



Inihanda at inilathala ng
Agriculture and Fisheries Information Service
Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1100
Tel. No.: 9288741 to 65 loc. 2156
DA TIN No.: 000-845-895-000
www.da.gov.ph

2010





Candied Ginger

1. Hugasan at kaskasin ang balat ng luya. Hatiin pa crosswise na ayon sa gusting hugis, 1/6 pulgada hanggang 1/2 pulgada ang lapad.
2. Ibadad sa tubig ang hiniwang luya habang ikaw ay gumagawa.
3. Pakuluan ang luya sa tubig ng tatlong minuto at palitan ang tubig ng siyam hanggang sampung beses habang ito ay kumukulo para maalís ang anhang. Kapag nakuha na ang tamang anhang, dagdagan ng tubig at asukal (*kalahati ng dami ng tubig*) para matakpan ang hiwa-hiwang luya.
4. Ilaga ng sampung minuto at ilagay sa isang tabi buong magdamag.
5. Kinabukasan, lagyan ng parehas na dami ng asukal, ilaga ng sampung minuto at itabi.
6. Sa ikatlong araw, ilaga ang luya sa sirup hanggang ang sirup ay lumapot at matuyo.
7. Ikalat sa tray ang hiwa-hiwang luya at patuyuin mabuti.

BRIGHT PROSPECTS FOR GINGER

Hindi kumpleto ang tinola, pinakbet, escabeche't batchoy kung walang luya. And these are only a few of the many Filipino dishes which generously use "*luya*" as a major food spice.

Ginger (*Zingiber officinale Roscae*), locally known as "*luya*", ay mahalaga di-lamang bilang pampalasa sa lutuin kundi sa taglay nitong medicinal properties.

Dinikdik na luya na idinarang sa baga ang kalimitang panlunas ng mga matatanda sa rayuma at nananakit na kalamnan.



6 NA URI NG LUYA

Native	Maliliit ang luya, mabunot at pinaka maanghang na uri.
Red Native	Hawig sa native nguni't mamula-mula ang luya.
Imugan	Improved native; katamtaman ang laki at matibay laban sa mga sakit na dala ng lupa.

- Hawaiian** Foreign variety; mataba't matambok ang luya nito na dinilawang kulay-lupa, may bahagyang bahid na mapula-pula. Ito ang malakas sa export market.
- Jamaica "Oya"** Foreign variety; katamtaman ang laki ng luya; maputla ang kulay ngunit mabango. Karaniwang pinupulbos (*processed*) at inihahalo sa softdrinks.
- Chinese Ginger** Foreign variety; napakalaking luya na karaniwang tumitimbang ng 120g o higit pa ang isang putol nito; dilaw ang kulay, makatas at di-gaanong maanghang. Ito ang karaniwang ginagamit sa atsara (*pickles*). Kalimitang umaani rito ng 10,000 –20,000 kg per hectare sa ikawalo hanggang ika-10 buwan na panahon ng pag-aani.

Ginger thrives well almost anywhere in the country. At dahil ang ating lupa at klima ay angkop sa luya di-katakatakang kaya nating mapunuan ang pangangailangan ng mga bansang umaangkat nito, tulad ng Canada, Kongkong, Japan, Singapore, USA, Netherlands, United Kingdom, Pakistan, Kingdom of Saudi Arabia at Brunei Darrusalam.

Kung nais ninyong mapasok ang export market, Jamaica Ginger variety ang inyong itanim. Paala-ala lamang: Dapat ninyong maabot ang export standards para sa produktong ito. Makipag-ugnayan sa *Department of Trade Promotion (Telephone No. 818-17-24), Senator Gil J. Puyat Avenue, Makati City 1200, Metro Manila.*

TIPS SA PAGTATANIM NG LUYA

- Pumili ng magandang uri ng luya (*rhizomes*), iyong mabintog, walang sakit o sugat at gumigiti na. Hiwain sa ilang piraso. Humigit-kumulang mga 20-50g ang timbang ng bawa't piraso

4. Hiwain ng manipis o tadtarin.
5. Lagyan ng tubig (*1 tasa o sapal lamang para matakpan*).
6. Gilingin ang hiniwang luya sa osterizer, kung walang osterizer pukpukin ang hiniwang luya.



7. Salain at sukatin, kunin ang katas at lagyan ng asuka (2-3 kilo).
8. Haluin at pakuluin. Hinaan ang apoy kapag ang sirup ay malapot na.
9. Lutuin at haluin hanggang lumiit at matuyo (*katulad ng cereal*).
10. Bayuhin at salain.
11. Balutin ng maliit na plastic bag at isarang mabuti.
12. Para maging inumin o salabat, dagdagan ng 1 kutsaritang instant **ginger tea** sa bawat tasa ng mainit na tubig.

- Kung kakailanganin, ilubog sa fungicide solution bago ibodega o imbakin. Sundin ang rekomendasyon ng manufacturer sa etiketa.
- Sa Batangas, karaniwan nang iniimbak ang luya sa lupa. Naghuhukay sila ng 2m lalim at duon ikinakarga ang mga 2,000kg luya. Ang pag-iimbak na ito ay tumatagal nang isang taon.



Instant Ginger Tea

Sangkap:

1 kilong luya (buo)

2-3 kilong asukal (*pagsamahin ang pula at puti*)

Paraan ng Paggawa:

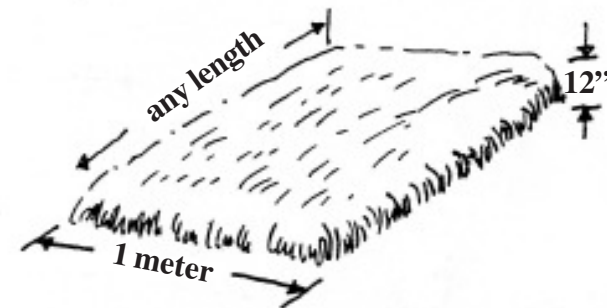
1. Piliin ang mapuputi at murang luya.
2. Linisin at alisin ang may mga gasgas.
Hugasan mabuti at timbangin.
3. Balatan ang luya.

ng pananim at dapat may 2 o 3 mata. Huwag paaarawan. Depende sa klase ng luya, mga 800 hanggang 3,000 kg ng binhi ang kakailanganin sa 1 hectare. Para sa kakailanganing binhi, maaaring sumangguni sa *Bureau of Plant Industry (BPI) San Andres, Malate, Manila 1004*.

- Ilagay ang binhi sa isang kaing. Ibad ang kaing sa fungicide solution sa loob ng 15-30 minuto upang hindi amagin o mabulok ang binhi.



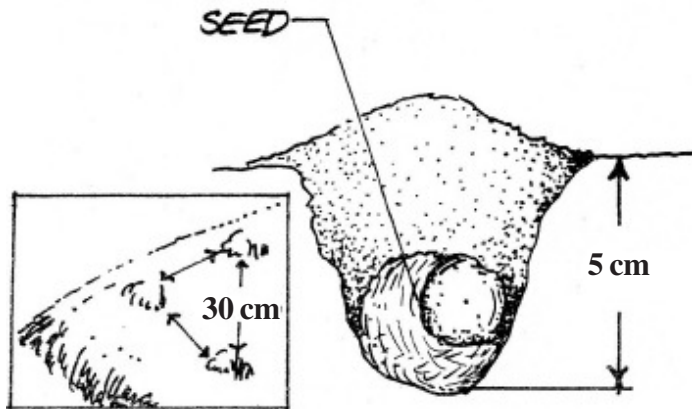
- Para makagawa ng fungicide solution, tunawin ang 3–5 kutsarita Benlate W.P. Sundin lamang mabuti ang tamang rekomendasyon ng manufacturer na nakasulat sa etiketa.
- Matapos ibabad, pahanginan ng 3 araw sa lilim ang binhi upang matuyong mabuti, bago itanim.
- Araruhin at suyuring mabuti ang lupang pagtatamnan. Gumawa ng beds, 1 piye ang taas at 1 metro ang lapad sa kahit na anong haba ng taniman.



- Kumuha ng dayami (*rice straws*); ikalat sa ibabaw ng beds at silaban. Ito ang proteksiyon laban sa anumang mikrobyong naninirahan sa lupa na maaaring mapinsala sa binhing bagong tanim. Ito ay dapat gawin nang (3) tatlong beses.

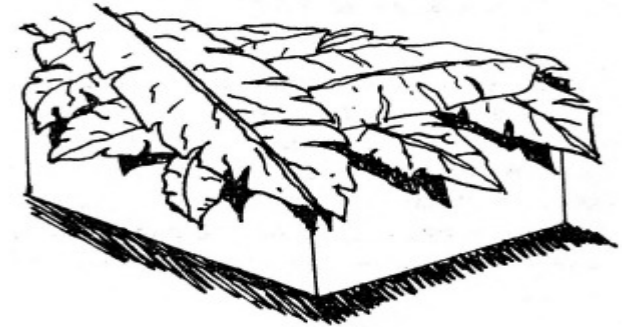


- Kung ang lupa ay buhaghag (*sandy*) magpataba ng 400kg complete fertilizer (12-24-12) bawat ektarya. At, 300kg complete fertilizer (N-P-K) bawat ektarya kung lagkitin, ito'y sa unang pag-aabono pagkatanim. Ang lupang lagkitin ay mas nangangailangan ng dagdag na pagpataba kaya sa ika-3 at ika-4 na buwan kailangang mag-abono muli sa daming 400kg (N-P-K) bawat ektarya.
- Ibaon ang seed piece o binhi sa lalim na 5cm. Sundin ang triangular pattern sa pagkatanim at panatilihin ang 30 cm na agwat sa beds ng mga binhi.



4

- Pagkatanim, diliging mabuti ang mga beds o patubigan ang mga kanal sa pagitan ng mga beds.
- Lagyan ng pangkulob ang ibabaw ng beds, dayami (*rice straw*) o palapa ng niyog, upang hindi tumubo ang mga damong-ligaw at mapanatiling mamasa-masa ang taniman.



- Kapag nagsisilitaw na ang mga sibol ng luya sa pagitan ng mga pangkulob na dahon (*mulch*), mag-abono uli sa ikalawang pagkakataon upang mapabilis ang pagtubo ng mga luya.
- Sa ika-walong buwan o mas maaga-aga pa rito, depende sa ginger variety, maninilaw na ang mga dahon ng luya, at maaari nang mag-ani.
- Bungkalin ang taniman, gumamit ng tinidor (*spading fork*) upang mabuhaghag ang lupa. Bunutin ang mga tanim. Putulin ang dahon sa pinakapuno, putulin rin ang mga suloy at ugat. Hugasan sa tubig nang ilang beses; huwag hahayaang may maiwang lupa o dumi. Pahanginan, subalit sa malilim na lugar, nang matuyong mabuti at nang di-amagin o mabulok.



5