

ARVEJA CHINA (GUISANTE DE NIEVE, TIRABEQUE)

Pisum sativum var. saccharatum

Fabaceae Or Leguminosae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Los guisantes se encuentran entre las plantas cultivadas más antiguas. Se ha encontrado restos de semillas carbonizadas de entre 7,000 y 9,000 años de antigüedad. Se cree que las formas de vainas comestibles son de desarrollo reciente. El Medio Oriente y la Cuenca Mediterránea son posibles áreas de origen.

Usos

Las plantas de arveja china producen vainas grandes (de hasta 4 pulgadas de largo) sabrosas con semillas inmaduras, destinadas al consumo humano. Las enredaderas que ya se han cosechado pueden ararse para mejorar la labranza del suelo.

Nombres comunes

- Inglés
 - Sugar Snap Peas
 - Snow Pea
 - Winter Pea

Cultivo

Las plantas de arveja china tendrán un mejor desempeño cuando se siembran como plantas de clima fresco, en un suelo bien drenado y pueden dañarse por el anegamiento. Deben sembrarse en surcos separados unos 75 cm (30 pulgadas), con un enrejado cuando sea posible. Siembre de 3 cm a 8 cm (1 a 3 pulgadas) de profundidad, después de las heladas. En las zonas tropicales, las plantas sobrevivirán por encima de los 1,000 m (3,000 pies) de altura. Las temperaturas ambientales óptimas son 13°-18° C (54° - 65° F).

La cosecha y producción de semillas

Coseche cuando las vainas estén bien llenas pero las semillas aún estén blandas e inmaduras. La cosecha posterior producirá vainas duras y semillas "almidonadas", no dulces. Planee cosechar de 60 a 75 días después de la germinación. Para aguantar durante una semana más o menos, manténgalos a 32° F (0° C) y con mucha humedad (90%). Para guardar semillas para siembra, deje que las vainas se llenen y se vuelvan amarillas y quebradizas. Coseche y seque las semillas a la sombra hasta que la humedad se reduzca al 13 %, luego guárdelas en un lugar fresco y seco hasta que las necesite para la siembra.

Plagas y Enfermedades

En climas más cálidos, los principales problemas serán el mildiú veloso, el marchitamiento por fusarium, el mildiú polvoso y quizás los virus que parecen ser propagados por pulgones.

Cocina y Nutrición

Las vainas con semillas deben comerse crudas o cocidas. La cocción debe ser mínima para preservar las ventajas de sus vitaminas. Cocine en agua hirviendo durante uno o dos minutos o agregue como último ingrediente en platos salteados.