucre.

El 1700 els prussians començaren a investigar una manera de produir sucre al seu clima fred. La seva atenció es va centrar en les remolatxes i cap al 1775 s'havia desenvolupat una remolatxa farratgera amb un contingut en sucre

Les remolatxes farratgeres estan desapareixent dels catàlegs comercials i necessiten especial atenció

del 6%. Les d'avui en dia produeixen un 20% i proveeixen prop de la meitat del sucre mundial. Normalment són blanques o de color crema i pesen entre quatre i set quilos.

Les farratgeres poden fer-se més llargues i són de color blanc, groc, vermell o vermell amb ratlles blanques. Estan

desapareixent ràpidament dels catàlegs comercials i necessiten especial atenció per a la seva conservació. Els que tenen conills haurien d'estar especialment interessats en cultivar-les com a suplement d'alimentació.

Les remolatxes de menjar s'han seleccionat per la mida petita, sabor dolç i per una certa varietat de formes de l'arrel, però les més normals són les de forma de globus i les rodones. Les varietats cilíndriques solen preferir-se per a conserves i picles, ja que les rodanxes són de mida més igual. El seu color pot ser groc, rosa, vermell i vermell amb ratlles blanques.

A les remolatxes els agrada la sal. Per a la producció de llavor es pot afegir sal comú (30 g/m²) o bòrax (3 g/ m²) al sòl. També és útil un acotxat amb algues de mar.

Spinacia oleracea - Espinacs

Els espinacs s'han cultivat a Europa des del 1351. L'espècie probablement es va originar a l'Àsia central. No han

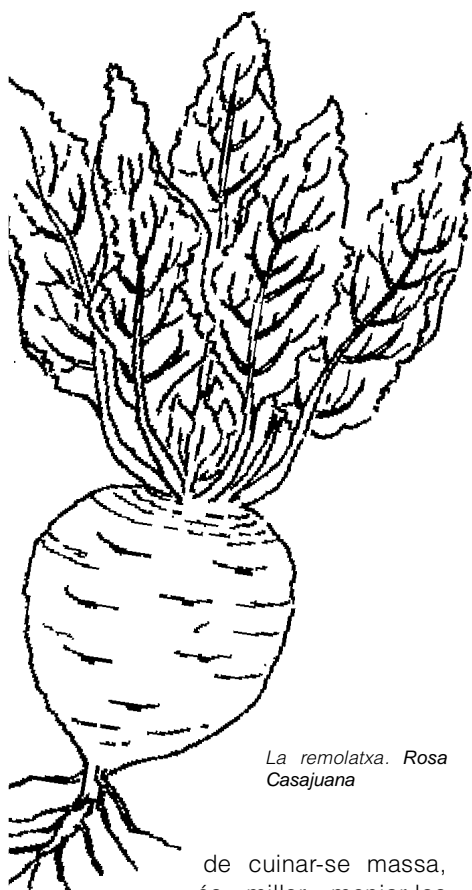
SABÓ POTÀSSIC

**ESPECIAL PEL
TRACTAMENT EN
CULTIUS ECOLÒGICS**

**FABRICANT:
A. BESTRATEN SANCHEZ
"La Industrial Jabonera"
Avda. Generalitat, 126-128
Telf + Fax 977440228
43500 - TORTOSA**

bleda	<i>Beta vulgaris subsp. cycla</i>	Quenopodiàcies
pol·linització	Al·lògama. Bianual. Pol·linitzades pel vent. Existeix alguna pol·linització per insectes (dípters).	
recol·lecció	Es talla la punta de la inflorescència (les llavors de la punta són petites), i es recullen les llavors madures (tenen un color marró clar i es fan carneses) en varies passades o bé es recullen les inflorescències quan els fruits de la base de les tiges laterals s'assequen. Aleshores es lliguen en manats i es deixen assecar 3-14 dies, deixant que les llavors caiguin a dintre d'una galleda. Cada llavor correspon en realitat a un grup de flors fusionades pels pètals. Formen un grup multigermen que sol tenir 2-5 llavors. Recull la llavor d'almenys 6-12 plantes.	
viabilitat	6-10 anys.	
aïllament	Aïlla 2-5 Km entre varietats i entre subespècies, com la remolatxa de sucre, de menjar i la farratgera. Pots aïllar només 2 Km si són varietats dels mateix tipus (bledes del mateix color). Pots utilitzar tècniques d'embossar, col·locant un mínim de sis plantes per bossa.	
origen	Mediterrani.	
depuració	Al principi de l'hivern i a la primavera, elimina les plantes amb forma, color de la fulla i pecíol incorrectes; també aquelles amb pujada a flor prematura o amb malalties transmeses per la llavor.	

espinacs	<i>Spinacea oleracea</i>	Quenopodiàcies
pol·linització	Al·lògama. Anual. Pol·linitzada pel vent. És dioica, amb alguna planta monoica. La inflorescència masculina, abans de florir, produeix poques fulles petites, mentre que la femella en produeix més i més grans. La relació entre femelles i mascles és normalment de 6:2 a 14:2. Normalment puguen a flor quan el dia té 12,5-15 hores de llum. Les plantes exposades a temperatures de calor i fred alterns o les plantes sembrades molt juntes s'espiguen abans.	
recol·lecció	Pots anar recollint algunes fulles externes per menjar sense perjudicar la collita de llavors. Quan la planta comença a assecar-se i les primeres llavors comencen a madurar, talla-la i col·loca-la en fileres sobre galledes per evitar pèrdues per la desgrana. Si és possible és millor que la deixis madurar a la planta. Recull les llavors espinoses amb guants. Comença des de la base, despullant la tija de fruits i fulles i deixant que caiguin sobre una galleda. Si no necessiten assecat addicional ja pots ventar-les. Comercialment s'eliminen les espines de les llavors, però no és necessari i no ajuda a la germinació.	
viabilitat	5-7 anys.	
aïllament	Aïlla 8-16 Km entre varietats o utilitza tècniques amb bosses. El pol·len és tan fi que pot travessar alguns teixits però no el polièster fi. És necessari mantenir a cada bossa un mínim de 2 plantes masculines i 4 de femenines malgrat que és difícil reconèixer el sexe abans que produeixi la inflorescència.	
origen	Àsia central.	
depuració	Abans de la floració principal i quan ja ha començat la floració: elimina les plantes que no formen una bona roseta i les plantes masculines de floració extraprimera, així com les que no corresponen al tipus vertader.	



La remolatxa. Rosa Casajuana

de cuinar-se massa, és millor menjar-los crus o semicrus i sempre recent cuinats. Si són tendres és suficient estofar-los. No convé abusar-ne perquè tenen un alt contingut en nitrats i en oxalats, que disminueixen l'absorció del calci.

S'han seleccionat diferents varietats d'espínacs per la seva resistència a l'espigat i per les fulles més fosques, que són més riques en vitamines. Depèn del clima i de l'estació, poden cultivar-se varietats que tolerin o bé el fred o bé la calor. □

Aquest article és la traducció i adaptació d'una part del llibre *Seed to Seed* de Suzanne Ashworth, amb el permís dels seus editors, l'organització Seed Savers. Per aconseguir el llibre en versió original podeu adreçar-vos a:

Seed Savers Exchange
3076 North Winn Road
Decorah, Iowa 52101
Fax: 319 382 5872

Traducció i adaptació a càrrec de Merce Miranda Guardiola, biòloga.
Per a qualsevol comentari: rrodriguez20@hotmail.com

remolatxa	<i>Beta vulgaris subsp. esculenta</i>	Quenopodiàcies
pol·linització	<p>Al·lògama. Bianual. Pol·linitzades pel vent. Existeix alguna pol·linització per insectes (dípters). No produeix flor fins que les arrels no maduren i han passat almenys un mes de temperatures fredes. Són una mica autoincompatibles.</p>	
recol·lecció	<p>En climes suaus s'utilitza el mètode de llavor-llavor, però si hi ha dubtes sobre la puresa és millor utilitzar el mètode llavor-arrel·llavor: treu les plantes abans de la primera gelada forta i talla les fulles deixant uns 5 centímetres i les arrels deixant uns 15 centímetres. Aguantaran 4-6 mesos a 0-4°C i 90-95% d'humitat, cobertes amb serradures, sorra, fulles... Es replanten a la primavera i es deixen que pugui a flor i facin llavor. Podem collir les llavors fent vàries passades a mida que es van asseccant, o collir tota la inflorescència de cop, quan els fruits més antics són secs, tot rebutjant les puntes de les inflorescències (perquè les llavors seran petites i immadures), lligant-les en manats i penjant-les de cap per avall damunt una galleda entre 3 i 14 dies. Cada llavor correspon en realitat a un grup de flors fusionades pels pètals que forma un conjunt multigermen que sol tenir 2-5 llavors. A l'hora de sembrar es poden fer servir com si es tractés d'una única grana. Així i tot ja s'han desenvolupat algunes remolatxes d'una sola llavor.</p>	
viabilitat	4-6 anys.	
aïllament	<p>Aïlla 1-5 Km segons els tipus. Pot creuar-se amb altres subespècies de <i>B. vulgaris</i> com la remolatxa per sucre, la farratgera i la bleada. Aïlla 5 Km d'aquestes varietats. El pol·len pot viatjar fins a 8 km segons el clima i la temperatura. Pots utilitzar tècniques d'embossar, col·locant un mínim de sis plantes per bossa.</p>	
origen	Mediterrani.	
depuració	<p>És especialment important en el sistema arrel·llavor-arrel. En aclarir i en trasplantar comprova: forma, color de la fulla i pecíol incorrectes, pujada a flor prematura, forma incorrecta de les arrels i malalties transmeses per la llavor. En arrencar les arrels per guardar-les a l'hivern considera: la forma, la mida i la rugositat de la corona i de la superfície. Quan puguen a flor elimina les plantes de fulles de color, forma o vigor incorrectes i les que pateixen malalties transmeses per la llavor.</p>	

Resumen:

La familia de las chenopodiaceae engloba, como plantas comestibles más comunes, a las acelgas, las remolachas y las espinacas. Son plantas que se polinizan por el viento y su polen puede viajar varios kilómetros, pues es muy fino. Así que hay que aislarlas unos ocho kilómetros o utilizar bolsas para aislar diferentes variedades o incluso aislar acelgas y remolachas, ya que pertenecen a la misma especie. La semilla se recoge de la misma planta y cuando está seca o se corta la inflorescencia y se deja secar.

Contactes

BOTIGA DE PRODUCTE ECOLÒGIC

de Mataró
cerca proveïdor proper
de producte fresc

Tel. de contacte: 93 790 81 01
(demaneu per en Josep M. Gómez)