

Βιολογική γεωργία



Κολοκύθια



Το έδαφος που περιέχει οργανικές ουσίες συγκρατεί καλύτερα την υγρασία. Η ζωική κοπριά εισχωρεί στο έδαφος με όργωμα

Ανυδρος λαχανόκηπος Το θαύμα της γης

Το ξερικό τοπίο των νησιών και ο περιορισμένος χρόνος δεν αρκούν για να αναστείλουν τα σχέδιά μας για ένα μπουστανάκι. Διαβάστε πώς ο κηπουρός του Σαββατοκύριακου εκμεταλλεύεται την παράδοση και με λίγη φροντίδα φτιάχνει νόστιμα ζαρζαβατικά χωρίς νερό. **ΤΟΥ ΒΑΓΓΕΛΗ ΑΒΔΕΛΑ, ΓΕΩΠΟΝΟΥ**

Παλιά, στα αιγαιοπελαγίτικα νησιά, στην Κρήτη και σε πολλά άλλα μέρη της Ελλάδας, εκεί που το νερό, ειδικά το καλοκαίρι, είναι λιγοστό και πολύ σπάνια διαθέσιμο στα σημεία όπου καλλιεργούσαν τα μπουστάνια τους, οι καλλιεργητές είχαν εφεύρει την τεχνική του άνυδρου λαχανόκηπου. Σήμερα, η τεχνική αυτή, που εφαρμόζεται αποκλειστικά και μόνο στην καλλιέργεια ντόπιων ποικιλιών, έχει πολλά να μας διδάξει. Κυρίως, όμως, έχει να μας προσφέρει τα αρώματα και τις γεύσεις των ντόπιων ποικιλιών των λαχανικών που συναντούσαμε παλιά. Τα προϊόντα αυτής της καλλιέργειας έχουν υψηλή διατροφική αξία, είναι πλούσια σε ιχνοστοιχεία και μέταλλα, ενώ παράγονται απολύτως βιολογικά, με μηδενική κατανάλωση σε φυτοφάρμακα, λιπάσματα, ενέργεια και νερό. Για να φυτέψετε ένα περιβόλι με αυτόν τον τρόπο, υπάρχουν κάποια βασικά βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε και μερικά καλά φυλαγμένα μυστικά.

Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑΣ

Η επιλογή της θέσης του άνυδρου λαχανόκηπου είναι πολύ σημαντική.

- Επιλέγете έδαφος γόνιμο, αφράτο και στραγγερό. Αν θέλετε, το ενισχύετε με ενσωμάτωση χωνεμένης κοπριάς, για καλύτερη γονιμότητα.
- Αποφεύγετε κεκλιμένες πλαγιές ή αμμουδερά εδάφη, διότι δεν συγκρατούν νερό.

- Στον χώρο που προορίζεται για το μπουστάνι σας, δεν φυτεύετε μεγάλα δέντρα διότι απορροφούν μεγάλες ποσότητες νερού.
- Δημιουργείτε έναν ανεμοφράκτη από καλάμια ή σπέρνετε καλαμπόκι ή ηλιάνθο στην πλευρά από την οποία φυσούν οι επικρατούντες άνεμοι.

ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Τα φυτά που μπορούν να καλλιεργηθούν χωρίς πότισμα με τη μορφή σπόρων είναι τα φασολάκια, τα ρεβίθια, οι μπάμιες, τα καλα-

μπόκια, το πεπόνι, το καρπούζι, το κολοκύθι, το αγγούρι και η ντομάτα. Με τη μορφή μικρών φυταρίων φυτεύονται η πιπεριά και η μελιτζάνα.

Τα φυτάρια πλεονεκτούν έναντι των σπόρων στο ότι είναι μεγαλωμένα για τις πρώτες 20-30 ημέρες από την ημερομηνία σποράς τους σε κανονικά αρδευόμενο περιβάλλον, άρα έχουν κερδίσει μια ποσότητα υγρασίας για να μεγαλώσουν, που δεν θα την έβρισκαν στις ξερικές συνθήκες του άνυδρου κήπου. Οι ποικιλίες που έχουν δοκιμαστεί σε άνυδρο ►



Πεπόνι

Βιολογική γεωργία



Καρπούζι

καλλιέργεια είναι κυρίως ντόπιες, γιατί είναι προσαρμοσμένες στις ιδιαίτερες συνθήκες της κάθε περιοχής και ανθεκτικές σε αντίξοες συνθήκες, όπως η έλλειψη νερού. Κάθε περιοχή έχει τις δικές της ιδιαίτερες ποικιλίες, που άλλες είναι πιο γνωστές και άλλες πιο σπάνιες. Για παράδειγμα, για τα φασολάκια στην περιοχή του Δύστου Ευβοίας έχουν την ποικιλία του αμπελοφάσουλου με το μαύρο ματάκι, το κόκκινο ή το άσπρο.

Για το αγγούρι Το ξυλάγγουρο (που γίνεται από το άγουρο πεπόνι το στρογγυλό), το ατζούρι (το κοντό), το αγγούρι Φολεγάνδρου.

Για την ντομάτα Το λιαστό ντοματάκι Σαντορίνης (ή «ξερικό»), η Συριανή ξερική, η ποικιλία της Βραυρώνας και η ψωμοτομάτα.

Για την πιπεριά Η καυτερή πιπεριά, η στρογγυλή πιπεριά και η ποικιλία «κέρατο».

Για το καρπούζι Το μικρό στρογγυλό, το καρπούζι της «καλουριάς» από την Πάρο ή το άνυδρο καρπούζι της Ικαρίας.

Για το πεπόνι Η ποικιλία Μπουλκέικο, το αργίτικο της Πάρου, ο «κριθαρίτης» (το μακρόστενο το κόκκινο και το μοσχάτο της Πάρου).

Για το καλαμπόκι Το λευκό και το κόκκινο από το Βόρειο Αιγαίο.

Για το φασόλι Τα «μπαρμπούνια», τα αμπελοφάσουλα με το μαύρο ματάκι και αυτά με το κόκκινο (ανάλογα την περιοχή) και το «μπορλότο» (τα μπαρμπούνια με πιτσιλιές της Πάρου).

Για το κολοκύθι Το κολοκυθάκι «κομποκολόκυθο», η μεγάλη κολοκύθα από τα Κύθηρα, η γλυκοκολοκύθα και το πράσινο κολοκυθάκι.

Για τη μελιτζάνα Η αργίτικη και

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ

1 Αφού επιλέξετε τον κατάλληλο χώρο για το μποςτάνι, ξεκινάτε με το πρώτο όργωμα, στις πρώτες βροχές του φθινοπώρου. Το πρώτο όργωμα πρέπει να είναι βαθύ, περίπου 40-50 εκ., ώστε να μπορεί να περάσει η υγρασία των πρώτων βροχών σε βάθος.

2 Οργώνετε μία δεύτερη φορά τον χειμώνα, αν είναι εύκολο να προσεγγίσετε το χωράφι σας.

3 Φρεζάρετε την άνοιξη σε βάθος 20 εκ., ενσωματώνοντας είτε τα χόρτα που έχουν βγει από τις ανοιξιάτικες βροχές (χλωρή λίπανση), είτε το κομπόστ που φτιάξατε μόνοι σας από ξεραμένα αγριόχορτα, κλαδέματα κτλ., είτε χωνεμένη κοπριά (οργανική λίπανση).

4 Ισοπεδώνετε και ψιλοχωματίζετε (δηλαδή θρυμματίζετε τους σβώλους), ισιώνετε το χώμα με μια τσουγκράνα και το συμπιέζετε με έναν κύλινδρο ώστε να κλείσουν οι πόροι του εδάφους και να παγιδεύσουν μέσα τους όσο περισσότερη υγρασία γίνεται.

5 Το καλοκαίρι, από τον Ιούνιο μέχρι και τον Αύγουστο, μπορείτε να εκμεταλλευτείτε τις υψηλές θερμοκρασίες και να «ηλιοθερμάνετε» ή να «ηλιοκάψετε», όπως έλεγαν οι παλιοί, το έδαφος. Αυτό γίνεται με το σκέπασμα του εδάφους με ένα λεπτό διαφανές νάilon, αφού πρώτα το έχετε οργώσει, ισοπεδώσει και ποτίσει καλά. Η διαδικασία αυτή πρέπει να γίνεται κάθε πέντε-έξι χρόνια, διότι βοηθά στην απολύμανση του εδάφους από παθογόνους μικροοργανισμούς, ενώ παράλληλα διατηρούνται οι ωφέλιμοι μικροοργανισμοί, αυξάνεται η γονιμότητα και το έδαφος «ξαναζωντανεύει».

η λευκή μελιτζάνα της Τήνου.

Άλλες ποικιλίες που γίνονται άνυδρες είναι η πατάτα, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ρεβίθι, η μπάμια, η φάβα αλλά και πολλά ακόμη κηπευτικά τα οποία είναι ιδιαίτερα της κάθε περιοχής.

ΣΠΟΡΑ ΚΑΙ ΦΥΤΕΥΣΗ ΦΥΤΑΡΙΩΝ

Οι σπόροι που θα χρησιμοποιηθούν θα πρέπει να είναι από ντόπιες ποικιλίες. Αν ανήκετε στους προνοητικούς και έχετε κρατήσει σπόρο από τα φυτά της περσινής σοδειάς σας, μπορείτε να τους φυτέψετε στον άνυδρο λαχανόκηπό σας. Συνήθως παίρνετε σπόρο από τους πρώτους καρπούς, στο χαμηλότερο σημείο του φυτού, και αφού τους αφήσετε επάνω στο φυτό μέχρι να υπερωριμάσουν. Μετά κόβετε τους καρπούς, τους ανοίγετε, αφαιρείτε από μέσα τους σπόρους, τους ξεπλένετε καλά και τους στεγνώνετε επάνω σε χαρτί ή εφημερίδα σε σκοτεινό μέρος που αερίζεται. Τους αφήνετε να ξεχειμωνιάσουν σε σκοτεινό και στεγνό χώρο.

Τα φυτάρια που θα πάρετε από το εμπόριο είναι πολύ ευαίσθητα στην άνυδρη καλλιέργεια, γι' αυτό χρειάζονται σκληραγώγηση. Όσο πιο κοντόχοτρα φυτάρια διαλέξετε, τόσο πιο ανθεκτικά θα είναι στην έλλειψη νερού. Επίσης, αν βρείτε φυτάρια σε στενόμακρο (βαθύ) κυπελλάκι – που σημαίνει ▶



Αγγούρι



Ντομάτα

Βιολογική γεωργία

ότι έχουν δημιουργήσει μακριά ρίζα, η οποία θα πάει βαθιά για να βρει την υγρασία που χρειάζεται το φυτό -, έχετε μεγαλύτερες πιθανότητες επιτυχίας.

Τέλος, θα πρέπει να ξεκινήσετε να σκληραγωγείτε τα φυτά μειώνοντας σταδιακά τα ποτίσματα, προτού τα φυτέψετε στο μπουστάνι.

- Φυτεύετε το απόγευμα λίγο πριν από τη δύση του ήλιου, ώστε να μην περάσουν το μεταφυτευτικό τους σοκ με την έντονη ακτινοβολία του ήλιου όλης της ημέρας.

- Δεν φυτεύετε όταν έχει δυνατό αέρα.

- Ανοίγετε έναν βαθύ λάκκο, 30-40 εκ., και τοποθετείτε το περισσευούμενο χώμα σαν λοφάκι έξω από τον λάκκο, από την πλευρά της Δύσης, για να προφυλάσσει τα φυτά από τον έντονο δυτικό ήλιο. Ο σπόρος θα φυτευτεί στον πυθμένα του λάκκου και το ύψος των πλαινών του θα προστατεύει το μικρό φυτάριο από τους ανέμους και τον ήλιο μέχρι να μεγαλώσει και να δυναμώσει.

- Φυτεύετε τον σπόρο σε βάθος 2-4 εκ.

και μετά συμπίεζετε το χώμα τριγύρω.

Αν πρόκειται για φυτάριο, συμπίεζετε ώστε να έρθει σε επαφή το χώμα με το ριζικό του σύστημα.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ

Μόλις τα φυτά σας φτάσουν τα 10-12 πρώτα εκατοστά, αρχίζετε τις εξής σημαντικές εργασίες:

- Καθαρίζετε την επιφανειακή ξερή στρώση χώματος και σπάτε τους σβώλους.

- Σκαλίζετε γύρω από το φυτό μέσα στον λάκκο και προσθέτετε νέο χώμα, το οποίο θα πάρετε από τον εξωτερικό λοφίσκο, αφού πρώτα αφαιρέσετε την ξερή κρούστα γύρω



Οργώμα στις αρχές Οκτωβρίου σε βάθος 50-60 εκ.



Φυτέψτε το φυτό στο κέντρο του λάκκου



Πατάμε το χώμα για να κλείσουν τα κενά αέρος



Συμπληρώστε φρέσκο χώμα από τα πλάγια

του για να μείνει το φρέσκο χώμα.

- Συμπίεζετε το χώμα του λάκκου για να παγιεύσετε την υγρασία μέσα στους πόρους του εδάφους - με μεγάλη προσοχή, ώστε να μη σπάσετε το φυτό.

- Ξεριζώνετε τα ζιζάνια (τα άγρια χόρτα) που βγαίνουν τριγύρω και τα απλώνετε γύρω από τα λαχανικά ώστε να κρατιέται η υγρασία στο χώμα, εμποδίζοντας την εξάτμιση. Αν δεν βγαίνουν χόρτα, μπορείτε να σκεπάσετε το χώμα γύρω από τα φυτά με άχυρο.

- Όταν φανούν οι πρώτοι καρποί, μαζεύετε άγριους θάμνους, π.χ. σκίνη, άγρια χόρτα κτλ., και φτιάχνετε ένα στρώμα στη βάση του φυτού όπου θα «καθήσουν» επάνω τους οι καρποί, αποφεύγοντας έτσι την άμεση επαφή με το χώμα και την έντονη έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία. ☀

ΠΟΥ ΘΑ ΒΡΩ ΣΠΟΡΟΥΣ ΚΑΙ ΦΥΤΑΡΙΑ;

- Σπόρους από ντόπιες ποικιλίες διαθέτουν μόνο οι ντόπιοι παραγωγοί, οι οποίοι έχουν τους δικούς τους και τους δίνουν συνήθως με ανταλλαγή. Προτείνω φέτος στις διακοπές σας να ψάξετε να βρείτε κάποιους από αυτούς.

- Μέσω του «Πελίτι» εκδίδεται κάθε χρόνο ένα βιβλίο με τα κατά τόπους αγροκτήματα, όπου αναφέρεται αναλυτικά τι προσφέρει ο κάθε παραγωγός. Επίσης, διοργανώνονται κάθε χρόνο πανηγύρια ανταλλαγής σπόρων. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.peliti.gr ή επικοινωνήστε στο τηλέφωνο 25240 22059 και στο e-mail: peliti@peliti.gr

ΜΙΚΡΑ ΜΥΣΤΙΚΑ

1 Αν μέσα στην ημέρα, καταμεσής του καλοκαιριού, τα φύλλα δείχνουν μαραμένα, δηλαδή «κάνουν μεσημέρι», όπως λένε οι παλιοί, μην τρομάξετε. Είναι η φυσιολογική αντίδραση του φυτού για να προστατευτεί από την εξατμισιοδιαπνοή που του δημιουργούν οι υψηλές θερμοκρασίες. Το βράδυ θα ανακτήσουν τις δυνάμεις τους απορροφώντας τη βραδινή υγρασία και το πρωί θα είναι πάλι έτοιμα για να αντιμετωπίσουν την επόμενη δύσκολη ζεστή ημέρα.

2 Το χνούδι στα φύλλα, αλλά και στους καρπούς των λαχανικών του άνδρου κήπου είναι πιο πυκνό και η φλούδα πιο χοντρή. Το χνούδι δρα σαν «σκίαστρο» στο φύλλο και σαν «συλλέκτης» της βραδινής υγρασίας. Έτσι, δημιουργείται μία ασπίδα προστασίας ενάντια στην εξατμισιοδιαπνοή την οποία προκαλούν οι δυνατοί άνεμοι και η έντονη ηλιακή ακτινοβολία που επικρατούν τον Αύγουστο στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας.

3 Αν μπειτε στον πειρασμό να ποτίσετε έστω και μία φορά το άνδρου περιβόλι σας, τότε θα κάνετε περισσότερο κακό παρά καλό στα φυτά σας. Και αυτό γιατί ενώ η ρίζα τους έχει μάθει να πηγαίνει βαθιά για να βρει την απαραίτητη υγρασία, θα αναζητήσει το νερό από τα επιφανειακά στρώματα, όπου ρίξατε νερό, με αποτέλεσμα μόλις εξατμιστεί η ποσότητα του διαθέσιμου νερού να μαραθούν, περιμένοντας να ξαναβρουν νερό σε αυτά τα επίπεδα του εδάφους.

4 Για την προστασία των λαχανικών από ασθένειες και έντομα, φυτέψτε βασιλικούς. Θα δώσουν γλυκιά γεύση στα λαχανικά, και θα δράσουν εντομοαπωθητικά για πολλούς εχθρούς.

5 Τέλος, μην το βάλετε κάτω αν χάσετε μερικά φυτά. Κάθε αρχή και δύσκολη. Μάθετε από τους παλιούς, ρωτώντας τους ακόμη και στην περίοδο των διακοπών σας.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ
ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ
ΤΟΥ ΚΛΕΟΝΙΚΟΥ
ΣΤΑΥΡΙΔΑΚΗ,
«Η ΑΝΥΔΡΗ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΤΩΝ ΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ»,
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΙΧΑΛΟΣ

