

SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ

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!

"Només en sabem que algú l'havia cultivat tradicionalment a la Catalunya Central i que va estar a punt de desaparèixer. I mira que hauria estat una llàstima per lo bé que creix i lo bona que és."

Adrià Solé

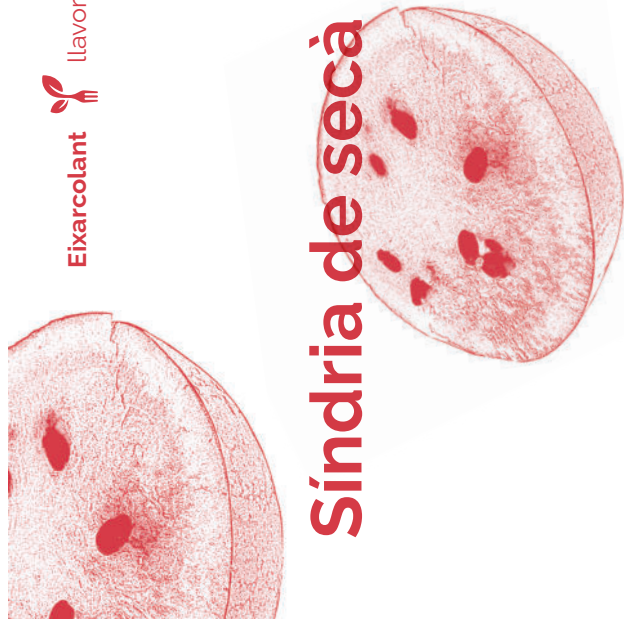
Es recomana conservar les llavors en un lloc fresc i sec, i protegides de la radiació solar directa.

Sembrar preferentment
abans de: des 2028



00285

Eixarcolant llavors



Síndria de secà

Es tracta d'una síndria molt ben adaptada al clima mediterrani, resistent a la sequera i que es conserva molt bé després de la collita (més de dos mesos). El color blanc-quinós de la pell, que és llisa i força prima, és molt característic, i també les seves llavors, grans i xispejades de marró. La carn és de color vermell, una mica cruixent, molt sucosa i bastant dolça. Fa unes síndries petites, dintre 2 kg i 4 kg.

Síndria de secà — *Citrullus lanatus*

Germminació

La germinació és fàcil i força ràpida, sempre que la temperatura del sol estigui per sobre dels 13 °C, ja que temperatures inferiors faran que no germini. Els primers dies les plantules són força delicades.



de 15 a 30 °C



4 - 14 dies



84%

Mida i forma de la llavor

1,2 cm x 0,8 cm, gruix 1 mm.
Forma de gota d'aigua aplanada i ampla.



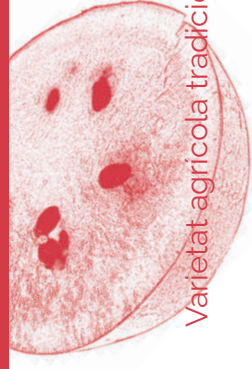
Sta Margarida de Montbui



Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui a Sta Margarida de Montbui.

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

Varietat agrícola tradicional



Llavor de Síndria de secà

25 u. — **Citrullus lanatus**



Síndria de secà

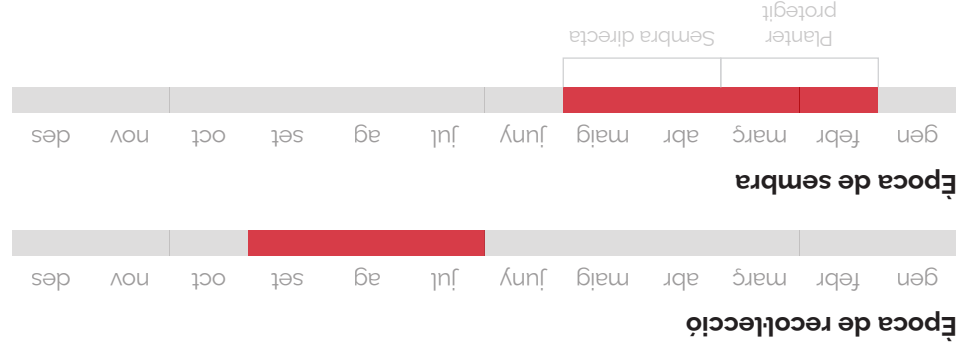
Citrullus lanatus



Part emprada: Fruit
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

Es recomana fer sembra directa ja que l'arrel es desenvolupa més ràpidament, i farà que el creixement sigui més ràpid i la producció superior. Al ser un cultiu molt sensible al fred sembrarem després de l'última gelada o caldrà protegir les plantes. Sembrarem tres llavors per indret de sembra. En sòls pesats (argilosos) cobrirem les llavors amb terra vegetal per evitar l'encrostantament superficial, que impediria la germinació. Si volem avançar la collita es pot fer planter a partir del març, recordant sempre que l'hem de protegir del fred.

Profunditat

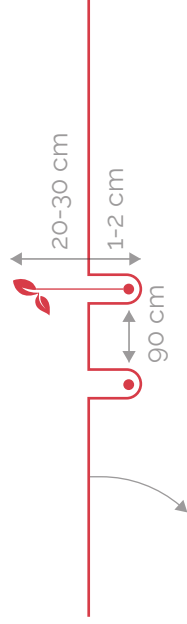
Entre 1 - 2 cm.

Marc de plantació

90 cm entre plantes (amb 2 o màxim 3 individus per forat), i 90 cm entre files.

Alçada

20 - 30 cm, creixement rastret.



Sòl

Aquesta varietat de síndria està força adaptada a la sequera, sobretot si quan es planta hi ha una bona humitat a les capes profundes del sòl, fet que afavoreix el desenvolupament de l'aparell radicular. Si es rega cal evitar l'entollament, sobretot en sòls argilosos amb poc contingut de matèria orgànica. Els sòls sorrencs o de textura franca són els més adequats per al seu desenvolupament.

Sistema de creixement i maneig

És una planta rastreta i força laxa. Les tiges creixen i s'escampen a nivell de sòl, arribant fins a 4 - 5 metres. Si la reguem a manta facilitarem que les tiges vagin arrelant (cal contacte amb el sòl i humitat). En cas que només es regui el punt de plantació, cal marcar-lo per saber on s'ha de regar. Es desaconsella el reg en aspersió ja que afavoreix l'aparició de malalties fúngiques. Molt sensible a la competència per adventícies (cal treure l'herba), sobretot si la cultivem al secà.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Per saber quan collir les síndries ens fixarem en el punt on la síndria s'uneix amb la planta. Veurem que hi ha una mena de filament, botànicament anomenat circell, que quan està sec ens indica que la síndria és madura. Un cop a taula veurem que l'hem collida més madura del compte si s'han format cavitats al voltant de les llavors o bé la carn s'ha tornat farinosa.

Consum

Molt interessant per ser consumida com a postre, i també per fer-ne sucs, batuts o sorbets. Si s'escullen els fruits de menor mida, un cop extreta la polpa, es pot fer servir mitja síndria com a recipient, per exemple, per servir una macedònia d'estiu, un mojito o un batut de iogurt, síndria i tomàquet, deliciós!

Perfil sensorial

Es caracteritza per una textura una mica cruixent, agradable al paladar però, sense tenir una consistència dura. És sucosa i presenta un gust força dolç i molt interessant. Les llavors, tot i ser grans i abundants, es troben molt agrupades i són fàcils de treure.

Composició nutricional

No es disposa de dades per a aquesta varietat en concret, però podem agafar com a referència les dades generals disponibles per les síndries de gust i textura similars. A més a més d'aigua (superior al 90%) i sucres (al voltant del 6%), també és rica en vitamina B6, C i E, en minerals com potassi (K), magnesi (Mg), calci (Ca) i ferro, i en licopè (responsable del color vermell i amb propietats antioxidants).

A més a més

Si voleu degustar síndria fora de temporada, aquesta és la millor opció que teniu. Presenta una conservació postcòlita com cap altra síndria que hagueu provat. Si la deixeu en un espai fresc i sec encara la podreu degustar en perfectes condicions passats dos mesos després de la collita, i hi ha alguns exemplars que han arribat als voltants de Nadal!

SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ
SÍNDRIA DE SECÀ