



Presseguer

Prunus persica (L.) Batsch

Família: rosàcies

Gènere: *Prunus*

Castellà: melocotonero

Anglès: peach tree

Francès: pêche

Floració: entre mitjans març i abril.

Collita dels fruits: de primers de juny a primers d'octubre (segons la varietat)



Pavies



Préssecs



Nectarines



Nectarines planes



Préssecs plans

L'arbre

El presseguer és un arbre caducifoli de petita alçada que, quan creix de manera lliure, pot arribar com a màxim als 6 metres. Com a cultiu, la seva vida productiva és d'uns 15 anys. A l'estiu requereixen temperatures altes perquè el fruit maduri bé.

Habitualment, presenten una capçada en forma de globus, excepte quan a la plantació frutera s'ha aplicat un altre sistema de creixement. El tronc i les branques grosses tenen una escorça lleugerament rugosa que es despren en làmines i que és de color gris cendra.

Les fulles i les flors

Les fulles adultes són allargades, de color verd brillant i fan entre 15 i 20 cm de llargària. A les vores, tenen petites incisions en forma serrada o ondulada, i el seu extrem superior és punxegut. Abans de caure a la tardor, adquireixen una coloració groguenca, ataronjada o vermellosa. La floració es produeix entre mitjans març i abril. Les flors són de color rosat i,

segons les varietats, poden tenir els pètals grans i estesos o petits i lleugerament tancats. Apareixen abans que les fulles.

Els fruits

El préssec és un fruit carnós i sucós, que té la pell coberta de petits pèls. Al seu interior, hi ha un pinyol que conté una llavor tòxica. Les varietats més primerenques comencen a madurar a primers de juny, i les més tardanes a primers d'octubre.



RECEPTA TRADICIONAL

Suc de préssec: peleu i tal·leu els préssecs. Feu-los bullir un parell de minuts i tritureu-los. Després, afegiu-hi aigua, suc de llimona i sucre (segons el gust). Poseu-ho dins l'ampolla, tapeu, i cuineu-ho al "bany maria" per la seva conservació.

Préssec en almívar: Prepareu l'almívar amb 1 kg de sucre per cada litre d'aigua. Peleu el préssec (ha de ser una mica verd) i tal·leu-lo en trossos. Poseu els talls de préssecs ben premuts dins del pot i acabeu-lo d'emplenar amb l'almívar. Tapeu i cuineu-ho al "bany maria".

L'ORIGEN I LES VARIETATS

El presseguer és un arbre originari de l'actual Xina, Afganistan i Iran. Els fruits del presseguer es classifiquen en:

Préssecs: en forma de globus, de pell lleugerament pubescent (amb pilositat); carn tova de color blanc o groc, i no adherida al pinyol.

Pavies: en forma de globus, de pell pubescent, color groc, carn dura o ferma i adherida al pinyol.

Nectarines: en forma de globus, de pell llisa sense pilositat; carn blanca o groga, adherida o no al pinyol.

Préssecs plans (paraguayos): aplanat, de pell pubescent i carn blanca o groga.

Nectarines planes (platirins): aplanat, de pell llisa (sense pilositat) i carn blanca o groga.

EL PRESSEGUER A L'HORTA

El presseguer i la nectarina, són uns dels arbres fruiters més comuns i estesos a l'Horta. La superfície de conreu és d'unes 430 hectàrees de presseguers i de 500 de nectarina, i se'n produeixen unes 8.000 i 10.000 tones anuals respectivament.



Mongeta

Phaseolus vulgaris L.

Castellà: judia
Anglès: bean
Francès: haricot

Família: Fabaceae o lleguminoses
Gènere: *Phaseolus*

Collita dels fruits: de juny a octubre



Mongetera mata alta



Mongetera mata baixa



Mongeta perona



Mongeta rodona



Mongeta roja

La planta

La mongetera, també anomenada *fesoler*, és una planta herbàcia anual que creix ràpidament, ja que el seu cicle entre la sembra i la collita dura només entre 90 i 120 dies.

La tija pot ser enfiladissa i créixer indefinidament –n’hi ha varietats que es ramifiquen i necessiten una canya, bastó o cordill (tutor) per enfilar-s’hi–, o bé de mata baixa, com és el cas de les varietats nanes, que no necessiten tutor.

Com totes les plantes lleguminoses, són riques en nitrogen i l’aporten al sòl, per la qual cosa cal tenir-ho en compte a l’hora de plantar-ne de noves.

Quan la llavor germina, els cotiledons surten a la superfície i queden adherits a la tija durant uns dies, cosa que en dificulta el creixement si el sòl és massa dur o compacte.

Les fulles i les flors

Les fulles tenen tres lòbuls en forma de cor, i les flors són blanques o rosades.

Els fruits

Les mongetes o beines, d’uns 15 a 25 cm de llargada, poden ser aplanades o arrodonides. Tenen un color verd quan són tendres i groguenc en assecat-se. La mida, la forma i el color de les llavors varia molt entre varietats.

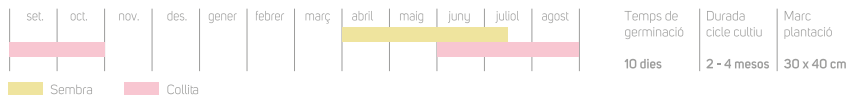
Quan les mongetes a penes estan formades, se’n consumeix el llegum (mongeta tendra o mongeta verda), mentre que si les beines es deixen madurar a la planta, continuen desenvolupant-se i guanyen pes i contingut en proteïna i midó. És aleshores quan es poden desgranar per obtenir les mongetes seques o fesols.

L’ORIGEN

La mongeta és originària de la zona tropical d’Amèrica Llatina i es va introduir a Europa a partir de les primeres expedicions que s’hi van fer, a principis del segle XVI. Es va estendre ràpidament per tota la zona mediterrània i subtropical.

LA MONGETA A L’HORTA

A la zona de Lleida, se sembra entre abril i juny o juliol, i es pot collir des de juny fins a l’octubre. Com que és un cultiu típicament d’estiu, cal regar-lo amb freqüència, tot i que no en tolera els excessos.



DITA POPULAR:

**QUAN CANTA EL ROSSINYOL,
PLANTA EL FESOL.**



Ceba i Calçot

Allium cepa L.

Castellà: cebolla

Anglès: onion

Francès: oignon

Família: liliàcies

Gènere: *Allium*

Collita: primavera (ceba tendre) – estiu (ceba seca) – hivern (calçots).



La planta

La ceba és una planta herbàcia bianual. Té un únic bulb gran, de forma ovoide. El primer any, després de la germinació de la llavor, n'apareixen les fulles, d'uns 40 cm de llarg, limbe cilíndric i color verd clar. És un cultiu que necessita força aigua per al seu correcte desenvolupament. La ceba i el calçot són la mateixa espècie en dos estadis diferents del cicle de la planta.

Les parts comestibles

A partir de la setena o vuitena fulla, coincidint amb l'augment de les temperatures i l'allargament dels dies, la part inferior de cada fulla o beina s'engruixeix –passa a dir-se'n *túnica*– i en forma el bulb (ceba tendra). Un cop ha madurat, les fulles cauen i les túniques

exteriors s'assequen, protegint-lo. Es pot deixar assecar i guardar uns quants mesos en condicions airejades (ceba seca).

El segon any, de la base de les túniques poden créixer brots o grills (calçots) que, si es deixen créixer, hi apareix la inflorescència, una bola de flors blanques molt atractives per a les abelles.

Els calçots

Per obtenir calçots, el segon any es tornen a plantar les cebes i, a mesura que apareixen els brots o grills, es cobreixen de terra o recalcn per assegurar que la base del grill quedi blanca. De cada ceba, es cull una mota de 4 a 7 calçots. Se'n diuen així perquè a mesura que van creixent es van "calçant" amb terra a fi d'obtenir una ceba llarga i blanca.

DITES POPULARS DE LLEIDA:

TANT PUT UNA CEBA COM CENT.

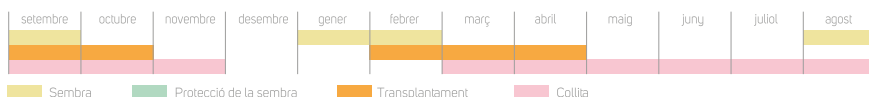
L'ORIGEN

Espècie originària d'Àsia central i meridional, on ja es cultivava en l'antiguitat.

LA CEBAA L'HORTA

A Lleida, les cebes se sembren al febrer, es consumeixen tendres a la primavera i es cullen per a conserva a finals de juliol. Si es planten a finals d'estiu o principis de tardor, es poden collir els calçots a partir de desembre o gener.

La varietat més adequada per a la producció de calçots és la blanca tardana de Lleida, particularment dolça i que grilla molt.



Temps de germinació	Durada cicle cultiu	Marc plantació
10 dies	3 - 6 mesos	10 x 25 cm