



Horticultura y plantas silvestres

Tomates y pimientos

Saber de:

Jesús Lezcano

Cetina
Zaragoza

Recogido por:
Jesús Lezcano
(A. S. Alto Jalón)

Junio de 2015

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



SIEMBRA

La plantación se realiza en el mes de mayo para evitar las heladas.

Los plántones de ambas especies se plantan en los surcos dejando una distancia de unos 20 cm. entre mata y mata.

USOS / CURIOSIDADES

Son muchos los productos que se cultivan en el hortal para el consumo de casa: lechugas, ajos, cebollas, patatas, acelgas, habas, judías verdes, borrajas, zanahorias, melones, sandías, etc.

Son las personas jubiladas quienes se entregan con verdadera dedicación e ilusión al cultivo de estas hortalizas; a la vez que se sienten más útiles al llevar a casa alimentos abundantes.

CUIDADOS

1. Primero se ara la tierra y se prepara en surcos.
2. Se plantan.
3. Seguidamente se riega al atardecer cada planta, todos los días, hasta que agarren. Después se riega a hilo todas las semanas.
4. Conviene nutrirlas y lo aconsejable es hacerlo con abono ecológico, fácil de conseguir en los pueblos pequeños.
5. Antes de que las tomateras alcancen altura, se pone un palo en cada mata y se atan a él con el fin de que el peso de los tomates no rompa la mata, al tiempo que se cuida de que no toquen el suelo y puedan dañarse con el contacto de la tierra y el agua del riego.
6. Las matas de los pimientos son más pequeñas y no precisan que sean atadas.

RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN

En el mes de julio empieza la producción.

- Tomates: al principio maduran despacio, después las tomateras se llenan de tomates maduros, es entonces cuando se deben quitar de las matas, comenzando el proceso de conservación. El tomate se puede conservar frito, triturado y sazonado con sal. También se conserva cociéndolo con azúcar para convertirlo en mermelada.
- Pimientos: se conservan asados o fritos condimentados con sal.

FOTOGRAFÍAS



1. Plantas de pimientos y tomates protegidos con tela de malla.



2. Plantas de tomates recién plantadas atadas a cañas para su mejor conservación.



FOTOGRAFÍAS



3. Patatar y judías verdes.



4. Tomates y pimientos recién cogidos del huerto.

