

Nom local:

**Tomata popa de vaca**

Altres noms:



**Fonts:** MARIA MORA, CASA NADAL D'ESTERRI.

### **Descripció:**

- ▶ Difereix en molts aspectes d'altres varietats trobades, en la forma, l'aspecte, el fruit, el gust... Té el fruit carnós, amb poca llavor i de forma allargada amb mugró pronunciat; molt dolç, són característics els carrapells grossos que pengen durant l'agost i el setembre.
- ▶ Les fulles són de color verd clar, les flors són petites i grogues. Les llavors són rodones i molt petites de 3mm, de color groguenc, piloses i aplanades.

### **Gestió tradicional:**

- ▶ Es sembra en lluna vella de Sant Josep i es fa el planter en un lloc arrecerat, tapat i calent. Si es posa a fora perquè li toqui el sol, se n'avança més. Si fa bonança, a les darreries d'abril ja es poden plantar. Pugen força i normalment s'emparren amb parrals d'avellaner i es lliguen perquè pugin rectes. Es deixen una o dos tiges, els brots i els xupons es treuen.
- ▶ Si la primavera va bé, ja a primers d'agost es cullen fins al setembre. Venen més tardanes que altres menes. Té un rendiment alt, però no carreguen massa. Si a finals de temporada la mata està molt carregada i no han madurat, per la nit es tapen perquè és millor que madurin a la planta que no a casa; sinó, no tenen el mateix gust.
- ▶ Són molt resistents i no agafen massa malalties. Volen molta aigua i aquesta es rega més perquè es veu sempre arrugada.
- ▶ Per agafar llavor, sempre millor collir les primeres tomates de sota, deixar que madurin força a la mata. Cal agafar tomates de diferents mates i així s'assegura la llavor.

### **Receptes i com es menja:**

- ▶ "Una altra manera de fer la conserva:

Primer es deixen madurar bé, si no surt la conserva àcida. Es posen en còvets fins que es facin toves, després es posa en un gibrell o ferrat i fem escalfar aigua i la hi tirem per sobre. De seguit es treu la pell, s'aixafen bé perquè surti tot el suc i després es posa a l'olla per coure amb una mica de sal. Si fa molta aigua se'n va traient, es prefereix tenir menys quantitat, però que la conserva sigui més espessa i així també servirà per sucar pa. Després es passa per la batidora elèctrica, que surti ben fineta. Llavors serveix per tot, per fideus, patates, per sucar pa..."