



Herbacol, card coler o escardasses

Cynara cardunculus



Part emprada: Flors

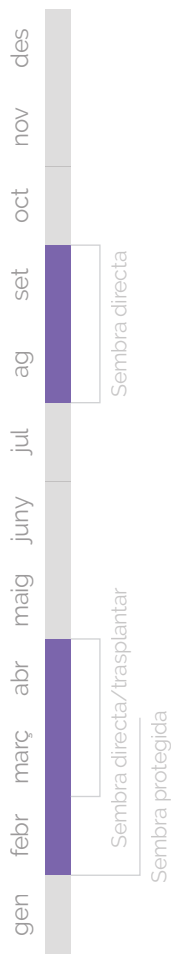
Cultiu: Perenne

Aquestes llavors han estat cultivades/recollides pel Col·lectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.

Cronograma

Època de sembra



Època de recollecció (flors)



Sembra i cultiu

Es recomana fer planter en alvèols tot i que també es pot fer sembra directa. Com que les plantes petites són sensibles a les gelades podem optar per fer sembra protegida. A partir del març es realitzarà el trasplantament al camp. Si s'escull la sembra directa es recomana sembrar fent clotets on s'hi afegirà compost per evitar l'encrosta-ment. Per tal que les llavors germinin cal mantenir la humitat del substrat o sòl, però evitant l'entollament.

Profunditat

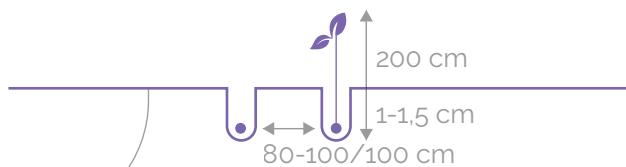
1 cm - 1,5 cm

Marc de plantació

80 cm - 100 cm entre individus, 100 cm entre files

Alçada

Pot arribar a 200 cm



Sòl

Creix en sòls lleugers i profunds, de naturalesa calcària, rics en matèria orgànica. En zones de baixes pluviometries també li són adients els sòls que retenguin aigua en profunditat, és a dir, sòls més argilosos. La profunditat del sòl és clau per al desenvolupament radicular, que és el que confereix a l'espècie resistència a la sequera.

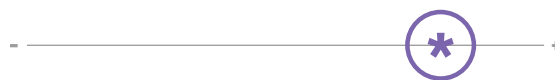
Sistema de creixement i maneig

L'herbacol és una planta amb un gran creixement vegetatiu, primer en forma de roseta basal, d'on a partir de mitjans de primavera emergiran potents tiges portadores dels capitols florals. A finals d'estiu la part aèria queda totalment seca, però a partir del mes d'octubre veureu que torna a rebrotar, reiniciant així el seu cicle.

Exposició



Nutrients



Aigua



HERBACOL

HERBACOL

Recol·lecció

Per quallar la llet s'utilitzen les flors (concretament la corol·la, conjunt de pètals, de les flors). Són els petits pèls de color lila que en el seu conjunt formen el capítol, el que col·loquialment diríem que és la flor però que en realitat és una agrupació de centenars de flors. Cal recollir-les quan es comencen a pansir. Es detecta perquè el color passa de tenir tonalitats vives a matisos més pàl·lids. Si a l'estirar aquests pelets que són les flors costa molt d'arrencar-los, encara cal esperar. Un cop recollides s'assequen a l'ombra, en un lloc ventilat. Una vegada seques es guarden en un pot tancat.

Consum

Tradicionalment s'utilitza per quallar la llet, i per tant per obtenir matons i formatges. L'aigua obtinguda de la maceració de les flors d'herbacol conté els principis actius que permeten fer quallar la llet fresca. Cal posar un pessic de flors seques a estovar en aigua tèbia durant unes hores. Després es matxaquen una mica amb la mà de morter i l'aigua es barreja amb la llet, també tèbia. Es va remenant fins que, en un moment, s'observa com la llet es qualla. A partir d'aquí només caldrà deixar reposar i escórrer per tal de separar el líquid (xerigot) de la part sòlida (mató si no hi afegim sal, formatge fresc si hi afegim sal).

Substància activa

Cardonina. Els pistils són rics en cardonina, una proteasa aspàrtica amb activitat enzimàtica coagulant. És aquesta substància la responsable de quallar la llet.

Perfil sensorial

L'extracte d'herbacol té una alta activitat proteolítica que ajuda que els formatges i matons siguin més cremosos i mantecosos. Pel que fa al gust els formatges d'herbacol tendeixen a desenvolupar un gust amarg a mesura que maduren i que és indetectable en formatges frescos. En els formatges madurs dona un toc amargant propi, molt apreciat per alguns consumidors.

Assecatge

Les flors es deixen assecar a temperatura ambient en un espai sec a recer de la llum del Sol. Segons les condicions ambientals els pistils tardaran de 30 a 60 dies a assecar-se completament. Convé remoure el material de tant en tant per evitar el creixement de fongs per acumulació d'humitat.

A més a més

Si us hi fixeu bé, al voltant de moltes masies hi trobareu l'herbacol, com a testimoni de que fins fa no tants anys moltes masies es feien el seu propi formatge i mató.

