



Tiribec, Tirabec, estirabec o pèsol caputxí

Nom científic: *Pisum sativum*

Espècie: Pèsol
Família: Fabàcia

El tiribec és molt apreciat per la seva textura fina i digestiva. Es caracteritza per tenir unes beines grans, amples i aplastades de 15 cm de llarg per 2-3 cm d'ample amb 6-9 granes cadascuna i sense fils sempre que es cullin tendres.



Sembra

1r pas. Deixa les llavors en remull durant 2 hores.

2n pas. Prepara la terra per sembrar. A l'hort, fes forats a una distància de 40 cm, deixant 60 cm entre fileres. Al balcó, prepara testos o jardineres amb terra.

3r pas. Posa 3 llavors per forat o per test, tapa amb terra, pressiona una mica la terra al voltant de les llavors i rega. La terra s'ha de mantenir humida fins que germinin les plantes.

Sistema de creixement i maneig

4t pas. Instal·la una estructura feta amb canyes, reixa o fils perquè la planta s'hi pugui enfil·lar.

5è pas. Rega de tant en tant. És el moment d'admirar el creixement de les plantes i les seves flors precioses.

6è pas. Pots anar collint les tavelles a mesura que estiguin a punt, just quan es comencen a veure els granets dins la tavel·la.



Quan es cultiva?



Època de sembra:
De setembre a novembre o de febrer a març



Època de trasplant: -



Època de recol·lecció: a partir de 4/5 mesos

Com es multiplica?

És una espècie **autògama**, això vol dir que les flors s'autopol·linitzen.

A la cuina

Els tirabecs es consumeixen quan són molt frescos i es poden saltar o cuinar uns minuts al vapor.

Es poden menjar crus, saltejats o bullits.