

Daniela ANGHEL

CEAPA



Craiova

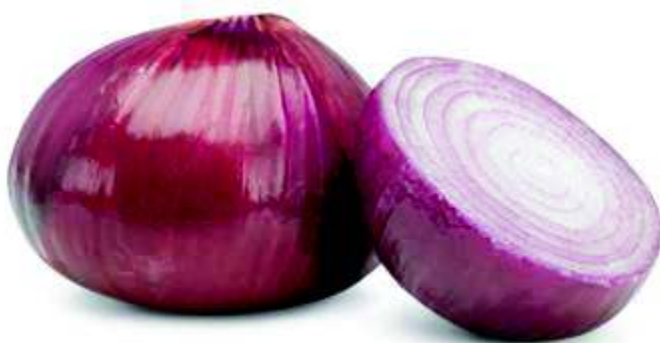
Iunie, 2026

Copyright © 2026, Autor
Tehnoredactare computerizată: Daniela ANGHEL
Corectura aparține autorului

Responsabilitatea pentru conținutul lucrării revine în exclusivitate autorului.
Studiu științific

Publicat: Iunie 2026
<http://www.edituraelse.ro/ped/ped.htm>

Ceapa



1. Istoricul
2. Particularități morfologice
3. Particularitățile biologice
 - Tehnologia de cultivare
 - Soiuri raionate
4. Bibliografia

Istoria cepei are o poveste interesanta. Se crede ca are originea in Asia, desi probabil ca a crescut salbatic pe fiecare continent. Datand din 3500 i.Hr., ceapa au fost una dintre putinele legume care nu se strica in timpul lunilor de iarna.

Ceapa a devenit mai mult decat o leguma de indata ce a ajuns in Egipt. Vechii egipteni s-au inchinat cepei, crezand ca forma sferica si inelele concentrice simbolizau eternitatea. Dintre toate legumele a caror forma a fost transpusa in metale pretioase de artistii egipteni, numai ceapa a fost facuta din aur. Ce o onoare si ce prestigiu pentru o leguma atat de banala!

Popularitatea cepei ajunge la apogeu imediat ce ea este descoperita de Grecia Antica, unde sportivii consumau cantitati mari, deoarece se credea ca ar "usura fluxul de sange". Ceapa s-a extins si in alte zone ale lumii si a continuat sa fie mai mult decat o simpla leguma.

Astazi, ceapa continua sa fie o parte importanta a dietei noastre. Iubitorii de ceapa din intreaga lume au constatat ca este o leguma versatila, poate fi facuta pe gratar, sote, murata, fierta, coapta, prajita ... si lista continua!

Ceapa provine din regiunile de stepă din Asia centrală și de vest, probabil teritoriul Afganistanului de azi. Este una dintre cele mai vechi plante de cultură, fiind apreciat la ca. 5.000 de ani în urmă, cultivat ca plantă medicinală, condiment și ca legumă. În Egiptul antic ceapa era considerată un simbol al vieții eterne, datorită formei sale rotunde și a inelelor concentrice^[1] și era oferită zeilor, sau era folosită ca monedă de plată de a ajunge în rai, astfel au fost plătiți și lucrătorii care au clădit piramidele. S-au găsit dovezi, resturi de ceapă la descoperirea mormântului lui Tutankhamon. O tablă cu inscripții sumeriene cuneiforme datând cu 4.000 de ani î.e.n. din Codul lui Hammurabi conține descrieri de ogoare cultivate cu castraveți și ceapă, precum era amintit și ajutorarea săracilor cu pâine și ceapă. La romani ceapa constituia un element important din alimentația de bază. Legionarii romani au fost acei care au contribuit la răspândirea cepei „cepula” în Europa centrală. În Evul mediu ceapa nu lipsea de pe masa locuitorilor Europei fiind folosită și ca amulet contra pestei. În secolul al XV-lea olandezii încep să cultive diferite variante de ceapă ca și culoare, formă și gust.



Importanța culturii - Ceapa este o legumă valoroasă pentru alimentația omului. Ea are o mare valoare alimentară. Ceapa se consumă în stare proaspătă, în arta culinară, în industria de conserve.

Caractere morfologice-Ceapa, în condiții de cultură, este o plantă bienală-ceapa de apă și trienală-ceapa de arpagic. Rădăcina la încolțire este simplă, pivotantă, devenind apoi fasciculată, fibroasă. Tulpina propriu-zisă este formată dintr-un disc bazal, din care pornesc frunze, muguri și rădăcini. Frunzele la partea bazală, la locul de inserție pe disc, se îngroașă formând bulbul, iar la suprafața solului sunt cilindrice, fistuloase, înguste, de culoare verde-albăstrui, cu epiderma netedă și lucioasă, acoperite cu pruină. Tulpina florală apare în anul al 2-lea, sau al 3-lea, și are înălțimea de 0,5 până la 1 metru, este fusiformă, goală în interior, cu rezistență redusă la vârf, cedând ușor la vânt sau sub greutatea fructelor. Inflorescența are formă globuloasă, cu flori hermafrodite, polenizarea este alogamă, iar fructul este o capsulă triedrică.

În bucătărie este folosită ca și condiment. În medicină, împreună cu usturoiul, ajută la restabilirea și normalizarea circulației sanguine. Are o acțiune antimicrobiană, reglează metabolismul și mai ales a lipidele, stimulează sistemul imunitar, ajută la combaterea răcelii.

Aliment apreciat în antichitate pentru virtuțile sale terapeutice (Dioscoride, Pliniu ...), tonice și antiinfecțioase, ceapa este un factor de sănătate și de longevitate.

De semnalat - sau de reamintit - ceapa albă (dulce) de Tournon, în Ardèche, una dintre „capitalele” acestei legume-condiment-medicament, cu târgurile ei anuale speciale, ca și marile cepe trandafirii de Toulouges (în Pirineii Orientali).

În țara noastră se cultivă în toate regiunile.

- **Părți utilizate:** bulbul și sucul lui.
- **Principalii constituenți cunoscuți:** fructani, vitaminele A, B, C; săruri minerale - sodiu, potasiu, fosfat și nitrați calcaroși, fier, sulf, iod, siliciu; acizi - fosforic și acetic; disulfură de alil și de propil; ulei volatil; glucochinină; oxidaze diostaze (acestea din urmă sterilizate; prin căldură); principii antibiotice.

Compoziție medie pentru 100 g	
Energie	3 kcal
Apă	89 %
Glucide	7,1 %
Lipide	0,2 %
Proteine	1,3 %

Fibre	2,1 %
Calciu	25 mg
Magneziu	10 mg
Potasiu	170 mg
Fier	0,3 mg
Vitamina C	7 mg
Vitamina B1	0,06 mg
Vitamina B3	0,3 mg
Vitamina B6	0,14 mg
Vitamina B9	0,02 mg
Vitamina E	0,14 mg

Proprietăți

Uz intern:

- Stimulent general (al sistemului nervos, hepatic, renal).
- Diuretic puternic, dizolvant și eliminator al ureii și al clorurilor.
- Antireumatismal
- Antiscorbutic
- Antiseptic și antiinfecțios (antistafilococic: ceapa se comportă în privința acestui microb ca un antibiotic: L. Binat).
- Secretor, expectorant
- Digestiv (ajută în digestia făinoaselor).
- Echilibrant glandular
- Antisclerotic și antitrombozic
- Afrodisiac (lucrări vechi, Hull Walton)
- Hipoglicemiant

- Antiscrofulos
- Vermifug
- Hipnotic ușor
- Curativ al pielii și al sistemului pilos.

Uz extern:

- Emolient și rezolutiv (resorbant).
- Antiseptic.
- Antalgic (sedativ, calmant).
- Îndepărtează țânțarii.

Indicații

Uz intern:

- Astenii, surmenaj fizic și intelectual, creștere.
- Oligurii, rețenții lichidiene (edeme, ascite, pleurezii, pericardite).
- Hidropizie.
- Azotemie, cloruremie
- Reumatism, artritis
- Litiază biliară
- Fermentații intestinale (diaree)
- Infecții genitourinare
- Afecțiuni respiratorii (guturai, bronșite, astm, laringită)
- Gripă .
- Atonie digestivă
- Dezechilibrări glandulare
- Obezitate
- Ateroscleroză, prevenirea trombozelor.
- Prevenirea senescenței

- Prostatism
- Diabet
- Adenite, limfatism, rahitism.
- Paraziți intestinali.

Uz extern:

- Abcese, panariții, furuncule, înțepături de viespi.
- Degerături, crăpături
- Migrene
- Congestie cerebrală.
- Surditate, țiuțuri.
- Nevralgii dentare.
- Negi.
- Plăgi, ulcere, arsuri
- Pistrui
- Țânțari (pentru a-i îndepărta).

Aspecte economice

Producția 2004 în mii de tone Sursa FAO			
Țări	Ceapă uscată	Ceapă proaspătă	Total
Lume	53 591 283	4 454 687	58 045 970
China	18 035 000	717 000	18 752 000
India	5 500 000	-	5 500 000
Ex URSS	3 323 600	1 000	3 324 600
SUA	3 162 750	-	3 162 750
Turcia	1 800 000	235 000	2 035 000

Japonia	1 200 000	510 000	1 710 000
Pakistan	1 657 900	-	1 657 900
Iran	1 500 000	-	1 500 000
Coreea de Sud	745 203	520 000	1 265 203
Mexic	100 000	1 130 660	1 230 660
Brazilia	1 133 240	-	1 133 240
Spania	980 000	35 000	1 015 000

PARTICULARITATI BIOLOGICE

- radacina, la ceapa exista doua serii de radacini;
- normale , de la germinatie pana la aparitia bulbului ;
- adventive fasciculate, functioneaza de la formarea bulbilor pana la moarte,se dezvolta superficial intre 15-25 cm adancime
- tulpina este prezenta in sol, cu forma subconica, cu noduri apropiate si internoduri scurte;
- tulpina florifera este inalta de 30-70 cm, fistuloasa, fusiforma;
- deasupra bulbului frunzele formeaza o tulpina falsa de 3-5 cm;
- frunzele se insera la noduri in divrgenta $\frac{1}{2}$, tecile frunzelor se imbraca complet unele pe altele;
- tecile frunzele, tulpina impreuna cu mugurii de reinoire formeaza bulbul;
- floarea este o cima globuloasa,alb-verzuie, hermafrodita;
- fructul este o capsula valvicid-loculicida;
- samanta este triedrica neregulata, 3-4mm lungime, 1-2mm latime,1mm grosime.

PARTICULARITATI BIOLOGICE

- semintele de ceapa germineaza la 3-4o C;
- la rasarire apare mai intai la suprafata o indoitura sub forma de genunchi a frunzei cotiledonale;
- dupa rasarire pot fi distinse cinci faze de crestere a plantelor.

CERINTE FATA DE FACTORII DE MEDIU

- pentru culturile de ceapa condita esentiala este ca solul sa nu formeze crust;
- in vegetatie umiditatea in soltrebuie se fie de circa 80% din capacitatea de camp in timpul maturizarii bulbului trebuie sa fie cat mai redusa;
- temperatura-cerintele variaza mult in functie de faza de vegetatie;
- lumina-pana la formarea bulbilor necesita 9-10 h/zi, 14-16 h/zi dupa formarea bulbilor;
- asigurarea aerisirii corecte este esentiala la depozitare;
- ceapa este o specie pretentioasa, reactionand puternic atat in cazul deficitului cat si a excesului de elemente nutritive .

Soiurile de ceapă se grupează după modul de cultură în soiuri de ceapă de arpagic, soiuri de ceapă ceaclama (semănată direct în câmp) și soiuri de ceapă de apă (cultivată prin răsad).

Cerințe față de climă, substanțe fertilizante și sol.

Ceapa este o plantă de zi lungă, are nevoie de multă lumină, în locurile umbrite bulbii nu se dezvoltă bine. Față de temperatură nu este pretențioasă, sămânța încolțind la + 3 grade celsius, temperatura optimă de vegetație fiind de + 19 grade celsius. Plantele mature , cu bulbii formați rezistă până la – 7 grade celsius.

Având un sistem radicular superficial, necesită ca solul să fie bine aprovizionat cu apă , bine aerat, și fertil. Cea mai mare nevoie de apă se manifestă la germinarea semințelor și în faza incipientă de formare a bulbilor. Plantele crescute pe timp secetos au bulbul de dimensiuni mici, capătă un gust iute și dau recolte scăzute. Solul pe care se cultivă ceapa trebuie să fie fertil, afânat, reavăn, cu reacție neutră. Pentru obținerea de recolte mari se recomandă aplicarea a 20 – 30 tone de gunoi de grajd la hectar, gunoi bine descompus, eventual la planta premergătoare.



Tehnica culturii cepei prin arpagic

Această metodă de cultură necesită 2 etape. În primul an se obține arpagicul și în anul al doilea bulbul pentru consum.

Producerea arpagicului. Cultura cepei pentru obținerea arpagicului se face pe terenuri curate de buruieni și după o plantă premergătoare prășitoare. Solul se ară toamna la 25-30 cm adâncime. Semănatul trebuie executat până la 15-20 martie, cu mașina, în rânduri simple, la 15 cm distanță sau în benzi, de 8-10 rânduri distanțate la 10-12 cm, iar între benzi lăsându-se 40 cm, sămânța se îngroapă la 1,5-2 cm adâncime. La ha se dă 80-100 kg sămânță.

Pentru a preveni atacul de mană, înainte de semănat, sămânța se tratează timp de 10 minute cu o soluție de 0,5 % sulfat de cupru. Semănatul de timpuriu asigură obținerea de producții mari de arpagic și de calitate superioară.

Lucrările de întreținere a culturilor sunt: plivitul, prășitul, combaterea bolilor și a dăunătorilor. Recoltarea începe când frunzele exterioare sunt uscate, iar bulbul s-a colorat. Bulbii se lasă la soare 1-2 zile pentru a se usca. Arpagicul recoltat se păstrează peste iarnă în încăperi uscate sau silozuri speciale, la temperatură fie sub 4 grade C, fie peste 18 grade C.

Producerea bulbilor pentru consum

Arpagicul se plantează primăvara cât mai devreme, manual sau semimecanizat, cu ajutorul mașinii care deschide rigole de plantare. Când lucrarea se execută manual, terenul trebuie marcat anterior. Distanța de plantare între rânduri simple este de 20 – 25 cm, și pe rând de 10 cm. Arpagicu se plantează astfel încât vârful bulbului să rămână la nivelul solului. La hectar se folosește aproximativ 400- 600 kg de arpagic calitate I. Înainte de plantare, pentru a preveni mana cepei, arpagicul se ține 8 ore la 30- 35 grade celsius, iar în scopul prevenirii atacului muștei cepei, arpagicul puțin umezit se prăfuiește cu Detox 5 (pulbere), în cantitate de 2 kg la tona de arpagic.

Ca lucrări de îngrijire, în timpul vegetației, se aplică 3 – 4 prașile superficiale, plivitul buruienilor, stropirea de 4-5 ori cu zeamă bordeleză contra manei și în caz de secetă una, două udări.

Recoltarea se face când frunzele se îngălbenesc și se usucă, se poate face manual sau mecanizat cu mașina de recoltat rădăcinoase. Înainte de a-i pune spre depozitare este bine să-i uscați 7-10 zile la soare. Producția de arpagic variază între 8 și 15 tone la hectar.

Soiuri de ceapă:

- Soi Moldovenesc
- Soi Kasatic
- Soi Halțedon
- Soi Pingvin
- Soi Stuttgarter Reisen
- Hibrid Elsa
- Hibrid Candy
- Hibrid Prestige

Bibliografie :

Idei de afaceri în spatial rural

Cultivarea cepei

AGROinform

<http://agravista.md/cgi/jump.cgi?DB=Fisier&view=File&ID=26741>

<http://www.iseoverde.ro/ceapa-allium-cepa-l-legumele-bulboase-pentru-gradina-ta-cultivare-sfaturi-utile-inmultire-i/>

<http://ro.wikipedia.org/wiki/Ceap%C4%83>

<http://www.petitchef.ro/retete/felul-principal/tocanita-de-ceapa-cu-pui-fid-906641#ru3WYsFw4MBtkw7Q.99>