**Žižula**

**Žižula,** sinonimi žižola ili čičimak, jujuba, iglica, sirita, nazivaju je i Kineska datula, može uspevati kako u primorskoj klimi, tako i u kontinetalnom delu zemlje. Posebnost i značaj Žižule je da ima kasnu vegetaciju koja počinje u maju i postupno cvetanje dva meseca, i isto tako postupno zrenje plodova.

Poreklom je iz Kine gde se gaji vise od 4 000 godina i predstavlja vodeću voćnu vrstu.  
To je listopadni grm čije stablo naraste 2 – 5 metara u visinu i više, zavisno od vrste uzgoja, jer žižulu možemo oblikovati kao grm ili kao stablo. Orezivanje skoro nije potrebno, odstranjuju se samo suve grane ili one koje previše izrastaju iz krošnje. Takođe je otporna i na bolesti i štetočine pa se može svrstati u ekološko voće.

Sadnja žižule slična je i kao kod drugih voćnih vrsta, a trebamo izbegavati sadnju na teškom i nepropusnom zemljištu koje zadržava vodu kao i na jako karbonatnom i alkalnom gde će imati problema sa hlorozom. Takođe treba voditi računa da bude na zaklonitom položaju jer joj ne pogoduju jaki severni ali ni južni vjetrovi. Zimi podnosi i do -25 stepeni Celzijusa a leti duže sušne periode. Stablo žižule donosi plod već u trećoj godini nakon sadnje.

Dugovečna je voćka i zivi do 200 godina. Pored toga što je korisna ona je i veoma dekorativna, sa kožastim kao izglancanim listovima i talasasto izuvijanim grančicama biće pravi ukras u vašoj bašti.

U maju, pa sve do avgusta se razvijaju manji cvetovi žute boje prijatnog mirisa koji su dvopolni i vrlo privlačni pčelama.

Plodovi su zelene boje, jajasti i duguljasti oblika masline ili postoje sorte sa krupnim plodovima blago kruškolikog ili jabučastog oblika ploda.

U septembru plodovi počinju menjati boju u blago belu do žučkastu, a nakon toga se od peteljke prema dole počinju bojiti izrazito sjajnom smeđe crvenkastom ili smeđom bojom. Plodovi žižule se mogu koristiti u septembru i oktobru kada dobiju boju, i kad im se površina nabora i meso omekša . Meso je belo žuto, prijatnog kiselkasto slatkog ukusa. Plodovi se koriste svezi, suvi, konzervisani, kandirani, i preradjeni u kompot, dzem, marmeladu, slatko, pire, sok, sirup, rakiju i liker. Koristi se i za proizvodnju brasna, od kojeg se pravi specijalni lekoviti hleb.  
Plod je bogat mineralnim solima posebno: kobaltom, jodom, gvozdjem.   
Pored toga sadrzi i veliku kolicinu raznih vitamina. U proseku sadrzaj vitamina C se krece 250 – 800 mg, sto znaci da kineska urma zauzima, posle sipka, drugo mesto po sadrzaju vitamina C.