

BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES
BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES
BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES
BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES
BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES

Collectiu **Eixarcolant**

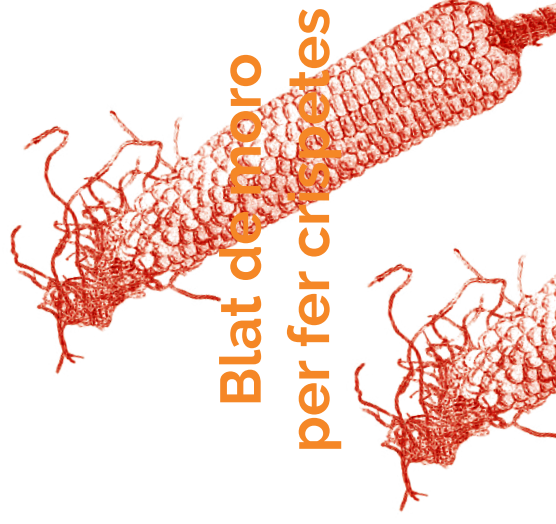
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**, basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina d'agricultores i agricultors i que permeti mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

**RECUPERANT
EL PASSAT,
TRANSFORMANT
EL FUTUR!**

Eixarcolant llavors



Blat de moro per fer crispetes

És una varietat de blat de moro de gra groc intens, petit, brillant, i força arrodonit. És especial per fer-ne crispetes, un ràpid i fàcil ganyip que a vegades oblidem. El cultiu és senzill, i amb una bona aportació de matèria orgànica i força aigua donarà lloc a una producció més que suficient per menjar crispetes tot l'any. Un raig d'oli, i cap a la paella!

BLAT DE MORO PER FER CRISPETES

"Ui, que en fa danys que el planto! M'agrada fer-me crispetes de tant en tant, les trobo bones, saladetes, i en un moment estan fetes. I si el regues i la terra té prou fem, creix molt bé aquest blat de moro."

Teresa de Cal Foganyer

Es recomana conservar les llavors en un lloc fresc i sec, i protegides de la radiació solar directa.

Sembrar preferentment
abans de: des 2026



Varietat agrícola tradicional

Blat de moro per fer crispetes

Germminació

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol sigui superior als 12 °C.

Co 12 - 25 °C

4 - 7 dies

% 88%

Mida i forma de la llavor

6 x 8 mm. Llavor força arrodonida, tot i que aplanada lateralment, amb un gruix de 3 mm.



Santa Margarida de Montbui

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies a la Teresa de Cal Foganyer, de Santa Margarida de Montbui.

Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie
Sembrar, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.





Blat de moro per fer crispetes

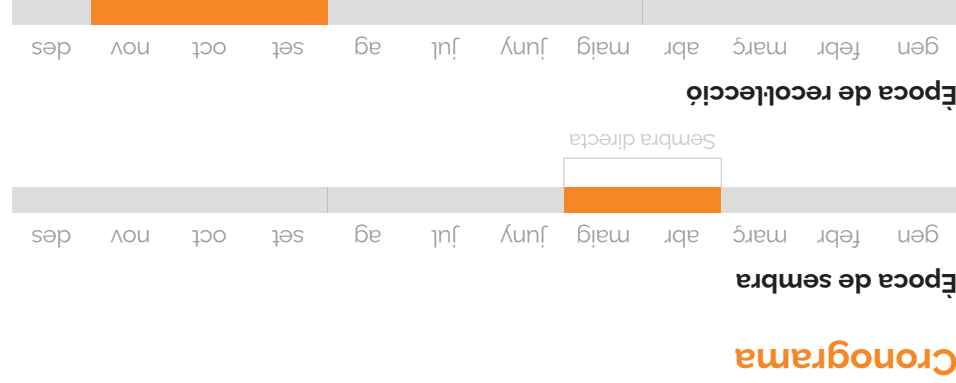
Zea mays



Part consumida: Llavors
Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides 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.



Sembra i cultiu

Si fem sembra directa, que és l'opció més recomanada, és obligat fer-la quan ja no glaci. Collocarem una llavor per indret de plantació. Al ser una llavor gran, és molt fàcil sembrar-la. Si volem accelerar el procés germinatiu podem posar-la en remull la nit abans, tot i que la germinació ja és molt ràpida si al sòl hi ha prou humitat. En cas de fer planter, el protegiem de les glaçades quan calgui, i utilitzarem safates d'al·veol gran o torretes.

Profunditat

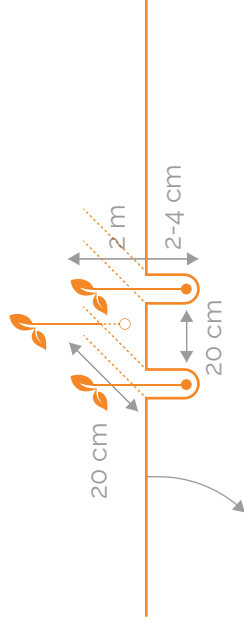
Entre 2 - 4 cm.

Marc de plantació

20 cm entre individus, i 20 cm entre files.

Alçada

2 m.



Sòl

Prefereix els sòls profunds rics en matèria orgànica, tot i que també s'adapta bé a altres condicions sempre i quan hi hagi la fertilitat necessària. Aconsellem adobar bé amb fem compostat.

Sistema de creixement i maneig

La tija és erecta i amb estructura de canya, de creixement molt ràpid. A l'extrem superior hi apareixerà la inflorescència masculina, mentre que a la zona central és on apareixeran una o dues inflorescències femenines, que són les que donaran lloc a la panotxa i per tant, a les llavors. Mentre els individus siguin petits caldrà controlar les espècies adventícies, l'herba. Cal regar de forma abundant, almenys mentre la planta sigui verda.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Cal collir les panotxes quan el gra estigui fet i sec. Podem obrir una mica la panotxa per agafar-ne una llavor i queixalar-la amb les dents; si és dura vol dir que està feta. Per fer la collita cal escollir un dia assolellat i sec. Agafarem la panotxa amb les mans i la trencarem pel punt d'unió a la tija. Un cop collida és molt important que s'assequi bé, sinó les llavors es poden florir amb facilitat. Per tant, aixecarem les fulles protector-res tot deixant el gra al descobert, i la posarem en un lloc ventilat i cobert.

Consum

Aquesta varietat de blat de moro és especial per fer crispetes. Per fer-les, només caldrà posar un rajolinet d'oli a una paella i afegir-hi unes quantes llavors. La taparem i sacsejarem la paella de tant en tant perquè no es cremi, sempre amb la tapa posada. Quan deixen de petar, es salen al gust i ja es poden menjar. També es poden fer dolces, amb sucre en comptes de sal, o condimentar-les amb tot tipus d'espècies.

Perfil sensorial

Les crispetes d'aquesta varietat de blat de moro són delicioses. Amb un gust particular, agradable, i altament cruixents. Amb una miqueta de sal o condimentades amb plantes aromàtiques, són un ganyip casolà, ràpid i saludable.

Composició nutricional

Malauradament no es disposa de dades de la composició nutricional d'aquesta varietat, per això aportem dades generals sobre els blats de moro. Principalment contenen carbohidrats, però també són una bona font de proteïna i folats (vitamina A). La proteïna del blat de moro es diferencia de la d'altres cereals en que no conté gluten i, per tant, és apta per celiacs/ques. El blat de moro també conté β -caroté (precursor de la vitamina A) i zeaxantina (el nom de la qual deriva de "Zea" mays).

BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES

BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES

BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES

BLAT DE MORO
PER FER CRISPETES