
BIBLIOTECA NACIONAL ARUBA



Shimarucu

Contenido

Shimarucu.....	3
Fruta:	3
Plantamento:.....	4
Literatura.....	5
Bukinan:	5

Shimarucu

Shimarucu ta origina for di e region Antiyas y ta pertenece na e famia *Malphiaceae*. E nomber Shimarucu ta bin di e nomber Venezolano “semeruco”. E ta un palo di mata cu por wanta periodo seco pero cu lo saca fruta solamente despues di yobida. E palo di mata ta consisti di hopi blachi, flor chikito blanco cu biña y por crece te cu 5 meter halto. Ora di piki fruta mester tene na cuenta pa no kibra e taki di e mata pasobra otro biaha e palo di shimarucu no lo haya mesun hopi fruta.



Fruta:

Su fruta cu nos ta yama Shimarucu ta un fruta rondo color cora bibo. Nan ta manera un cherry cu smaak zoet y zuur. E fruta aki tin hopi vitamina C. Bo por bisa cu tres shimarucu ta contene mes hopi vitamina C cu un apelsina.

E fruta tin tres pipita geel pega mey mey den un forma di “barbulet”. Mester tene cuenta pa no guli e pipitanan pasobra nan ta sera bo tripa masha lihe. Por warda e fruta hecho pa 3 dia so den Frigidaire.

Ademas di come e fruta fresco, nan ta haci uzo di e fruta pa traha ice cream, jam, pudding, punch, jello, topping di bolo of tambe biña. Tambe por uza e juice di e Shimarucu pa mantene un bacoba di no bira preto.

Pa cu uzo medicinal, nan ta uza e fruta den caso di diarea, verkoud, dolor di garganta of

tosamento.

Plantamento:

Pa por planta e mata aki bo mester di simiyanan di un mata di bon calidad. Esaki ta nifica e mata mester por tin mas o menos 6 pa 12 luna bieu. E simiyanan mester ta limpi y seco.

Ta un tiki mas facil pa planta e mata di Shimarucu via di steki. E takinan mester ta 6 pa 12.5 millimeter y 20 pa 25 centimeter largo cu 2 pa 3 blachi. E stek bo ta plante den tera, muha esaki constante y den 60 dia e lo haya su raiz.

Tambe ta bon pa pone material di vitamina di mata pa asina stimula crecemento di raiz. Un mata di Shimarucu por produci 13.5 pa 28 kilogram di fruta si e haya bon cuida.

Tin mata cu lo pari un aña despues cu nan wordo planta pero ta miho ora nan pari na momento cu nan tin 3 pa 4 aña bieu. Por percura pa esaki pasa, por medio di corta e flornan of frutanan chikito.



Literatura

Bukinan:

Shimarucu

- Malphigia punicefolia L.

Fruit Trees of the Caribbean

- Sandra Hewitt

Nos mata i plantanan

- Dr. Bart A De boer

De inheemse bomen van de benedenwindse eilanden

-J.R de Freitas

Corant:

Antilliaans Dagblad, 2 oktober 2012

- Natuurdagboek Shimaruku

Interview:

Santa Rosa Aruba

- Randy Maduro

Parke Nacional Arikok

- Sietske Van der Wall