Cultura de fasole

Caracterizare generală

Fasolea este o importantă sursă de proteine și fibre și are un conținut ridicat de fier, potasiu și magneziu. Este o planta leguminoasă care prin simbioza cu bacteriile fixatoare de azot din sol crește conținutul în azot al solului. Se cultivă ușor și semințele uscate se pot păstră perioade îndelungate depozitate în locuri uscate, reci și întunecate. Culoarea păstăilor variază în funcție de soi de la verde, galben, mov la roșu. Se consumă păstăile tinere și semințele (boabele) uscate.

Există două tipuri de plante de fasole: pitice și urcătoare. Cele pitice cresc mai repede și au nevoie de mai puțin spațiu. Cele urcătoare au nevoie de araci sau spaliere de suport dar producția este dublă față de a plantelor pitice.

Tipul de sol

Preferă solul afânat, cu un pH neutru-bazic 7-7.5, fertilizat ușor (dacă se aplică prea mult îngrășământ cresc preponderent frunze în detrimentul păstăilor). Feritilizarea se face cu îngrășământ cu fosfor și potasiu.

Umiditatea solului

Solul trebuie să fie umed dar bine drenat ca să nu stagneaze apa. Udarea plantelor se face regulat, dimineața devreme. Se evită udarea frunzelor. Fasolea pitică umbrește mai bine solul, evită pierderea de apă și ca atare are nevoie de cantități mai mici de apă decât cea urcătoare.

După însămânțarea udarea se face în fiecare zi, primele 3-4 zile, după care udarea se face o dată la 2-3 zile.

Temperatura optimă (aer / sol)

Fasolea este sensibilă la frig și se însămânțează când temperatura solului este in jur de 15°C. Temperatura optimă de creștere este 20-25°C. Căldura ridicată (peste 30°C) și aerul uscat sunt critice imediat după apariția plantelor și după înflorire, când determină căderea florilor și lipsa păstăilor.

Lumina

Plantele preferă terenurile însorite. Umbrirea este tolerată dar reduce producția

Altitudinea la care cresc (exprimată în categorii: zonă de munte, câmpie, podiș, etc.)

Se cultivă peste tot în zonele de câmpie și colinare, până la o latitudine de 45°.

Numărul de plante care se pot planta în medie pe 1 metru pătrat

Pe 1 metru pătrat se pot cultiva aproximativ 40 de plante de fasole pitică și 16-20 de plante de fasole urcătoare.

Timp necesar pentru a ajunge la maturitate

După germinare, plantele răsar la aproximativ 2 săptămâni la temperaturi de peste 15°C. La temperaturi de 20-25°C germinatia are loc în aproximativ o saptămână. Plantele pitice înfloresc la 40-50 de zile după răsărit o perioadă de 15-20 de zile. Plantele urcătoare înfloresc la 60-70 de zile.după ce au răsărit. Păstăile sunt bune de consum la 15- 20 de zile de la înflorire. Perioada de maturitate diferă în funcție de soi între 49-50 zile (Aura) și 70-73 zile (Xera).

Rotatia culturilor

Plantele de faosle se cultivă după salată, ceapă verde, cartofi, varză.

Inițierea culturii

Terenul se pregătește din toamnă. Se fac șanțuri de 30 de cm adâncime în care se pune compost și se acoperă cu sol. Se pot aplica în loc de compost îngrășăminte chimice cu fosfor și potasiu.

Pentru plantele de fasole urcătoare se montează araci (2.5-3m) sau spalierele înainte de însămânțare

Primăvara se fac șanțuri în care semințele se pun în sol câte 2, la 2 cm una de cealaltă, la o adâncime de 5cm și la o distanță pe rând de 10-15 cm. Distanța între rânduri este de 45cm.

Soiurile urcătoare se seamănă în cuiburi, 2-3 semințe, la 40cm pe râd și 90cm între rânduri

Pentru a avea o recoltă mai îndelungată însămânțarea se poate face succesiv la intervale de 2 săptămâni până la mijlocul lunii iulie.

Lucrări de întreținere.

Plantele se prășesc de 2-3 ori pentru a îndepărta buruienile și a afâna solul, ultima oară înainte de înflorire, Se pot erbicida înainte de resărire cu Galex 500EC si după răsărire cu Flex. Soiuri autohtone rezistente la dăunători sunt Lena si Aurelia

Recoltarea și depozitarea

Recoltarea se face la 2-3 zile după formarea păstăilor, când când acestea sunt ferme, tinere, fragede de culoare verde mediu. Recoltarea de pe aceeași tufă se face treptat pe măsură ce păstăile se dezvoltă. Recoltarea treptată favorizează formarea de noi păstăi.

După recoltare păstăile fără să fie spălate se pun într-o cutie cu capac în frigider pentru consumul în următoarele 3- 4 zile. Conservarea de durată se face în pungi la congelator după ce în prealabil au fost puse 1-2- minute în apa clocotită și scurse de apă. Există numeroase rețete de conservare la borcan.

Pentru recolta de fasole uscată, păstăile rămân pe planta până când devin tari și uscate, fără însă a se deschide. Recoltarea se face prin ruperea păstăilor sau prin smulgerea plantei și atârnarea ei cu rădăcinile în sus, după care se bate planta uscată până cad boabele care se colectează într-un vas.

De evitat: frigul și solul foarte umed în momentul însămânțării și căldura și uscăciunea după apariția plantulelor și la înflorire, culoarele de vânt,