



Maduixa

Fragaria x ananassa Duch

Castellà: fresa
Anglès: strawberry
Francès: fraise

Família: rosàcies
Gènere: *Fragaria*

Collita dels fruits: de maig a juny;
 també just abans del fred



La planta

Les maduixeres són plantes perennes i herbàcies de mata baixa, amb una alçada que pot arribar als 30 cm. Si es cuiden bé, viuen uns quants anys ja que suporten el fred. Generalment, però, es renoven cada un o dos anys.

Les plantes es multipliquen per estolons, unes tiges que surten a finals de l'estiu-principis de la tardor, i que poden arrelar fàcilment. Així, s'obtenen les plantes per renovar els cultius.

Les fulles i les flors

Les fulles, d'un color verd fosc brillant, surten de la base de la planta, tenen la vora dentada i tres folíols. Les flors són petites, de menys de 2 cm de diàmetre, acostumen a tenir cinc pètals blancs i els estams centrals grocs, i s'agrupen en raïms nombrosos.

La planta floreix al llarg de la primavera, segons la varietat.

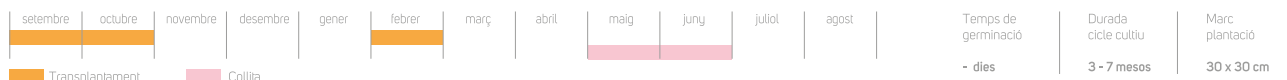
Els fruits

Cada maduixa és, en realitat, una agrupació de petits fruits reunits en el receptacle carnós i sucós que es menja. Es cull entre abril i juny. Algunes varietats poden tornar a florir i produir nous fruits abans de l'arribada del fred, però en aquests casos la producció és més reduïda.

LA MADUIXERA A L'HORTA

La maduixera tradicional de l'Horta de Lleida es caracteritza per tenir una textura tova – cosa que en dificulta la collita–, i és per això que són fràgils i cal menjar-les ràpidament, ja que no es conserven. En canvi, són particularment gustoses i perfumades. Les maduixes es cullen durant el mes de maig, i tradicionalment eren les postres de la festa major de Lleida. Actualment, hi ha pocs pagesos que conserven aquest cultiu, però comenten que, quan van al mercat, les maduixes desapareixen ràpidament tot i ser més cares.

L'ORIGEN La maduixera creix habitualment en boscos o llocs ombrívols. En estat silvestre, es pot trobar en totes les zones temperades de l'hemisferi nord, encara que s'adapta a qualsevol clima, i pot viure des del nivell del mar fins als dos mil metres. La maduixera prové de l'encreuament al segle XVIII de les espècies *F. virginiana* amb *F. Chiloensis*.





Fava

Vicia faba L.

Castellà: haba
Anglès: broad bean
Francès: fève

Família: *Fabaceae* o lleguminoses
Gènere: *Vicia*

Collita dels fruits: abril-maig



La planta

Planta herbàcia anual que s'enfila i pot arribar a fer un metre d'alçada. Les tiges tenen una secció quadrada, estan buides per dins i no tenen ramificacions. És una planta lleguminosa perquè el fruit que produeix és una beina anomenada *llegum*, a l'interior de la qual hi ha les llavors.

Com totes les lleguminoses, tenen nòduls a les arrels que acumulen nitrogen.

La major part, el fa servir la mateixa planta però una part queda al sòl. Per això, la fava es fa servir també com a cultiu de rotació per a millorar la fertilitat dels terrenys, ja que el nitrogen és un dels principals elements químics per al creixement vegetal, juntament amb el fòsfor i el potassi.

Les fulles i les flors

Les fulles són de color verd glauc, estan formades per nombrosos folíols i acaben en punta. A l'axilla de les fulles, hi apareixen les flors, de color blanc amb taques negres o violàcies, agrupades en petits raïms.

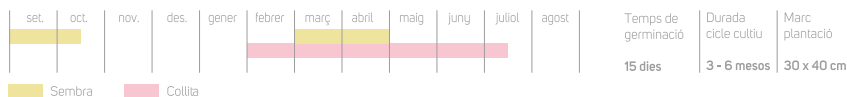
Algunes de les flors es transformen en les beines o llegums que surten directament de la tija principal. Són carneses, d'uns 15 a 30 cm de llargada, i contenen de 4 a 8 llavors ovalades comestibles.

Els fruits

Quan les beines són joves, les llavors són petites i molt tendres, de pell fina i un contingut elevat en aigua. En canvi, a mesura que passen els dies, es fan més grans, ja que les llavors també es fan més grosses i la pell es torna més gruixuda, cosa que les fa més dures i amargants. S'acostuma a sembrar a la tardor i es cull entre abril i maig, a mesura que els llegums van arribant a la mida desitjada.

L'ORIGEN

Espècie originària de la conca mediterrània o l'Àsia central, que s'adapta molt bé a les condicions de cultiu de l'Horta. Forma part de l'agricultura mediterrània des de l'edat del ferro. A la Grècia antiga, eren molt apreciades i es dedicaven al déu Apol·lo. Com totes les lleguminoses, les faves tenen un contingut elevat en proteïnes si es compara amb altres hortalisses.



DITA POPULAR:

PEL PILAR, FAVES A SEMBRAR.

SI VOLS TENIR UN BON FAVAR, FES-HO PER LA MARE DE DÉU DEL PILAR.