

Termékeny borsó fajták: A sikeres gazdálkodás kulcsa

A borsó az egyik legnépszerűbb kultúrnövényünk, amely egyaránt meghatározó szerepet tölt be az emberi táplálkozásban és az állati takarmányozásban. Ebben a cikkben bemutatjuk a különböző borsófajtákat és a felhasználásukat.

A borsó nemcsak kiváló fehérjeforrás, hanem a vetésváltásban is pozitív szerepe van, tökéletes választás előveteménynek. Kiváló hüvelyes, hiszen javítja a talaj biológiai életét, valamint nitrogént köt meg, amely a biotermesztésben is nélkülözhetetlenné teszi ezt a növényt.

A borsó jelentősége

A borsó kiemelkedő szerepet játszik mind az emberi táplálkozásban, mind az állati takarmányozásban, köszönhetően a sokoldalú felhasználhatóságának és a magas tápanyagtartalmának. Konyhai felhasználása sokrétű, például salátákhoz, főzelékekhez és levesekhez egyaránt használható. Az állattenyésztésben a borsó szintén nélkülözhetetlen, különösen abrak és zöldtakarmány formájában.

Borsó típusok felhasználás szerint

- Az élelmiszeripari felhasználásra alkalmas típusok kiváló fehérjeforrások, alacsony a zsírtartalmuk. Felhasználhatóak például levesekhez, főzelékekhez, salátákhoz.
- A takarmányozási célra alkalmas típusok magas fehérjetartalommal rendelkeznek és könnyen emészthetőek. Felhasználhatóak például állati takarmányként, zöldtakarmányként.

Vetési normák meghatározása

A borsó vetésének ideje március, azonban meg kell várni, hogy a talaj a vetés mélységében 6-8 fokra melegedjen. Mélyen, 6-8 cm mélységben kell elvetni, lazább talaj esetében a vetésmélység 7-8 cm legyen. A tőtávolság fajtától és típustól függően 4-6 cm. A hektáronkénti vetőmagmennyiség ezermagtömegtől és használati értéktől függően 200-320 kg/ha. Ezek általános információk, mindenképpen meg kell nézni vetés előtt az adott fajta leírását.



Borsó vetőmag kínálatunk

[Borsó vetőmagjaink](#) első osztályúak, fémezeltak, megfelelő gondoskodás mellett garantált sikert biztosítanak. Vetésidő és érésidő szerint tavaszi, őszi és középérésű fajtákat ajánlunk. Magszín és héjszín szerint sárga, barna és zöld magszín található a kínálatban. Felhasználási cél szerint pedig élelmiszeripari, takarmányozási, zöldtrágyázáshoz alkalmas változatok szerepelnek a választékban. Minden fajtáról részletes leírás található az oldalon, a megtekintésükhöz csupán a vetőmagok neveire kell kattintani.

Legnépszerűbb borsó fajták

- **Dexter:** Középkorai tenyészidő, hosszan tartó virágzás, nagy produktivitás és termésstabilitás jellemzi. Közepesen magas növény, amely kiváló állóképességgel és jó télállósággal rendelkezik. Az átlagnál nagyobb ezerszemtömeg, sárga magszínű, fehérjében gazdag termés várható. Takarmányborsóként felhasználható, és őszi vetésre alkalmas. Kiváló tolerancia jellemzi a kórokozókkal szemben. A Dexter esetében 4,5-5 t/ha hozamra lehet számítani. A javasolt vetésidő szeptember vége, október közepe, a vetésmélység 4-6 cm.
- **Eso:** Afila típusú, tavaszi vetésű, középérésű, csávázatlan vetőmag. Fehérvirágú, fellevelkes, közepes növénymagasságú fajta. Jól tolerálja a tavaszi szárazabb viszonyokat és az alacsonyabb hőmérsékletet. Nagyon jó állóképesség jellemzi a vegetáció teljes ideje alatt. Abrak célú borsóként használható fel. A magszín sárga az Eso esetében, és a standard fajtához képest 105,7%-kal nagyobb terméshozamra lehet számítani. A javasolt vetésidő a lehető legkorábban tavasszal, a vetésmélység 6-7 cm.
- **Arvika:** Tavaszi vetésű, középérésű, csávázatlan vetőmag. Nagy vegetatív zöldtömeget adó fajta, alacsony ezerszemtömeeggel (120-130 gramm). Hosszú szárú, leveles típusú, lila virágú. Felhasználható takarmánykeverékekhez, zöldtakarmány célú etetésre, szénázásra, szilázsként és zöldtrágyaként. A magszín barna, márványozott az Arvika esetében. A javasolt vetésidő a lehető legkorábban tavasszal, nyári keverékeknel az őszi árpa betakarítása után.

Tippek a borsó vetőmag tárolásához

A borsó vetőmag tárolása során fontos, hogy a magokat száraz és hűvös helyen tartsuk. Továbbá kiemelt figyelmet kell fordítani arra, hogy megfelelő legyen a szellőzés és a fényvédelem.

A megfelelő borsó fajta kiválasztása kulcsfontosságú mind a háztartási főzés, mind az ipari felhasználás szempontjából, mivel a különböző fajták eltérő tulajdonságokkal rendelkeznek. A helyesen megválasztott fajta nemcsak a végtermék minőségét növeli, hanem a termesztés és feldolgozás hatékonyságát is javítja.

— 1991 —