

4 Φεβρουαρίου 2013

Το Λίτσι

Επιστήμες / Γεωργία - Κτηνοτροφία



Το λίτσι (*Litsi chinensis*, οικ. *Sapindaceae*) καλλιεργείται σε πολύ μικρή έκταση στη Δυτική Κρήτη. Τα δεδομένα από αυτές τις φυτείες έχουν δείξει ότι μπορούν να παραχθούν πολύ καλής ποιότητας καρποί σε κατάλληλες περιοχές της Νότιας Ελλάδας.

Το λίτσι (*Litchi chinensis*), ανήκει στην οικογένεια των *Sapindaceae*. Το δέντρο έχει αργή ανάπτυξη, φτάνει τα 9 - 30 μέτρα ύψος και είναι αιθαλής. Τα άνθη είναι μικρά και χωρίς πέταλα, μεγαλώνουν σε βλαστάρια που φτάνουν μέχρι και 75 εκατοστά μήκος και δεινούν φρούτα κόκκινου συνήθως χρώματος. Τα περισσότερα είναι αρωματικά, οβάλ, στρόγγυλα ή σε σχήμα καρδιάς και έχουν πλάτος περίπου 2,5 εκατοστά και μήκος 4. Το περίβλημά του είναι λεπτό, δερματώδες, σκληρό και συχνά γεμάτο με πολλά μικρά εξογκώματα (θυμίζει πολύ στην όψη το κούμαρο). Όταν τα φρούτα είναι φρέσκα το περίβλημα αυτό αφαιρείται πολύ εύκολα. Η σάρκα είναι χυμώδης, παχιά, γυαλιστερή και διάφανη προς λευκή ή ροζέ. Έχει υπόξινο και διακριτό άρωμα. Στο κέντρο της υπάρχει ένα σπέρμα συνήθως μικρότερο από 2 εκατοστά, σκληρό και γυαλιστερό.

Το λίτσι προέρχεται από την νότια Κίνα αλλά σήμερα καλλιεργείται σε όλο σχεδόν τον κόσμο (στα θερμά κλίματα). Υπάρχουν περίπου 15 διαφορετικές ποικιλίες (*No Mai Tsze*, *Kwa luk*, *Kwai Mi*, *Hsiang li*, *His Chio tsu*, *Ha kip* κ.α.)

Τα λίτσι τρώγονται φρέσκα σαν επιδόρπιο ή σε φρουτοσαλάτες. Μπορούν να γεμιστούν με τυρί cottage και να σερβιριστούν σαν σαλάτα μαζί με ξηρούς καρπούς. Επίσης γεμίζονται με τυρί κρέμα και μαγιονέζα ή με ξηρούς καρπούς (ταιριάζουν με *recans*). Μπαίνουν σε ζελέ, παγωτά ή σε γλυκά μαζί με σαντιγί. Μαγειρεύονται μαζί με χοιρινό και γίνονται και κομπόστα. Στο εμπόριο κυκλοφορούν και αποξηραμένα.

Περιέχουν ασβέστιο, φώσφορο, σίδηρο, νάτριο, κάλιο, θιαμίνη, βιταμίνη C κ.α.

Το λίτσι πολλαπλασιάζεται με εναέριες καταβολάδες, εγκεντρισμό και μοσχεύματα.

Το λίτσι χρειάζεται περιοδικές χαμηλές θερμοκρασίες (-1 έως 4°C) κατά τη διάρκεια του χειμώνα προκειμένου να επιτευχθεί η διαφοροποίηση των οφθαλμών του. Τα νεαρά δένδρα παθαίνουν σοβαρές ζημιές όταν η θερμοκρασία κατέβει στους -2 έως -3°C ενώ τα ενήλικα δένδρα αντέχουν σε θερμοκρασίες μέχρι -4°C. Σε περιοχές όπου η θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του χειμώνα παραμένει σταθερά κάτω των 10°C τα δένδρα δεν παράγουν καρπούς αλλά μόνο βλάστηση. Η καλλιέργεια απαιτεί υψηλή υγρασία από τον Απρίλιο έως τον Σεπτέμβριο.

Αναπτύσσεται κυρίως σε αμμώδη εδάφη, αλλά ευδοκίμει και σε αμμοαργιλώδη με

καλή αποστράγγιση και σχετικά όξινα.

Τα δένδρα χρειάζονται ελαφρό ετήσιο κλαδοκάθαρο. Η συλλογή των καρπών γίνεται με αποκοπή των ταξικαρπιών.

Πρωθείται κάθε ποικιλία που δοκιμάστηκε και κρίνεται καταλληλότερη από τις κατά τόπους αρμόδιες Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Περιφερειακών Ενοτήτων λαμβάνοντας υπόψη τη γνώμη του Ινστιτούτου Υποτροπικών και Ελαίας Χανίων ή του ΤΕΙ Φυτικής Παραγωγής Ηρακλείου.

Η καλλιέργεια πρωθείται στις περιοχές των νήσων Κρήτης, Κυθήρων, Αντικυθήρων και των νομών Μεσσηνίας, Λακωνίας, Δωδεκανήσου και Κυκλάδων.

Συντάχθηκε με στοιχεία από:

- www.radicio.com
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Φωτ.: wikipedia

<http://bit.ly/1aHxUyZ>