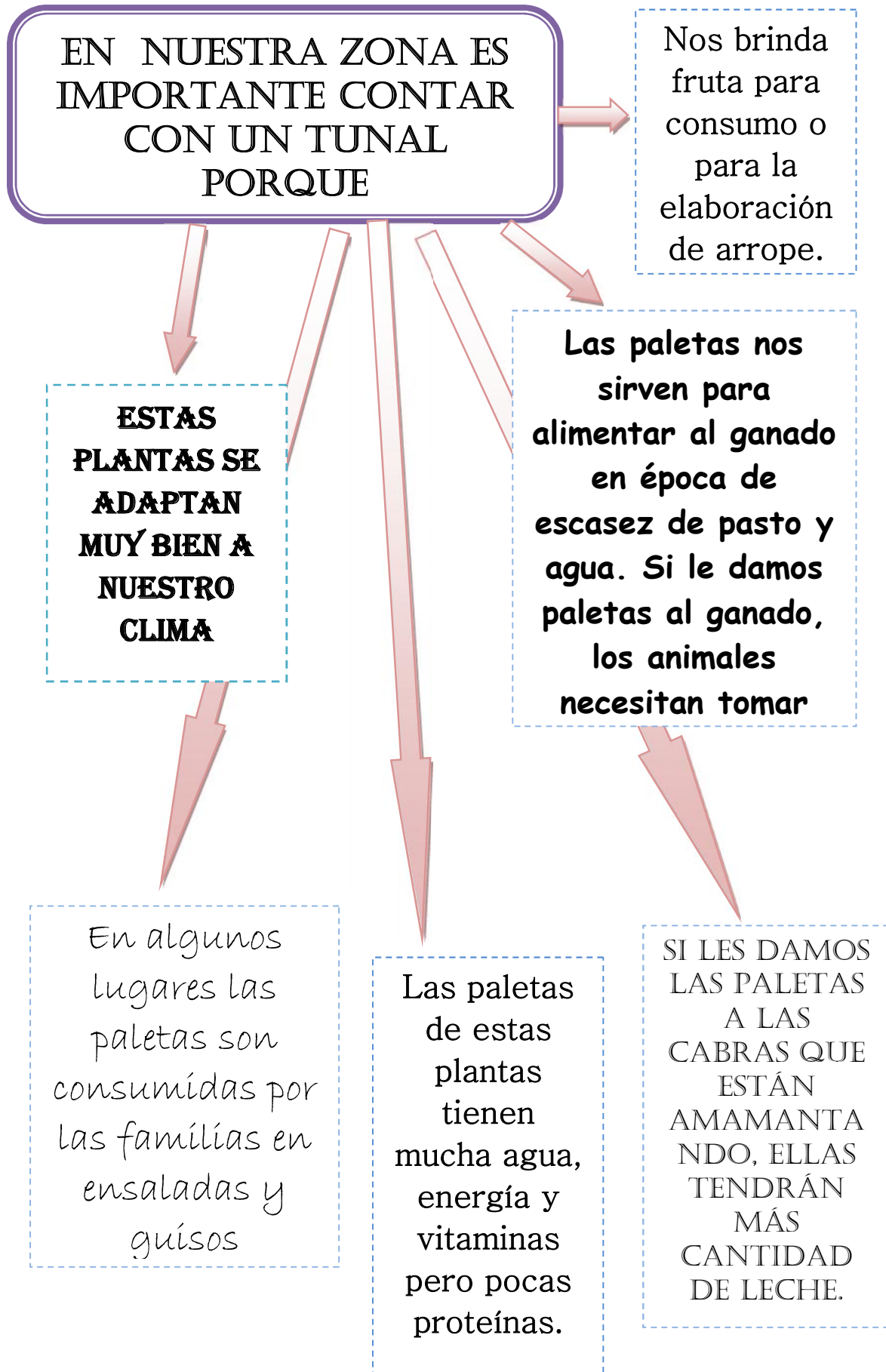


Cultivo de Tunales



Noviembre 2011



PRIMEROS PASOS PARA IMPLANTAR EL TUNAL

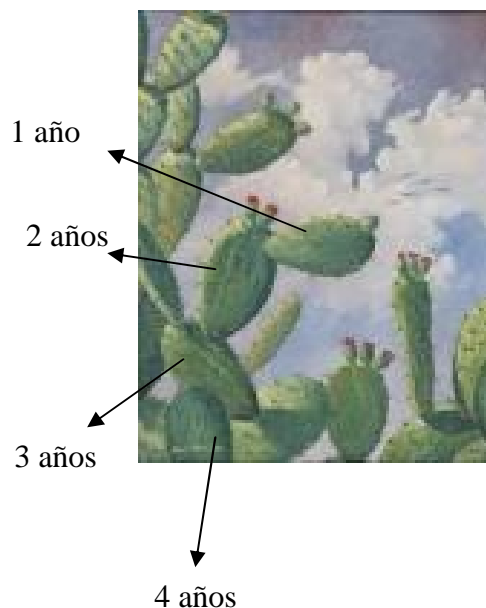
Para elegir el sitio donde vamos a hacer el tunal es bueno tener en cuenta que nos conviene usar aquellos lugares donde hoy no tenemos producción, pueden ser zonas peladas, chacras viejas abandonadas o cualquier lugar que no tenga pasto.



UNA VEZ QUE ELEGIMOS EL LUGAR ES NECESARIO QUE LO CERREMOS PORQUE ESTE CULTIVO TIENE QUE SER PROTEGIDO DE LOS ANIMALES PARA QUE NO LO CONSUMAN DIRECTAMENTE.

Las paletas que vamos a usar para formar el tunal tienen que estar sanas y ser de color verde oscuro. Este color nos indica que tienen las paletas tienen más de dos años.

También es importante al elegir las paletas que estas no tengan más de 4 años.



Después que hemos elegido las paletas debemos cortarlas en la base donde se une con la palma más vieja, luego tenemos que dejarlas una semana en un lugar sombrío para que forme un callo en la base. Este callo nos va a ayudar a que no se pudra cuando la plantemos.

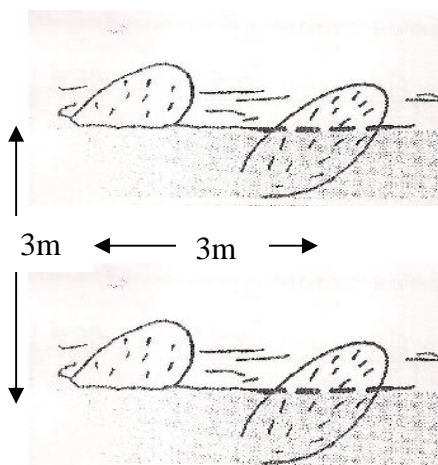
PLANTACIÓN DEL TUNAL

Un tunal nos puede dar hasta 10.000 kilos de comida por hectárea para nuestros animales

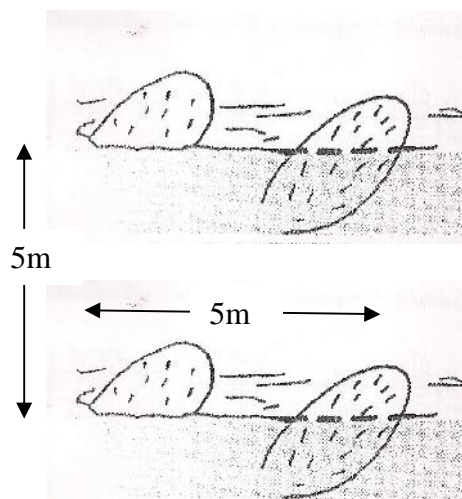
✚ DISTANCIA ENTRE PLANTAS

Si queremos tener una plantación para cosechar los frutos (las tunas), tenemos que poner las palmas separadas por 5 metros entre plantas y 5 metros entre hileras, en cambio si queremos tener paletas para alimentar a los animales podemos plantarlas a 3 metros entre hileras y entre plantas (cada metro es más o menos un paso grande).

Distancia de plantación cuando se quiere cosechar las paletas



Distancia de plantación cuando se quiere cosechar la fruta



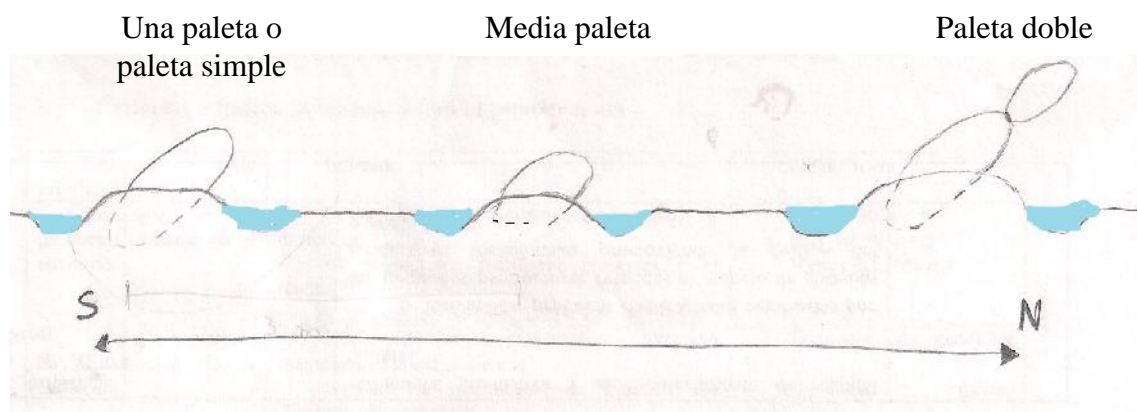
TIPOS DE PALETAS A PLANTAR

Si tengo muchas palmas conviene plantar *paletas dobles*, así las nuevas plantas se van a desarrollar más rápido porque van a tener más energía.

En cambio, si tengo pocas material puedo colocar *una o media paleta* ya que me va a dar el mismo crecimiento. Es importante tener en cuenta que ***si voy a poner media paleta debo partirla y dejarla secar*** por una semana para que se forme el callo.

FORMA DE PLANTACIÓN

La Pencas se tienen que poner en dirección norte sur para que reciban la mayor cantidad de sol posible. Al plantarlas se debe enterrar la mitad de la paleta y se le tiene que acercar tierra a la palma y hacerle una olla alrededor para que tenga agua disponible pero sin que se esté mojando la paleta directamente. Esto nos asegura que no se pudra la planta.



ÉPOCA DE PLANTACIÓN

Para decidir en qué época hacer la plantación hay que tener en cuenta la temperatura y las lluvias.



!!!OJO!!! TENEMOS QUE ESTAR SEGURO QUE, DESDE EL MOMENTO QUE HACEMOS LA PLANTACIÓN NO VA A HELAR PORQUE SI HIELA PODEMOS PERDER EL CULTIVO. TAMBIÉN ES IMPORTANTE HACER LA PLANTACIÓN ANTES QUE EMPIECE LA ÉPOCA DE LLUVIAS PARA QUE LAS PLANTAS APROVECHEN TODA ESA AGUA PARA CRECER.

CUIDADOS DEL TUNAL

Una vez que el tunal está plantado hay que recorrerlo de vez en cuando para ver si hay plantas enfermas, si alguna de las plantas no ha prendido o si están siendo comidas por animales.

Esta recorrida nos va a ayudar a ir solucionando los problemas que aparezcan antes que se hagan graves y perdamos el cultivo.

ENFERMEDADES DEL TUNAL

Cochinillas



Las cochinillas son esas manchas blancas que se ven en las palmas de la foto. En general el ataque es pequeño pero si tenemos más de la cuarta parte de la planta atacada hay que curar con insecticida

Gusano de la penca



Este gusano es muy difícil de matar porque se mete adentro de la hoja apenas nace. Lo que se debe hacer cuando se ve la paleta atacadas (se ven como chorreados marrones) es sacar el pedazo enfermo y quemarlo o dárselo a los animales para que lo coman.

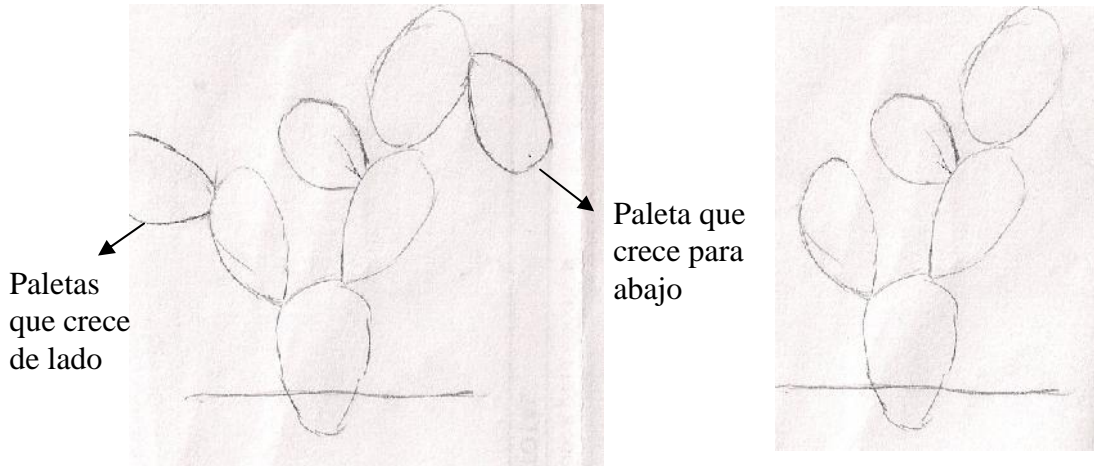


Nunca debe dejarse el pedazo infectado en el tunal porque el gusano sigue vivo y nos puede enfermar toda la plantación

PODA DE TUNALES

Poda de formación

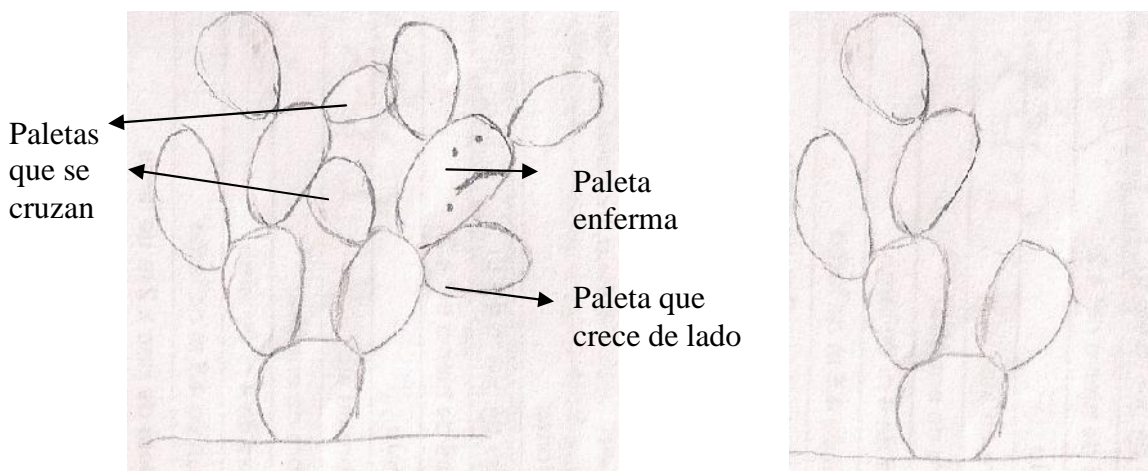
Se hace durante los tres primeros años y consiste en la eliminación de todas las paletas que crezcan hacia abajo o hacia los lados.



Esta poda tiene por finalidad formar la planta para que le llegue bien el sol y para que no se haga muy alta porque nos dificultaría la cosecha de paletas y frutos.

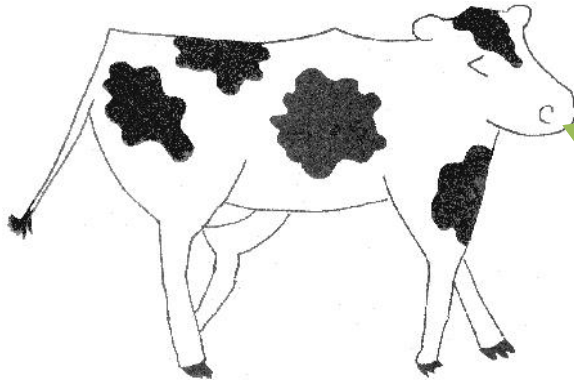
Poda de producción

Se hace a partir del cuarto año, buscando tener mayor cantidad de paletas y de frutos para cosechar. Para realizarla hay que sacar las paletas que están enfermas o con daño, también hay que cortar las que crezcan para abajo o aquellas que se crucen entre sí. La mejor época para podar es luego de la cosecha de la fruta.



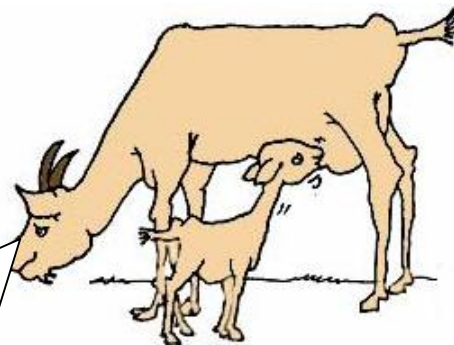
USOS DEL TUNAL

COMO FORRAJE PARA EL GANADO



NOSOTRAS
PODEMOS
COMER ENTRE
15 Y 40 KILOS DE
PALETAS DE
PENCA POR DÍA

**Nosotras, en cambio,
podemos comer hasta 9
kilos y nos ayuda mucho
a tener leche cuando
estamos dando de mamar
porque la penca tiene
mucha agua**



COMO ALIMENTO PARA LA FAMILIA

Existen muchas recetas para hacer comidas con las hojas de las pencas. Acá les dejo algunas



PENCAS EN ESCABECHE



En una olla con agua hirviendo se ponen a hervir medio kilo de penca cortadas y 2 zanahorias peladas y cortadas y se dejan hervir durante 3 minutos, luego se sacan y se lavan.

En una sartén con aceite se coloca una cebolla y 4 dientes de ajos hasta que la cebolla esté transparente, luego se le agregan las pencas y la zanahoria. Por último se le pone una taza de agua, una de vinagre, sal, pimienta y laurel a gusto y se lo deja hervir a fuego medio.

Si se quiere guardar el escabeche por seis meses hay que envasarlos en frascos esterilizados

PENCAS RELLENAS

Se cortan 8 paletas, se salan y se asan en una sartén o plancha de los dos lados hasta que desaparezca el jugo. Luego se coloca queso entre dos paletas y se unen con palillos. Estas paletas con quesos se las pasa por huevo y harina dos veces y se fríen.



ENSALADA DE PENCA



Se corta en tiras finas ½ kilo de paletas y se ponen a cocinar con poca agua y sal, cuando están cocidos se enjuagan bajo agua fría, se escurren y se colocan en una ensaladera.

Se le agrega cortada finita una cebolla, un pimiento, dos tomates y se condimenta con sal, vinagre y aceite

PENCAS CON HUEVO

Se cortan 5 paletas en cuadrados chicos y se colocan al fuego con sal durante 15 minutos para que se cocinen en su propio jugo. Luego se sacan en un colador y se dejan enfriar.

En una sartén se pone aceite y cuando esté caliente se agregan los cubitos de penca, se doran y se les agrega de a uno 4 huevos hasta formar un revuelto.

