

Πως να φτιάξετε το δικό σας λαχανόκηπο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο: axirokipos.blogspot.com

Στις δύσκολες εποχές, πάντα οι άνθρωποι επιστρέφουν στη φύση. Αυτό είναι κατά κάποιο τρόπο εφικτό, ακόμα και για όσους ζουν σε πόλεις. Τα μπαλκόνια, οι κήποι, ακόμα και οι τaráτσες γίνονται ιδανικά μέρη για να καλλιεργηθούν τα λαχανικά που έχει ανάγκη μια οικογένεια, για να ανταπεξέλθει στις καθημερινές ανάγκες, με το χαμηλότερο δυνατό κόστος.

Στο βιβλίο του γεωπόνου Νικόλαου Βοσυνιώτη, «Ο Λαχανόκηπος του σπιτιού» που εκδόθηκε το 1941 και ψηφιοποιήθηκε από το ΑΠΕ-ΜΠΕ, δίνονται πολύτιμες συμβουλές για το στήσιμο ενός λαχανόκηπου. Σημειώνεται ότι το βιβλίο είναι παλιό. Η μονάδα μέτρησης που χρησιμοποιεί είναι η οκά, που ισούται με 1.282 γραμμάρια.

Ποιο είναι το καλύτερο έδαφος για λαχανόκηπο

Για να αναπτυχθούν τα λαχανικά το έδαφος πρέπει να είναι πλούσιο και

καλοδουλεμένο, όπου μπορεί να κυκλοφορεί καλά ο αέρας που είναι απαραίτητος για το καλό φύτρωμα των σπόρων. Επίσης σε καλοδουλεμένο έδαφος δεν μένει στάσιμη η υγρασία, αλλά πα ρασύρεται σε βαθύτερα στρώματα και δεν βλάπτει τα φυτά.

Πρέπει να έχει τέτοια σύσταση που να μπορούμε να το καλλιεργούμε όλες τις εποχές του έτους και ιδίως κατά το φθινόπωρο και το χειμώνα. Τέτοια εδάφη είναι εκείνα που περιλαμβάνουν άμμο και αποσυντεθημένες οργανικές ουσίες (κοπριά). Το αργιλώδες (σφικτό, βαρικό) δεν είναι τόσο κατάλληλο για λαχανικά, ούτε το πολύ αμμώδες. Τα καλύτερα εδάφη είναι τα αργιλο- αμμώδη που περιέχουν ανάλογο ασβέστη.

Πώς μπορούμε να διορθώσουμε τα συνεκτικά (σφικτά) αργιλλώδη εδάφη

Εάν το έδαφος του οικοπέδου στο οποίο πρόκειται να καλλιεργήσουμε λαχανικά είναι αργιλλώδες, μπορούμε να το βελτιώσουμε:

1Με προσθήκη άμμου ρεματίσιας.

2Με ασβέστη το φθινόπωρο, Σεπτέμβριο- Οκτώβριο. Ο ασβέστης μπορεί να είναι νωπός, αλλά και σκόνη. Απαιτούνται: 120-150 οκάδες το στρέμμα ή 12-15 οκάδες στα 100 τετραγωνικά μέτρα και κάθε πέντε με επτά χρόνια σκόρπισμα και παράχωμα.

3Με προσθήκη κοπριάς. Αυτός είναι ο συνηθέστερος και καλύτερος τρόπος βελτίωσης του χώματος. Απαιτούνται 3.000-4.000 οκάδες ανά στρέμμα ή 300-400 οκάδες κατά 100 τετραγωνικά μέτρα. Εάν το έδαφος είναι αμμώδες, τότε διορθώνεται με την προσθήκη κοπριάς.

Πότισμα του λαχανόκηπου

Το πότισμα είναι κεφαλαιώδους σημασίας για όλα τα λαχανικά και γίνεται με τους πα- ρακάτω τρόπους:

1Με ποτιστήρια ή λάστιχο για μικρούς λαχανόκηπους, από ρίζα σε ρίζα.Πρέπει να γίνεται το πρωί την άνοιξη και αργά το από- γευμα το καλοκαίρι.

2Με πλημμύρισμα.Χωρίζουμε τον κήπο σε βραγιές πλάτους 80 πόντων ή 1,20 με

1,50 μ. και μήκους ανάλογου με την κλίση του εδάφους. Σχηματίζεται μια κρούστα, την οποία καταστρέφουμε με το σκάλισμα.

3Με αυλάκια. Οι βραγιές γίνονται στενές και ψηλές. Βλέπουμε στο λαχανόκηπο ένα είδος πολλών σαμαριών και στα πλάγια των τοιχωμάτων φυτεύονται φυτά ή και πάνω σ' αυτά. Κατά το πότισμα γεμίζει το αυλάκι, χωρίς να καλύπτεται η κορυφή του τριβαδιού. Το νερό απορροφάται και δεν σχηματίζεται κρούστα. Η ποσότητα του νερού εξαρτάται, σχετίζεται με τον τρόπο ποτίσματος, τη σύσταση του εδάφους και την εποχή. Σε εδάφη αμμοαργιλλώδη που δεν συγκρατούν το νερό, η ποσότητα είναι μεγάλη και αν ο καιρός είναι θερμός και φυσά αέρας, τότε χρειάζεται περισσότερο νερό. Πάντως για κάθε πότισμα χρειάζονται 40-50 κυβ. μ. νερό ή 40.000- 50.000 οκάδες νερό ανά στρέμμα. Επειδή όμως δεν ποτίζουμε το ίδιο μέρος κάθε μέρα, η ποσότητα αυτή πρέπει να διαμοιράζεται. Δηλαδή, εάν ποτίζουμε κάθε 3-4 μέρες όλο τον κήπο, χρειάζονται 8-10 κυβ. μ. νερό ημε- ρησίως ανά στρέμμα.

Προετοιμασία του εδάφους

Για να δημιουργήσουμε το λαχανόκηπό μας το έδαφος πρέπει να σκαφτεί σε βάθος 40- 50 πόντους. Τα βαθιά αυτά σκαψίματα τα ονομάζουμε κυλίσματα και κατά τη διαδικασία που γίνεται, ή με φτυάρι ή με αξίνα, ανάλογα την ποιότητα του εδάφους, πρέπει να απο- μακρύνονται οι μεγάλες πέτρες και τα άγρια χόρτα.

Γίνονται σε βάθος 20- 25 πόντους. Είναι η συνήθης καλλιέργεια για να παραχώσουμε το σπόρο και για να προ- ετοιμάσουμε το έδαφος να δεχθεί το σπόρο ή τα φυτά. Γίνονται κάθε εποχή. Σε χωράφια που λασπίζουν το χειμώνα αποφεύγεται και το καλοκαίρι πρέπει να ποτίσουμε προηγου- μένως. Γίνονται με αξίνα. Στόχος είναι να απαλλαγεί το χώμα από διάφορα ζιζάνια επιβλαβή για τα λαχανικά και να απομακρυνθεί η κρούστα που σχηματίζεται από τα νερά. Στόχος είναι να σπάσουν οι βόλοι του εδάφους, να κάνουν το χώμα ψιλό και να καλύψουν το σπόρο. Στο σπιτικό λα- χανόκηπο, το σβάρνισμα γίνεται με κτένα ή ρεστέλλο. Απαιτείται ένα βαρύτερο και ένα ελαφρότερο, το πρώτο για την ισοπέδωση του εδάφους και το δεύτερο για το σκέπασμα του σπόρου. Γίνεται για περισσότερη συ- νεκτικότητα στο χώμα και για να φέρουμε το σπόρο σε περισσότερη επαφή με το χώμα. Γίνεται με μικρό χειροκίνητο κύλινδρο ή με μικρά βήματα πάνω στο χώμα. Στόχος είναι να απομακρυν- θούν τα άγρια χόρτα, στις αρχές της βλάστησης των

λαχανικών. Πρόκειται για είδος σκαλίσματος, κατά το οποίο μαζεύουμε χώμα γύρω από ορισμένα φυτά, για να αναπτύσσονται καλύτερα οι ρίζες και ειδικά για την πατάτα, για να μη βγαίνουν στην επιφάνεια και πρασινίζουν.

Η λίπανση Οι απαραίτητες τροφές για τα λαχανικά είναι φωσφορικό οξύ, άζωτο, κάλι, ασβέστης, σίδηρος, μαγνήσιο. Το άζωτο συντελεί στο να σχηματίζονται πολλά φύλλα, βλαστοί πράσινοι και τρυφεροί. Ο φώσφορος συντελεί στην πρωϊμότητα, στο να γίνονται οι βλαστοί σκληρότεροι. Το κάλι ή ποτάσα, συντελεί στην κανονική βλάστηση και κάνει τους καρπούς νοστιμότερους. Στην κατηγορία των φυσικών λιπασμάτων συγκαταλέγεται η κοπριά, που είναι και το καλύτερο για λαχανόκηπο, τα χωνεμένα σκουπίδια και τα τσίπουρα, τα εκθλίμματα των σταφυλιών. Χημικά λιπάσματα υπάρχουν απλά και σύνθετα στο εμπόριο. Οι αναγκαίοι εξωτερικοί παράγοντες για τη βλάστηση των σπόρων είναι: αρκετή υγρασία, ανάλογη θερμοκρασία και αερισμός.

Η υγρασία είναι απαραίτητη και αν δεν υπάρχει αρκετή στο έδαφος, ποτίζουμε μετά τη σπορά. Πολλές φορές όμως πρέπει να ποτίζουμε το έδαφος πριν τη σπορά και όταν είναι νωπό, τότε σπέρνουμε. Τους χονδρούς σπόρους, όπως το φασόλι, τους βάζουμε σε νερό λίγες ώρες να φουσκώσουν και μετά τους σπέρνουμε.

Η θερμοκρασία που απαιτείται είναι ανάλογη του είδους. Για τα λαχανικά που σπέρνονται το φθινόπωρο και το χειμώνα, η κατώτατη θερμοκρασία είναι 2-8 βαθμοί Κελσίου. Για τα υπόλοιπα, η κατώτερη θερμοκρασία είναι 8-12 βαθμοί. Η μέση θερμοκρασία βλάστησης είναι 26-30 βαθμούς Κελσίου.

Ο αέρας. Όταν το έδαφος είναι πολύ υγρό, ο αέρας κυκλοφορεί δύσκολα, βλάπτοντας τη βλάστηση. Επίσης, οι σπόροι πρέπει να καλύπτονται ανάλογα με το μέγεθός τους, οι χονδροί περισσότερο και οι λεπτοί λιγότερο.

Πώς γίνεται η σπορά και πώς πρέπει να είναι το σπορείο

Η σπορά γίνεται επί τόπου ή στο σπορείο για όσα φυτά θα μεταφυτευθούν. Το σπορείο πρέπει να είναι προφυλαγμένο από τους ανέμους, να έχει το χώμα κοπριά και να είναι ψιλοχωματισμένο. Η σπορά γίνεται στα πεταχτά, σε γραμμές, κατ' αθροίσματα ή σε θέσεις (λάκκους). Στην πρώτη περίπτωση οι σπόροι σκορπίζονται στην επιφάνεια, όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα. Αν σπέρνουμε πυκνά, μετά τη βλάστηση κάνουμε αραίωμα. Όταν πρόκειται να σπείρουμε λεπτούς σπόρους και

για να σπα- ρούν ομοιόμορφα κατά τη σπορά τους ανα- κατεύουμε με ψιλό χώμα.

Η σπορά σε γραμμές γίνεται αφού χαράξουμε στο έδαφος με τη βοήθεια σπάγκου, αυλάκι. Εκεί σπέρνουμε τους σπόρους και η απόσταση μεταξύ τους είναι ανάλογη του μεγέθους των λαχανικών. Στη σπορά κατ' αθροίσματα ή σε θέσεις, οι σπόροι μπαίνουν σε μικρούς λάκκους που ανοίγουμε σε γραμμές και ανάλογη απόσταση. Αφού ρίξουμε τους σπόρους, σκεπάζουμε με την τσουγγράνα. Για σπόρους με ανώμαλη επιφάνεια, όπως το καρότο, καλό είναι να κυλινδρίζουμε το χώμα μετά τη σπορά. Στα σπορεία, συνήθως ο σπόρος καλύπτεται με στρώμα φυτοχώματος ή κοπροχώματος, για να μη σφίγγει η επιφάνεια του χώματος.

Το μεταφύτεμα

Το μεταφύτεμα έχει σκοπό να δώσει στα φυτά που προέρχονται από σπορείο κατάλληλες αποστάσεις, να σχηματιστούν ρίζες και να επιβραδυνθεί η άνθηση. Τα φυτά που προέρχονται από σπορά σε τζάκια ή θερμοκήπια ή από κοινά σπορεία υπαίθρου μεταφυτεύον- ται σε φυτώριο ή στην οριστική τους θέση.

Το μεταφύτεμα σε φυτώριο γίνεται όταν το φυτό έχει 2-3 φύλλα. Το μεταφύτεμα σε ορι- στική θέση γίνεται όταν τα φυτά έχουν με- γαλώσει και έχουν σκληρό στέλεχος. Κατά προτίμηση οι μεταφυτεύσεις γίνονται με δρο- σερό ή νεφελώδη καιρό. Το καλοκαίρι πρέπει να γίνονται αργά το απόγευμα και το ξερίζωμα πρέπει να γίνεται με προσοχή, με ξεριζωτήρι. Μόνο σε σπορεία τζακιών (ντομάτα, μελιτζάνα, πιπεριά) γίνεται ξερίζωμα με το χέρι, έχοντας βρέξει το χώμα, ώρες νωρίτερα. Διαλέγουμε τα φυτά με σκληρό στέλεχος. Το μεταφύτεμα γίνεται με γυμνές ρίζες για τα φυτά που ρι- ζώνουν εύκολα, όπως είναι τα λάχανα, τα μαρούλια, η ντομάτα και με μια μπάλα χώ- ματος στις ρίζες για τα φυτά που ριζοβολούν δύσκολα, όπως το αγγούρι. Για να διευκολύ- νουμε το πιάσιμο των φυτών, βουτάμε τις γυμνές ρίζες σε νερό, πριν τη μεταφύτευση. Όσες ρίζες είναι πληγωμένες κατά το ξερί- ζωμα, τις κονταίνουμε.

Επίσης, αφαιρούμε τα άκρα των φύλλων(πράσο, λάχανο). Στη συνέχεια ανοίγουμε τρύπες είτε με φυτευτήρι είτε με σκαλιστήρι, ανάλογα με το μέγεθος των φυτών και το βάθος, ζικ-ζακ ή σε τετράγωνα και σε γραμμές. Τοποθετούμε τα φυτά, ώστε ο λαιμός να μην είναι ούτε ψηλά, ούτε χαμηλά και οι ρίζες να φτάνουν στον πάτο της τρύπας, χωρίς να μαζεύονται σε κουβάρι. Γεμίζουμε με χώμα κάθε τρύπα, μετά το φύτεμα και πιέζουμε ελαφρώς το χώμα γύρω από τα φυτά, είτε με τα δάχτυλα είτε με το φυτευτήρι. Μετά ποτίζουμε. Εάν το φύτεμα γίνει κατά τις θερμές ώρες -

κάτι που αποφεύγουμε- σκεπάζουμε τα φυτά με φύλλα ή χαρτί για μερικές μέρες.

Η συγκαλλιέργεια

Συγκαλλιέργεια λαχανικών είναι να καλλιεργούνται πολλά λαχανικά ταυτόχρονα. Παραδείγματος χάρη, το φθινόπωρο, μετά το σκάψιμο και τη λίπανση, φυτεύουμε στα τοιχώματα του χώματος μαρούλια, στα πλάγια κρεμμυδάκια, μέσα στο λάκκο σπανάκι, άνηθο και αντίδι. Θα μαζέψουμε πρώτα τα σπανάκια και τον άνηθο και μετά τα αντίδια. Το μάζεμα θα διαρκέσει μέχρι το Μάρτιο και μετά, τον Απρίλιο θα σκάψουμε, θα λιπάνουμε και θα σπείρουμε άλλα λαχανικά.

επιμέλεια :Άννα Αραμπατζή

Πηγή: paragogi.net