

HERBACOL
HERBACOL
HERBACOL
HERBACOL
HERBACOL
HERBACOL
HERBACOL
HERBACOL
HERBACOL
HERBACOL

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!

 llavors

Eixarcolant



Herbacol

Un cop plantada creix pràcticament sense que hi fem res durant tota la vida. L'aspecte general és d'escarxofa, però amb una "carxofa" les fulletes de la qual (bràctees) acaben en punxa. Les flors són de color lila intens i molt atractives, i un cop seques són la part utilitzada per quallar la llet i elaborar mató i formatge de gran qualitat.

HERBACOL

"I tant, el mató sempre l'he fet amb la flor de l'herbacol, és com més bo queda. La cullo quan comença a estar pansida però no seca del tot, la deixo assecar i la guardo en pots."

Jaume Gudayol

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

Sembrar preferentment
abans de: des 2028



50036

Herbacol — *Cynara cardunculus*

Germminació

Es tracta d'una llavor suficientment gran i potent per germinar fins a 3 cm de profunditat, però us recomanem enterrar-la 1,5 cm, i tenir cura que no sassequi el terreny durant el procés de germinació. En sòls pesats, argil·losos, cal vigilar que no s'encrosti la capa superficial del sòl. Alhora, si la reguen massa pot ser que proliferin fongs que podreixin la llavor.



15 - 20 °C



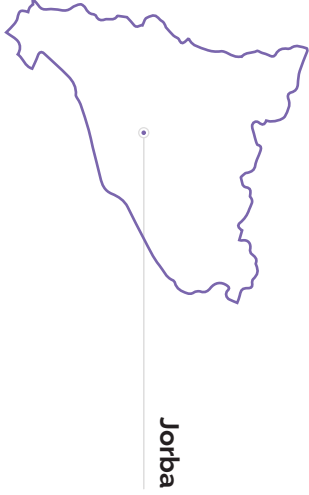
14 - 20 dies



96%

Mida i forma de la llavor

La llavor és un aqueni de forma el·líptica, d'uns 5 mm de llargada i 2 mm d'amplada, de superfície llisa que presenta varies tonalitats de colors entre el gris i el marró fosc.



Jorba

Aquesta llavor ha estat recollida
a Jorba (Catalunya).



 *Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie*
Sembra, Cultiu, Recollecció, Cronograma, Recomanacions de consum, Perfil sensorial, o Composició nutricional entre d'altres.



Herbacol, card coler o escardasses

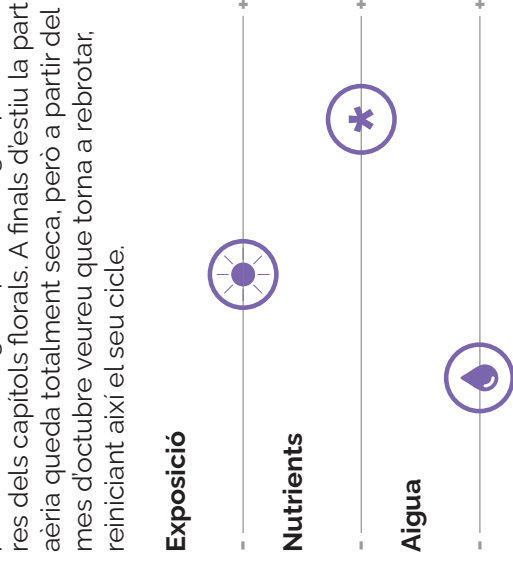
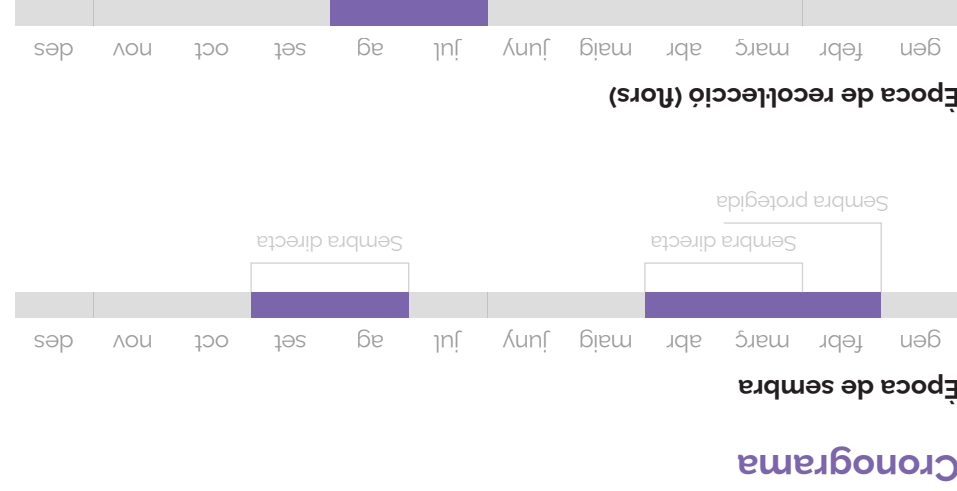
Cynara cardunculus



Part emprada: Flors
Cultiu: Perenne

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.



HERBACOL

HERBACOL

Eixarcolant llavors

Sembra i cultiu

Es recomana fer planter en alvéols 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'encrostant. Per tal que les llavors germinin cal mantenir la humitat del substrat o sòl, però evitant l'entollament.

Profunditat

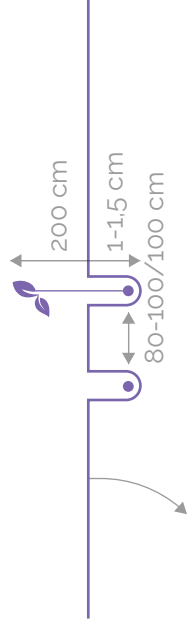
1 - 1,5 cm

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 retinguin aigua en profunditat, és a dir, sòls més argil·losos. La profunditat del sòl és clau per al desenvolupament radicular, que és el que confereix a l'especie 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.

Recol·lecció

Per quallar la llet s'utilitzen les flors (concretament la corolla, conjunt de pètals, de les flors). Són els petits pèls de color lila que en el seu conjunt formen el capitol, el que colloquialment 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'arrancar-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 bairreja 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.