

Tamarijn



Contenido

Introduccion	
Origen y distribucion.....	
Uzo comun.....	
Uzo medicinal.....	
Variedad.....	
Clima y suela.....	
Cultivo	
Cosecha.....	
Literatura.....	

Introduccion

Tamarijn ta un mata tropical. Di tur e palonan na mundo esun mas distribui of aprecia ta e palo di Tamarijn (*Tamarindus indica*), cu ta pertenece na e famia di mata di *Leguminosae*. Tamarijn ta un mata cu no ta crece lihe, pero e ta biba pa hopi aña, y si e wordo cuida bon y haya suficiente awa e por bira un palo basta grandi cu ta duna un sombra agradabel. Tamarijn tin bon resistencia contra biento y segura. E mata semper ta keda berde pero e blachinan por cay durante periodonan di tempo di segura basta largo e flor ta geel of oranje, e grandura di e flornan ta ± 2 cm y ta crece na e ramanan nobo so. E fruta nan tin forma di bonchi gordo. Grandura di e frutanan por varia entre 5 te 18 cm largo y e color por varia entre bruin y bruin-cora. E cantidad di e simia den e fruta por varia di 2 pa 12.



Potret di palo di Tamarijn

Origen y distribucion

E origen di e palo di tamarijn ta Africa na unda den e pais di Sudan e ta crece manera mata di mondi ainda. El a ser hiba na India den historia anticua. For di India pa paisnan Arabica. E hendenan di e tempo anticua aki a duna e Tamarijn e nomber di “tamar hindi”. E fruta tawatin hopi uzo cerca e hendenan di Egypte y Grecia durante e di 4 siglo prome cu nos. El a extende bay Asia y ta wordo cultiva ey mas di mil aña caba.

Actualmente e mata ta tur rond den zona tropical. E tamarijn a wordo treci na Sur America door di e conkistadornan Spaño y Portugues den siglo XVI(16). Awendia e ta den tur paisnan tropical y sub-tropical. E ta funciona tanto como palo di fruta y como palo pa sombra. Mexico y Centro America ta productor y uzadonan grandi di e fruta. Tambe paisnan manera Brazil, Belize y India ta uza e tamarijn pa haci negoshi. Na Merca ta conoci como mata resistente na horcan, pasobra e reisan ta firme anca den den e suela y e ramanan ta asina flexibel cu e mata ta keda para firme incluso den tormenta fuerte. Por wanta te -4 C sin vries.



Fruta di Tamarijn hecho

Uzo comun

E fruta ta wordo uza manera seasoning tanto na Asia como na Latinoamerica. E fruta berde tin hopi acido aden. E fruta hecho ta mas dushi y por wordo uza pa traha juice of otro bebida. Na Mexico nan ta traha sauce pica y extracto di e pulpa (fruta) di tamarijn pa e fabrica di refresco y bebida. Ta bruha e fruta cu sucu pa come. Na India e ta parti di un dieta basico. Y tin bestia cu gusta come tambe. Debi cu e palo di e mata ta duro, pisa y ta duradero ta uze pa fabrica muebles, tabla pa barco y carbon. Den paisnan manera Brazil, Central America, Vietnam y Thailandia, tamarijn ta wordo cultiva den plantacion grandi di mata di fruta.



Palo di tamarijn corta y seco pa carbon

Na India ta cultiva cada año ca. 250 000 fruta seco y sin casca cu ta wordo exporta riba mercado di Europa. E palo di mata di Tamarijn ta hopi comun den sur di India ta uze banda di caminda pa sombra . E ta sirbi como medicamento y material pa haci obhetonan pa cas. E flornan ta cuminda pa insectonan y e fruta pa bestia. E azeta di tamarijn ta uze pa lampi y fabricacion di verf . E blachi/foyo, simianan y fruta ta sirbi tambe pa cuminda pa bestia.



Flor di tamarijn

Uzo Medicinal

Tamarijn tin un rol importante den medicina popular. E fruta ta wordo uza contra malaria, reumatismo, herida y inflamacion. E blachinan pa tosamento y keintura. E pupla y e blachi tin aplicacion medicinal. Por ehempel, na Filipina, e blachinan tradicionalmente ta wordo uza den te pa baha keintura causa pa malaria. Debi na su potencia medicinal e ta wordo uza pa problema di digestion of stoma malo. E ta funciona tambe manera laxante cu por yuda den caso di barica cera. E ta natural y hopi suave.

Variedad

E tipo di fruta cu pulpa cora ta mas gusta cu esun cu pulpo di color bruin pa motibo di su sabor superior. Tambe tin variedad cu pulpa dushi, manera 'Manilla Sweet'.

Clima y suelo

Palonan hoben di tamarijn mester proteccion contra biento y segura. Si e mata no ta haya suficiente awa e no ta floria y como resultado no por haya fruta. Pero un periodo sin yobida ta importante durante cu e mata ta floria y pa desaroyo di e frutanan. E palo e palo di tamarijn por bay bon cu diferente tipo di suelanan, cu ta inclui suelanan di santo y klei profundo, baranca poroso y suelanan cu piedra aden. Tambe e palo por contra salpeter. Pa e motibo aki e ta un mata cu por planta banda di lama.

Simianan di tamarijn, si nan ta warda na manera bon, por mantene nan bon pa lunanan largo. Simianan frutivo por nace den tempo di un siman despues cu a planta nan. Por sembranan den lugar bon proteha pa ramanan di hubada of den pochi. Ta facil pa tuma steki di cierto palonan y planta nan den pochi na unda nan por saca reis den algun siman.



Cultivo

Depende di e situacion di e suela y si e tera ta fertil, como tambe si tin awa, mester planta e matanan na distancia di 10-15 m for di otro. E mata hoben por crece te 60 cm den tur direccion pa aña dependiendo di e situacion. E palo por cuminsa duna fruta na edad entre 6 pa 10 aña y ta sigui crece di ± 60 ana. Despues e produccion por stop pero e palo por keda vital te na edad ± 150 aña.

Cosecha

Den region di Caribe e palonan ta floria den lunan di juli y augustus, e frutanan berde ta na luna di December y Januari.

Frutanan di tamarijn por keda na palo pa 6 luna despues cu nan ta hecho. Por sacudi e palo si e no ta demasiodo diki, pa e frutanan hecho por cay abou. Un palo bon cuida y madura por duna te cu 100 kg di fruta pa aña.

Literatura

- Arubiana/Caribiana
- https://www.tuinadvies.be/artikels/tamarindus_indica_tamarinde “Tamarindus indica - tamarinde: oogst, snoei, herkomst, gebruik,...”
- Santa Rosa “Cultivo di Tamarijn” hofi di prueba Santa Rosa Foyeto 07-juli 2004
- Wikipedia: https://es.wikipedia.org/wiki/Tamarindus_indica “Tamarindus indica