FRIJOL GANDUL

Gandul Pigeon Pea, Frijol De Palo, Guisante De Angola, Frijol De La India, Frijol Quinchancho, Quinchoncho

Cajanus cajan Fabaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

El gandul probablemente se originó en África tropical, pero ahora es popular en el sudeste de Asia, el Caribe, el este y oeste de África y los trópicos de Estados Unidos. Es una leguminosa arbustiva, tolerante a la sequía, de rápido crecimiento, con una larga raíz y una masa de raíces fibrosas. Puede crecer hasta 4 m (13 pies) de altura, pero no tolera temperaturas muy bajas o las heladas.

Usos

El gandul es valioso por su producción de guisantes verdes y vainas comestibles, así como también un frijol seco, mientras que otras plantas del huerto no lo harán. También funciona como un cultivo de cobertura o forraje por su capacidad de fijar nitrógeno, y también para el control de la erosión, como sombra para hortalizas y hierbas, y los tallos secos se pueden quemar o usar como paja para techo o tejido de canastas.

Nombres comunes

- Inglés
  - Pigeon Pea
  - Gandules
  - Congo Pea
  - Angola Pea
  - Pwa Kongo
  - Gandur
  - Cachito
  - Ambrevade
  - Gungo Pea
- Francés
  - pois cajan
  - pois d'angole
  - pois congo
  - pois pigeon

Cultivo

- **Elevación–** Hasta 2000 m de altura.
- **Precipitación –** Rara vez necesita irrigación, y puede sobrevivir con sólo 100 mm (4 pulgadas) o hasta 1000 mm (40 pulgadas) de lluvia.
- **Tipos de suelo–** Tolera suelos pobres de baja fertilidad, pH 5.5-6.5, suelos bien drenados.
- **Rango de temperatura–** 20-30° C (68-86°F), o puede crecer a in 35° C (95°F) con suficiente agua.
- **Sensibilidad a la duración del día–** Las variedades altas con períodos de crecimiento largos prefieren los días cortos.

La cosecha y producción de semillas

Siembre al principio de la época de lluvia, 2 a 4 semillas por hoyo, espaciadas 1 m entre plantas y 1 m entre líneas. Ralee las plántulas hasta dejar una por hoyo. Usualmente, se interplanta una fila de gandules por cada 3 a 5 filas de un cultivo básico. Remueva las malezas mientras las plantas están pequeñas, pero el gandul proveerá su propio control de malezas después al dejar a sus competidores bajo sombra. La primera cosecha de los guisantes verdes para desgranar se puede esperar de los 4 a 6 meses después de la siembra, justo antes de que las vainas pierdan ese color verde brillante. Esta cosecha temprana se hace a mano, pero si se cosecha las vainas con mayor madurez (cuando estén de color café), se puede usar la hoz. Las vainas deben ser secadas, fuera de la lluvia, por 4 a 6 días, para poder ser desgranadas y almacenadas. Las plantas rinden bien para producción de semillas en sus primeros dos años, pero después de este tiempo se las puede podar regularmente para uso como forraje para vacas y cabras.

Plagas y Enfermedades

El gandul es generalmente resistente a los nemátodos del nódulo de la raíz. Las orugas de varios tipos de polilla pueden causar daños a las vainas y semillas. Estas se pueden controlar al poner y jalar una capa en el suelo, sacudir las larvas de las plantas para que caigan en ella, y alimentar a las gallinas con estas. Cuando el clima es húmedo, el mildiu y el oídio (enfermedades causadas por hongos) pueden causar caída de follaje.

Cocina y Nutrición

La proteína del gandul tierno es más digerible que la del maduro/seco, pero de todos modos este guisante es una de las mejores fuentes de hierro (15 mg / 100 g). Los granos maduros/secos deben ser remojados la noche anterior, y de ahí ser cocidos de 2 a 3 horas, o hasta que estén suaves. Se añade cebolla, ajo, tomate, pimiento verde y especias, y se puede servir con arroz.

ECHO® 17391 Durrance Rd, N. Fort Myers FL 33917 USA

Tel: (239) 543-3246 | Email: echo@echonet.org | Website: ECHOcommunity.org

©2022 ECHO Inc.