



# Perera

*Pyrus communis* L.

**Castellà:** peral  
**Anglès:** pear tree  
**Francès:** poirier

**Família:** rosàcies  
**Gènere:** *Pyrus*

**Floració:** finals de març  
**Collita dels fruits:** de finals de juny a primers de novembre, segons la varietat



conference



blanquilla



max red bartlett

## L'arbre

La perera és un arbre caducifoli que, quan creix de manera lliure, pot arribar als 20 m d'alçària. Quan es conrea, en canvi, no sol superar els 3-4 m i adopta estructures molt diverses, amb una capçada plana o en forma de fus i subjectada en un suport. Acostuma a tenir una vida productiva d'uns 20 anys, tot i que no comença a produir fort fins el tercer o quart any. Pot viure fins a 60 anys. Tolera bé el fred, i a l'hivern pot resistir temperatures de fins a -30°C. A mesura que l'arbre envella, el tronc guanya en gruix i l'escorça pren un color grisenc, amb escames o plaques que se'n van desprenent, cosa que li dona un aspecte rugós. Els succeeix el mateix a les branques velles, mentre que la textura de les joves és llisa i d'un color gris més clar.

## Les fulles i les flors

Les fulles fan uns 10 cm de llarg, són ovalades, dures i d'un verd fosc brillant per la cara superior. Tenen un peciol llarg i la vora és llisa o lleugerament dentada. Floreix a finals de març, abans que les

pomeres, amb un interval d'uns deu dies entre les varietats més primerenques i les més tardanes. Les flors són de color blanc o lleugerament rosades, s'agrupen en inflorescències i acostumen a tenir cinc pètals, tot i que, en algunes varietats, el nombre és superior.

## El fruit

La pera pot ser de mides i colors diversos –verdes, grogues o fins i tot vermelles–, segons les varietats. Els fruits de les més primerenques comencen a madurar a final de juny, mentre que els de les més tardanes, a principi de novembre.

## L'ORIGEN I LES VARIETATS

La perera és un arbre originari d'Europa Oriental i l'Àsia Menor, del qual s'han trobat vestigis que daten de fa 3.000 anys. Els romans van millorar i difondre'n el cultiu. Actualment, s'estén des del centre d'Europa i el nord d'Àfrica fins a l'Àsia.

Al món, es conreen una trentena de varietats, però a Catalunya les més habituals són la *conference*, la *blanquilla*, la *llimonera*, l'*ercolini*, la *williams*, la *red bartlett*, la *comtessa*, la *flor d'hivern* i la *castells* o *pera de Sant Joan*.

## PERERA A L'HORTA

La perera és l'arbre fruiter més representatiu de l'Horta de Lleida i, juntament amb la pomera i el presseguer, un dels més estesos. La superfície de conreu és d'unes 2.240 hectàrees que produeixen unes 40.000 tones anuals.

A Lleida, les varietats més habituals són la *blanquilla*, la *conference* i la *llimonera*. Malgrat això, encara se'n poden trobar algunes varietats antigues, com la "*pera malacara*", molt gran, boteruda i sucosa, o la "*pera tendral*", petita i dolça, bona per a cuinar amb verdura.



# Espinac

*Spinacia oleracea* L.

**Castellà:** espinaca  
**Anglès:** spinach  
**Francès:** épinard

**Família:** quenopodiàcies/amarantàcies  
**Gènere:** *Spinacia*

**Collita:** tardor/hivern o primavera/estiu



## La planta

Planta herbàcia anual que es conrea com a verdura de fulla, d'uns 15 a 25 cm d'alçada, que pot arribar a fer un metre una vegada espigada i florida. Les 15 o 20 fulles que la formen apareixen de manera compacta al voltant d'un eix molt curt, formant una roseta.

Se sol sembrar directament a l'hort. Se'n poden fer unes quantes passades per collita, que comença quan la planta té 7 o 8 fulles, i sempre per les fulles més exteriors, de forma que l'eix central de la roseta pugui continuar desenvolupant-ne de noves.

Com que és una planta de la qual s'aprecia el color verd –que té a veure amb el contingut de clorofil·la– i l'elevat contingut d'aigua, cal que l'adob sigui ric en nitrogen i regar-la de manera regular.

## Les fulles i les flors

Les fulles són amples, ovalades o triangulars, més o menys rugoses, i de color verd fosc, amb un pecíol llarg. Un cop floreix, les fulles ja no són bones per al consum, ja que es tornen fibroses i amargues. Les flors són poc vistoses, de només 3 a 4 mm de diàmetre. El fruit és un aqueni (com el de la maduixa) amb diverses llavors.

### RECEPTES DE L'HORTA

**Panadons.** Es renten els espinacs, es tallen i s'escalden amb poca aigua. Es fregeixen amb pansanes, pinyons i all tallat. Es prepara una pasta barrejant farina, ou, oli i aigua fins a obtenir una massa fina. S'estira la massa, s'omple amb els espinacs, i es tanca donant forma als panadons. Es couen al forn durant uns vint minuts fins que queden daurats.

## L'ORIGEN

Planta que va ser cultivada per primer cop a Pèrsia, d'on deriva el seu nom. Els àrabs la va introduir a la península Ibèrica el segle XI, des d'on es va estendre a la resta d'Europa.

El seu nom en llatí és *spinachia*, que significa 'herba cuinada'.

Els espinacs, com altres cultius de fulla, s'han de sembrar en lluna vella, ja que, si no, s'espiguen i deixen de ser bons per al consum.

## L'ESPINAC A L'HORTA

És una planta de dia llarg. Això vol dir que si el període de llum –fotoperíode– supera les 12 hores, aproximadament, i les temperatures són altes, comença a florir, cosa que fa que deixi de ser comestible. Per això, la seva producció és delicada als estius en zones com Lleida, i cal triar les varietats de fotoperíode més llarg. En canvi, tolera bé el fred de l'hivern. A Lleida, l'espinac se sembla esglaonadament de setembre fins a octubre per a la collita de tardor-hivern, o a la primavera per a la collita de primavera-estiu. Cal triar-ne bé la varietat, però.

set.	oct.	nov.	des.	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	Temps de germinació	Durada cycle cultiu	Marc plantació
												10 - 20 dies	2 - 3 mesos	10 x 20 cm