



Cultivando el

Tomate Margariteño

En Huertos Familiares



“Reguemos las flores que queremos que crezcan”

Reflexión de:

Stephen R. Covey

de su libro *“Reflexiones diarias para la Gente Altamente Efectiva”*

por: Rogelio Carrillo Penso

Caracas, Venezuela.

Teléfonos Oficina: +50-212-945-9886
Habitación: +58-212-976-4901
Celular: +58-0414-240-8520
Fax: +58-212-979.4901
E-mail: gelicarrillo@canv.net
geliboca@bellsouth.net

Folleto
Versión No.
10.0

Tomatero(a)
No.

CONTENIDO

Introducción	Página 2
Sembrado y cuidado inicial	Página 3
Crecimiento de la planta	Página 6
Floración	Página 8
Crecimiento de la Fruta y Recolección	Página 8
Recolección de la Semilla	Página 11
Notas para los Cultivadores de Balcón	Página 12
Conclusión	Página 13
Recetas Tomateras	Página 15
Cómo solucionar sus Problemas	Página 20
Seguimiento típico de una Cosecha	Página 21
Seguimiento y Control de su cosecha	Página 22
Estadísticas de su Cosecha	Página 22



El propósito de este folleto sobre el Cultivo del Tomate Margariteño en Huertos Familiares, es el de contribuir a que esta sea una experiencia nueva, placentera, útil e interesante para Uds. He tratado de hacer su lectura sencilla y clara. Igual es el cultivo de esta extraordinaria fruta venezolana. En realidad, el único requisito real para tener frutas excepcionales es el de apreciar la naturaleza, gustarle las plantas, un poco de dedicación, la semilla necesaria y algo de ayuda de los que ya han transitado este camino. Espero que este folleto les brinde esa ayuda.

Muchas personas se han iniciado en el cultivo del Tomate Margariteño con ayuda de mi folleto; muchas de ellas en balcones, terrazas y pequeños terrenos. En Venezuela, así como en otros países como Estados Unidos, Chile, México, y algunas experiencias en varios países europeos, esta experiencia ha ido tomando cuerpo.

Esta iniciativa que comencé hace varios años, llegó a tener hasta 1554 tomateros registrados en mi base de datos. Con el desarrollo que han tenido las Gotas de Conocimiento, he decidido hacer asequible este folleto a todos los inscritos en mi lista de correos.

La Internet permite hoy que el costo de publicación sea insignificante, en comparación con el proceso que una vez tuve, imprimir los folletos, ensobrarlos, enviarlos, etc. Los invito a disfrutar de esta experiencia agrícola, y de las recetas que hemos desarrollado con el aporte de muchas personas amigas. Estas recetas están en la página 14, y estoy seguro que las van a disfrutar a plenitud.

INTRODUCCIÓN

Espero que el interés demostrado por tanta gente lleve a un nuevo reverdecer del cultivo en huertos familiares; y que todos puedan disfrutar de una interesante cosecha de **Tomates Margariteños** de más de **900** gramos de peso y **14** centímetros de diámetro, en la próxima temporada de siembra, a partir de noviembre. Fortalezcamos la idea del Huerto Familiar. Esta no es solamente una gran experiencia para gente de todas las edades, también es un pasatiempo placentero y útil, además de una increíble diversión. Yo me inicié en su cultivo en 1981. Desde que me dieron estas semillas he cultivado unas cuatro o cinco matas al año con bastante éxito.

Como a los 115 días de sembrar, Ud. se estará comiendo su primer tomate de más de 700grs.



Esta planta de por sí da un tomate grande, arriñonado, muy jugoso y que por su característica de tener mucha pulpa y poco hueco tiende a ser especialmente pesado. Es una planta delicada que requiere atención personal y cuidado diario. No obstante, lo pródigo de su fruto responde con creces a la atención que cualquier amante de la naturaleza le preste. A aquellos que comiencen a cultivarlo, les aseguro que su satisfacción irá mucho más allá de comerlo. Se convertirá en centro de atención social, en una motivación para intentar otras formas de cultivo, y una forma muy especial de experiencia familiar. Normalmente puede esperar cosechar unos 8-12 kilos de tomates por mata, los cuales llegan a pesar entre **560** gramos y **1,300** kg. De 5 a 7 tomates por mata serán de características y tamaño especiales, superiores a los 900 gramos c/u.

Normalmente puede esperar recoger de 8 a 12 kilos por mata.

Disfrutar de comer una especialidad gastronómica autóctona venezolana como el Tomate Margariteño es una gran motivación. Ver su germinación y su vertiginoso progreso, su floración, y transformarse en el centro de atención por unos cuatro meses del año. Ud., como yo, se transformará en un nuevo elemento de difusión de este cultivo. En todo caso, disfrutará plenamente. La gente jubilada ha encontrado es los huertos familiares un entretenimiento no solo agradable y fructífero, sino útil. Los niños, jóvenes y no tan jóvenes, una experiencia sumamente interesante.

Nuestro Tomate Margariteño ya es internacional. Con el nombre de "**Tomate El Camera de Venezuela**" la revista "**Country Home**" de **Better Homes and Gardens** en la página 64 de su edición de junio de 1986, lo califica como "HEIRLOOM VEGETABLE", rareza mundial y excepcional cultivada a nivel de huertos familiares. Con el título: "Tomatoes Across the Miles", la misma revista, en su ejemplar de Abril de 1987, muestra una foto de nuestro tomate. Hoy, Ud. se ha incorporado a su cultivo.

Nuestro Tomate Margariteño es Internacional, Felicitaciones por acompañarnos.

Adopte un tomatero. Acompáñenos a difundir este cultivo. Ud. puede copiar este folleto total o parcialmente. El único requisito es hacerme llegar la información de las personas a las que los ha dado.

SEMBRADO Y CUIDO INICIAL

Ud. debe sembrar su semilla alrededor del 15 de noviembre de cada año, que es el periodo de salida de lluvias. Esto le permite garantizar que estará terminando de cosechar antes de que vuelva a comenzar el período lluvioso, que en Venezuela es a finales del mes de abril; además de que hemos probado que cumplir con estas fechas da los mejores resultados en el cultivo del tomate margariteño. Si tarda demasiado en sembrar su maticá, la floración puede ser afectada por los cambios de clima

Si se retrasa en la siembra, no aprovecha los cambios de clima. El crecimiento es mejor en tiempo frío, la floración en tiempo de calor.

Hay algunas cosas de primordial importancia en el cultivo del tomate Margariteño. Primero, la tierra debe tener muy buen drenaje; segundo, la planta requiere riego diario y periódico; tercero, la planta requiere mucho sol; cuarto, la mata necesita amplio espacio para sus raíces. No escatime el tamaño del pote si siembra en balcones o terrazas

Cuide de tener buen drenaje, riego regular, y espacio para las raíces.

- Siga las instrucciones de preparado de la tierra que les recomiendo en este folleto. La semilla debe ser sembrada en la misma mezcla de tierra donde va a crecer la mata adulta. Cuando reciba su semilla, si va a tardar más de dos meses en sembrarla, sáquela de su sobrecito plástico y póngala en un envase ventilado hasta la fecha de siembra.

Si la mezcla de tierra es buena, la mata crece bien. Tierra dura y mal drenaje es malo para la mata.



- Prepare unos vasitos plásticos desechables del tipo mediano (Vasos marca Selva No 16 que se venden en todos los automercados) abriendo unos 6 huecos en el fondo con un punzón calentado en la candela. Estos huecos permitirán que drene el agua de riego. Los huecos deben ser un poco más pequeños que el grueso de un lápiz.
- Se ponen unas 2 o 3 semillas por vaso, a 1 centímetro de profundidad. Póngale tierra encima y compacte muy suavemente pero no demasiado. Debe tratar de que las semillas no queden sembradas demasiado cerca unas de otras. Generalmente nacen todas.
- Ponga los vasos en sitio soleado, preferiblemente sol mañanero, cuidando que el agua de riego tenga libertad de salir del envase. Recuerde, lo peor para una mata de Tomate Margariteño es tierra dura y mal drenaje.
- Riegue las semillas recién sembradas en el momento de la siembra y al día siguiente. Luego deje dos días sin regar y posteriormente debe regarlas un día sí y otro no, hasta que nazcan las maticas. La tierra debe recibir calor del sol y no estar demasiado húmeda. Si hay claridad suficiente, las maticas nacen bien aunque no reciban sol directo durante gran parte del día.
- No siembre sus semillas directamente en el sitio definitivo. Si lo hace, el enraizado de la mata adulta será demasiado superficial. Siga estas recomendaciones y trasplante su matica después de nacida.
- Las primeras semillas germinarán entre los 6 y 7 días de sembradas. Cuando las maticas tengan unos 10 centímetros, corte las más débiles con una tijera y deje una sola mata por vaso. Esta mata se deberá sembrar en el sitio definitivo cuando a través de las paredes del vaso se vea que las raíces blancas están fuertes y llegan al fondo. No abone las maticas tiernas. Espere a su trasplante definitivo y siga las instrucciones del folleto.
- No debe esperar demasiado para trasplantar. Cuando las matas tengan unos 14 centímetros, sus raíces estarán llegando al fondo de los vasitos. Tampoco debe dejar de cortar las matas débiles de cada vaso. Si deja demasiadas maticas recién nacidas por vaso, ellas compiten unas con otras y el resultado es que todas crecen débiles. Si las raicillas llegan a penetrar tierra fuera de los vasitos, cuando las vaya a trasplantar dañará estas raicillas, y pudiera Ud. hasta perder su matica. Recuerde, estas maticas son como bebés, y en esta etapa sólo deben recibir cuidado extremo y alimentación adecuada. Ya nacidas sus maticas, riéguelas con regularidad. No dejen que se debiliten.
- El momento del trasplante debe ser oportuno, ya que si se dejan las matas en los vasos más de lo debido, el calor del sol las puede debilitar. Siémbrelas con una separación de 70 centímetros a 1 metro 20 entre matas, ya que una mata adulta puede llegar a cubrir un área de metro y medio. No importa si las ramas de otras matas de tomate margariteño se entrelazan, déjeles libertad. Si el cuidado es adecuado, si las ve todos los días, si la tierra es suficiente y las matas tienen buena iluminación, si se abonan como se recomienda, tendrá una excelente cosecha. Recuerde, mata sana y bien nutrida da buen fruto y sufre menos ataques de plaga. Si la mata está muy olorosa cuando le pasa la mano entre las hojas, lo está haciendo Ud. bien.

Las semillas necesitan calor para germinar.

Siembre en vasitos primero y trasplante después.

En una semana verá sus primeras maticas nacer.

Trasplante a tierra definitiva cuando sus maticas tengan entre 10 y 14 centímetros de altura.

Siembre a 70 centímetros mínimo unas de otras. Si siembra las matas demasiado pegadas no va a tener más fruto, las matas competirán por el espacio.



- Conocedores de la siembra industrial del tomate me han comentado que las plantas deben sembrarse en una época en que la tierra está fresca, justamente diciembre. Ello permite a las matas que estén floreciendo antes de que la tierra se caliente por el cambio de clima, alrededor de marzo, pues de lo contrario la cantidad de fruto será menor. Pude constatar en 1989 que llevar una mata a tierra después del 20 de enero reduce la cosecha en más de un tercio y hace que las plantas se deterioren con rapidez en la época de cosecha. En los sitios de clima más frescos, este proceso es menos crítico.
- Para trasplantar sus maticas a su sitio definitivo de crecimiento, corte el vaso con una tijera en varios sitios, de arriba a abajo, para poder sacar la mata con sus raíces y tierra completa, sin que ninguna sufra. Abra las tiras cortadas del vaso hacia afuera, saque el conjunto **Raíces Mata Tierra** con mucho cuidado, y siémbrela compactando un poco la tierra alrededor del tallo. **Trátelas con delicadeza.**
- Para sacar su mata del vasito en que sembró las semillas, también puede Ud. voltear el vasito con el tallito entre los dedos medios de la mano, golpeando suavemente el fondo con una palita de sembrar. La mata se deslizará con todas sus raíces completas. Esta operación no debe hacerse antes de ver un buen crecimiento de las raicillas a través de las paredes traslúcidas del vasito. Siémbrelas sin soltar las raicillas ya que todavía están muy tiernas y se pueden romper.

Las semillas no deben sembrarse más allá del 10 de diciembre.

- En aquellas zonas donde llueve poco, por ejemplo la Isla de Margarita, el estado Falcón, el occidente de Barquisimeto, etc. el cultivo de esta planta puede hacerse todo el año, pero cualquier lluvia le hace mucho daño, tumba las ramas y atrae la plaga.

La lluvia es mala para la mata adulta

- Yo utilizo una mezcla de tierra que he ido mejorando con la experiencia a través del tiempo. La mejor tierra la he comprado en el Vivero Las Cumbres S.R.L. el cual está situado en la Av. Intervecinal de Colinas de Santa Mónica en la calle que comunica Cumbres de Curumo con Santa Mónica, en Caracas. La función del Coco Molido es la de mantener suelta la tierra para esta no se apilote y facilite el buen drenaje del agua de riego. A falta del coco se pueden usar perlitas de anime o Aliflor, aunque yo no he probado estos dos productos. Este coco se consigue ya embolsado y molido en varios viveros de la ciudad. Uso tierra completamente nueva en cada siembra anual. No aconsejo utilizar tierra vieja recuperada. Abro un hueco, echo los sacos en la proporción que indico abajo, y luego la mezcla con una pala. Esta mezcla es muy suelta y no ensucia. Si tiene niñitos chiquitos, prepare la tierra con ellos, gozan un millón sumergiéndose en ella y le toman cariño al huerto. La mezcla que me ha dado mejor resultado es la siguiente:

La mezcla es: Media bolsa de coco molido por cada 3 bolsas de tierra. No use tierra vieja recuperada. La mezcla recomendada permite buen drenaje y una tierra suelta para que las raíces caminen.

6 Bolsas de Tierra Abonada con Turba

1 Bolsa de Coco Molido

- Seis días antes de trasplantar la matica a su sitio definitivo de crecimiento, se debe mojar la tierra con leche pasteurizada (leche de litro). Este tratamiento previene a la mata contra el Fusario, plaga que la ataca en la plenitud de su carga y daña el tallo de adentro para afuera. Para 4 matas se necesitan unos 12 litros de leche. Marque el sitio donde va a sembrar sus matas con palitos de los que vienen en los ganchos de ropa de las tintorerías. Eche la leche alrededor de estos palitos y después rocíe un poco de agua para que la leche penetre un

Después que eche la leche, cuando a tierra huele a vómito, es el momento de trasplantar.



poco en la tierra. A los tres días verá la tierra blanquizca, y como fermentada. Como dice mi sobrinito Luis Eduardo: oliendo a vómito. Espere tres días más y siembre sus matas.

- Extreme sus precauciones en el lapso entre el cual siembra su mata en tierra y la misma adquiere una altura de unos 30 centímetros. Mientras esta mata está chiquita, es un bocado apetecible para las babosas (también conocidas como sietecueros). Si al amanecer de un día Ud. ve que una matica está cortada por el tallo principal y tirada sobre la tierra, puede estar seguro que fue atacada por babosas. Como medida preventiva, eche granos de matababosas "**Mesuroil o Finbabosas**" alrededor de su huerto una semana antes de trasplantar su matica. Cuidado con los niñitos y animales domésticos.
- He visto ataques de babosas en algunas matas en la que estos animales, que parecen no poder moverse sino arrastrándose sobre la tierra, subían las matas hasta alturas de un metro, especialmente durante la noche. No espere a verlas, rocíe granos de un producto matababosas alrededor de sus matas cada 15 días, pero no las ponga cerca de la mata sino alrededor del huerto, por donde entraría esa plaga, especialmente por las áreas más húmedas. A las babosas que pueda ver, échelas sal encima lo que las mata inmediatamente.
- Cuidese de los tordos, tortolitas, etc. Si alguno de estos pájaros le coge el gusto a una mata, se ensañarán con todas y pueden ser muy dañinos. Hacer un pequeño vivero totalmente tapado con malla plástica puede proteger sus matas hasta que estas hayan llegado a un nivel de desarrollo que les permita soportar esos ataques. He sufrido este tipo de plaga sólo una vez. Evite que esos pájaros sepan a qué saben sus matas espantando los primeros que vea. Los espantapájaros no los asustan, más adelante les indico una manera mejor de alejarlos.
- Hay una razón de peso para sembrar esta planta a salida de lluvias y es el atractivo que esta mata tiene para las plagas de varios tipos. Con la llegada de las lluvias, aumenta la cantidad de gusanos, el mildiú y puede crear hongos. El uso de fungicidas sistémicos en la planta de Tomate Margariteño no es muy efectivo. La siembra en tiempo de sequía evita estas plagas y permite un mejor control del riego, aspecto muy importante en el cultivo de esta planta.

En el mismo momento en que trasplante, rocíe matababosas alrededor del huerto para que no ataquen sus maticas.

Los pájaros venezolanos se ríen de los espantapájaros.

Acabar con la Mosca Blanca o el Mildiu (manchas blancas en las hojas), por ejemplo, es casi un parto morocho.

CRECIMIENTO DE LA PLANTA

Una vez sembrada, la mata parece que no prospera por unos 15 días. De repente comienza a crecer y crece en forma considerable unos 10 centímetros de altura por semana. Cuando la mata tiene unos 20 centímetros, comienza el abonado que acostumbro a hacerlo todos los sábados, **sin excepción**.

Mi mejor experiencia ha sido utilizar inicialmente abono químico **MAIROL** (14% Nitrógeno, 12% Fósforo, 14% Potasio, 1% Sulfato de Magnesio). Abone por primera vez una semana después de sembrar su matica en tierra definitiva y siga con este abono hasta que su mata tenga 40 días de nacida. A las 7 semanas cambie al abono **HORTAL** (6% Nitrógeno, 20% Fósforo, 30% Potasio, 3% Sulfato de Magnesio) y continúe con este abono hasta que termine la cosecha.

Abone regularmente, cada 7 días, ¡sin falta!, pero no abuse, no vaya a quemar su mata. Uno de los secretos de este cultivo es una mata sobrealimentada.



El Mairol, por su gran contenido de Nitrógeno, ayuda a formar mejores partes verdes en la mata, a fortalecer su tallo para resistir el peso de los tomates, a hacer la mata grande y fuerte y a aumentar el tamaño de las hojas para que la mata esté saludable y dé buen fruto. Es importante que en la fase inicial de la planta, se abone con fertilizantes con alto contenido de Nitrógeno para que se forme una mata fuerte, con gran cantidad de tejido verde, que pueda alimentar y soportar los tomates adecuadamente. Esto evita la posibilidad de necrosis apical en la fruta cuando la alimentación y el agua no suben bien.

El Hortal, por su gran contenido de Fósforo y Potasio estimula la formación de flores y frutos. Evite abonar la mata en los primeros **45 días** con fertilizantes que tengan gran contenido de fósforo y potasio, pues esto estimula la formación de flores y frutos a destiempo, para este cultivo, lo que puede dar una gran cantidad de flores, pero frutos que no crecerán bien, ya que la mata quizás no pueda alimentarlos adecuadamente. El secreto de este cultivo en zonas no ideales está en una mata sobrealimentada, fuerte y frondosa en su etapa inicial. Cuando Ud. vea un abono con una numeración como 15-12-15, esto significa: 15 % Nitrógeno, 12 % Fósforo, 15% Potasio,

Para disminuir el riesgo de sobreabonar su mata y quemarla. diluya el Mairol en agua antes de echarlo, hasta que la mata esté fuerte y tenga unos 30 centímetros. Los envases de Mairol y Hortal tienen unos hundidos en la tapa que es la medida (2 gramos) para un litro de agua. Las tapitas del envase grande de Mairol y Hortal tienen receptáculos medidos para estas cantidades. **No trate de echar el abono en forma de polvo sobre la tierra.**

Diluya el abono antes de echarlo. Si no, corre el riesgo de dañar su mata.

Si abusa del abonado o lo hace sin diluir, puede quemar algunas raicillas menores que son esenciales para el mantenimiento saludable de la mata cuando esta esté adulta. Verá que la mata crece rápidamente, se hace muy grande, pero tiende a deteriorarse rápidamente en la plenitud de la germinación del fruto. Los tallos se oscurecen al estar mal alimentados y la mata muere antes de tiempo. En general planta que crece rápido, muere rápido.

Algunos cultivadores han usado el 15-15-15 de la Petroquímica con buenos resultados, pero tenga mucho cuidado en la cantidad que eche de este producto pues si se pasa, puede quemar la mata. Para una mata de unos 50 centímetros unos tres gramos y muchísima agua. Para disminuir el riesgo de quemado de las raíces, una buena regla es echar el abono en los límites a donde están llegando las raíces. Por lo general, las raíces de la mata llegan hasta el extremo de las hojas más alejadas del tallo principal. El secreto de una buena cosecha de Tomate Margariteño es el abonado intenso y periódico y riego regular.

El secreto de una buena cosecha de Tomate Margariteño es el abonado intenso y periódico, y riego regular

A medida que la planta crece, hay que ir soportando las ramas para evitar que se rompan y se arrastren. Yo acostumbro a clavar cabillas de 1/4 o de 3/8 siguiendo la dirección espontánea de crecimiento de la rama, y las soporto con cinta de regalo, mecatillo o con pabilo. Si usa pabilo, ponga varias cabullitas juntas porque si pone una sola la ramita se puede cortar con su propio peso. En las cuatro matas sembradas este año utilicé 25 cabillas de un largo de metro y medio. Una buena alternativa para soportar las ramas es comprar tubos de aluminio de 1/2 de los usados para pasar cables, cortarlos al largo deseado y clavarlos en la tierra. Por venir en largos de 3 metros y ser livianos y fáciles de cortar, al mucha gente se le facilitará el cuidado de su mata.

Deje que las ramas crezcan libremente. Sopórtelas con cabulla o mecatillo para que no se caigan.

El riego es un aspecto Muy Importante en el cultivo de este tomate. Se debe regar todos los días, a la misma hora, con la misma cantidad de agua, preferiblemente después de las 6 de la tarde. El regado irregular produce frutos con un hundimiento negro y duro en la base del tomate que se llama Necrosis Apical y estos tomates deben ser desechados. Riegue la base de la planta, sobre la tierra, no moje las hojas. El sistema de riego gota a gota debe ser usado con conocimiento. Demasiada agua pudre las raíces y atenta contra la salud de la

El riego regular y periódico es un aspecto fundamental. Mucha agua impide el pase de oxígeno a las raíces.

mata.

FLORACIÓN

El Tomate Margariteño es una planta hermafrodita, y su polinización requiere poca ayuda de insectos. No obstante, es deseable no fumigar las plantas en la etapa de floración intensa, ya que la ayuda que dan los insectos permite la germinación de mayor cantidad de flores. Se debe tener especial cuidado en no dañar a una avispa negra y morada que hace paseos frecuentes entre las flores en esta etapa y que siempre aparece en la etapa de floración de las plantas. Es evidente que este insecto cumple una función importante en la polinización cruzada del Tomate Margariteño. Tenga precaución si tiene otras variedades de tomate cerca del Margariteño, la polinización cruzada pudiera tener efectos de degeneración de la semilla que dará su planta.

Un Huerto Familiar es sinónimo de atención personal. Vea sus matas todos los días.

Como esta mata es muy buscada por gusanos, es necesario retirar esta plaga manualmente cuando la mata está floreado. Una vez que los tomatos han comenzado a crecer, se puede fumigar en caso que el ataque de plagas sea muy severo. Tengo por norma fumigar solamente lo indispensable. Para aquellos que vivan en casas, el tener sapitos, ha sido mi experiencia, reduce los requerimientos de fumigación con productos generalmente peligrosos.

CRECIMIENTO DE LA FRUTA Y RECOLECCIÓN

Entre el momento en que se ven los primeros tomatos germinar, hasta el momento en que se puede comenzar a cosechar los primeros tomates adultos pasan unos 40 días. Los récords de peso son los tomates que se recogen o en la primera etapa de la cosecha o al final de la segunda. La cosecha de la tercera etapa son generalmente tomates pequeños (250 a 400 gramos). Una vez cosechada toda la carga, hay que quitar la mata. Ud. recogerá su primer tomate a los 115 días de sembrada la semilla. Su récord de peso estará en los tomates recogidos entre los 120 y los 130 días de sembrada su semilla. Lo más probable es que Ud. logre recoger unos 120 tomates con peso promedio de 520 gramos. Unos 15 serán los "PREMIADOS" pesando sobre los 760 gramos y hasta 1.200 kg.

Su primer tomate lo recogerá a los 115 días de sembrar, algunos pesarán hasta 1.200 kg.

Aproximadamente un 8% a 12% de la fruta se pierde por varias razones. Así como nos gusta a nosotros, también le gusta a los pajaritos, pero estos sólo picotean la fruta, estos tomates generalmente se pueden comer sin problemas ya que las marcas del picoteado cicatrizan solas.

Pruebe experiencias nuevas adaptadas a Ud. y a su sitio de siembra. Acostumbro a probar recomendaciones y experiencias nuevas solamente en parte de la cosecha. Este cultivo tiene mucho de sentimiento personal. No se deje deprimir por resultados poco satisfactorios al principio, aprenderá rápido y su próxima cosecha llegará a ser excepcional.

Hay que tener especial cuidado con los gusanos masticadores grandes, color gris oscuro (unos 5 centímetros de largo por 4 milímetros de grueso) que aparecen cuando el tomate está en la etapa de crecimiento, y hasta ya adulto. Este animal puede dañar un tomate entero en una sola noche. Para detectarlo, inspeccione cuidadosamente las plantas todos los días poniendo especial atención en la parte inferior de los tomates, por donde el gusano se

Inspeccione cuidadosamente las plantas todos los días poniendo especial atención en las hojas y en la parte inferior de los tomates.



mete. Afortunadamente, este gusano es muy visible por su tamaño y puede quitarse fácilmente. Como medida preventiva, es conveniente una pequeña fumigación cuando sus primeros tomates verdes tengan unos 4 centímetros de diámetro, esto aleja los animales minadores que usan los tomates verdes para poner huevos. Está pendiente si algún tomate se pudre de la noche a la mañana y Ud. lo ve gotear. Es casi seguro que el gusano lo atacó y pueda atacar a otros. Quite este tomate y fumigue cuatro veces consecutivas, cada 8 días. Sin ver una hoja enrollada y con una especie de tela de araña, allí está el gusano. Revise las hojas en la base de la mata en esta etapa.

Asimismo, es conveniente observar muy bien las hojas de la planta en esta etapa. Los gusanillos, que pueden ser muchos, salen entre el momento de comienzo de la germinación de las flores y la etapa final de crecimiento. Si Ud. ve que comienzan a aparecer hojas comidas con demasiada frecuencia, aunque no vea la plaga, fumigue. Para poder dar mucho y buen fruto, el Tomate Margariteño requiere de una planta saludable que la soporte. Ella depende mucho de su follaje fresco y aromático. Si este se destruye por efecto de las plagas, su carga va a ser mala.

Siembre plantas aromáticas alrededor de su huerto.

Lo ayudará a combatir las plagas sembrar plantas aromáticas cerca de las matas de tomate. Las mejores son Albahaca, Perejil y Cilantro. Romero es excelente por aromático y fuerte a plagas.

Para combatir los gusanos, yo utilizo una fumigación a base de **AZODRIN** que es un fosforado. Uselo con mucha precaución, lávese bien con jabón después de fumigar, no aspire el rocío, póngase un pañuelo en la cara use un tapabocas, de esos que utilizan los dentistas. Use mangas largas, trate de mantenerse a distancia de la nube de fumigación. La fórmula utilizada es la siguiente:

Fumigue solo si es imprescindible. Sea precavido que este es un producto peligroso.

Azodrin	4,5	cc
Spreader Sticker	0,6	cc
Agua	3,0	litros.

Todos estos productos pueden ser adquiridos en Agrícola Bello Monte en Caracas

El Spreader Sticker es un surfactante/espesante que mantiene la fumigación sobre la hoja. Las cantidades medidas deben ser **EXACTAS**. Para poder medir las cantidades en centímetros cúbicos yo utilizo inyectoras plásticas desechables con la aguja más grande posible. Estas inyectoras no se pueden utilizar en el Spreader Sticker porque este es muy espeso, parece melao, y no pasa por la aguja. Para él, uso una pipeta de laboratorio o un vasito graduado. El Spreader Sticker no es tóxico pero debe ser manipulado con cuidado y no ingerido.

Las cantidades indicadas deben ser Exactas.

Le hago un alerta en contra de usar sprays insecticidas de los que vienen en latas. El gas en estos envases ataca el tejido vegetal y su mata puede comenzar a ponerse amarilla después de unos días de haber fumigado, y morir.

No use insecticidas Sprays.

Una plaga que pude probar casi imposible de erradicar es la Mosca Blanca, la cual atacó mi cosecha de 1983. El único producto medianamente satisfactorio fue uno llamado Rocío Blanco, pero realmente esta plaga frustró gran parte de esa cosecha. No he vuelto a tener ataques de Mosca Blanca desde entonces. Hay que considerar que si la planta está fuerte, bien alimentada y tiene buen drenaje, la incidencia de plagas es menor. Casi siempre, al final de la cosecha cuando la mata comienza a deteriorarse, como a los 145 días de la fecha en que sembró su semilla, aparece algo de Mosca blanca. "Jardinol Spray Tapa Verde" puede ayudar a combatirla hasta terminar de cosechar.

Algunas grietas en la superficie del tomate es normal. Si el tallo se ennegrece es una mala señal. No use semillas de los tomates de esa mata.



No se asuste si ve que salen algunas grietas concéntricas en algunos tomates. Esta fruta crece tanto que a veces la piel es estirada más de lo que puede soportar y se estría. Esto es natural. Tampoco se asuste si algunos tomates comienzan ponerse color parduzco y se endurecen. Cuando esto le suceda, simplemente quite el tomate y bótelo. Un cierto porcentaje de tomates sufre este fenómeno. Por cierto, un ennegrecimiento del tallo principal de la mata, generalmente son malas noticias; pudiera haber sido atacada por el Fusario. Cuando quite la planta que haya tenido este fenómeno, vea el centro del tallo en un corte horizontal. Si el centro está leñoso y de color parduzco, es señal de que la planta ha sido atacada por fusario. Bote la mata y saque la tierra en que estuvo. No quite la planta que tenga estas señales si detecta estos signos, espere a recolectar su cosecha completamente primero.

El amarilleado de algunas hojas viejas en la base de la planta es natural y no es motivo de alarma. Asimismo, el amarillamiento de muchas hojas en la parte de arriba de las plantas pueden ser síntomas de virus y otras plagas que pudieran acortar la vida de la planta. No obstante, con todo y esto, las plantas pueden dar una cosecha aceptable, pero no use sus semillas. Si no puede recoger semilla comuníquese conmigo para facilitarle más. La observación cuidadosa lo ayudará a crear una experiencia personal y con ello mejorar su cultivo cada año; adaptándolo a las condiciones particulares de su sitio de siembra.

Algunas hojas amarillas no es problema, pero si son muchas, y arriba, sí.

Unos caminitos verde claro (casi blancos) en las hojas es indicativo de que su planta tiene insectos minadores. Mi experiencia es que este no es un problema grave y si no se extiende demasiado, no afecta la mata. Si ve que muchas hojas lo tienen, fumigue

Unos caminitos blancos en las hojas no son problema.

En 1991, mi cosecha fue atacada por una manada de pájaros (tordos grises y azulejos). Cuando vea uno de estos pájaros picoteando una hoja, es seguro que otros van a seguir su ejemplo. ***¡Cuidado!*** En un día pueden acabar con todas sus matas, y no le hacen caso a los espantapájaros. La mejor manera de mantenerlos alejados es guindar con cabulla unos fondos de latas de leche en polvo alrededor de las matas. El movimiento y brillo de estas tapas, empujadas por la brisa, alejan los pájaros.

El mejor espantapájaros: Fondos de latas de leche en polvo, guindados sobre las matas.

No todas las flores van a hacerse frutas. Verá Ud. que el tallito que soporta algunas flores se secan por arriba y la flor cuelga y se seca. Algunos han pensado que es un hongo que también aparece en las matas de Uva. En la cosecha del año 1988, me dediqué a investigar visualmente la razón de este fenómeno, notando en cada caso que en los pedúnculos de las flores que después se secaban, aparecía un pequeñísimo insecto negro, como una tijereta. Pude fotografiar uno mientras parecía inyectar un tallito.

Estamos estudiando desde un punto de vista patológico si es un hongo que se ceba en la mata o si un insecto vector lo inyecta en ese punto específico del pedúnculo de la flor. Este problema parece irse agravando desde 1987. En 1989, decidí salirme un poco de mi costumbre y fumigar más frecuentemente; especialmente después de salir las primeras flores. Lo hice después de volver a ver a la tijereta y ver amarillear y secarse el tallito donde estaba. Mi porcentaje de flores perdidas se redujo en forma considerable, y donde dejé a esa tijereta permanecer por unos dos días, reapareció el fenómeno de los tallitos de flores que se secan. No hay que dejar de tener en cuenta, que la naturaleza tiene diversos medios de evitar que una mata cuaje más de los frutos que razonablemente podrá mantener.

Esta tijereta negra mata una de cada tres flores. Puede que el “Jarditox” ayude a controlar esta plaga.

El tomatero 1526 le sucedió este problema en su huerto en Puerto Cabello en su cosecha en junio 1996. Dice haberlo solucionado usando un Fungicida / Acaricida llamado **Jarditox**, aunque para la fecha que usó el producto ya tenía muchas flores afectadas. Lo probaré en mi próxima cosecha si se presenta esta plaga.



Lo malo de este procedimiento es que, si bien evita la pérdida de flores, también afecta la acción de los insectos en la polinización cruzada, ya que la fumigación mata tanto insectos malos como insectos buenos que pueden mejorar la cantidad de flores germinadas. Sólo una evaluación detallada en el tiempo dirá cual procedimiento es mejor.

Cuando el tiempo está cálido, un leve atomizado por la mañana, dos veces por semana sobre las matas con agua fresca ayuda a refrescarlas y a distribuir el polen de las flores; así como a aumentar las posibilidades de germinación. Este no es un sustituto para la eficiente acción de los insectos en la polinización, pero puede ser especialmente útil en sitios de mucha brisa, balcones, etc. En caso de hacerlo no lo haga con el sol caliente pues quemaría las hojas.

Inspeccione la mata diariamente. Soporte las ramas que se ve que van a sufrir el peso de los tomates desarrollados. Si se descuida, algunas ramas se van a doblar y romper, y perderá mucha cosecha. Tenga especial cuidado en los sitios donde Ud. soportó la mata. Las ramas tienden a doblarse en estos sitios. La sensación que debe existir cuando una mata está bien soportada es como si Ud. estuviera cargando un bebé en brazos, todo suavidad sin que apriete en ningún sitio. Debe estar cómoda. Sea especialmente cuidadoso en soportar los pezones de conexión del tomate a la mata cuando vea que el tomate que soportará va a ser de los de tamaño excepcional.

Apoye las ramas que Ud. ve que van a soportar tomates grandes.

Tenga mucho cuidado al recoger la fruta. El tomate debe recogerse cuando comienza a ponerse pintón pero nunca verde. Si se cosecha verde o antes de tiempo, madura amarilloso y con gusto ácido. Desde el momento en que comience a cosechar, prácticamente no dejará de recoger tomates diariamente por unos dos meses, kilo y medio diario es bastante frecuente. El Tomate Margariteño está muy pegado a la mata. Lo deseable es cortar la conexión con un podador pero si no lo tiene, retire el tomate agarrando tallito y fruta y dándole a la fruta un movimiento circular. Si lo hace mal dañará la fruta. Sea cuidadoso. Si lo siente muy pegado, es señal de que no está a punto para ser cosechado, espere otro día, no se impaciente.

No recoja la fruta antes de tiempo, espere a que el tomate esté pintón.

Cuide asimismo que la fruta no toque el piso. Alguna fruta puede bajar por su propio peso. Revise la planta por dentro. Por lo frondosa que es, muchos tomates se esconden tras las hojas hay que buscarlos bien y a veces, si no se revisa bien, cuando uno los descubre, ya están pasados.

Si la fruta llega al piso se le meten los gusanos.

RECOLECCIÓN DE LA SEMILLA

El Tomate Margariteño no da mucha semilla, es pura pulpa. El proceso que recomiendo para obtener la semilla es como sigue:

- Escoja los tomates más grandes y mejor formados. El mejor tomate es el que ha madurado un poco en la mata. Los grandes y muy arrugados por abajo con formación triangular dan semillas excepcionales, especialmente las de la parte gorda y abierta, lo llaman Tomate Hembra.
- Pique el tomate en ruedas horizontales con un cuchillo muy afilado y retire la semilla que está en la parte exterior de la rueda únicamente. (después cómase su tomate)
- Ponga la semilla con su baba en un colador plástico mediano hasta que haya recogido toda la semilla deseada de ese tomate
- Lave **muy bien** la semilla con agua a temperatura ambiente (agua de chorro) hasta quitarle completamente la baba. ***Si la semilla queda mal***

Lo más importante es quitarle completamente la baba. Si no lava bien la semilla y la deja secar con la baba encima, no nacerá.



lavada, no germinará cuando la siembra al año siguiente. El método para hacerlo es el siguiente:

- Ponga la semilla tal y como la saca del tomate en un colador mediano de plástico.
- Méntala debajo del chorro de agua dejando que el agua lave bien la semilla.
- Con la mano haciendo un puño, usando la parte de afuera de los dedos, frote suavemente la semilla contra la superficie del colador de plástico hasta que sienta que no tiene baba.
- Fijese que la semilla ha aclarado su color y que toda luce similar.
- Deje secar la semilla en el colador. Si la guarda húmeda se enmohece y se pierde.
- Ponga su semilla en un envase, identifíquelo y guárdelo en sitio seco. La tapa del envase debe tener huequitos. Envases de margarina usados, con su tapa, son recipientes ideales. Abrale los huecos pasando un punzón caliente en varios sitios de la tapa; estos huecos permiten el flujo de aire y protegen la semilla de dañarse.
- Una vez completamente seca, guárdela hasta que la vaya a sembrar. Por lo flexible, el colador plástico le permite despegar la semilla sin dañarla, empujándola desde atrás.
- Identifique la semilla que, a su juicio, es la mejor y repita la operación cada vez que vaya a comer sus tomates. Recoja la mayor cantidad de semillas que pueda y repártala entre sus amigos para ayudar a difundir este cultivo. Infórmeme de su labor de divulgación.

NOTAS PARA LOS CULTIVADORES DE BALCÓN

Este tomate está siendo cultivado en balcones, terrazas y azoteas desde 1986. El común denominador de las personas que han confrontado problemas es que han utilizado un recipiente demasiado pequeño para sembrar su mata. El hecho de que este tipo de horticultor tenga espacio limitado lo lleva a cometer este frecuente error. Asegúrese de usar un recipiente suficientemente grande para su mata. Si el envase es demasiado pequeño la mata pierde humedad demasiado rápido.

Una cantidad de tierra suficiente permite la comodidad de las raíces, y el mantenimiento de un grado de humedad adecuado. Potes pequeños tienden a no poder soportar la humedad que mantiene a la mata fresca mientras esta transpira. Por su frondosidad y tamaño de hoja, es mucha la transferencia de humedad de la planta a la atmósfera. Un envase adecuado para cultivos en balcones es un pote grande de **plástico** (Guarda mejor la humedad) o una cesta plástica grande de las que se usan para transporte de jugos, leche, etc. Las paredes de estas cestas se revisten con malla plástica para mantener la tierra dentro y que permitan el buen drenaje del agua de riego. Cada mata debe estar sola en su envase, y este debe medir **no menos** de 60 x 60 x 50 centímetros, si puede más grande, mejor.

Un envase plástico conserva mejor la humedad.

Otra de las recomendaciones es regar la mata más frecuentemente que los cultivadores en tierra. En base a la experiencia de quienes me han reportado progresos y problemas, se debe regar tres veces por día y no permitir que las hojas se duerman en ningún momento. Descuidarse en este aspecto producirá frutos con "**Necrosis Apical**". Es frecuente que en los meses donde se está recogiendo la mayor parte de la cosecha, final de febrero hasta principios de mayo, la humedad relativa esté entre 35% y 45% y la temperatura alrededor de los 29 grados, por lo que el riego requiere mayor atención. Como los

Si ve que sus hojas se duermen, aumente la frecuencia de riego. Proteja su mata de la brisa cuando vea que los bordes de las hojas se secan.



cultivadores de balcón están más propensos a tener brisa sobre sus matas, la tendencia al secado es mayor. Asimismo, cuide que la mata esté razonablemente protegida contra el viento, especialmente si ve que las puntas de las hojas se secan. Como la brisa se lleva el polen, trate de ayudar a la polinización atomizando agua sobre la mata cada tres días, en las horas de menor viento. Esto propaga el polen y lo deja donde debe cumplir su función. Cuide de no hacerlo antes de que caliente el sol. Si el sol le da a la hoja con agua encima, la quema.

Si Ud. puede sembrar en una jardinera grande, está de suerte. Quienes sembraron así han tenido excelentes resultados. No pegue mucho las maticas unas de otras para que puedan crecer libremente, con espacio suficiente para sus raíces, y para que aprovechen bien el abonado. Si su pote o jardinera es suficiente para una sola mata, siembre esa sola. La siembra del Tomate Margariteño en balcones está mejor protegida contra plagas que los que siembran en jardines. Rara vez estas matas son atacadas por plagas frecuentes a nivel del suelo. Los insectos más dañinos, gusanos, rara vez aparecen por sobre los 10 metros de altura.

No pegue mucho las matas unas de otras si tiene poco espacio. Ud. puede esperar menos ataque de plagas.

CONCLUSIÓN

Si sus condiciones de siembra no son las ideales, siembre de todos modos. La peor diligencia es la que no se hace. Mantenga un poco de semilla en reserva. A veces es difícil resistir la tentación de sembrar cuando Ud. recibe su semilla y el folleto; pero trate de sembrar en la época adecuada. Si yo pude adaptar este cultivo al Valle de Caracas, y si hay tomateros sembrando desde Los Andes hasta la Gran Sabana, si hay gente que ha logrado cosechas con este folleto y estas semillas en sitios donde los cambios climáticos son muy intensos, como Santiago de Chile y el Sur de la Florida, en los Estados Unidos; en condiciones verdaderamente difíciles, Ud. también puede hacerlo en cualquier sitio donde siembre.

La peor diligencia es la que no se hace.

Le recomiendo que lleve un control escrito de sus experiencias. No confíe en la memoria. Aprenda de los problemas que confronte y de como los venció.

Invite a sus amigos a disfrutar de su cosecha con Ud. Es una excelente oportunidad de amenizar y celebrar sus éxitos. Si logra una buena receta, hágamela llegar con mucho detalle. Asimismo, infórmeme de sus progresos y aprendizaje que por insignificante que parezca. puede ayudar a otros. Si logra adoptar más tomateros, hágame llegar sus nombres y direcciones. Ya somos muchas personas cultivando este tomate en huertos familiares. El intercambio de experiencias nos ayudará a todos.

Disfrute de su cosecha con sus amigos y familiares.



RECETAS TOMATERAS

Clasificación: Excelente ★★ ★ Muy Buena: ★★ Buena: ★

Bruschetta a la Carrillo

★★★

Cheff:

Rogelio Carrillo Penso
Caracas.

Tenga a mano una ensaladera honda. Pique el tomate margariteño en cuadritos pequeños. Seleccione un tomate que esté bien maduro pero no pasado. Con un tomate grande comen unas 4 personas. Eche el tomate picado en la ensaladera.

Tome Albahaca muy fresca y aromática (preferiblemente de su huerto familiar) y córtela en tiritas muy finas. Use mucha albahaca. Eche la albahaca en la ensaladera y mézclela con el tomate. Eche sal para que la mezcla comience a sudar.

Eche un poco de aceite de comer y un poquito de Aceite de Oliva refinado. Sal y pimienta, hojitas de celery secas, si le gusta el picante corte un tercio de un ají chirel y revuélvalo en la mezcla. Deje reposar 20 minutos para que la mezcla sude más y el jugo del tomate salga. Este jugo es la parte verdaderamente gustosa de la receta. Un toque de Orégano y especias italianas al gusto también le van.

Corte pan francés en ruedas y póngalo a dorar en el horno con una lonjita muy fina de queso encima. Si tiene parrillera, dorar el pan a la brasa y ponerle el queso cuando lo voltee le dará un gusto excelente. Use preferiblemente queso amarillo tipo Holandés o el Roncales que está siendo fabricado en Acarigua. Cuando vea que el queso comienza a derretirse, saque el pan y póngalo en una bandeja. Humedezca el pan con el jugo producido usando una cuchara, eche la mezcla del Tomate con Albahaca sobre el pan y el queso y sirva como Canapé.

Si le gustan los gustos amargos, deje quemar un poquito el pan antes de echar la preparación. Ajuste esta receta con pequeños detalles de su preferencia, cambie los quesos, pruebe con plantas aromáticas secas y frescas, sirva con choricitos picados hechos en la parrilla, no hay límite a su imaginación.

Tomates Campesinos a la Verona

★★★

Cheff:

Gilberto Verona (+)
Caracas.

Use tomates de los que no crezcan mucho, generalmente los que se recogen al final de la cosecha, o algunos de los que siempre se recogen pequeños (250 a 350 gramos). Piquelo en pedazos grandecitos rústicamente, preferiblemente de arriba abajo en forma de cuña, pero no en ruedas. Echele sal y espere a que hagan agua. Corte cebolla en pedazos y mezcle.

Por cierto, para aquellas personas sensibles al aroma de la cebolla, para que no las haga llorar, ponga una miga de pan apretada del tamaño de una metra en la punta del cuchillo con el cual la corta. El pan absorberá los vapores corrosivos que atacan sus ojos.

Eche perejil picadito, pimienta y vuelva a mezclar, siempre con la mano. Póngale un poco de aceite de oliva y un toque de vinagre de vino para quitar fuerza a la cebolla y hacerla dulzona. No use vinagre blanco. Mezcle de nuevo muy bien y deje la mezcla reposar 20 minutos antes de servir. Para los que cocinan para varios días, esta receta sabe mejor aún al otro día.

Tomate al Medio a la Araujo

★

Cheff:

Francisco Araujo
Caracas

Pique un tomate horizontalmente por toda la mitad. Eche sal, aceite (Oliva o de comer), pimienta muy aromática, orégano, vinagre blanco y déjelo macerar. Unas hojitas cortadas de Albahaca le queda muy bien.

Bruschetta Roqueña a la Carrillo



Cheff:

Rogelio Carrillo Penso

Caracas.

Tome dos tomates grandes (650 a 850 gramos) y otro pequeño (400 gramos). Córtelos en ruedas. Corte las ruedas en tiritas y después las tiritas en cuadritos. Métalas en una ensaladera honda. Agregue una cucharada sopera de aceite de maíz, espolvoree con mucha Sal, póngale Romero, mucho Orégano, unas 15 hojas de Albahaca cortadas finamente, un toquecito de picante (preferiblemente ají chirel picadito), unas cinco hojas de salvia cortadas finamente, y pimienta al gusto. Si todos estos ingredientes son de su huerto familiar, todo sabe mejor.

Tome medio kilo de langostinos ya pelados, precocidos y congelados que se pueden conseguir en bolsas listas para el uso. Córtelos en cuadritos y agréguelos a la preparación que hizo con sus tomates.

Tome dos langostas pequeñas de Los Roques (como de 700 gramos cada una) ya cocinadas. Recuerde que cuando Ud. compra sus langostas vivas en una playa o isla venezolana, debe hacerlas cocinar en **agua de mar** antes de traérselas. Separe la carne de la langosta de su concha y córtelas en rueditas. Use un cuchillo bien afilado y trate de que estén un poco congeladas para que no se rompan al cortar las ruedas.

En un sartén pequeño ponga mucho ajo molido y dos cucharadas rebozadas de mantequilla. Caliente esta preparación hasta que sienta un fuerte aroma, y entonces deje reposar. Cuide de que no se espese mucho. Cuando llegue a temperatura ambiente, agregue un poquito de Aceite de Oliva.

Corte Pan Campesino en ruedas largas (en diagonal, hace que las ruedas sean más alargadas) y póngalas a calentar en el horno o en un tostador hasta que estén ligeramente doradas. Saque el pan, úntele la preparación de mantequilla con ajo, póngale su preparación de Tomates Margariteños y langostinos con una cucharita, adorne cada ración con una ruedita de Langosta y disfrute su Canapé.

Esta receta se disfruta mejor en un ambiente informal acompañado de sus mejores amigos. Cada quien debe poner sus ingredientes a medida que come. Si los prepara con antelación, el jugo de su preparación de tomates afloja el pan tostadito que siempre debe estar crujiente. Esta receta sirve para unas 12 personas.

Topizza a la Altomare



Cheff:

Nola Altomare, Maracaibo

Pele sus tomates maduros, quiteles las semillas y guárdelas como se le explicó. Píquelos finamente y agregue sal, pimienta, aceite y un poco de vinagre. Corte pan francés grande en lonjas, ponga su preparación de tomate sobre el pan como si fuera una pizza y métalas en el horno unos minutos. A su gusto puede agregar orégano y otras especias, pruebe un poquito de queso mozzarella.

Canapés a la Ramón



Cheff:

Ramón Magual

Caracas.

Corte pan campesino en ruedas grandes (El mejor se consigue en la Panadería La Yaya, detrás del Banco de Venezuela en Prados del Este, Caracas). Rociele aceite de oliva extra virgen, póngale un poquito de queso parmesano Reggiano rallado encima y métalos en el horno hasta dorar el pan. También puede usar queso holandés. Saque el pan del horno, póngale una rueda de tomate preparada con aceite de oliva, Italian Seasoning, orégano, sal y pimienta, rocíe otro poquito de aceite de oliva, y sirva.

Bruschetta a la Da Vittorio



Cheff:

Haga una preparación concentrada con mantequilla derretida y mucho ajo natural molido en mortero. Tome pan francés y lo corta en ruedas. Humedezca el pan con la preparación de ajo en mantequilla y dórelo a la plancha por ambos lados. Separadamente haga la preparación del tomate cortado en cuadritos con especias,



Restaurant Da Vittorio Caracas

sazón italiana, pimienta, sal y orégano. Revuelva bien y ponga el tomate preparado sobre el pan que debe estar calentico. Sirva acompañado con un choricito cocinado a la parrilla cortado a lo largo. Si lo desea puede acompañar con algún tipo de antipasto como calabacines en vinagreta, etc.

Capresse a la Vittorio



Cheff:

**Flora, Restaurant. Casa
Vecchia, Caracas.**

En una tabla de picar carne, corte un tomate en ruedas (estas ruedas tienen por lo general diámetros de unos 15 centímetros), y dispóngalas sobre una bandeja grande sin que monten una sobre otra. Espolvoree sal, pimienta y especias muy aromáticas. Yo uso Italian Seasoning (Especias Italianas) marca McCormick que es una mezcla seca de las siguientes hierbas: Thyme: *Tomillo*, Rosemary: *Romero*, Savory: *Ajedrea*, Sage: *Salvia*, Oregano: *Orégano*, Basil: *Albahaca*. Refuércelo con Orégano en Polvo.

Rocíe las ruedas de tomate condimentadas con Aceite de Oliva Extra Virgen. En el Bodegón Mogami en Porlamar, Margarita, frente al Hilton hay un excelente aceite de oliva marca Phenicia. Ponga en cada rueda una lonjita de Mozzarella o Queso Guayanés muy suave y con poca sal. Espolvoree más Sal, pimienta, especias italianas y aceite de oliva.

Póngale encima una hojita de Albahaca muy fresca, si es de su huerto familiar, mejor, un toque de aceite de oliva sobre esta albahaca, y un filetico de Anchoas cortado por la mitad (a lo largo). Remate con otro toquecito de especias italianas, déjelo coger gusto (Macerar) por unos 20 minutos y sirva. Con dos tomates de tamaño promedio comen 5 personas.

Esta receta es especialmente gustosa con el Tomate Margariteño por lo jugoso que este es. En el juguito que el tomate suelta combinado con el condimento está el toque especial. Si está en su casa o entre amigos, moje Pan Francés en esta salsa para que disfrute totalmente de la preparación. No hay desperdicio.

Tomates Morrones a la María Cristina



Cheff:

**María Cristina Blanco
Maracay**

Tome tomates no muy grandes, córtelos por la mitad, échelos muchísima sal y póngalos a secar al aire libre sobre planchas de Zinc, bajo el sol directo a que reciban mucho calor. No es una receta para hacer donde el ambiente nocturno es muy húmedo. A la semana los tomates se arrugan como ciruelas. Quiteles la sal lavándolos con agua de chorro y métalos en un envase de vidrio sumergidos en una mezcla de aceite, ajo y orégano. Puede usar algo de albahaca. No lo guarde en la nevera por un tiempo.

Tabule a la Esther y Norah



Cheff:

**Norah Bravo de Magual y
Esther Bravo de Carrillo
Caracas.**

Ponga a remojar una taza de trigo en agua de chorro. Tome dos paqueticos de Perejil, medio paquete de Yerba buena, un paquete de Cebollin y unos tres Tomates Margariteños de unos 350 gramos cada uno (No los ponga demasiado maduros para que no se le agüe la preparación).

El aderezo es: Sal, Pimienta al Cálculo, un poquito de Aceite de Oliva, un poquito de Aceite de Comer y unos dos o tres limones.

Corte todas las hierbas muy finamente y los tomates en cuadritos. Ponga todo en una ensaladera. Deje que el trigo se hinche bien en el agua de chorro (Como una hora) y cuando esté hinchado, escúrrale toda el agua y eche los granos de trigo a la ensaladera y revuelva toda la mezcla con una paleta. Una vez bien mezclada, eche el aderezo removiendo constantemente. Retoque el sabor con lo que le falte, a su gusto. La pimienta es un ingrediente muy importante y el toque de limón debe poner un suave sabor a ácido, pero sin que sea predominante en el sabor.



Fetuchinis Crudallola "Campanella" con Pomodoro e Basilico a la Nani



Cheff:

Nani Hernández (+)
Barquisimeto

Prepare la salsa cortando su Tomate Margariteño en fileticos, sin semilla. Los otros ingredientes son albahaca finamente cortada tomada de su huerto familiar, tomates en lata, aceite de comer, sal al gusto, pimienta aromática, y bastante ajo molido. La mezcla de los ingredientes descritos, sin la albahaca se cocinan a fuego muy lento por una media hora dejándola espesar pero cuidando que los fileticos de tomate no se destrocen. La albahaca debe ser echada poco antes de terminar de cocinar la salsa. En olla aparte prepare sus tallarines (Solo debe ser utilizada pasta larga y fina) y sirva "Al Dente".

Steak Tartar



Cheff:

Tito
Restaurant Lasserre
Caracas.

En una ensaladera honda ponga sal, cebolla picadita, pimienta muy aromática, un diente de ajo, alcaparras, perejil, anchoas, y el jugo de medio limón. Triture todo esto junto usando un tenedor, agregando un poquito de mostaza (si le gustan los sabores fuertes use mostaza de Dijon) y unos siete golpes de salsa inglesa mientras lo remueve. Todo debe quedar muy bien triturado.

Separadamente debe tomar una amarilla de huevo y batirla con un tenedor hasta que adquiera una consistencia de mayonesa. Es importante que quede espesa.

Ponga unos 200 gramos de Lomito Molido dentro de la ensaladera con la preparación inicial. Revuelva con el tenedor y agregue la amarilla de huevo batida. Mezcle todo muy bien hasta que la carne adquiera una tonalidad gris. Lleve a su gusto con unos 10 golpes de Tabasco y un poco más de Salsa Inglesa. Si lo desea puede agregar un chorrito de Brandy.

Sirva sobre una cama de Lechuga fresca acompañada de dos ruedas de **Tomate Margariteño** de unos 12 centímetros de diámetro cada una. Acueste la carne sobre la lechuga con el tenedor, y adorne con una ramita de perejil. Esta receta sirve para comer dos personas.

Capresse Roqueña a la Luis Eduardo



Cheff:

Luis Eduardo,
Isabella y Eleonora Magual
Caracas.

Tome un Tomate Margariteño de unos 600 a 800 gramos de peso y córtelo en ruedas horizontales. Saque las semillas con un cuchillo afilado cuidando de no dañar la forma del tomate. Sobre cada rueda ponga dos medalloncitos de Langosta de Los Roques.

En un envase aparte mezcle media taza de mayonesa, una cucharada de mostaza, unas seis gotas de salsa inglesa, pimienta al gusto, un chorrito de limón, un poquito de aceite de oliva, y una cucharada de alcaparras finamente cortadas. Remueva muy bien.

Ponga la salsa sobre los medalloncitos de langosta, espolvoree todo con Italian Seasoning (condimento seco a base de Orégano, Tomillo, Romero, Ajedrea, Salvia y Albahaca), agregue pimienta y un poquito de sal.

Tomates a la Danié



Cheff:

Daniel Fiacco,
Barquisimeto.

Se extrae toda la pulpa del tomate (así aprovecha las semillas para guardarlas para su próxima cosecha), empleando una cuchara sopera. Aparte, picamos muy finamente Perejil y cuadritos pequeños de Queso Blanco fresco, del tipo Guayanés; debe ser un queso blando. Separadamente se prepara una salsa a base de salsa de tomate Ketchup, Mayonesa y Mostaza. Comenzamos a rellenar el tomate con el queso y el perejil, luego ponemos una capa de la salsa que hemos preparado. Después otra capa de queso y perejil, y posteriormente la capa final con la salsa. Decoramos el tope de este delicioso plato con unas rebanadas de Aceituna Española, y Buen Provecho.



Los tomates de tamaño menor (200 a 400 gramos) son buenos para esta receta.

Tomates Verdes Fritos (Fried Green Tomatoes)



Cheff:

Louis y Kay Schultz
Minneapolis, MN. USA.

Ingredientes: Tomates Margariteños verdes medianos, de los que salen hacia el final de la cosecha, un huevo, una taza de leche y una taza de harina.

Corte los tomates verdes en ruedas, lo ideal es que las ruedas tengan de 1/4 a 1/2 pulgada de gruesos, algo menos de un centímetro. bata el huevo y agréguelo a la leche hasta que se forme una pasta. Ponga una rueda a la vez en la harina, sumerja cada rueda en la mezcla y luego póngalas a freír en aceite previamente calentado que debe estar a una temperatura de unos 190 grados centígrados (350 a 375 Grados Fahrenheit). Fríalos hasta que se doren por una parte, voltéelos y fría por la otra cara. Agregue sal y pimienta al gusto, escurra las ruedas fritas y sirva caliente.

Pasta con Salsa de Tomates Margariteños al Filetto



Cheff:

Norah Bravo de Magual
Caracas.

Pique en pedacitos una cebolla, unos seis dientes de ajo, y una cucharadita de perejil. Sofríalos en aceite y mantequilla. Use una olla mediana para sofreír.

Tome unos tres tomates margariteños entre 600 y 900 gramos cada uno, saque unas ruedas cortándolos de arriba abajo (salen como riñones), y luego corte las ruedas en tiritas delgadas. Póngalas en la olla con el sofrito. Condimente con sal al gusto, pimienta, especias italianas (Italian Seasoning McCormik), orégano, albahaca; y si le gusta el picante use un poco de peperoncini. El peperoncini (red peper) es ají picante seco que se vende en frascos.

Ponga a calentar a fuego lento y verá como el tomate comienza a sudar y se forma la salsa. Mientras se calienta póngale un poquito de aceite de oliva y un poquito de vino blanco (al gusto, sea cuidadoso). Puede agregar más especias mientras se calienta la salsa, pero cuando la mueva, hágalo suavemente con una paleta de madera y con mucho cuidado. Es muy importante que el tomate no se desbarate y una vez que la salsa está a punto, mantenga su consistencia. Esta receta sirve para unas 8 personas. Use preferiblemente pasta fina.

Tomate Margariteño al Cebollín



Cheff:

Socorro Rodríguez Mendoza
Cartagena, Colombia.

Pique su tomate en ruedas y póngalo en una bandeja. Prepare una vinagreta poniendo, sal y pimienta al gusto, sazón italiana (Italian Seasoning de McCormik), orégano y tres o cuatro dientes de ajo en un mortero, macháquelo en seco y luego agregue aceite de oliva. Agregue vinagre de vino y vinagre balsámico a la vinagreta.

Separadamente pique finamente como tres o cuatro ramas de cebollín en rueditas delgadas. Ponga el cebollín picado sobre las ruedas de tomate y agregue la vinagreta por encima. Esta vinagreta es muy gustosa.

Bagles o Pita's de Salmón Ahumado a la Voyer



Cheff:

Pedro Voyer Llopis, Einstein
Bagles y Rogelio Carrillo
Penso
Boca Raton, Florida, USA.

Compre un buen salmón ahumado de Nureva Escocia, Cebollín, queso crema Philadelphia de Kraft, Capers (alcaparras redonditas), cebolla morada, sal y pimienta.

Esta receta es original con Bagles, pero en Venezuela donde no encontramos bagles una alternativa excelente es el Pan de Pita. Yo compré en el Plaza's del Centro Comercial Los Naranjos el Pan de Pita Kosher de Inversiones Panpita que son como una arropa grande.

Ponta el pan en un hornito eléctrico hasta que esté tostadito, unte el queso crema, rocíe un poco de cebollín cortado en rueditas muy finas (se corta la parte blanca de la planta, ponga una rueda de tomate margariteño y encima de él unas rueditas de la cebolla morada cortada finamente, agregue los capers y luego unas lonjas generosas de salmón ahumado. Agreque un poco más de cebolla morada, sal y pimienta y exprímale por encima al salmón un poquito de limón.



CÓMO SOLUCIONAR LOS PROBLEMAS DE SU COSECHA (TROUBLESHOOTING)

NO.	PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
1.	Semilla no nace.	<ul style="list-style-type: none"> • Semilla mal lavada al recogerla siga las instrucciones de lavado. • Regó demasiado al sembrarla, déjela coger calor • Falta de sol.
2.	Mata se duerme y se dobla.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de riego.
3.	Al sembrar en tierra, la mata amanece cortada por el tallo y sobre la tierra.	<ul style="list-style-type: none"> • Babosas. Eche "Mesuroi", "Finbabosas" o un producto similar.
4.	Mata crece lentamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de abonado regular. • Mala mezcla de tierra con mal drenaje • Exceso de agua.
5.	Mata crece bien pero los bordes de las hojas se amarillean y se secan	<ul style="list-style-type: none"> • Mucha brisa. Proteja su mata • Fumigó con producto inadecuado
6.	El agua de riego se acumula y se empantana alrededor de la mata.	<ul style="list-style-type: none"> • Mal drenaje. Mala mezcla de tierra.
7.	Maticas se doblan y se caen cuando sembradas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga palitos de testigos para ayudarlas a mantenerse. • Pisadas por gatos y otras mascotas. • Sembró directamente en la tierra. • Tardó demasiado en pasarlas de los vasitos a la tierra.
8.	Maticas se mueren después de nacidas.	<ul style="list-style-type: none"> • Abonó prematuramente. • Mal riego.
9.	Amarilleado de hojas en la base de la mata adulta	<ul style="list-style-type: none"> • Normal que las primeras hojas se mueran cuando la mata ya ha crecido. • Posible ataque de Fusario.
10.	Mata crece demasiado alto y hojas poco frondosas.	<ul style="list-style-type: none"> • No le llega bien el sol y la mata lo busca. Cámbiela de sitio.
11.	Pocas flores.	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el abono a uno con alto contenido de fósforo. • Disminuya un poco el riego. • Mucha brisa. Rocíe con agua para ayudar a la polinización.
12.	Mata da otro tipo de tomates.	<ul style="list-style-type: none"> • Polinización cruzada con tomates otra especie más fuerte. Ponga sus matas lejos de otras especies.
13.	Flores se doblan y se secan.	<ul style="list-style-type: none"> • Posible hongo. se daña el pedúnculo de la flor. Comuníquese conmigo. • Tijereta u otros insectos Fumigue.
14.	Muchas flores se amarillean.	<ul style="list-style-type: none"> • Está regando con sol. Riegue de tarde y de noche.



- | | | |
|-----|---|---|
| 15. | Manchas amarillo parduscas en las hojas. | • Virus. Nada que hacer sino cosechar todo. No use la semilla. |
| 16. | Hundimiento duro y negro en la base de los tomates ya crecidos | • Necrosis Apical. Riego irregular. Riegue con regularidad. |
| 17. | Caminitos verde claros en las hojas. | • Insectos Minadores. No es problema. |
| 18. | Poca frondosidad de la mata. | • Abonado infrecuente.
• Abono inadecuado.
• Poca luz.
• Recipiente muy pequeño si sembró en pote. |
| 19. | Riega bien pero la mata se duerme. | • Envase pequeño. Aumente la frecuencia de riego.
• Mucha brisa. Aumente frecuencia de riego y proteja la mata. |
| 20. | Mata saludable se muere de pronto. | • Abonó en exceso.
• No echó el abono diluido en agua. |
| 21. | El tallo se seca antes de tiempo y se mueren las hojas. | • Fusario u otros virus. |
| 22. | Grietas concéntricas en los tomates. | • Normal en algunos tomates que crecen mucho. |
| 23. | Algunos tomates en fase de crecimiento se tornan duros y parduscos. | • Sucede al 5% de la fruta. Quitelos y bótelos. |
| 24. | Hojas comidas. | • Gusanos comedores, Pájaros. |
| 25. | Tomate casi listo gotea por abajo y se pudre. | • Gusanos grandes. Fumigue. |
| 26. | Huecos secos en la parte de arriba de los tomates. | • Picoteados por Pajaritos. A ellos también les gusta el tomate. |
| 27. | Insectos verdes en los tallitos tiernos. | • Afidios. Si hay muchos, fumigue. |
| 28. | Manchas como lunares color Ceniza en las hojas. | • Mildiú. Sembró en tiempo de lluvia, o ha sido contaminada por otras matas. Fumigue rápido antes que las hojas se sequen y su mata pierda vitalidad. |
| 29. | Hojas pegajosas y negras. | • Bachacos. |
| 30. | Cuando toca una hoja, de abajo sale una mosquita que se le pega en la mano. | • Mosca Blanca. Plaga muy difícil. Use rocío blanco o Jardinol tapa verde. |
| 31. | Hojas con rotos grandes. Desgarros y daños de consideración en la mata | • Tordos, azulejos y otros pájaros. Guinde tapas de leche en polvo alrededor de las matas. |
| 32. | Hojas pegajosas por abajo. | • Mosca Blanca, Bachacos, Afidios. |
| 33. | Hoja engurruñada con hilos de seda alrededor. | • Gusano Gigante. Vea si está adentro, si está, quite la hoja y destrúyala. Revise la mata porsia. |

FECHA	DÍA	SEGUIMIENTO TÍPICO DE UNA COSECHA
Nov. 22	0	Siembra de la semilla en vasos
Nov. 29	7	Primeros Brotes, Bifolias
Dic. 06	14	Nacen todas las semillas. Altura de las matas 8 centímetros
Dic. 13	21	Altura 14 cmts. Dejada una mata por vaso
Dic. 19	27	Echada la leche. 15 litros para 4 matas
Dic. 20	28	Matas trasplantadas a tierra firme. Altura de las maticas 19 Centímetros
Dic. 23	31	Ataque de Babosas. Tratadas con MesuroI
Dic. 24	32	Primer abonado con Mairol
Dic. 27	35	Altura Matas 24 Centímetros
Ene. 03	42	Altura matas 35 Centímetros
Ene. 04	43	Ataque de plaga. Gusanos masticadores. Fumigadas con Azodrín.
Ene. 10	49	Abono cambiado a HORTAL.
Ene. 11	50	Fumigación preventiva con Azodrín.
Ene. 16	55	Primeras flores
Ene. 17	56	Abonado con Hortal.
Feb. 01	71	Altura matas un metro 26 Centímetros
Feb. 05	75	Cambio ambiental. Entra calor, baja humedad (46%) 25 grados centígrados
Feb. 10	80	Primeros tomates germinados, cinco
Feb. 14	84	Muchos tomates creciendo. Plaga retirada a mano
Feb. 17	87	Gran crecimiento horizontal. Fumigada Base de matas
Feb. 22	92	Vista primera avispa negra. 1 mata 1,75 mt. alto
Mar. 08	106	Visto un tomate que promete mucho. Otro picado de pájaro, 38 tomates en formación
Mar. 14	112	Cosechado Primer Tomate. 520 gramos
Mar. 18	116	Segundo Tomate: 550 gramos
Mar. 19	117	Tercer Tomate: 510 gramos, 13 cmts. diámetro. Tres tomates perdidos. Fumigado con Azodrín
Mar. 22	120	Cuatro tomates, el menor 700 gramos
Mar. 29	127	Cosecha hasta hoy: 13 kilos en 24 tomates
Abr. 06	135	Cosecha hasta hoy: 24 kilos en 45 Tomates
Abr. 11	140	Cosecha hasta hoy: 32 kilos en 62 Tomates
Abr. 14	143	Matas muestran primeros signos de debilitamiento
Abr. 18	147	Cosecha del día de hoy: 1,780 kilos
Abr. 24	153	Cosecha hasta hoy: 47 kilos en 121 tomates. Los cosechados en esta etapa son pequeños
Mayo 11	170	Quitadas todas las matas. Revisadas raíces no hay trazas de Nemátodos. Cosecha total: 57.650 Kilos en 162 Tomates. Tomate mayor: 890 Gramos. Tomate mayor de otros cultivadores que reportaron progresos: 1,110 gramos. Promedio de peso entre tomates "Premiados" de Varios cultivadores: 850 Gr. a 1,110 kg. 32% de cosecha



CULTIVO DEL TOMATE MARGARITEÑO EN HUERTOS FAMILIARES SEGUIMIENTO Y CONTROL DE SU COSECHA

Fecha de Siembra de la Semilla:	Días:	0	Fecha:	
Primeros Brotes:	Días:		Fecha:	
Primer Ataque de Plaga	Días:		Fecha:	
Ataque de Babosas	Días:		Fecha:	
Trasplante a Tierra	Días:		Fecha:	
Primer Abonado Mairol	Días:		Fecha:	
Primeras Flores	Días:		Fecha:	
Primer Abonado con Hortal	Días:		Fecha:	
Primeros Tomates Germinados	Días:		Fecha:	
Primer Tomate Cosechado	Días:		Fecha:	
	Diámetro		Peso	
Primer Tomate "Premiado"	Días:		Fecha:	
	Diámetro		Peso	
Final de la Cosecha	Días:		Fecha:	

ESTADÍSTICAS DE SU COSECHA

Número de Tomates Cosechados		Número de Tomates Premiados	
Total Kilos Cosechados		Cantidad de Tomates Dañados	
Tomate Récord (kg.)			