



Pinya

Pinya

Ang pinya ay nanggaling sa Katimugang Amerika kung saan ito ay itinatanim at inaalagaan bago pa man dumating ang panahon ni Kolumbus. Dinala ito ng mga Kastila sa Pilipinas. Ang pinya ay malawakang itinatanim sa tropikong lugar.

Gamit

Ang pinya ay isang prutas o bungangkahoy na pinakamasarap kainin ng sariwa bagama't ito ay isinasama rin sa pagluto ng iba't ibang putahe. Ang mga prutas ay idinedelata bilang *slices*, *spirals*, *chunks*, *spears*, *tidbits* o *cubes*. Ang lamang nakadikit pa sa balat ay kinakayod at kinakatas o ginagawang *pineapple crushed*. Meron ding mga pira-pirasong laman ng pinya na inihahalo sa ibang produktong delata. Ito ay ginagawa ring kendi, *crystalized* o *glazed fruit*, alak at suka. Ang protcase mula sa tangkay at prutas nito ay ginagamit na pambalot sa karne. Sa Pilipinas at Taiwan, ang hibla mula sa dahon ay hinahabi upang makagawa ng pinong tela na tinatawag na *piña cloth*.

Uri ng Pinya

1. Smooth Cayenne [Hawaiian]

Ang dahon ay may lapad na 100sm.x 6.5 sm; may mamula-mulang patse sa ilalim; ang mga gilid ay pantay may kaunting tinik sa pinakapuno at sa ibabaw. Ang prutas ay hugis bumbong o silindriko at may timbang na halos 2.5 kilo; maputlang dilaw o dilaw ang kulay ng laman.

2. Queen/ Formosa

Lahat ng bahagi nito ay mas maliit sa Cayenne; matinik ang dahon; ang prutas ay may timbang na 0.9 hanggang .3 kilo; matingkad na dilaw ang kulay ng laman.

3. Red Spanish

Ang dahon nito ay matinik at mahaba; ang hibla ay matibay; ginagamit sa paggawa ng tela sa Pilipinas. Ang bunga ay may timbang na 0.9 hanggang 1.8 kilo; maputlang dilaw ang kulay ng laman

4. Cahezona

Pinakamalaki, ang haba ay tinatayang mula 8-12 pulgada kapag magulang na.

Ekolohiya

Sa mga lugar na ang ulan ay bihirang pumatak. lugar, ang tubig ay kinakailangan upang mapangasiwaan ang paglaki ng halaman at mapadali ang pamumunga. Ang isang linya ng patulo ng tubig sa bawat pares ng hanay ay malaki ang maitutulong; maaari din itong magamit sa pag-aabono.

Kaya ang prutas ng pinya ang init ng araw. Mas mainam ang mabuhanging lupa na di tinitigilan ng dilig, may mataas na organiko at may pH na 4.5 hanggang 6.5. subalit maaari din naming itanim ang pinya sa maraming uri ng lupa, tulad ng *acid peat* sa bansang Malaysia. Kinakailangang walang depekto ang paagusan ng tubig sapagkat ang halamang nakababad sa tubig ay madaling mabulok ang ugat.

Pag-aani at Pagtatanim

Ang pinya ay pinararami sa pamamagitan ng korona, sangang pananim o suwi. Mas pinipili ng magtatanim ang sangang pananim o pasanga. Sa *smooth cayenne*, ang suwi ay ginagamit sapagkat kakaunting sangang pananim ang nabubuo. Ang korona ay bihirang gamitin sa malawakan o malakihang pagtatanim sapagkat hindi pare- pareho ang laki. Kalimitan, isang uri lamang na pananim ang ginagamit sa isang bukid upang makatiyak sa pare-parehong paglaki at pamumunga. Ang paggamit ng *tissue culture* o paglilinang ng iba't ibang bahagi ng pananim na maaaring itanim ay napakalaking tulong para sa bagong ipinakikilalang uri ng tanim.

Ang pagtatanim ay karaniwang dalawang hanay na may katamtaman ang lapad na daan sa mga pagitan upang mapadali o mag-ing maalwan ang paggawa sa bukid. Ang *smooth cayenne* ay may pagitang (100+50) sm x 30 sm; (4.4 sa halaman /m²) sa maliitang pagtatanim at (85+50) sm x 25 sm (6 na halaman/m²) sa malakihang pagtatanim. Ang ani ay tumataas kapag malalapit ang pagitan, subalit lumiliit ang bunga.

Sa pamamagitan ng kamay, ang pagtataniman ng halaman ay minamarkahan ang isinusunod sa linya ng pagtatanim. Ang usbong ay inilalagay sa ginagawang butas sa bawat hanay; ang lupa sa paligid nito ay pinipitpit sa pamamagitan ng paa.

Ang natural na kasukdulan ng pag-aani sa mga buwan ng Mayo, Hunyo, Hulyo, at Nobyembre hanggang disyembre ay nagagawang magpantay-pantay sa buong taon sa pamamagitan ng pilit na pagpapabulaklak, kung kaya't laging may bungang aanhin para magamit sa pagdedelata sa buong taon. Ang karaniwang ginagamit upang mapadali ang pamumulaklak ng pinya ay ang *acetylene* (mula sa kalsyum) na inihahalo sa tubig, *2-chloroethyl phosphonic acid* (ethephon), *alphanaphthalene acetic* (NAA). Maaaring gamitin ang NAA sa nabubuong bunga upang mapalaki ito subalit nakaaantala sa pag-aani.

Ang *smooth cayenne* ay pabagu-bago ang pagtugon sa mga kemikal na pampabulaklak. Ang paglalagay sa gabi o dalawahang paglalagay na isang linggo ang pagitan yam as maganda ang resulta. Ang epekto ng *ethephon* ay napapabuti sa pamamagitan ng pagdadagdag ng *Urea*.

Ang kahalagahan ng abono, lalo na ang nitroheno at potasyum sa pagtatanim ng pinya ay isang kaalaman na kailangan ang nitroheno para sa mabisang paglaki sa halaman. Subalit ang madaling pagpapalaki naman ay nakababawas ng pamumulaklak. Ang posporo (phosphorous) ay kinakailangan sa mga unang buwan ng paglaki samantalang ang potasyum ay kailangan para sa pagpapalaki ng bunga.

Mga Sakit at Peste

Ang sakit na *heart rot* ay dala ng amag ng *Phytophthora Cinamomi*. Ang iba pang sakit ng pinya ay *leathery pocket fruitlet core rot*, *interfruitlet cooking*, *soft rot*, at *yeasty rot*.

Ang *mealy bug* ang pinakamakamandag na peste. Matatagpuan ito sa pinakapuno ng dahon, at lumilipat sa malulusog na halaman sa sandaling unang tinirahang dahon ay nalalanta na.

Pag-aani at Pag-iimbak

Ang bunga ay inaani para sa pagdedelata kapag sangkanim (1/6) na ang hinog sa *smooth cayenne* at *masmeroh* o kung ang hating bilang ay tumutukoy sa bahagi ng mga bungang nagbago na ang kulay. Para sa mga prutas na pambenta, maaari nang anihin ang mga prutas kapag kalahati ng kabuuang bilang ay hinog na.

Ang sariwang prutas ng pinya ay dapat pangasiwaang mabuti sa-pagkat ang itsura ay mahalaga. Ang bunga ay maaaring itago ng mula 4 hanggang 6 na linggo sa temperaturang mula 7 hanggang 8 digri sentigrado na may kaugnay na halumigmig na mula 80 hanggang 90 porsiyento, na may sapat na hanging umiikot sa loob. Ang tagal ng buhay sa pagkakaimbak ay mapapahaba kapag ang bunga ay inilubog sa emulsion na sera na nagtataglay ng isang angkop na pamatay-amag; ang pinutol na dulo ng tangkay ay dapat maitubog din sa emulsyong nabanggit. Ang tagal ng buhay ay napahahaba ng isang linggo sa pamamagitan ng iradrasyon.

-Resipe-

Pinya Kendi

Mga sangkap:

1 pinya (katamtamang laki)
1 kilong asukal na puti
Confectioner sugar
1 kutsaritang apog
Kalamansi o citric acid

Mga kagamitan:

Palanggana
Timbangan
Tasang sukatan
Kutsarang sukatan
Kutsilyo (stainless)
Salaan
Sangkalan
Plastic bag

Paraan ng paggawa

1. Balatan ang pinya at alisin ang mata
2. Hiwain at alisan ng matigas na bahagi sa gitna
3. Putol- putulin ng maliliit
4. Timbangin, ibabad sa apog ng magdamag (Isang galong tubig sa isang kutsarang apog)
5. Hugasang mabuti at itubog pasumandali sa kumukulong tubig. Patiktikin, lagyan ng asukal. 1 parteng asukal, 1 kilong pinya (1:1), pakuluan, idagdag ang kalamansi o citric acid.
6. Haluin hanggang ang arnibal ay lumapot.
7. Patuyuin sa solar dryer sa loob ng 16-20 oras.
8. Palamigin at pagulungin sa Confectioner sugar.
9. Ilagay sa plastic sealer

Haleyang Pinya

Mga sangkap:

5 pirasong pinya
Katamtamang laki
3 kilong asukal

Mga kagamitan:

Kutsilyo (stainless)
Palanggana
Tasang sukatan
Sandok
Sangkalan
Kaserola
Bote
Timbangan

Tandaan: upang malaman ang tamang luto ng Pineapple Jelly, magpatak ng kaunti sa tubig. Kung ang piñata ay namuo, tanda ito ng pagkaluto.

[illegible]

- [illegible]

[illegible][illegible]

The background of the entire page is a repeating pattern of stylized pineapples. The pineapples are depicted in two colors: a vibrant yellow and a muted sage green. Each pineapple has a distinct diamond-patterned skin and a crown of spiky leaves. They are scattered across the page, some appearing larger and more prominent than others, creating a tropical and playful aesthetic.

Talaan

Talaan



Ipinalimbag ng:

Department of Agriculture- MiMaRoPa Region
3rd Floor, ATI Bldg., Elliptical Road, Diliman, Quezon City

Contact: 920-2044 / 0999-884-7200

Email: infoda4b@gmail.com

facebook: DA MiMaRoPa RAFIS