

Δασώδεις Περιοχές Δοβρουτσάς

Автор(и): Растителна защита
Дата: 12.09.2023 Брой: 9/2023



Στη γόνιμη περιοχή της Δοβρουτσάς, κοντά στη θάλασσα, παράλληλα με την παραγωγή δημητριακών, καλλιεργούνται και μπλε δαμάσκηνα. Πατέρας και γιος καλλιεργούν 80 στρέμματα δαμασκηνώνας.

Σταδιακά, ο μωβ καρπός γίνεται παραδοσιακή καλλιέργεια για την περιοχή, γι' αυτό και η χαρά της φετινής συγκομιδής μετατράπηκε σε Ημέρα Ανοιχτών Πυλών της δαμασκηνώνας στο χωριό Ντρόπλα, δήμου Μπαλτσίκ, στις αρχές Σεπτεμβρίου, όπου ελπίζουν να μετατρέψουν την εορτή σε ετήσιο γεγονός.

Οι φυτείες δημιουργήθηκαν στο πλαίσιο ενός ευρωπαϊκού έργου πριν από έξι χρόνια, και στην περιοχή έχουν κατασκευαστεί ταμιευτήρας νερού και γεώτρηση για άρδευση των δενδρώνων. Οι καρποπαραγωγοί έχουν επιλέξει τρεις ποικιλίες για τους δενδρώνες τους.

«Stanley», αγαπημένη ποικιλία του βουλγαρικού καταναλωτή, γιατί οι καρποί είναι μεγάλοι και κατάλληλοι τόσο για φρέσκια κατανάλωση όσο και για επεξεργασία. Ωριμάζουν στις αρχές Σεπτεμβρίου. Η ποικιλία είναι ανεκτική στη σάρκα (plum rox), πλήττεται ελαφρά από κόκκινες κηλίδες φύλλων και μέτρια από τη σκωρίαση.

«Jo-Jo» – μια ποικιλία που είναι επίσης πολύ γνωστή και έχει εξαιρετικές γευστικές ιδιότητες. Τα δαμάσκηνα «Jo-Jo» είναι επίσης κατάλληλα για άμεση κατανάλωση, επεξεργασία και ξήρανση. Η ποικιλία είναι γνωστή για την ανθεκτικότητά της στον ιό της σάρκας και σε μυκητιακές ασθένειες.

Η σερβική ποικιλία «Čačanska Lepotica», της οποίας τα δέντρα έδωσαν καρπούς για πρώτη φορά φέτος στους δενδρώνες της οικογένειας Maripon, έχει μεγάλους καρπούς με μέσο βάρος 30-40 γρ., ωοειδείς, σκούρο μπλε, με άφθονη πούδρα, με πρασινωπό-κίτρινη, σφιχτή, ζουμερή, ευχάριστη γλυκιά-ξινή σάρκα. Είναι κατάλληλη για κατάψυξη και ξήρανση και είναι ανεκτική στη σάρκα. Είναι ανθεκτική στη σκωρίαση, ευαίσθητη στις κόκκινες κηλίδες φύλλων, δεν πάσχει από καφέ σήψη και είναι ευαίσθητη στους ύστερους ανοιξιάτικους παγετούς.



Με αυτές τις τρεις ποικιλίες, επιτυγχάνεται μια καλή περίοδος συγκομιδής και ικανοποιούνται οι προτιμήσεις των πελατών.

Η ποικιλία δαμάσκηνου «Pagane» – η υπερηφάνεια του Ινστιτούτου Οπωροκαλλιέργειας στο Πλόβντιβ

«Στη ζωή του, ένας άνθρωπος πρέπει να φυτέψει τουλάχιστον ένα δέντρο. Εδώ στους денδρώνες, φυτέψαμε τέσσερις χιλιάδες δέντρα. Καταφέραμε να εκπληρώσουμε αυτόν τον μικρό στόχο στη ζωή μας», μοιράζεται ο Martin Marinov, ο οποίος, μαζί με τον πατέρα του, διαχειρίζεται τη δαμασκηώνια στη Δοβρουσά. Κατά μέσο όρο, ένα δέντρο παράγει μεταξύ 60 και 80 κιλά μπλε δαμάσκηνα, και η πρώτη ύλη παραδίδεται κυρίως για επεξεργασία – για πουρέ δαμάσκηνου ή για ρακή, αλλά χρησιμοποιείται και για άμεση κατανάλωση.



Στην Ημέρα Ανοιχτών Πυλών της δαμασκηώνιας στο χωριό Ντρόπλα, δεν ξεχάστηκε ούτε η ψυχαγωγική πλευρά της εκδήλωσης – πιάτα με μπλε δαμάσκηνα διαγωνίστηκαν με τους δασκάλους της μαρμελάδας δαμάσκηνου, και χιουμοριστικά μηνύματα με συμμετοχή του νόστιμου μωβ καρπού κατάφεραν να διασκεδάσουν το κοινό. «Όσο μεγαλύτερο ρόπαλο έχεις, τόσο περισσότερα δαμάσκηνα θα ρίξεις», «Είναι ασυγχώρητο να σπαταλάς μπλε δαμάσκηνα για μαρμελάδα όταν κάνουν τόσο αρωματική ρακή», «Ψάχνω βοηθούς να κουνήσουν τη δαμασκηνιά του γείτονα», «Ένας αληθινός άντρας γονυπετεί μόνο όταν μαζεύει δαμάσκηνα για ρακή» και πολλά άλλα.



Ενδιαφέροντα στοιχεία για τα δαμάσκηνα

- Τα δαμάσκηνα είναι ανάμεσα στους πρώτους καρπούς που καλλιεργήθηκαν από τον άνθρωπο. Οι πρώτες καταγραφές δαμάσκηνων χρονολογούνται από το 479 π.Χ. Το 65 π.Χ., ο Πομπήιος ο Μέγας έφερε δαμασκηνιές στη Ρώμη, και στη συνέχεια ο Μέγας Αλέξανδρος τις διαδόσει στην περιοχή της Μεσογείου.
- Το δαμάσκηνο είναι μία από τις κύριες αγροτικές καλλιέργειες στη χώρα μας. Οι καρποί του δαμάσκηνου, τόσο φρέσκοι όσο και επεξεργασμένοι, είναι ανάμεσα στα παραδοσιακά αγροτικά προϊόντα με τα οποία η χώρα μας εισέρχεται σε ξένες αγορές.
- Το δαμάσκηνο είναι διαδεδομένο σε όλη τη χώρα, αλλά η υψηλότερη συγκέντρωση επιτυγχάνεται στον νομό Λόβετς, την περιοχή του Γκάμπροβο, την περιοχή του Πλόβντιβ, την περιοχή της Στάρα Ζαγόρα, την περιοχή της Βράτσα, την περιοχή του Σούμεν και την περιοχή του Σμόλιαν.
- Η κύρια ποικιλία στη χώρα μας είναι το μπλε δαμάσκηνο της Κιουστέντιλ. Είναι γνωστό με το όνομα Χειμερινό δαμάσκηνο ή Ματζαρκίνια. Καλλιεργείται από τον 17ο–18ο αιώνα, μαζί με έναν μεγάλο αριθμό τοπικών ποικιλιών για ρακή.
- Το δαμάσκηνο είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικά, οργανικά οξέα, πηκτίνες, κ.λπ.
- Το 2022, το μεγαλύτερο μερίδιο των συγκομισμένων εκτάσεων με οπωροφόρα δέντρα κατείχαν τα κεράσια – 24%, ακολουθούμενα από δαμάσκηνα και μिरαμπέλ – 21%. Οι εκτάσεις με νέες φυτείες οπωροφόρων που δεν έχουν ακόμη μπει σε παραγωγή είναι 9,2 χιλιάδες εκτάρια. Το μεγαλύτερο σχετικό μερίδιο των

νέων φυτειών κατέχουν οι καρυδιές – 39%, ακολουθούμενο και πάλι από δαμάσκηνα και μιραμπέλ – 17% (σύμφωνα με την Αγροστατιστική Αρ. 424 – Απρίλιος 2023).

- Και τελευταίο αλλά όχι λιγότερο σημαντικό, φέτος στις 22–24 Σεπτεμβρίου στον Τροϊανό θα πραγματοποιηθεί η επετειακή 30η έκδοση του Φεστιβάλ Δαμάσκηνου της Βουλγαρίας – μια παράδοση γεμάτη γεύση και καλή διάθεση.

φωτογραφίες © Pro News Dobrich