KAMATIS

Scientific Name: ***Lycopersicum esculentum Mill***
Family: **Solanaceae**

Sa lahat ng dako ng Pilipinas, ang kamatis ay itinatanim para sa pansariling konsumo sa bahay at pambenta. Isa itong pangunahing sangkap sa ensalada at makakain nang hilaw, nilaga, prito at magagawa rin atsara, ketsup at sopas.

Ang iba't-ibang uri nito ay ang sumusunod: Cambal, Ambal o Matikina, Pear Harbor, Pritch & Rutgers, Homestead, Earliana, Ace, Marglobe at Improved Harbor, ang uring pantag-ulan na pinagbuti ng BPI.

Ang kamatis ay tumutubo sa maraming uring lupa, mula sa banlikin hanggang sa lagkitin o sa lupang galas. Kailangan nito ang mainit na panahon at maliwanag na sikat ng araw.

Paraan ng Pagtatanim

Ihasik ang mga binhi sa kamang-punlaan. Humigit-kumulang sa ½ hanggang ¾ kilo ng binhi ang kailangan para sa isang ektarya. Gumawa sa kamang-punlaan ng hanay ng mababababaw na tudling na 15 sentimetrong pagitan. Ibudbod ang mga binhi nang manipis at pantay sa kamang-punlaan at saka tabunan ng kaunting lupa. Diligin ito araw-araw. Ilipat-tanim ang mga punla pagkaraan ng 25-30 araw pagkapunla.

Ihandang mabuti ang bukid. Itanim ang punla nang 50 sentimertong agwat sa tudling. Diligan ang mga bagong-lipat na tanim. Isagawa ang paghuhulip (muling pagtatanim sa mga tundos na nawala ng tanim) pagkaraan ng isang linggo.

Maglagay ng komersyal na abono sa mga tudling bago o kasabay ng pagtatanim. Sa sandaling mamulaklak at lumabas ang mga buko, maglagay ng abonong nitroheno. Kakailangin ang 100-150 kilo ng ammonium sulfate bawat ektarya.

Ang pag-aani ay isinasagawa nang maraming beses. Pinipitas lamang ang mga husto sa gulang na bunga.

Ang karaniwang kulisap na pumipinsala sa kamatis ay ang “tomato fruit worm”, at ang mapaminsalang sakit ay “bacterial wilt”. Upang masugpo ang mga kulisap at sakit ng kamatis, alisin ang mga may sakit na tanim at ugaliin na lagging malinis ang taniman sa pamamagitan ng pag-aalis ng mga damo at may pinsalang tanim.