

renàixer

LLAVORS



1

Manual de cultiu

Com recol·lectar, guardar
i sembrar llavors ecològiques.

De:

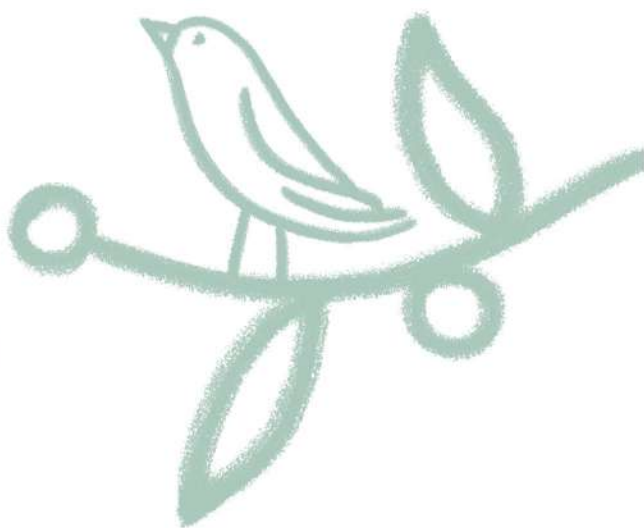
Índex

1. Elements de la natura que participen del procés de germinació.....	4
2. Procés pas a pas de la recollida i sembra de les llavors.....	6
3. Recol·lecció de llavors.....	7
4. Conservació de les llavors.....	10
5. Preparació del compost.....	12
6. Sembra de les llavors.....	14
7. El reg.....	18
8. Espècies vegetals conreades.....	20
9. Calendari de sembra i collita.....	21
10. Fruïtes de temporada.....	23

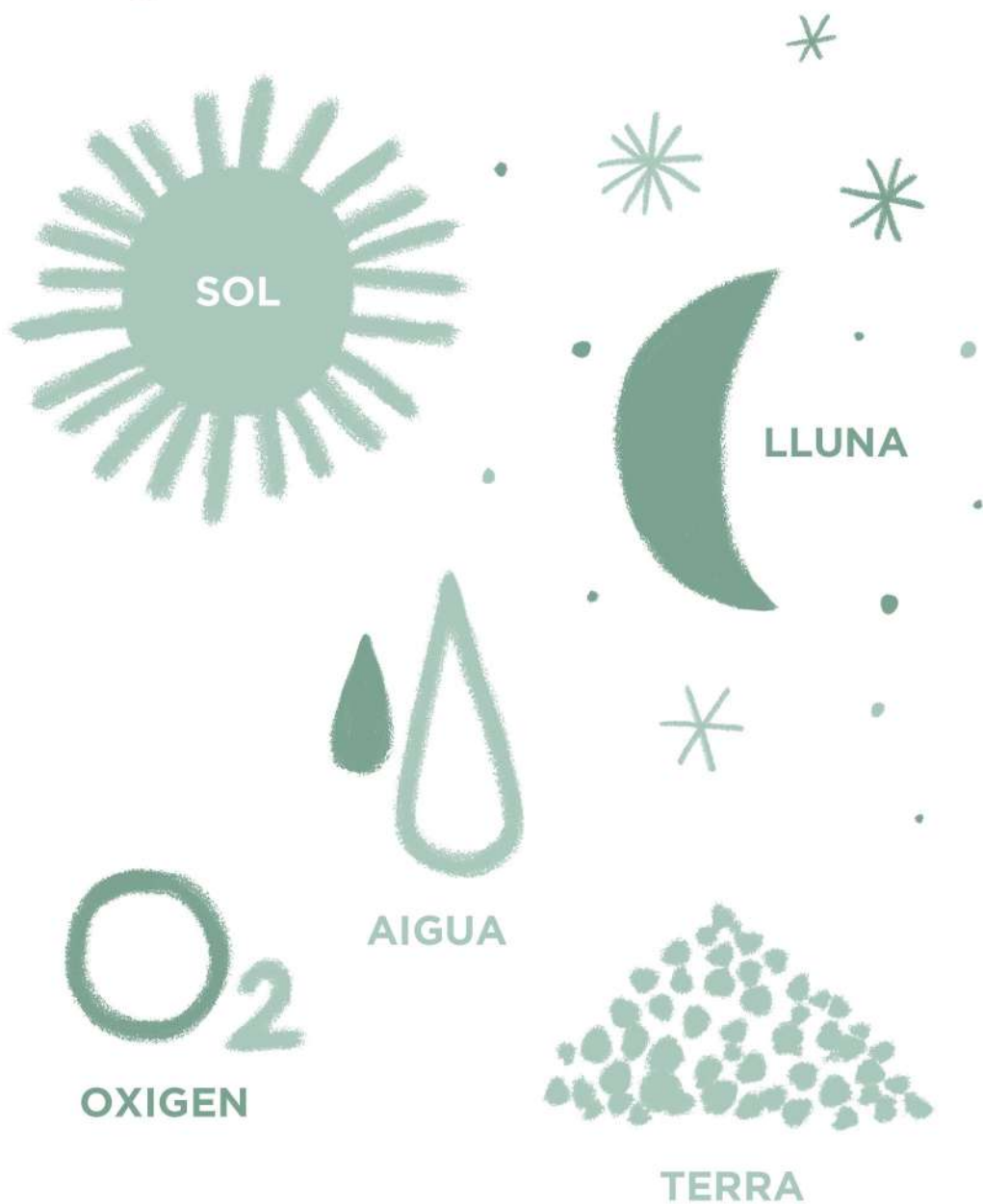
Benvinguts/des al manual de cultiu.

Aquest llibret va dirigit a totes les persones que vulguen aprendre a guardar, conservar i sembrar les seues pròpies llavors.

És una guia bàsica que pots tindre a mà per consultar-la sempre que ho necessites. Que la gaudisques!



**1. Elements de la natura
que participen del procés
de germinació:**



**Altres factors que participen
d'aquest procés:**



OBSERVACIÓ



CURA I ESTIMA



ACOMPANYAMENT



**COM
POST**

NUTRICIÓ

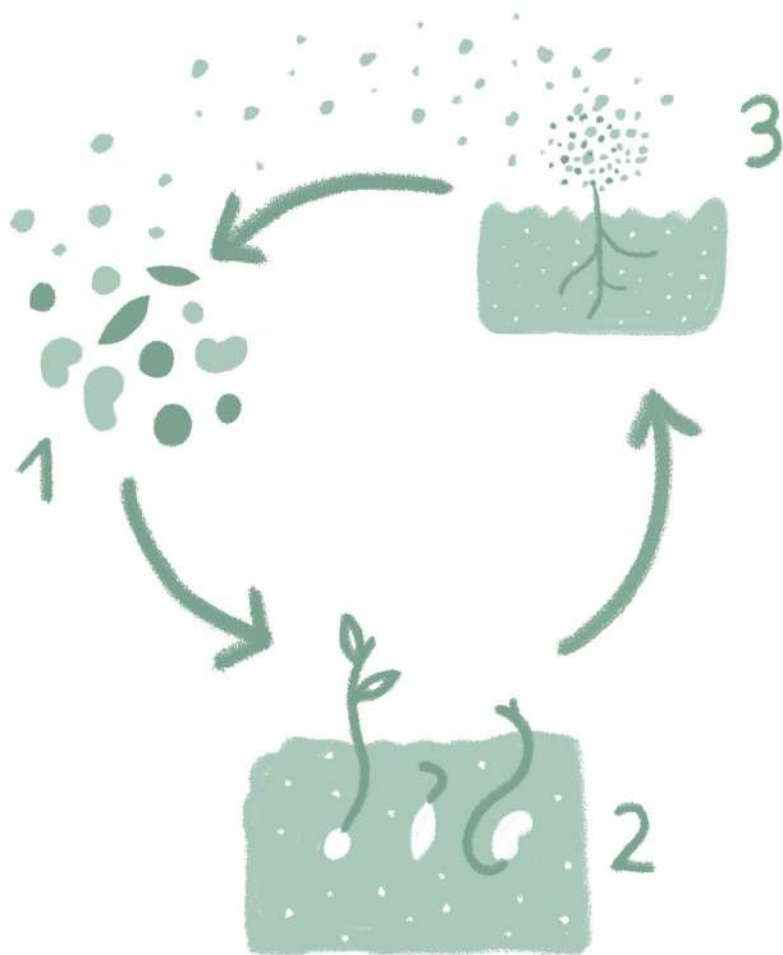


CONSTÀNCIA



2. Procés pas a pas de la recollida i sembra de les llavors.

És un cicle meravellós de renovació i de responsabilitat: les llavors que recollim tornaran a la terra en ser sembrades (1). Aquestes llavors germinaran (2), creixeran i donaran el seu fruit que aporten noves llavors (3) les quals tornarem a recollir per a sembrar-les de nou (1).



A continuació detallarem els passos a seguir per obtenir un planter de bona qualitat a partir de llavors ecològiques. Són 3 passos: **recol·lecció, conservació, preparació del compost i sembra.**

3. Recol·lecció de llavors.

Tenim dos tipus d'extracció diferent segons la classe de llavor:

Fruits secs: fesols, cigrons, pèsols, dentilles, faves...

Fruits carnosos:

tomaques, carabassa, cogombre, albergínia, meló d'or, meló d'Alger, ceba tendra, all, porro...



FRUITS
SECS



fruits
CARNOSOS

Per als **fruits secs** primer deixarem
secar la planta sencera en terra.
Quan estiga seca, l'arrancarem.



Després traurem les llavors
a mà. D'aquesta manera,
separem les baines seques
de les llavors que guardarem.
També es pot fer amb pebres
o albergínies deixant-los
secar al sol.



La resta ho podem tirar
a un clot o recipient
per a fer compost.
Més avant explicarem
com fer-lo.

Per als **fruits carnosos** es fa mitjançant extracció humida. El fruit romandrà fins que madure bé en la planta. D'aquesta manera la major part de les llavors és podran aprofitar.



Per exemple, si la tomaca està madura senzillament li traurem les llavors i les deixarem submergides en un got d'aigua durant 3-4 dies.

Les llavors bones cauran al fons del got i les que no ho són es quedaran dalt flotant.



Després les llavarem amb un colador baix l'aixeta fins que s'haja desapegat tota la polpa.

Finalment, les deixarem secar al sol tenint cura que no se sequen en excés.

4. Conservació de les llavors.

Controlar la humitat i temperatura de les llavors es fonamental. **La llavor es conserva millor amb una humitat baixa.**

Les llavors tenen tendència a absorbir humitat, per tant, és important que estiguen a un lloc fresc i sec. La temperatura baixa és un altre factor important.



També han d'estar aïllades de la llum i de l'oxigen, ja que aquests factors activen la seua germinació.

El lloc ideal és a una nevera dins de pots de vidre.

Depenent del tipus de llavors tindran una vida més curta o més llarga. Per exemple les llavors de l'all són de curta durada. Les de mitja durada tomaca, dacsca i lleguminoses. I les de llarga durada els cereals.



5. Preparació del compost.

Abans de sembrar hem de preparar el substrat el qual donarà suport i aliment a la llavor.

El substrat és una barreja de matèria orgànica i compost.

Per allò, és molt important que siga obtingut de manera natural. No tindrà fertilitzants químics i la manera de treballar serà ecològica.

Què és el compost?

El compost no és necessari comprar-lo, es pot aconseguir molt fàcilment i de manera econòmica a casa.

És el substrat orgànic resultant dels residus vegetals de la cuina.



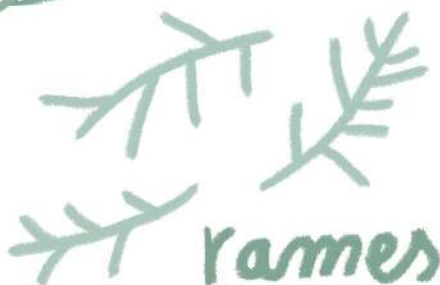
També podem extraure el compost d'activitats agrícoles i ramaderes com per exemple els excrements de les ovelles, restes de poda, corfa d'arròs, salvat de blat o fins i tot residus forestals.



fulles
verdes



Es barregen molt bé
els diferents elements,
la **matèria seca i humida**
en diferents estats
de descomposició.



rames



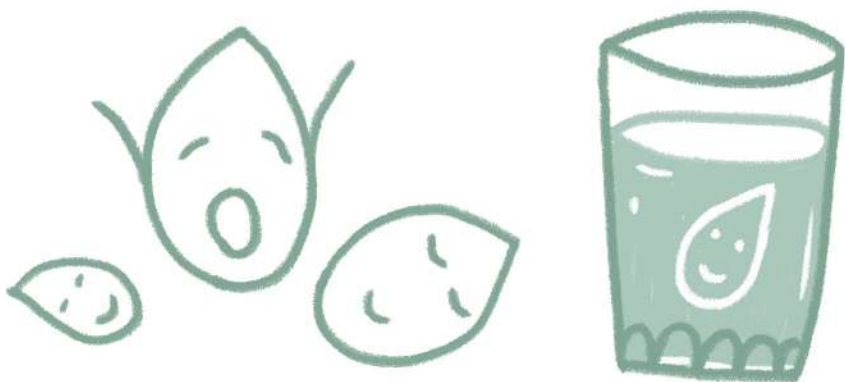
brosseta

També podem comptar
amb l'ajuda de llombrígols
per accelerar el procés
de descomposició.

6. Sembra de les llavors.

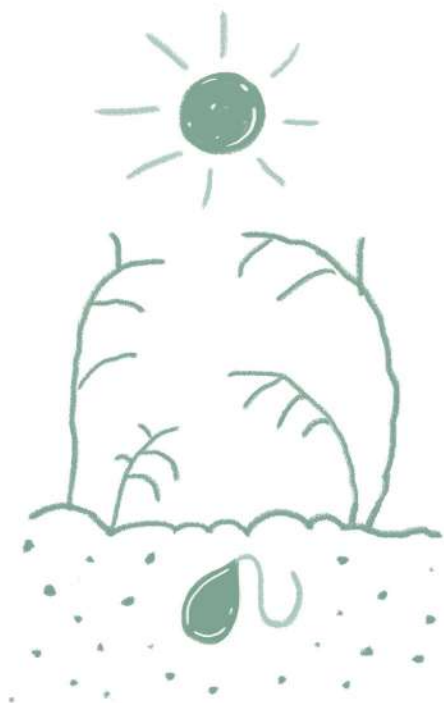
En aquesta fase anem a agafar les llavors que tenim guardades i les despertarem. Com es desperten?

El primer que caldrà serà posar-les en aigua.



Hi ha cultius en els quals no és necessari fer planter, les llavors que hem posat a remull es poden conrear directament en el terreny com ara les carabasses, les carabassetes, els melons...

Aquest és un tipus de cultiu més arriscat, ja que no tenim un control exacte de la seua ubicació al camp o poden eixir altres plantes que li facen la competència abans de germinar l'arrel.





Es barreja molt bé,
meitat i meitat,
la matèria del compost
i l'orgànica (fem).

El resultat d'aquesta
barreja és **el substrat**.

La llavor sembrar-la en un xicotet contenidor.

**El substrat ha de tindre capacitat de retenir l'aigua
i a la vegada amb bon drenatge.**



Una vegada estiguen les llavors sembrades anem a situar la safata **en un lloc assolellat i a la vegada protegit** de les baixes temperatures.

Hem de tenir en compte de fer el planter uns mesos abans. Per tant, si la llavor és d'estiu, com la tomaca, la protegirem del fred. No podrà estar a l'exterior.

També haurem de protegir el planter dels ocells.

Podem construir un xicotet hivernacle.



Abans de germinar,
la llavor ja és un ésser viu.
És com un embrió que està
a l'úter matern.



Quan es sembrada, en les primeres fases en què l'arrel és molt tendra i la fulla encara no ha eixit a l'aire, en lloc d'alimentar-se de la terra s'alimenta d'ella mateixa mitjançant una espècie de motxilla d'aliment que conté dins d'ella.

**Per facilitar la feina
a la llavor germinada
i que pugui veure la llum
el més aviat possible,
la mesura de la profunditat
no podrà ser més del doble
de la seua mida.**

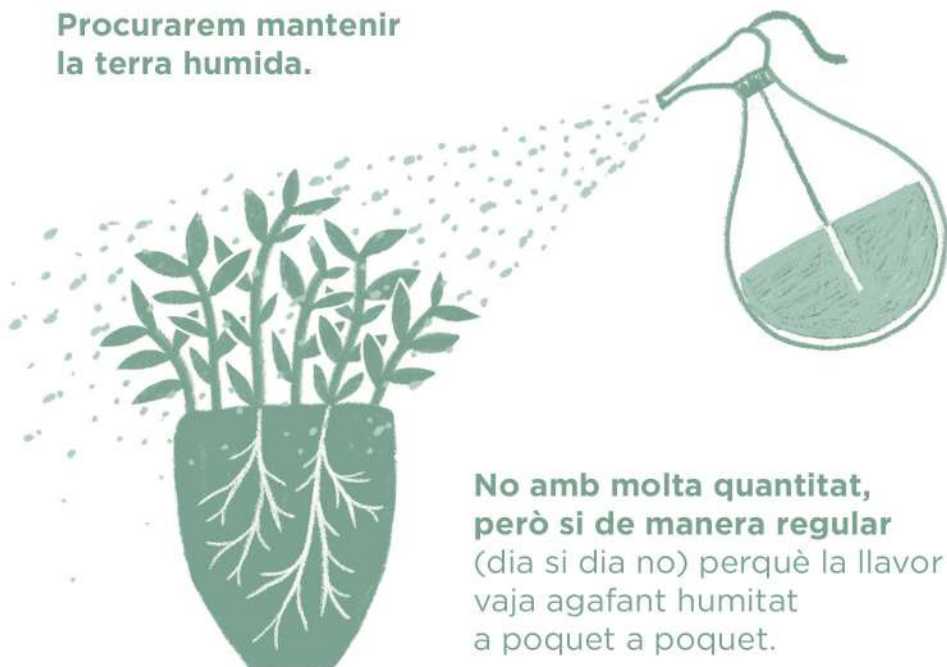


7. El reg.

No aconsellem fer-lo per inundació.

El més adequat és mitjançant un polvoritzador, ja que ix en gotetes com pluja i no afecta el substrat.

Procurarem mantenir la terra humida.



No amb molta quantitat, però si de manera regular (dia si dia no) perquè la llavor vaja agafant humitat a poquet a poquet.

Açò dependrà també de la ubicació, del clima i l'estació en la qual ens trobem fent el planter.

En el procés de creixement si hi han llavors germinades que estan molt juntes caldrà aclarir-les. També podem intentar trasplantar-les.

Una vegada haja crescut la plàntula un mida suficient (15-20 cm) la portarem al bancal per a ser trasplantada.



8. Espècies vegetals conreades:

- Cereals
- Lleguminoses i farratgeres (aliment per a la ramaderia).
- Cultius per a indústria i artesanies diverses com la xufa, el gira-sol, la remolatxa o el lli.
- Hortícoles.
- Espècies ornamentals.
- Fruïters.
- Medicinals.



Calendari de sembra i collita

		Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Set- embre	Oct- ubre	Nov- embre	Des- embre
HORTALISSES	ALBERGÍNIA	P	P	P	P	S	S	C	C	C	C	C	
	ALL					C	C					S	S
	BAJOQUETA				S	S		C	C	C	C	C	
	BLEDA	P/C	P/C	S/C	S/C	S/C	C	C	C	C	C	C	C
	CANONGES	C	C	C						S	S/C	C	C
	CARABASSA		P	P	S	S	S			C	C	C	
	CARABASSETA		P	P	S	S/C	S/C	S/C	C	C			
	CARLOTA	C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	C	C	S/C	S/C	C	C
	CARXOFA	C	C	C	C	C			S			C	C
	CEBA	P	P	P/C	S/C	S/C			S	S	C	C	C
	COGOMBRE		P	P	S	S	S/C	C	C	C	C		
	COL	C	C	C	C	C			S			C	C
	CREÏLLA		S	S		C	C	C	S	S	C	C	

P: Planter / S: Sembra / C: Collita

Calendari de sembra i collita

		Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Set-embre	Oct-ubre	Nov-embre	Des-embre
HORTALISSES	DACSA				S	S	S	S/C	C	C	C		
	ESCAROLA	P/C	P/S	S	S/C	S/C	C		S	S	S		
	ESPINACS	P/C	P/S/C	S/C	S/C	S/C			S	S	S/C	S/C	S/C
	FARCOL	C	C	C	C						S		
	LLETUGA	P/C	P/C	P/S/C	P/S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	C	C
	MONIATO									C	C	C	
	NAP	C	C	C	C						S		
	PIMENTÓ		P	P	S	S	S/C	S/C	C	C	C		
	ALL PORRO	P/C	P/C	P/C	P/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	C	C
	RAVE	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C	S/C
	REMOLATXA	C	C	S/C	S/C	S/C	S/C	C	C	C	C	S/C	S/C
	TOMACA	P	P	P	S	S	S	C	C	C	C		

P: Planter / S: Sembra / C: Collita

10. Fruites de temporada.



És important consumir productes de temporada i de proximitat per a protegir el planeta. D'aquesta manera reduïm les emissions de CO₂ a l'atmosfera, ja que no s'ha consumit gasoil per al seu transport. A més aquestes fruites solen tindre més sabor i propietats perquè estan collides recentment.

Quan es cullen?

A continuació mostrem una llista de fruites amb els mesos en què podem gaudir d'elles a la nostra terra.

Albercoc: de maig a juliol.

Bresquilla: de juny a agost.

Caqui: d'octubre a gener.

Cirera: de maig a juliol.

Codony: de setembre a novembre.

Pruna: de juliol a setembre.

Figues: de setembre a novembre.

Llima: de gener a juny
i de setembre a desembre.

Maduixa: de setembre a novembre.

Magrana: de març a juliol.

Meló: de juny a setembre.

Meló d'Alger: de juny a setembre.

Poma: de setembre a novembre.

Raiïm: de juny a novembre.

Taronja: de novembre a març.



Bibliografia:

Cómo obtener tus propias semillas.
Manual para agricultores ecológicos.
Josep Roselló i Oltra, Juan José Soriano.
Edita: Junta de Andalucía i Red de semillas
"Resembrando e intercambiando".
ISBN: 978-84-8474256-2

**Manual il·lustrat i editat per Inma Lorente
en col·laboració amb Juan Lorente Cifuentes
el maig de 2022 a Ontinyent (València).
Projecte impulsat per la Colla Ecologista l'Arrel.**

El paper d'aquest manual és reciclat
Imprés a Imprimint la Vall (Agullent).

renàixer
LLAVORS

www.arrel.org

