

JULIO 2012



# Boletín de Extensión

Luz Amarilla del Centro Demostrativo y Capacitación ProHuerta  
Convenio INTA - Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias  
Hospital Italiano

**¿Se secan los espárragos?**

Tomates, los de antes...

LA ESCAROLA

**Distribución de Parcelas**

**UM** UNIVERSIDAD DE MORÓN

## ¿Se secan los espárragos?

“Luego de cuidarla más de un año se me está secando la planta de espárrago que me obsequiaron”, la consulta viene con la foto de abajo.



En realidad lo que sucede es NORMAL, el ciclo del espárrago, comprende un receso invernal, en el cual la parte aérea se seca, generalmente es retirada del lugar y compostada, en las esparragueras de blanqueo, también se borran los lomos de tierra. En primavera aparecerán los nuevos tallos (turiones) y se cubren - para obtener espárragos blancos - con tierra para asegurar el blanqueo.

## Tomates, los de antes...

Las quejas sobre la calidad culinaria del tomate comercial, son frecuentes; muchas amas de casa han abandonado el tomate redondo, dicen: “no tiene sabor”, “no tiene jugo, están huecos”, “parecen de plástico”. Con estas críticas, que se refieren al tomate LARGA VIDA, han optado por el tomate perita - que tradicionalmente era para industria -, por su mayor contenido de materia seca .

Sin embargo, ahora también el perita puede ser una decepción; amigos de Luz Amarilla nos mandan frutos como los que mostramos en la foto abajo, por fuera aparentan estar maduros y normales, de allí que el comprador los adquiere confiado, pero al cortarlos aparece la sorpresa.



Por debajo de una delgada capa de tejidos rojos, aparecen tejidos verdes y duros (foto abajo).



Se trata de un desorden fisiológico, que también se observa en tomates redondos, se lo conoce como “pared verde“ o “blotchy”, que es una madurez desuniforme, puede que estos frutos nunca maduren por completo. Las paredes externas del fruto, tienden a ser las más afectadas, como se ve en la foto, se pone en evidencia en un corte superficial.

Las condiciones que predisponen al desarrollo de este desorden son el frío, humedad, alta nubosidad, tierra compactada; la relación N (nitrógeno) / K (potasio) parece también tener alguna incidencia, en una palabra: “plantas con estrés”, algo que en nuestras huertas tenemos muy en cuenta.

## Escarola



La escarola no está entre las hortalizas de consumo frecuente y es común escuchar que quien la cultiva y cosecha, confiesa que no la sabe preparar, pues: “es más dura que la lechuga” o “es muy amarga”, lo cierto es que se trata de una hortaliza de hoja muy fácil de cultivar por su adaptabilidad y rusticidad y sería una pena no consumirla...

Tal el desafío para los huerteros del Centro Demostrativo: aprovechar una buena cosecha de escarola, hoja ancha Corazón Lleno, para una mejor comida. Con este objetivo comenzó el intercambio de ideas “culinarias” para su preparación. Como era de esperar, la mayoría opinó cortarla finita- para hacerla más tierna - y comerla como ensalada, sin embargo hubo más aportes: escaldar las plantas atadas con hilo (sumergir unos minutos en agua hirviendo), escurrirlas y envolverlas en fetas de jamón crudo, acomodarlas en una fuente y hornear.

Pero siempre es conveniente a cada receta “recibida”, darle un toque personal, y así fue como a la escarola escaldada, se la rellenó con cebolla salteada y condimentada con orégano, bondiola, queso y luego todo envuelto en masa de empanada estirada hasta casi transparente (“filo”) y al horno. El resultado parece que fue exquisito.

La otra escarola es la cresa o de Pasnscalear (abajo), que por su textura se adapta muy bien para mezclarla en ensaladas, a las que les brinda un crocante muy agradable al paladar.



## Para observar:

es el comportamiento de la espinaca de Nueva Zelandia, ya que, como se ve en la imagen abajo, que nos llega desde Pedro Luro, sur de la provincia de Buenos Aires, en el mes de julio continua vigorosa y con hábito trepador. Recordemos que esta espinaca es de verano, tal vez por el cambio climático - inviernos más suaves - se está comportando como perenne.



## Disposición de Parcelas

Finalmente nuestras felicitaciones a los jóvenes que trabajan en la huerta del campo de Canale en Bella Vista, Buenos Aires, por el buen gusto en la disposición de las parcelas, que armoniza la belleza con la práctica de la producción de alimentos.

