ÖKO-10 csávázatlan II. fok

Ajánlás: malmi/bióban is

AKG: AKG

Csávázás: csávázatlan

Érésidő: középérésű

Státusz: Rendelhető

Szap. fok: II. fok

A tönköly a búza nemzetség legértékesebb termést adó faja. A tönköly eredetéről ma is többféle nézet ismert. A mértékadó szakirodalom szerint legvalószínűbb az Alpok vidéki eredet, de a mikóházi Magyar nemesítői törzsanyag a sztyeppe típusú alfajhoz tartozik.

Tájfajtái alakultak ki, azok terjedtek el. A Kárpát-medence környékén (Szeret és a Prut köze) 30-32 ezer éves, Kengyelen pedig 8 ezer éves, némi tönkével keveredett tönköly leleteket tártak fel. Magyar írásos emlékek a 11. századtól vannak a termesztésével kapcsolatban. A tévhitek ellenére a tönköly nem egyiptomi, nem mezopotámiai származású, mert ott a tönke változatok (némi tönköly szennyezettséggel) kerültek elő az ásatások során. 1911-ben hazánkban a tönköly változatokat még 50.000 hektáron termesztették, de az urbanizációs hatásra termesztése teljesen visszaszorult és a kilencvenes években támadt föl újra. Ebben jelentős szerepe volt a természetszerűbb táplálkozás iránti igény növekedésének. Jelenleg újból nő az érdeklődés utána, köszönhetően az új GEODYN® fajtajelöltek egyedi, az emberi egészségre gyakorolt speciális hatásának. Lassan újra gyarapodik a tönköly termőterülete.

Termesztése

A sztyeppe típusú tönköly az extenzív viszonyok között maradt fönn évszázadokon át. Ez azonban nem jelenti azt, hogy elhanyagolt, rossz kultúrállapotú körülmények közti termesztése is sikeres lehet. Sőt!

A közönséges búza és a tönköly termesztési igénye sok tekintetben közös, néhány vonatkozásban azonban jelentős az eltérés.

A tönköly a gyengébb termőhelyeken is szépen díszlik. Jobb homokon, termősziken, erodált lejtőkön olykor a közönséges búzát is felülmúlja termésben, minőségben mindenképpen.

A tönköly alkalmazkodóképessége kiváló, jól viseli a későbbi vetést, akár januári vetésből is teljes termést várhatunk. Kedvező az aszálytűrése, de a vízborítást, a levegőtlenséget is jobban viseli. Kiváló a tápanyag-hasznosító képessége. A pelyvalevelek jól védik a szemet, így akár csávázás nélkül is sikeresen vethető, de a termés is csak erős fertőzés esetén károsodik.

A szára magas, de jól ellenáll a szélnek, csak túl sűrű vetésben dől meg. A sűrített vetés az ÖKO-10

fajta kitűnő bokrosodása miatt is kerülendő.

A pelyvás vetőmagból optimális vetésidőben 150 kg/ha a szokásos vetőmagszükséglet. Késői vetésidő esetén ez 200 kg is lehet. A búzánál jobban tűzi az önmaga utáni vetést, bár ezt csak szükségből ajánlható vállalni.

A tönköly tenyészideje hosszabb a közönséges búzáénál. Sokszor utolsónak marad a tönkölytábla a kalászosok között. Pergésre nem hajlamos, de a kalászorsó teljes éréskor törékeny, és egy erős szél jelentős veszteséget okozhat. 2015-ben mintegy 600 kg/ha pelyvás termés veszteséget tapasztaltunk egy szélvihar után.

A károkozók közül a levélrozsda és a lisztharmat okozhat gondot. Emiatt is kell kerülni az önmaga után vetést. A fuzáriumtól a pelyvalevelek általában megvédik a szemet, de az igénytelen tárolás lehetőséget ad a toxintermelésre.

A betakarítása lényegesen különbözik a búzáétól. A kalászorsót a kombájn összetöri kalászkákra és ez van betakarítva, kerüljük a szemek kicséplését. Ez általában a kukorica betakarításánál alkalmazott beállítási értékekkel elérhető.

Beltartalmi értékei

A tönkölytábla betakarításkor sok esetben heterogén érésű. Az érett tönköly megázva jelentős minőségromlást szenved, csökken a fehérje és a sikér mennyisége, az esésszám. Kevesebb lesz az ezer szem tömeg és fajsúly is. A gazdának minderre tekintettel kell a betakarítást szerveznie.

A „fajtatiszta” sztyeppe típushoz tartozó, dr. Kalmár Mendel Gergely általi fajtafenntartásból származó ÖKO-10 tönkölyfajta termésének, 21 éves mérések alapján, 20% körüli a fehérjetartalma. Aminosav-összetétele nagyon hasonló az ember aminosav-igényéhez. Lassan felszívódó, összetett szénhidrátokat, nagy mennyiségű élelmi rostot tartalmaz. Ezek együtt a különleges fehérje-keményítő aránnyal kitűnő emésztést biztosítanak.

A tönkölyből a malomipari földolgozás során általában fehér lisztet, teljes kiőrlésű lisztet és darát állítanak elő. Különleges termék a csíráztatott tönköly őrlemény, amely kiemelkedő vitalizáló hatású.

A GEODYN® márkanevű tönkölylisztből mindazok a termékek elkészíthetők, amelyek a közönséges búzából vagy szójából. A tönkölyhús kiváló összetételű. A kenyértészta készítéséhez nem kell adalék vagy tartósítószer. A palacsintatészta akár tojás nélkül is készíthető.

A tönkölyben igen magas a B-vitaminok mennyisége. Kedvező a glikémiás indexe. A fogyókúrázóknak és a cukorbetegeknek is hasznos a diétájukban. Fogyasztása csökkentheti a lisztérzékenység kialakulásának a veszélyét. A már liszt érzékenyek nem fogyaszthatják. Az új fajtajelöltek a humán egészségre, élettanra gyakorolt hatásának vizsgálata folyamatban van. Szent Hildegard 1150 körül a tönköllyel gyógyított, de leírta megállapításait, hogy a tönkölyt tilos más gabonával keverni, mert elveszíti gyógyító hatását. Ennek ellenére a lelkes nyugat-európai nemesítők a tönkölyt keresztezték a búzával (tönkölybúza), hogy a termés több legyen, az európai malmok pedig keverik még búzaliszttel a profit érdekében, sőt a pékek is, mondván - így könnyebb sütni…

A keveredés elkerülése érdekében a GEODYN® védjeggyel történik eredettanúsítás a fogyasztók részére, amely magában foglalja a zárt rendszerű termesztést és feldolgozást.

Az éltető kenyér

Természetgyógyászok véleménye szerint a GEODYN® védjegyű tönköly fogyasztása erősíti az immunrendszert, lassítja az öregedést, rugalmassá teszi a test szöveteit, javítja a sejtek stabilitását.

Segítségével a csontritkulás, a cukorbetegség, a szív- és érrendszeri problémák csökkenthetők, megelőzhetők. Dr. Papp Lajos szívsebész szerint a tönkölyt fogyasztóknak a szívizom minősége is kedvezőbben alakult.

Esszenciális zsírsav-tartalma jótékonyan hat az idegrendszerre. Javítja a szellemi teljesítőképességet. A sportteljesítmény növekedése érhető el roboráló, anyagcserét támogató, regenerálódást segítő hatása révén.

Biztosítja a szervezet harmonikus működését, így fogyasztása minden korosztály számára ajánlott, de különösen sportolóknak, fejlődésben lévő gyermekeknek, kismamáknak, időseknek javasolt.

Ezek az előnyök csak megbízható, kiváló minőségű termékektől várhatók el. Ezért nagyon fontos, hogy a termékpálya minden szereplője a tőle elvárható gondoskodással lássa el feladatát. A szántóföldön, a malomban, mindenütt úgy végezzék munkájukat, hogy méltó legyen a fogyasztók bizalmára, mert azt könnyű eljátszani, s nagyon nehéz visszaszerezni.

PRIMAG
1991