

UDHËZIM PËR KULTIVIM: QIQRA

(*Cicer arietinum* L.)



Familja: *Fabaceae*
Nenfamilja: *Faboideae*
Klasa: *Cicer*

EMRAT E PËRBASHKËT:

qiqra, Garbanzo (Iloji kabuli), fasule
Ceci (Iloji kabuli), gram bengal (Iloj
desi), kala chana (Iloji desi)



ORIGJINA

Së bashku me thjerrëzat, bizelet, buxhakun, lirin, grurin dhe elbin, qiqrat njihen si një nga bimët më të vjetra të kultivuara. Ata u zbutën në Gjysmëhënën pjellore rreth 10.000 vjet më parë. Paraardhësi i egër *C. reticulatum* gjendet në Turqinë Juglindore si një bimë njëvjeçare dimërore. Në epokën e bronzit të hershëm qiqrat filluan të rriteshin si një kulturë e mbjellë në pranverë. Grekët dhe romakët përhapën të korrat në të gjithë Evropën. Sot qiqrat kultivohen kryesisht në klimë mesdhetare dhe subtropikale. Prodhuesi më i madh në botë i qiqrave është India.



KARAKTERISTIKAT VEGJETATIVE DHE GJENERATIVE

- **Ka dy lloje qiqrash:**
- - Llojet e desi: vjollcë, lule vjollce, shtresë e farës me ngjyrë të errët, farë këndore
- - Llojet Kabuli: lule të bardha, shtresë farash ngjyrë kremi, farë më e madhe e rrumbullakët.
- **Vjetore.**
- **Mbirja:** optimale në 10 - 15 °C, minimumi 0 °C. Temperatura e tokës duhet të jetë së paku 7 °C. Mbirja ndodh zakonisht pas rreth një jave.
- **Lartësia e bimës:** 40 cm deri në 100 cm.
- **Gjethja:** gjethet e alternuara në degë; 5-8 palë fletëpalosje formojnë një gjethë; fletëpalosjet palosen kur thahen
- **Lulja:** vetëpjaluese; lulet e para shfaqen afërsisht 40 ditë pas mbjelljes.
- **Kërçelli:** degë primare me degë anësore në nivele të shumëfishta; zakon më të përhapur kur më shumë hapësirë.
- **Rrënja:** rrënjë më e thellë se 1 m; pak rrënjë anësore kryesisht afër sipërfaqes. Kur shtohen baktere specifike, mund të formohen nyje për të fiksuar azotin atmosferik.
- **Bishtaja:** 1 - 2 cm e gjatë. Llojet desi përmbajnë deri në 3 fara, llojet kabuli zakonisht një farë. Bishtajat thahen dhe farat lirohen nga muri i bishtajave kur të jenë gati për t'u korrur. Bishtajat e pjekur tunden kur tunden.
- **Farat:** fillimisht jeshile, pastaj me ngjyrën e llojit kur të pjekura; tip desi me shtrese farash ngjyre te erret dhe forme këndore, ngjyre kremi tip kabuli dhe forme te rrumbullaket.
- **Gjëndrat:** ato janë me qime, nxjerrin acide organike dhe mund të ngjyrosin rrobat ose të gërryejnë këpucët prej lëkure.
- **Rritja:** e papërcaktuar. Bimët vazhdojnë të rriten kur kushtet lejojnë. Ata kanë nevojë për stres (p.sh. thatësira) për të filluar maturimin dhe do të piquen vetëm në klimat e ngrohta dhe të thata



TOKA DHE KLIMA

- Tokë argjilore e drenazhuar mirë (pa argjilë të rëndë ose toka acidike).
- Kërkesa e lartë për ujë gjatë mbirjes, por e ndjeshme ndaj prerjeve të ujit.
- Klima e ngrohtë - e ndjeshme ndaj temperaturave nën 15 °C dhe mbi 35 °C gjatë lulëzimit.
- Vendndodhja e ajrosur me diell.



PRAKTIKAT E KULTIVIMIT

- Koha e mbjelljes: në klimën mesdhetare janar-mars; në Evropën Qendrore nga mesi i prillit deri në mes të majit.
- Temperatura e tokës: 7 °C optimale për mbirje.
- Largësia ndërmjet bimëve: rreth 8 - 10 cm.
- Distanca ndërmjet rreshtave: rreth 30 - 50 cm.
- Thellësia e mbjelljes: 4 - 5 cm, më e thellë kur mungon lagështia në sipërfaqe.
- Pushim kultivimi: rriteni qiqrat vetëm çdo 5 - 6 vjet në një vend.

Keshilla:

- Qiqrat janë shumë të ndjeshme ndaj mbytjes me ujë. Vendet shumë të lagështa ose tokat e rënda duhet të shmangen.
- Fiksimi i azotit është i mundur vetëm kur ka baktere specifike për qiqrat. Bakteret mund të shtohen si inokulum gjatë mbjelljes. Bimët do të prodhojnë gjithashtu pa baktere.
- Ndryshe nga bishtajoret e tjera, një mbështetje për ngjitje nuk nevojitet.



DËMTUESIT DHE SËMUNDJET

- Dëmtimi Ascochyta: sëmundje kërpudhore që shkakton leziona të rrumbullakëta kafe, përhapet shpejt në kushte të lagështa, sporet mbijetojnë në mbetjet e bimëve për shumë vite, infeksioni mund të transmetohet nga farat.
- Myku gri i Botrytis: zhvillohet gjatë kushteve të ngrohta dhe të lagështa, sëmundjeve që transmetohen nga farat.
- Kalbja e rrënjëve: rrënja tipike e zezë dhe gjethet e verdha, lehtësohen gjatë kushteve të lagështa.
- Krimbi i pambukut/misrit (*Helicoverpa armigera*/*Helicoverpa zea*): larvat depërtojnë në bisht dhe hanë farën, bujtësit e tjerë janë misri dhe domatja



KORJA DHE PËRDORIMI

- Gjethet: Gjethet jeshile mund të përdoren si perime me gjethe, kur lahen dhe zihen.

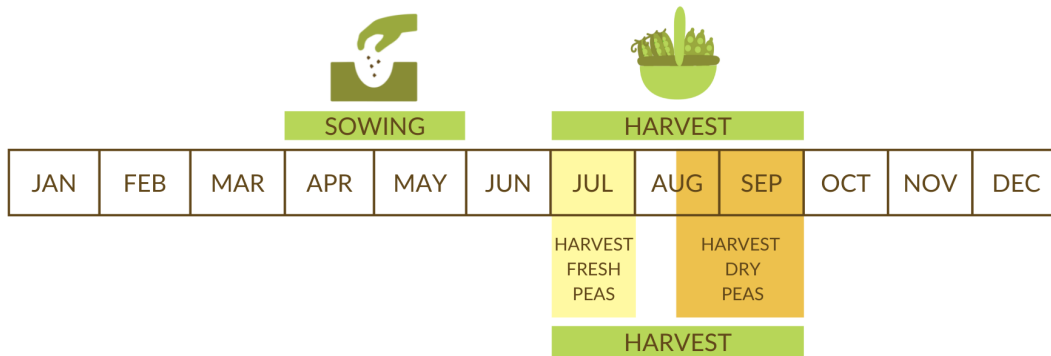
- Farat e papjekura: qiqrat mund të korren kur arrijnë madhësinë e plotë, por janë ende jeshile; zakonisht konsumohet i pjekur ose si perime; farat e gjelbra mund të treten edhe të papërpunuara.
- Farat e pjekura: qiqrat duhet të korren kur e gjithë bima është tharë dhe farat tunden në bishtajë. Në Mesdhe, qiqrat zakonisht korren midis korrikut dhe fillimit të gushtit. Në Evropën Qendrore korrja është e mundur nga fundi i gushtit deri në mes të tetorit.
- Është e rëndësishme që farat të thahen më tej (p.sh. t'i shpërndani) përpara përdorimit ose ruajtjes.
- Është e rëndësishme që gjithmonë t'i njomni farat e pjekura në ujë gjatë natës përpara se t'i përgatisni. Në fillim të zierjes rekomandohet që shkuma e sipërfaqes të hiqet me një lugë.



INFORMACION TË MËTEJSHËM

- Përmbajtja e proteinave të qiqrave të thata është 20 -25 %.
- Qiqrat përmbajnë rreth 5 - 6 % yndyrë - dukshëm më shumë se shumë bishtaja të tjera.
- Ruajtja duhet të bëhet në një vend të errët, të thatë dhe të freskët (< 20 °C), veçanërisht kur ato do të përdoren për mbjellje.
- Veshja e farës errësohet me kalimin e kohës. Procesi përshpejtohet kur nuk ruhet në kushte të errëta, të thata dhe të ftohta.

KONTROLLI



Afati kohor i mësipërm i referohet zonës së Evropës Qendrore. Në zonën mesdhetare, qiqrat mbillen nga janari deri në mars, ndërsa qiqrat e thata mblidhen nga Korriku deri në fillim të Gushtit.



Projekti Global Bean është një rrjet evropian dhe global për të promovuar dhe zgjeruar përdorimin e bishtajoreve në kuzhinat tona dhe kultivimin e tyre në kopshtet dhe fushat tona.

Shikoni informacione të mëtejshme, autorë dhe referenca në internet:

info@globalbean.eu
www.globalbean.eu



Supported by:



based on a decision of the German Bundestag