

X Feira da Plantación

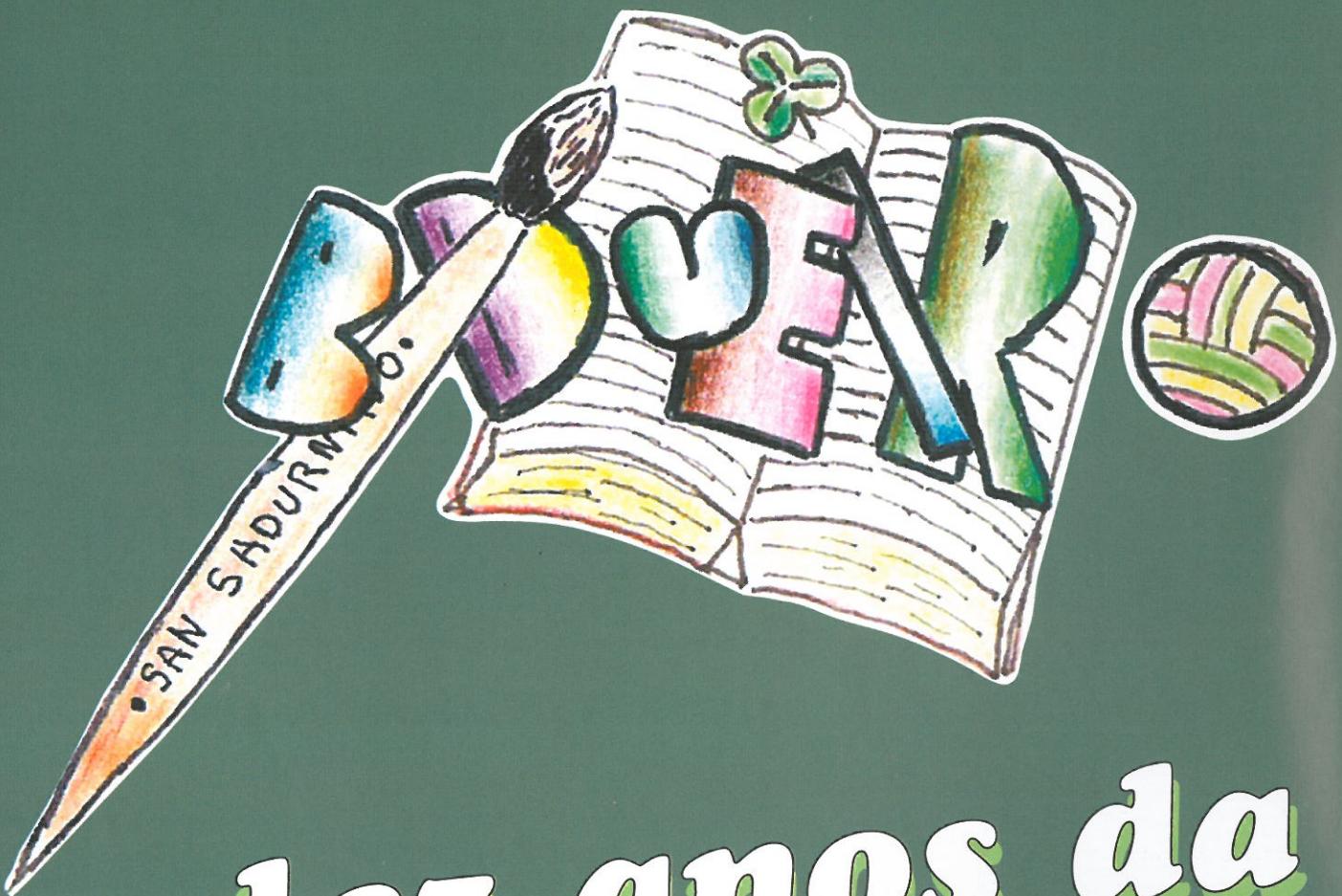


San Saburnino

24 De Abril De 2005

X Aniversario de Bidueiro
Felicitades
Maria Zerpa Pazo López
14-3-2005

X anos de



e dez anos da Feira da Plantación

ÍNDICE

Páx. 3

Saúda do presidente

Páx. 4

A Feira da plantación: Dez anos de historia

Páx. 5

O Enxerto

Páx. 6

Tipos de solos

Páx. 7

As amistades das nosas plantas de horta

Páx. 8

Víñeron para quedarse

Páx. 10

Receitas

Páx. 14

Pragas e futuro dos nosos montes. O caso do eucalipto

Páx. 16

As roseiras

Páx. 18

Cura primaveral para as súas plantas de interior

Páx. 19

Bidueiro

Páx. 20

Debuxo de David López

Páx. 21

A maza

Páx. 22

Pasatempos

Páx. 23

Participantes

Colaboran:

CONCELLO DE
SAN SADURNIÑO



SAÚDO DO PRESIDENTE DE ACDM BIDUEIRO

Xa son dez anos cumprindo coa tradicional Feira da Plantación, e catro compartindo con todos vosoutros esta revista. Con esta publicación só intentamos facer un pouco máis agradable a vosa visita pola feira así como intentar amosar a todos un pouco máis o mundo das plantas desde o punto de vista do aficionado.

Esperamos satisfacervos o máximo, pois cada ano nos esforzamos para facelo o mellor posible, e no X aniversario da nosa Feira non ía ser menos.

En nome de toda a Asociación Bidueiro, queremos agradecer ós colaboradores o seu apoio, pois sin eles seríamos imposible celebrar esta X Feira da Plantación.

David López García
O Presidente de Bidueiro

A Feira da plantación: Dez anos de historia

Este ano de 2005 celébrase a X Feira da Plantación. Unha actividade que a Asociación Bidueiro ven facendo dende o primeiro ano da súa fundación.

Moitos foron os cambios e as melloras que esta feira sufriu ó longo da súa historia. Nos primeiros anos chamouse "Mostra de Plantas, Árbores e Xardinería" e estaba ubicada na Plaza do Concello. Dende o ano 1999, cambiou o seu lugar de celebración, pasando da plaza ó patio do Colexio Público. Durante as primeiras edicións, non había un día fixada para esta actividade pero o ano 2000 decideuse establece-lo último domingo de abril como data fixa. Pero estas non foron as únicas modificacións. A última foi a instalación de dúas carpas, pois o tempo ás veces non colaboraba coa Directiva da Asociación no éxito deste evento.

Como novidade importante destes derradeiros anos hai que mencionar esta revista coa que a Asociación pretende acercar o mundo das plantas ó maior número posible de persoas. Por iso intentamos que os artigos que nela se publican sexan sínxelos, amenos e prácticos.

Dende a primeira edición, no ano 1996, tódolos visitantes son agasallados cunha pequena planta ou árbore coa intención e o obxectivo de concienciar á xente en xeral, e ós nenos en particular, da importancia que ten o coidado e cultivo das plantas.

Na realización desta actividade a Directiva de Bidueiro conta coa colaboración de moitas persoas ás que, dende estas páxinas, queremos agradecerlle o seu interés e o seu apoio.

O noso desexo é poder seguir celebrando este acto moitos anos máis e, en cada edición, ir mellorando.

Non podemos esquecer que a Terra é o noso fogar, e, polo tanto, temos que coidalos. As plantas son unha parte fundamental dese fogar. A nosa responsabilidade é coidalas e respectalas.

Cooperativa de Pedroso

- Fábrica de Piensos
- Sección de Crédito
- Sección de Ferretería

Telf: 981 368 216 / 981 368 437 / Fax: 981 368 545
15 597 - NARÓN

O Enxerto

O enxerto consiste en insertar, unha ou varias veces, unha pequena porción dunha planta noutra, para que medre a partir dela.

TIPOS DE ENXERTO

Enxerto de aproximación

Consiste en poñer en contacto dúas pólás ou talos que permanecen unidos ás súas respectivas plantas ata o momento no que se produce a soldadura. Este enxerto utilízase, por exemplo, para consolidar setos protectores, pero é na camelia onde resulta máis representativo.

Enxerto de púa

Neste caso, o enxerto que se mete no patrón é un trozo dunha púa, cunha ou varias xemas, sacado da planta que se quere multiplicar. Métese o extremo da púa no corte aberto no portaenxerto, sen chegar a introducir toda a zona sen cortiza. Con corda de rafia ou cinta adhesiva de enxertar, cérrase a incisión feita no portaenxertos e na que quedra metida a púa. Por último, pode recubrirse a atadura con pasta funxicida.

Enxerto de xema

É un dos tipos máis empregados pola súa sinxeleza, facilidade de prender e amplio período no que se pode realizar, xa que abarca todo o tempo no que o portaenxerto está en crecemento. De tódolos xeitos, son dúas as épocas más apropiadas para levalo a cabo: ó principio daprimavera e en agosto e setembro. No primeiro caso, as xemas que servirán de enxerto están a punto de abrollar, e no segundo, as plantas atoparánse descansando e non abrollarán ata a próxima primavera.

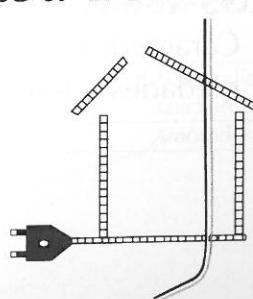
I.C.P.E.

Antonio Comba Pernas

Instalacións e Complementos
para edificios

- * Fío Musical
- * Calefacción - Tarifa Nocturna
- * Telefonía

Telf: 981 490 048
Móvil: 659 584 702
Gunduriz - San Sadurniño



Tipos de Solos

Cando se proxecta un xardín é necesario coñecer a composición do terra para toma-las medidas necesarias posto que a súa natureza é un factor primordial para a súa fertilidade. Ás veces pódese conseguir un bonito xardín a partir de calqueira tipo de solo, cuns esforzos máis ou menos importantes. Terreos que non son aptos para o cultivo intensico, como os solos pedregosos, utilízanse para facer un xardín.

SOLOS AREOSOS

Caracterízanse por unha preponderancia de area e un escaso contido de humus. Son solos lixeiros e permeables á auga, por iso necesitan regos frecuentes. Ademais hai que engadirllles abonos orgánicos, principal fonte de alimentación das plantas. Pódeselle botar "compost" e turba. Entre os fertilizantes químicos, utilizaránse especialmente uns rápidos, como o nitrato potásico, que se engadirá en pequenas dosis pero con certa frecuencia.

SOLOS RICOS EN HUMUS

Son os máis idóneos para a horticultura, pois reteñen a auga e sintetizan ben os elementos minerais. Resulta convinte fertilizalos con pequenas cantidades de abonos químicos, ós que se lle pode engadir de cando en vez algo de turba ou esterco. A súa preparación é fácil e se conservan ben. Cando chove, secan rápidamente e non forman costra.

SOLOS ARXILOSOS

Son difíciles de traballar. Chámaselles solos compactos e o cultivo orixina a formación de terróns, a súa superficie cúbreste fácilmente dunha costra. No caso dunha seca importante, énchense de grietas, pero, cando chove moito, empantánanse. Sintetizan ben os elementos nutritivos. Se corrixen cunha aportación de esterco.

SOLOS LIMOSOS

Son unha transición entre o areoso e o arxiloso. Están formados por unhas finas partículas de humus, en cantidade suficiente, e por caliza. Resultan fáciles de traballar. Considéranse idóneos para tódolos cultivos agrícolas.

SOLOS MARGOSOS

Caracterízanse por unha presencia importante de pedra caliza. Teñen as mesmas propiedades cos limosos pero son máis fértiles.

AS AMISTADES DAS NOSAS PLANTAS DE HORTA

En ocasións, á hora de plantar na horta, non temos en conta que hortalizas poñemos xuntas, cales van a quedar á beira de cales, ou se acaso, como imos mesturalas. A afinidade ou non entre plantas débese a varios motivos que son longos de explicar, ás veces compiten polos mesmos nutrientes do chan, outras veces simplemente podemos dicir que "non se aturan". Nalgúns casos os cheiros dalgunhas espantan as pragas das veciñas, ou danllas abono, etc... Os agricultores experimentados, en base á súa experiencia, saben que algunas plantas van mellor segundo que veciños teñan. Para todos os que non posúan esa experiencia fixemos esta táboa orientativa.

HORTALIZAS	ASOCIACIÓNES FAVORABLES	ASOCIACIÓNES DESFAVORABLES
Allos e cebolas	Remolachas e tomates	Fabas e chícharos
Berenxenas	Fabas	
Espárragos	Tomates, pirixel	
Remolachas	Fabas e cebolas	
Apio	Porros, tomates, fabas e coles	
Cogombros	Fabas, chícharos, millo, cebolas e ravos	Patacas
Cabazas	Millo	Patacas
Espinacas	Amorodos	
Fabas	Millo, patacas, cenorias, cogombros, col e case todas as hortalizas	Allos, cebolas
Amorodos	Fabas, espinacas, leituga	Coles
Leituga	Cenoria, ravo, amorodo, cogombro e cabaza	Xirasol
Nabos	Chícharos	
Porros	Cebolas, apio e cenorias	
Chícharos	Cenoria, ravo, nabos,cogombros, millo, e a maioría das hortalizas	Allos, cebolas
Patacas	Fabas, millo, coles	Cogombro, cabazas, xirasol e tomates
Ravos	Chícharos, leituga e cenoria	
Tomates	Cebolas, leituga e cenorias	Coles e patacas

Dun ano para outro, tampouco é bo que as mesmas plantas, ou as da mesma familia, ocupen os mesmos lugares na horta.

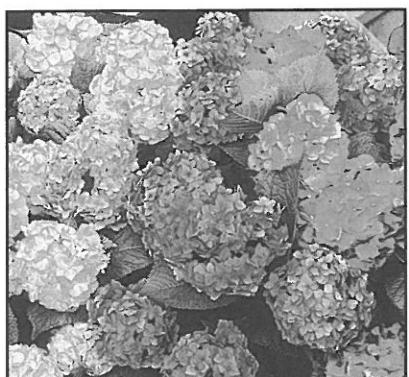
Podemos seguir esta outra táboa, de forma que non plante mos no mesmo sitio dous anos seguidos plantas que estean na mesma columna nin na mesma linea. Así iremos rotando os cultivos de raíz, folla, e froito.

FAMILIA	PLANTA DE FOLLA E BULBO	PLANTA DE RAÍZ E TUBÉRCULO	PLANTA DE FROITO
Quenopodiáceas	Acelga, espinaca	Remolacha	
Compostas	Alcachofa, cardo, endivia, escarola, leituga, chicoria		
Solanáceas		Pataca	Berenxena, tomate, pemento
Liliáceas	Allo, cebola, porro, espárrago		
Umbelíferas	Apio, pirixel	Cenoria	
Cucurbitáceas			Cabaza, melón, sandía, cogombro
Crucíferas	Coles, repolos, coliflor, coles de Bruxelas	Nabos, ravos	
Leguminosas			Fabas, xudías, chícharos
Rosáceas			Amorodos

Viñeron para quedarse

Moitas das plantas que estamos acostumados a ver nas nosas hortas e xardíns, non proceden desta terra, senón que viñeron de lonxe. O costume de velas a miúdo, "de sempre, de toda a vida", lévanos a pensar que están no seu país orixinal, pero en moitos casos, case que na maioría, non é así. Vexamos algúns exemplos:

DALIAS.-(Dahlias) Orixinarias de México. Antes do descubrimento de América xa eran empregadas polos aztecas para decorar as súas festas, e para consumir as súas raíces tuberosas. A Europa entraron por España, a finais do século XVIII, como hortalizas comestibles. Durante un tempo ás súas flores chamábaselles georgianas en honor do botánico ruso Georgi. Despois pasaron a chamarse oficialmente dalias en honor de Andreas Dahl.



HORTENSIAS.- (Hydrangea) Chegaron a Europa procedentes do Xapón no século XVIII, pero non colleron sona hasta o século XIX. Curiosamente en Italia fixoas populares un político Giovanni Giolitti, que se opuxo a entrada de Italia na 1ª Guerra Mundial. Das follas dunha variedade de hortensia faise no Xapón un té chamado "amatsia" que se serve nas ceremonias budistas. A mesma planta pode dar flores de cor azul ou rosa dependendo do PH do terreo. Na nosa terra, de solos ácidos, son de cor azul.

BEGONIAS.- Das aproximadamente 400 especies de begonias existentes só unhas poucas poden vivir no exterior na nosa zona. Proceden de América de onde se trouxeron a finais do século XVII. Deben o seu nome ó naturalista e funcionario colonial francés Michel Begón.

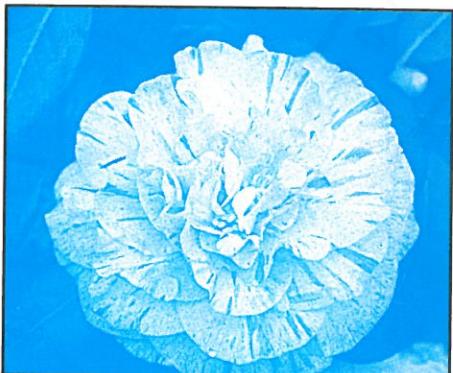


AZUCENAS.- (Lilium) A planta primitiva é orixinaria de Siria, onde se cultiva desde hai máis de 3000 anos. O seu nome procede da voz "as-susána" que significa lirio. Na antigüidade adornou os altares de Israel e corou a fronte de Salomón. Os franceses adoptárona como símbolo da súa monarquía (flor de lis).



XERANIOS.- (*Pelargonium*) Orixinarios de Sudáfrica, introducíronse en Europa no Século XIX. En Inglaterra tiveron moita sona como plantas de interior durante a época victoriana, o contrario que en España onde sempre foron plantas de xardín e sobre todo de maceta. Nos últimos anos vense moi afectados por unha praga de bolboretas, (e sobre todo das súas eirugas), de orixe tamén africana.

CAMELIAS.- Orixinarias na súa maior parte de China, Xapón e illas próximas. Existen unhas 120 variedades das que en Galicia cultívanse trece. Oficialmente chegou a Europa no século XVIII, aínda que se sospeita que en Portugal xa as había antes. Dunha das súas variedades obtense o té.



TULIPÁNS.-(*Tulipa*) Os tulipáns son orixinarios de Persia e Turquía, onde xa se lles tiña moito aprecio na antigüidade (consérvase un poema dedicado a eles do século XII). A Inglaterra chegaron en 1578, procedentes de Austria; quince anos despois chegaron a Holanda e en 1598 a Francia. Durante o século XVII en Holanda, certos tipos de bulbos de tulipán chegaron a valer o mesmo ca unha casa señorial. Así foi que houbo tamén ruínas espantosas por causa destas plantas, cando a lei marcou un valor máximo para elas.

RECEITAS



Ameixas á mariñeira ó meu xeito

INGREDIENTES: 2 Quilos de ameixas , 1 vaso de viño blanco, 1 cullerada de fariña, 2 culleradas de pan raiado, 2 cebolas picadas, 3 dente de allo picados, perixel picado, 1 cullerada de pementón, 1 folla de loureiro, 1 litro e medio de auga, sal e aceite.

ELABORACIÓN: Lávanse as ameixas moi ben e póñense en auga co sal e loureiro. Cando ferven e están abertas retírase do lume, sacamos as ameixas e colamos a auga. Nunha tarteira poñemos a dourar a cebola, os allos e o perixel. Cando estean dourados, engadímoslle a fariña , o pan raiado e o pementón . Por último, agregámoslle dous vasos de auga de cocer as ameixas e o vaso de viño blanco ; deixamos cocer durante dez minutos.

Poñemos as ameixas nunha ola de barro coa salsa e deixamos que den un fervor. Servímolas na mesma ola. Bo proveito.

Lingua estofada

INGREDIENTES: 1 Lingua de becerro, dous dentes de allo, 4 cebolas, 1 vaso de viño blanco, 2 vasos de caldo de coce-la lingua, 1 vaso de aceite, 1 rama de perixel, 1 cullerada de pementón ,1 folla de loureiro, 1 rama de tomiño, 2 cenorias.

ELABORACIÓN: Poñemo-la lengua a remollo en auga fría durante doce horas , metemola nunha ola con auga e deixamola ferver durante dez minutos a lume forte. Retiramos a ola e metemos a lingua debaixo da auga fría. Cando estaé fría pelámola ben e colocamola nunha tarteira cos dentes de allo,as cebolas cortadas en catro, o viño branco , os dous vasos de auga de cocer a lingua , un vaso de aceite , as cenorias picadas , o perixel, o pementón , o loureiro, e o tomiño . Sazonamos e tapamos con un papel de estraña e logo coa tapadeira da ola. Deixamos cocer durante dúas horas a lume lento. Cando está lista, sacámola e trinchamola en filetes nunha bandexa. Collemos a salsa da ola , pasamola pola batidora e botamoslla á lingua por riba. Sirvese moi quente.

Bola de rixons

INGREDIENTES: 1 quilo de fariña, 1/2 quilo de azucré, 4 ovos, 1/2 quilo de chicharrons prensados, 12 terróns de azucré, manteiga de porco.

ELABORACIÓN: Poñemos tres cuartos de quilo de fariña nunha cunca e engadimoslle auga hasta que non se pegue nas mans. Engadímoslle o azucré, os ovos e más fariña. Seguimos amasando , mesturando os chicharróns. Untamos un papel con manteiga de porco, colocamos a masa encima, estiramola cun rodillo hasta que quede dun centímetro de grosor. Espetámoslle os terróns de azucré e metemola no forno. Quitarémola cando estaé dourada.

Supermercado
Mª CARMEN

Telf.: 981 490 293
LAMAS - San Sadurniño

METALFRA, S.L.

SOLDADURA
MONTAJES
PUERTAS AUTOMÁTICAS
Y MANUALES

Ctra. Vidueira, s/n
SAN SADURNIÑO (A Coruña)
Telf.: 981 490 039
Fax: 981 490 400

*Construcciones
Manuel Vega*

Lg. Outeiro - 15560 San Sadurniño (A Coruña)
Telfs.: 629 072 137 • 981 446 328

SANTOS
CAFÉ - BAR
PERRUQUERÍA

Avda. Marqués de Figueroa
San Sadurniño
Telf.: 981 490 144

Carnicería
LAMAS
Supermercado
Amable Casas

Tel.: 981 490 010 - LAMAS - San Sadurniño
Móvil: 646 399 374

Supermercado
OUTEIRO

OUTEIRO S/N
SAN SADURNIÑO
TELF: 981 491 190

Casa
FAUSTINO
MERCERÍA E LENCERÍA

OUTEIRO
SAN SADURNIÑO
Telf.: 981 490 154

L
IRMANDIÑOS
AUTOESCOLA

Telf.: 981 49 05 25
15560 SAN SADURNIÑO (A CORUÑA)

ANÁLISIS CLÍNICOS
NARÓN

ADESLAS - MUFACE . ISFAS
ASISA - HÉRCULES SALUD
DKV PREVIASA - CASER SALUD

C/ 25 DE XULLO. ENTLO. B
NARÓN - TELF.: 981 385 816



Producción de Plantas de Interior y Exterior

Camiño Arriba - Lamas
15562 San Sadurniño (A Coruña)
Telf. /Fax: 981 43 01 47
Móvil: 639 01 39 37 / 669 89 69 27
e-mail: florgalicia@wanadoo.es

**Mesón
A Granxa**

Telf.: 981 490 212
SAN SADURNIÑO (A Coruña)

Café-Bar
DEL PALACIO

SAN SADURNIÑO
TELF: 981 490 095

**Talleres
OUTEIRO**



SERVICIO OFICIAL

CTRA. GENERAL - 15560 OUTEIRO SAN SADURNIÑO (A CORUÑA)
e-mail: tallouteiro@adeuto.net
Telf.: 981 495 211 Fax: 981 495 266



**PANADERÍA
INXERTO**

San Sadurniño
Telf.: 981 491 114

FARMACIA Y ÓPTICA



**CARAMÉS
GONZÁLEZ**

Avda. Marqués de Figueroa
Telf.: 981 490 180

GEHON
INGENIERIA

- Proyectos I.C.T.
- Soluciones de Comunicaciones
- Diseño de instalaciones Domésticas
- Formación especializada

www.gehon.com
981 49 52 68



**LECHE CERTIFICADA
BOHAL**

Calidad y servicio desde 1966
Propes - 15560 San Sadurniño
A Coruña
Telf: 981 490 351

**CAFETERÍA
atrium**
Cafés Especiales
y Copas de Helado



Avda. Marqués de Figueroa, s/n
Telf.: 981 491 212
Móvil: 689 832 266
15560 SAN SADURNIÑO (A Coruña)



**LIBRERÍA
ESCOLAR
OFICINA
BRÉTEMA**

REGALOS
DEPORTES
CERÁMICA

Marqués de Figueroa
SAN SADURNIÑO
Telf.: 981 490 365



ASESORÍA
TRASANCOS
GRADUADOS SOCIAIS E AVOGADO
FISCAL, LABORAL, S. SOCIAL, CIVIL, PENAL E TRÁFICO

Estrada de Castela, 118 - Echan - Narón
Telf.: 981 38 20 28 - Fax: 981 39 12 89
Lg. Outeiro, s/n - San Sadurniño
Telf.: 981 49 02 32 - Fax: 981 49 02 32



**Peluquería
MARI**

Solarium • Depilación Laser
Tratamientos Parafina
Tratamientos Algoterapéuticos • Reflexología

Telf.: 981 490 395

Hostal - **R**estaurante
Carballo, S.L.

Vista Alegre, N.º 4
Tels. 981 495300 - 981 362557
Fax: 981 495364
hrcarballo@jazzfree.com
15597 NARÓN (A Coruña)

Pragas e futuro dos nosos montes O caso do eucalipto

Por Tomás Casal

Este artigo está baseado na charla que o autor deu no local da asociación "Bidueiro" no ano 2004 coincidindo coa celebración da IX Feira da Plantación.

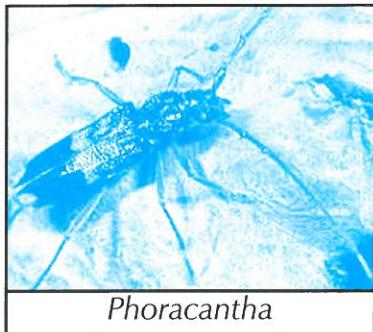
Cando o ano pasado dei a miña charla sobre das pragas que afectan ou poden afectar ás nosas árbores forestais, no caso concreto do eucalipto, rematei coa idea de que a época dourada do seu cultivo pode estar a se acabar. Esta idea causou na concorrenza unha certa incredulidade, así que, aproveitando esta revista da X Feira, expónoa de novo, e por escrito, invitando ós lectores a facer unha certa reflexión.

Desde hai uns 150 anos en que o eucalipto chegou a Galicia, e por diversas causas que agora non é necesario nomear, o seu cultivo espallouse hasta ocupar na actualidade 175.000 Ha en masas puras e 400.000 Ha mesturadas con outras especies, cun volume de corte de 6.5 millóns de m³ no ano 2000.

Deixando aparte as consideracións de índole ecolóxica e natural, e guiados tan só polas mercantís, que lamentablemente e a miúdo son as que máis parecen importar, o panorama parecía ser un bo negocio para todas as partes implicadas, pero todo comezou a cambiar no ano 1972. Despois de máis de cen anos chegou a Galicia a primeira praga do eucalipto procedente de Portugal.

Tratábase de *Ctenarytaina eucalipti*, un pulgón chupador de zumes, que produce espectaculares masas poeirantes de cor branca, e seca as follas e gromos novos. Foi moi danio nun primeiro momento, diminuíndo os seus efectos co paso do tempo. Anos despois introduciuse, para o seu control, o seu parasito específico *Psyllaephagus pilosus*.

Segundo unha orde cronolóxica no ano 1981, e tamén dende Portugal chegou un escaravello



cerambícidio, a *Phoracantha semipunctata*, áinda que esta vez houbo sorte porque necesita clima seco e non prosperou en Galicia. Este insecto perfora a madeira en verde e pode estragar a metade das árbores nunha quenda de corta.

En 1994 descóbreste que posúe un parasito específico, *Avetianella longoi*, introducido de xeito involuntario en 1997 en Portugal e un ano despois en España. Dende o ano 2000 soltaronse miles destes parasitos para o control biolóxico da praga.

O terceiro parasito a mencionar non entrou desde Portugal senón desde Lourizán (Pontevedra) no 1991. Seis anos despois xa chegara a Asturias e Portugal á altura de Extremadura. Trátase do *Conipterus scutellatus*, máis coñecido como gurgullo ou escaravello do eucalipto e que pode chegar a provocar perdas de medra nas árbores de ata un 30%.

Para o seu control biolóxico introduciuse, a partires de 1994 o seu parasitoide *Anaphes nitens*, unha pequena véspera que parasita as postas de ovos do escaravello.

Neste caso, e desde xa hai moitos anos, coñécianse os dous insectos. O gurgullo colonizou África do Sur ata o lago Victoria, en trinta anos, a partir dunha primeira invasión fortuita en Sudáfrica en 1916. A Sudamérica chegou en 1925 a través da Arxentina e na actualidade está presente tamén en Uruguai, Brasil e Chile. En América do Norte atópase desde 1995 en California e en Europa localizouse por primeira vez en Italia en 1976 e dous anos despois en Francia. A súa chegada a Galicia era só cuestión de tempo...

Polo que parece ata o momento a véspera parasitoide non foi quen de parar a invasión áinda que segundo din os expertos é só cuestión de tempo. Nalgúns lugares houbo que recorrer á fumigación con flufenoxurón, a única materia activa contra o gurgullo, que actúa impedíndolle formar a súa cascara.

No ano 2003, en Cádiz, e despois en Sevilla e Huelva descubríronse dúas novas pragas. Neste caso trátase de dúas vésperas, unha delas chamada *Ophelimus eualypti*, produce agallas sobre as follas e en caso de ataque forte, a caída da folla e debilidade na árbore. Xa fora localizada no ano 2000 en Italia e antes en Nova Celandia.

A outra especie, por aquel entón áinda non bautizada para a ciencia, tamén produce agallas nas follas, áinda que non se coñece dabondo o seu potencial destructor. A súa presencia tamén foi detectada noutros países mediterráneos, da África Oriental e Oriente Próximo.

OS FUNGOS

Deixando xa aparte os insectos, e ceñíndonos só os problemas que se dan no monte, e sen contar cos que se dan nos viveiros, quedan por citar outro tipo de problemas: as enfermidades producidas polos fungos.

Aínda que xa hai tempo que se atopan nesta terra nosa, nos últimos anos tiveron unha grande importancia os ataques dos fungos *Mycosphaerella molleriana*, *M. lateralis* e *M. nubilosa*. Favorecidos pola alta humidade aséntanse especialmente nas follas novas, formando manchas circulares que provocan perda de superficie clorofílica, defoliación parcial e retrocesos no crecemento. Se continúan estendéndose pode ser necesario chegar a facer tratamentos fitosanitarios.

Outros fungos presentes en España, áinda que non sei se tamén en Galicia son: *Harknesia eualypti*, que tamén provoca perdidas de superficie foliar pero rara vez mata á árbore; *Herdensonia eualyptina*, que si pode facelo o

provocar necropsias en follas, tronco e ramas; *Cercospora sp.* Asociada a deficiencias de fósforo, provoca necropsias nas follas seguida de forte defoliación e *Botryosphaeria berengeriana*, que forma cancros na árbore podendo secala total ou só parcialmente.

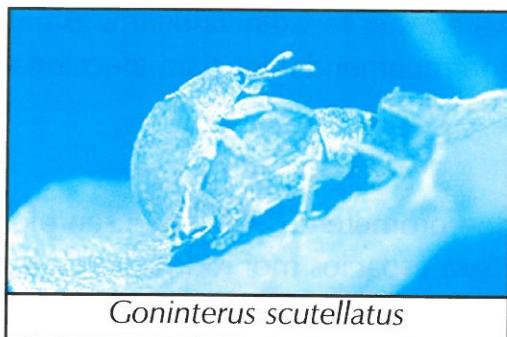
A parte destes fungos, pero igualmente danosa é a bacteria fitopatóxena *Ralstonia solanacearum* que provoca o murchamento bacteriano do eucalipto, sobre todo os de menos de dous anos, ó descompoñer as raíces e causar problemas vasculares. Polo de agora tense atopado en Inglaterra, Francia, Holanda, Bélxica e Portugal. Que chegue a Galicia pode ser tan só cuestión de esperar un pouco...

Despois deste repasiño a pragas e enfermidades, atopámonos con que nos últimos trinta anos introducíronse na península (de momento non todas en Galicia), dunha ou doutra forma alomenos dezaseis novas especies exóticas, directamente relacionadas con esta árbore.

Os eucaliptos, na súa area de orixe, e despois de milleiros de anos de evolución convulta hospedan a moitos insectos. Aínda así, nos últimos anos e en amplas zonas, estanse a producir mortes xeneralizadas por ataques de insectos, segundo datos do Simposio Internacional do Eucalipto (Pontevedra, maio 2002).

Os transportes comercias, entre grandes distancias e en pouco tempo, a autopista verde formada polas plantacións de eucalipto nas zonas de costa e a falla de inimigos naturais fanme temer que en pouco tempo o numero de pragas aumente de forma notable, alongando os períodos de corta que poden chegar a se duplicar (supoñendo que quede madeira aproveitável).

En Asturias na década dos 80, os eucaliptais produciron perdidas porque houbo que dar tratamentos silvícolas. En Galicia, e máis cos prezos actuais, esta situación pode chegar de contado. Tal e como dicía ó comezar, a súa época dourada pode estar a rematar.



Goninterus scutellatus

As roseiras

Na Natureza as roseiras son pequenos arbustos de tamaños moi diferentes que, dependendo do espacio no que se desenvolven, poden ser pequenos e densos ou grandes, esbeltos e con pólas ascendentes.

Roseiras rastreiras

Denomínase así porque a roseira esténdese polo chan. É unha variedade relativamente nova.

As roseiras rastreiras son arbustos de moi diferente desenrollo, pero todos teñen en común a gran cantidade de rosas e a súa resistencia contra as enfermidades. Non necesitan moitos coidados por iso son recomendables para afeccionados á xardinería.

Roseiras ananas

As roseiras ananas cumplen o que prometen: polo seu desenrollo baixo e compacto (50 cm de alto) resultan perfectas para espacios moi reducidos do xardín. Medran moi ben a pleno sol, nun lugar despexado. As favoritas son as rosas miniatura que se poden plantar nun testo.

Roseiras de bancal

Plántanse varios exemplares en grupiños pequenos para conseguir unha floración abundante de gran efecto. Ó elexi-las variedades é mellor limitarse a unha cor ou poucas, para evitar que a composición sexa demasiado colorida.

Espectaculares son as combinacións de rosas arbustivas e gramíneas, que conseguem suaviza-lo aspecto, ás veces algo ríxido, das rosas de bancal.

Roseiras trepadoras

Estos arbustos de crecimiento vigoroso requiren un apoio, por exemplo, unha espaldeira, para poder aferrarse. O máis sinxelo é atalos ás pólas dos arbustos más cercanos. Tamén podemos deixalos medrar aillados sobre un pilar.

Cultivar e coidar rosas

Tódalas variedades de roseiras necesitan unha boa cantidade de sol e luz, pero isto non quere dicir que unha exposición permanente ó sol sexa o ideal. As temperaturas que as roseiran toleran mellor son entre 15 e 22º. Se hai máis de 25º, as cores das flores pónense brancas. Nunca deben plantar-

se nun lugar permanentemente sombrío: serán vulnerables ás enfermidades, florecerán mal e correrán o risco de murcharse.

As roseiras nunca deben plantarse debaixo nin moi preto das árbores porque toda a auga das follas, o que as faría más propensas a ter enfermidades. Tampouco a esquina dunha casa ou entre dous edificios é o sitio mellor porque medran mal, nin os lugares onde hai moitas correntes de aire.

A mellor época do ano para realiza-la plantación vai de outubro a abril, sempre que o terreo non estea xeado. No outono a planta dispón de bastante tempo para botar raíces, antes das xeadas. Cando se plantan na primavera, hai que esperar que non haxa moita humidade estancada na terra para poder traballar mellor o solo. As roseiras recén plantadas non toleran as calores demasiado fortes.

As roseiras atópanse ben nun terreo lixeiro, limpo de herbas, que absorba o aire e a calor. Na primavera, despois da poda, é moi aconsellable cubri-lo terreo cunha capa de follas, herba cortada e turba ou esterco (mulching) co obxectivo de mellora-las cualidades físicas e químicas do terreo e aumenta-la actividade dos microorganismos presentes no mesmo. Esta protección do solo é útil para as roseiras: estimula o crecemento e impide a aparición de malas herbas.



Cura primaveral para as súas plantas de interior

Dez consellos revitalizantes

- 1.- Quita-las partes murchas da planta. Isto supónlle un aforro de enerxía.
- 2.- Se a planta ten o cepellón seco, é necesario facer baños de inmersión.
- 3.- Limpa-la planta quitando o po das follas para que respiren mellor. Algunhas especies admiten unha "ducha".
- 4.- Poñer luz artificial en espacios escuros.
- 5.- Poda-las plantas antes de que volvan a abrollar.
- 6.- Quitar con coidado as puntas marróns das follas.
- 7.- Transplantalas a un testo máis grande, medrarán moito mellor.
- 8.- Descalcificar augas duras mediante filtros ou bolsiñas de turba.
- 9.- Aumentar-la humidade pulverizando auga ou poñendo os testos en arxila expandida.
- 10.- Volver a fertilizalas con certa regularidade.



BIDUEIRO

*Bidueiro que viñeses
a abrir camiños,
neste pobo sin igual,
de cultura, deporte
e tamén medioambiental.*

*Nestes dez anos de vida
quérote felicitar
e tamén a toda a xente
que colabora e disfruta
desta asociación sin par.*

*Por San Sadurniño
e as súas xentes
seguiremos traballando,
coma sempre fixemos
coas portas abertas
para quen queira axudarnos
e disfrutar con nosoutros
das actividades que facemos.*

M^a Teresa Pouso López
14 - 3 - 2005



David López García

A maza

NO MUNDO EXISTEN ARREDOR DE 7500 CLASES DE MAZAS.

Nivela o colesterol e o azucré no sangue, cura a gastroenterite e cura os pulmóns. As virtudes desta froita son innumerables: é refrescante, saborosa, fácil de transportar e áinda más cómoda de comer. Pelase con gran facilidade, pero tamén pódese tomar coa monda o natural e a mordiscos; con ela prepáranse compotas, pastéis e elabóranse ensaladas. Pero o mellor de todo é que ade-máis, é unha das froitas más saudables e beneficiosas para a saude.

Algunhas variedades de mazá ofrecen un importante aporte de vitamina C, antioxidante que axuda a manter en perfecto estado o sistema inmunoloxico. O seu aporte calórico é medio, xa que contén aproximadamente 55 calorías por cada 100 gramos de producto, resulta bastante doce e provoca sensación de saciedade. Contén unha boa contidada de fructosa, un azucré monosacárico no que a sua principal característica é que metabolízase con lentitude o que significa que axuda a controlar os niveis de glucosa no sangue.

Algúns tipos de mazas son excelentes para comer frescas, namentres que outros tipos son mellores para cociñar. Algunhas variedades poden ter doble función.

TIPOS DE MAZAS

Red delicious: é unha variedade de mazá que é fácil de identificar polos 5 bultos distintivos na punta de cada froito. Esta mazá é doce, zumosa, de cor vermella, non é ácida e é deliciosa cando se come fresca, pero non é apropiada para cociñar. Desa mesma cor son as variedades McIntosh e a Spartan. A primeira é natural de Ontario (Canadá), e de tamaño medio e de forma redondeada. A Spartan é un híbrido entre a anterior e a Yellow Newton.

Golden delicious: estas mazas son cheas e redondas e a pulpa é firme, doce e zumosa. Esta maza pode usarse para calquer propósito porque é boa para comela, cociñala ou ó forno.

Jonathan: estas mazas son xeralmente pequena ou medianas e de cor oscura ou vermella brillante a sua pulpa e amarillenta-branca, en ocasións con veas vermelhas. Estas mazas son suaves, zumosas, aromáticas e moderadamente ácidas. Tamen son para todo propósito.

Winesap (chamada sangue de Cristo): é unha variedade que é sólida e ten unha cor vermella profunda. Ten un pequeno sabor a viño e é ácida, e boa para cociñar ou comer pero non é recomendable para facer o forno.

Rome Beauty: son mazas que teñen un sabor suave que se saborea mellor despois de ser cociñadas ou feitas o forno.

Granny Smith: a sua pulpa é consistente e zumosa e a sua cor, verde brillanta. Cultívase dende o século XIX e é natural de Austria.

O tempo e o factor esencial para obter mazas de boa calidade. Cando o tempo é normal, as froitas sen manchas comezan a caer, isto indica que o tempo é xusto e preciso, ademáis a "cor interna" ou a "cor da monda" son sinais de que a froita está madura e lista.

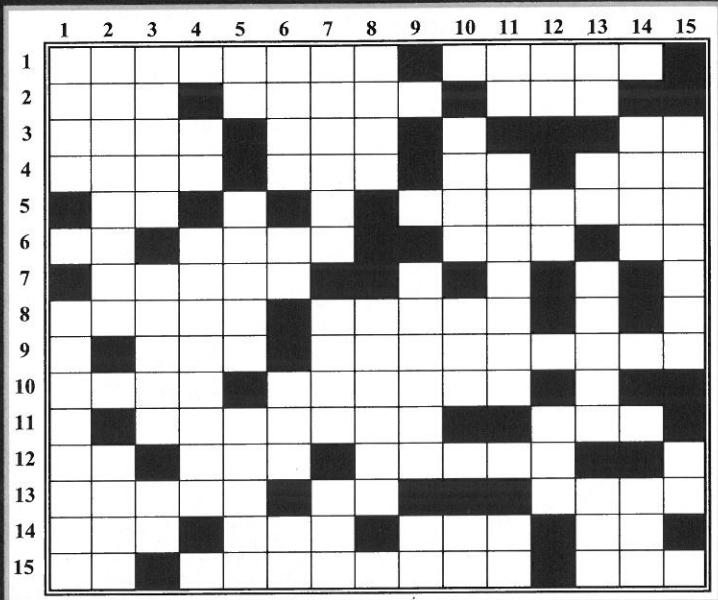
A "cor debaixo da monda", que é a mesma cor da monda nas variedades amarelas ou de cor ouro, pode verse arredor das cavidades do corazón ou do talo; apreciase mellor nas variedades vermelhas, porque cambia de verde a amarela ou verde-amarela conforme as mazas maduran. Poña atención a ese cambio de cor para asegurarse de que esta cortando mazas maduras e listas para usarse.

As mazas maduras deben ser fáciles de cortar incluindo os talos.

Vostede debe retorcer e xirala mazá para que o talo se separe da árbore, non da froita. Mova as froitas con coidado despois de cortales para evitar golpes ou mazaduras.

PasaTEMPOS

Crucigrama



HORIZONTAIS.-

- 1.- O que vai ó lado do conductor/Apero de labranza
- 2.- Epoca/Ría Galega/Son repetido
- 3.- Onde?/Canto da ra/Número romano/Nome de letra
- 4.- Pomba/Vocal en plural/Letras de home/Mirei
- 5.- Partido político/Canso
- 6.- Do verbo ser/Toco/Xénero musical/Terminación dos alcoholes
- 7.- Figura do xadrez
- 8.- Comer vulgarmente/Asumo
- 9.- Eu/Home de mar
- 10.- Extraña/Do vento
- 11.- Escorpión/Negación
- 12.- Artigo indeterminado
- 13.- Paxaro/Repetido nai/Cancións canarias
- 14.- É a madriña/Donou/ Letras de estaño
- 15.- Sociedade anónima/Pirata/Corrente de auga

VERTICAIS.-

- 1.- Comer a noite/Contra a choiva
- 2.- Banda de música/Cero
- 3.- Nome de muller/Xénero musical/Deus exípcio
- 4.- Fiestra que deixa pasar a luz
- 5.- Nota musical/Ter moita cara/Feito no forno
- 6.- Peixe de gran tamaño/Son repetido/Terminación verbal
- 7.- Matador de touros/Cariño/Xogo de cartas
- 8.- Doenche ca reuma/Empapada
- 9.- Nome de muller
- 10.- Animal feroz/Movemento nervioso/Pronome
- 11.- Nota musical/Árbore madrileña
- 12.- Símbolo do Actinio/Símbolo do tantalio/É do fillo
- 13.- Nota musical/Observei/ Morte/Cadea de radio
- 14.- Sollicito/Dese modo
- 15.- Experto en viños/Campeón

Xeroglífico

VOZ DA GALIÑA

SÍMBOLO DO LITIO

ROSA

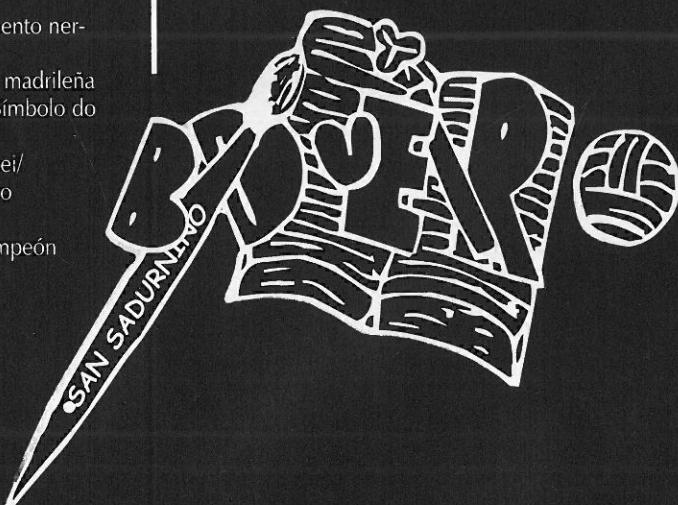
Nome de hortaliza

NOME DE LETRA

LETRA GRECA

NEGACIÓN

Nome de hortaliza



*... E estes son os participantes
da X Feira da plantación
de San Sadurniño*

MADEIRA E MIMBRE RAMÓN

CHURRERÍA SÚSI

ARTESANÍA THALASSOS

MAQUINARIA CASIANO

VIVEIROS EL CASTRO

CERAMISTA XELA

FROITERIA M Y L

SUBMINISTROS AGROPÉREZ

VIVEIROS A LAGOA

VIVEIROS O POMARIÑO

CRÍADORES DE GALLINAS DE MOS

LOUZAS PILI

Almacenes SUEIRAS, S.L.

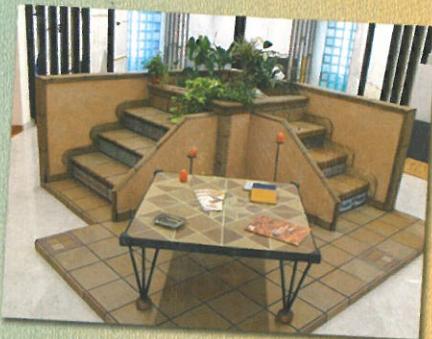
Ctra. Ferrol-Vivero s/n MOECHE - A Coruña
Tlf.- 981/404428 - 981/404484 Fax.- 981/402365
Materiales de construcción - Ferretería autoservicio



- Cementos Cantábrico
- Distribuidor URALITA
- Bloques hormigón
- Vigueta hormigón pretensada y sobrecarga
- Forjados cerámicos y de hormigón
- Ladrillo hueco doble y sencillo
- Ladrillo refractario
- Thermoarcilla
- Tejas cerámicas y hormigón
- Tubería de hormigón
- Tubería PVC y Polietileno
- Materiales para drenaje
- Aislantes (expandido y extruido)
- Lámina para drenaje
- Materiales para Saneamiento
- Artículos de fontanería
- Tornillería general
- Ferretería autoservicio
- Servicio camión-grua



Cocina rústica
Azulejo con base porcelánica
Cocinas de leña Berotu



Pavimentos de Gres
para exteriores
Peldaños para escaleras
y piezas especiales



Porcelánicos 40x40 y 60x60
Varios modelos
Desde 22€