

Στο λαχανόκηπο το χειμώνα

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив; проф. д-р Винелина Янкова, ИЗК "Марица" в Пловдив; гл.ас. д-р Дима Маркова

Дата: 18.01.2021 *Брой:* 1/2021



Η εργασία των λαχανουργών δεν σταματά ούτε το χειμώνα. Τότε ξεκινά η προετοιμασία για τη νέα βλάστηση. Καθορίζονται οι εκτάσεις, απομακρύνονται τα φυτικά υπολείμματα από την προηγούμενη βλάστηση και τα ζιζάνια. Γίνεται καλλιέργεια του εδάφους.

Η βαθιά όργωση του εδάφους μετά τη συγκομιδή των πιο καθυστερημένων λαχανικών όπως πράσο, ραπανάκι, αργκόκνο λάχανο και μπρόκολο πρέπει να πραγματοποιηθεί ήδη από τον Δεκέμβριο. Οι κοτσάνια του λάχανου και όλα τα άλλα φυτικά υπολείμματα απομακρύνονται από τον κήπο και καταστρέφονται. Αν παραμείνουν στον κήπο, παρέχουν ένα σίγουρο χειμερινό καταφύγιο για μερικά από τα πιο επίμονα παράσιτα –

σκουληκόσκωρες, αφίδες κ.λπ. Η βαθιά όργωση έχει πολύπλευρη σημασία – δημιουργεί ένα βαθύ αρόσιμο στρώμα και βελτιώνει τη δομή του εδάφους.

Κάθε ιδιοκτήτης αγροκτήματος, αντίστοιχα παραγωγός, συντάσσει ένα σχέδιο για το ποιες καλλιέργειες θα καλλιεργηθούν, σε ποιες εκτάσεις και σε ποιον όγκο. Αυτό το σχέδιο πρέπει να εναρμονιστεί με τις δυνατότητες εμπορίας των προϊόντων, με τα χαρακτηριστικά του εδάφους, τις απαιτήσεις των καλλιεργειών, τον προσανατολισμό των οικοπέδων, τη διαθεσιμότητα πηγής νερού και, όχι λιγότερο σημαντικό, με τα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, τα οποία είναι καθοριστικά για τα συστήματα παραγωγής.

Ιδιαίτερης σημασίας κατά την περίοδο αυτή του έτους είναι η επιτυχής επιλογή **ποικιλίας λαχανικών και η προμήθεια των απαραίτητων σπόρων**. Κατά την αξιολόγηση, πρέπει να δοθεί προσοχή όχι μόνο σε διάφορους ποιοτικούς δείκτες που σχετίζονται με τη δική σας γεύση ή τις προτιμήσεις των καταναλωτών κατά την παραγωγή για την αγορά, αλλά και στην περίοδο ωρίμανσης, προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες στην επιθυμητή περίοδο. Μεγάλης σημασίας κατά την επιλογή μιας ποικιλίας είναι η παραγωγικότητά της (απόδοση), οι γευστικές της ιδιότητες και, όχι λιγότερο σημαντικό, η ανθεκτικότητα σε ασθένειες και παράσιτα. Οι **σπόροι** είναι πρωταρχικής σημασίας για τους λαχανουργούς. Πρέπει να προμηθεύονται εγκαίρως. Σήμερα η αγορά προσφέρει σημαντική ποικιλία, αλλά την τελευταία στιγμή μπορεί να μην βρείτε αυτό που χρειάζεστε και, ενώ το αναζητάτε, μπορεί να χάσετε το ευνοϊκό χρονικό παράθυρο.

Σήμερα στη χώρα μας τα λαχανικά παράγονται τόσο σε προστατευμένες εγκαταστάσεις καλλιέργειας όσο και σε ανοιχτό έδαφος. Οι προστατευμένες εγκαταστάσεις καλλιέργειας περιλαμβάνουν θερμοκήπια από χάλυβα-γυαλί, θερμοκήπια με επικάλυψη πολυαιθυλενίου και χαμηλά θολωτά. Πιο διαδεδομένη και σε μεγαλύτερη κλίμακα είναι η παραγωγή σε ανοιχτό έδαφος – η λεγόμενη παραγωγή αγρού.

Η παραγωγή σε θερμοκήπιο λαχανικών είναι σχεδόν όλο το χρόνο και έχει πολλά πλεονεκτήματα έναντι της παραγωγής αγρού. Σε αυτή, οι καλλιέργειες προστατεύονται από ακραίες συνθήκες – άνεμο, ισχυρές βροχοπτώσεις, χαμηλές θερμοκρασίες. Κατά την περίοδο αυτή τερματίζεται η καθυστερημένη παραγωγή. Όπου είναι δυνατόν, πραγματοποιείται καπνισμός για την καταστροφή του αποθέματος ασθενειών και παρασίτων στα παλιά φυτά με εξάτμιση 60 λίτρων φορμαλίνης + 6 κιλά υπερμαγγανικού καλίου ανά 0.1 εκτάριο. Μπορεί επίσης να εφαρμοστεί επεξεργασία με εξάχνωση θείου – 5 κιλά/0.1 εκτάριο. Μετά από καλή αερισμό των χώρων και ξήρανση των φυτών, συλλέγονται, απομακρύνονται και καταστρέφονται σε καθορισμένα σημεία όλα τα φυτικά υπολείμματα και τα ζιζάνια. Το έδαφος καλλιεργείται σε κατάσταση κήπου. Αν χρειαστεί, πρώτα υγραίνεται. Το προφίλ του εδάφους διαμορφώνεται ανάλογα με την καλλιέργεια που πρόκειται να καλλιεργηθεί. Αν πραγματοποιήθηκε απολύμανση με καπνογόνα το φθινόπωρο, είναι υποχρεωτική δοκιμή αποαεριοποίησης.

Σε θερμοκήπια που αδειάστηκαν νωρίτερα, καλλιεργούνται ήδη μαρούλι, ραπανάκια, κρεμμύδι και πράσινο σκόρδο και σπανάκι, τα οποία βρίσκονται σε διαφορετικά στάδια ανάπτυξης ανάλογα με τις ημερομηνίες σποράς και μεταφύτευσης. Όπου υπάρχουν κατάλληλη θερμοκρασία και υγρασία αέρα, το μαρούλι μπορεί να προσβληθεί από ψευδοπερονόσπορο, γκρίζα σήψη ή αφίδες. Οι επεμβάσεις φυτοπροστασίας πραγματοποιούνται μόνο ως τελευταία λύση, σύμφωνα με το στάδιο ανάπτυξης των φυτών και το διάστημα πριν τη συγκομιδή των προϊόντων. Εγκεκριμένα προϊόντα: κατά του ψευδοπερονόσπορου – Galbex 250 γρ/0.1 εκτάριο, διάστημα πριν συγκομιδή 15 ημέρες· Kylate WG 250 γρ/0.1 εκτάριο, διάστημα πριν συγκομιδή 15 ημέρες· Keyfol WG, διάστημα πριν συγκομιδή 15 ημέρες· κατά της γκρίζας σήψης – Serenade ASO SC 400 ml/0.1 εκτάριο· Fontelis SC 150 ml/0.1 εκτάριο, διάστημα πριν συγκομιδή 7 ημέρες· κατά των αφίδων – Closer 120 SC 20 ml/0.1 εκτάριο, διάστημα πριν συγκομιδή 7 ημέρες· Biscaya 240 OD 0.06%, διάστημα πριν συγκομιδή 3 ημέρες· Mospilan 20 SG 25 γρ/0.1 εκτάριο, διάστημα πριν συγκομιδή 14 ημέρες· Poleci 50 ml/0.1 εκτάριο, διάστημα πριν συγκομιδή 3 ημέρες· Oikos 100–150 ml/0.1 εκτάριο, διάστημα πριν συγκομιδή 7 ημέρες· Chrysant EC 60 ml/0.1 εκτάριο, διάστημα πριν συγκομιδή 2 ημέρες. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν και άλλα εγκεκριμένα αφιδοκτόνα.

Δισκία σποράς, γλάστρες, τσάπες, φυτάρια και άλλα εργαλεία μπορούν να απολυμανθούν με εμποτισμό σε 2% διάλυμα θειικού χαλκού για 24 ώρες.

Οι εγκαταστάσεις παραγωγής σπορόφυτων προετοιμάζονται για τη σπορά σπορόφυτων για μη θερμαινόμενα γυάλινα και πολυαιθυλενικά θερμοκήπια και για χαμηλά θολωτά. Καθαρίζονται από φυτικά υπολείμματα από την προηγούμενη βλάστηση, ζιζάνια και εθελοντικά φυτά. Προετοιμάζεται το υπόστρωμα σπορόφυτων. Είναι καλύτερο να είναι ένα μείγμα τύρφης-περιλίτη, το οποίο χρησιμοποιείται για τη γέμιση δισκίων σποράς, παλετών και γλαστρών. Αν τοποθετηθούν απευθείας στο έδαφος, η επιφάνεια πρέπει να είναι καλά ισοπεδωμένη. Από πάνω της απλώνεται μια ταινία πολυαιθυλενίου, η οποία απομονώνει τα δοχεία σπορόφυτων από το έδαφος και εμποδίζει τη διέλευση παθογόνων και παρασίτων.

Για τη σπορά πρέπει να χρησιμοποιούνται απολυμασμένοι σπόροι· αυτό αναγράφεται στην αρχική συσκευασία.

Αν λείπει τέτοια ένδειξη, τότε η απολύμανση πραγματοποιείται με:

- Θερμική επεξεργασία σπόρων αγγουριού σε θερμοστάτη κατά ιών σύμφωνα με συγκεκριμένο σχήμα. Πραγματοποιείται μόνο από ειδικούς για να μην καταστραφεί η βλαστικότητα των σπόρων.
- Εμποτισμό σε χημικά διαλύματα:

– Σε 3% διάλυμα υπεροξειδίου του υδρογόνου (1 μέρος υπεροξειδίο (30%) + 9 μέρη νερό) με χρόνο έκθεσης: για ντομάτα 25 λεπτά, αγγούρι – 20, πιπεριά και μελιτζάνα – 30, κολοκύθα – 60, καρπούζι – 120, μικροσπορικές καλλιέργειες – 15 λεπτά. Οι σπόροι αναδεύονται συνεχώς και στη συνέχεια ξεπλένονται με τρεχούμενο νερό για 30 λεπτά και στεγνώνονται.

– Σε 20% διάλυμα υδροχλωρικού οξέος για 30 λεπτά, το οποίο είναι αποτελεσματικό κατά ιών και βακτηρίων.

– Επεξεργασία σε ζεστό νερό (50–52⁰C) κατά βακτηρίων και μυκήτων σε μικροσπορικές καλλιέργειες.

– Επιδόρπισμα των σπόρων με 2 γρ Captan 50 WP ανά 1 κιλό σπόρων για προστασία από δευτερογενείς λοιμώξεις μετά τη σπορά των σπόρων.

Αν χρησιμοποιούνται υποστρώματα σπορόφυτων στα οποία προστίθεται έδαφος ή κοπριά, πρέπει να απολυμαίνονται, ή η σπορόπετρα επιδοράται με 3–4 γρ/τ.μ Medyan Extra 350 EC, Kocide 2000 WG ή Funguran OH 50 WP. Πριν από την κάλυψη των σπόρων με υπόστρωμα, σκορπίζονται δολώματα κατά γρύλλων – 500 γρ/0.1 εκτάριο Force 1.5 G ή 1.2 κιλά/0.1 εκτάριο Belem 0.8 MG.

Παραγωγή αγρού

Μετά τον κα