

Πώς θα γίνουν σπουδαία τα λάχανα;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Εσύ που ξέρεις τα πολλά κι ο νους σου κατεβάζει, πες μου ένα λάχανο, πόσους ντολμάδες βγάζει.

Φίλοι Bostanistas, με κρητική μαντινάδα ξεκινάμε αυτό το Σάββατο τις περιπέτειες του μποστανιού, αναδεικνύοντας ένα μαθηματικό πρόβλημα που εμπεριέχεται στην καλλιέργεια του λάχανου. Μη βιαστείτε να απαξιώσετε το θέμα μας λέγοντας «σπουδαία τα λάχανα» γιατί ίσως να χαρακτηριστείτε ανιστόρητοι. Κατά την τουρκοκρατία, σε κάποιο ελληνικό χωριό, οι χωρικοί δεν είχαν να πληρώσουν τον περίφημο φόρο της δεκάτης καθώς τα λάχανά τους παρέμεναν απούλητα. Τότε ο φοροεισπράκτορας (η τρόικα της εποχής) σκέφτηκε να πάρει τα λάχανα τους για να καλυφθεί το χρέος, οι χωρικοί ανεφώνησαν «σπουδαία τα λάχανα» κι η φράση έμεινε στην ιστορία. Ελάτε λοιπόν να μάθουμε τα μυστικά της καλλιέργειας του λάχανου, μήπως καταφέρουμε κι εμείς να ξεπληρώσουμε με είδος τους σύγχρονους δανειστές μας.

Αρχικά ξεκινάμε με θέματα οικογενειοκρατίας, που συμβαίνουν ακόμη και στα καλύτερα μποστάνια, καθώς το λάχανο ανήκει στην μεγάλη οικογένεια των σταυρανθών και μαζί με τα ξαδελφάκια του, το κουνουπίδι και το μπρόκολο,

κατέχουν δεσπόζουσα θέση στο φθινοπωρινό λαχανόκηπο. Καλλιεργήστε λοιπόν λάχανα για ντολμάδες επιλέγοντας αφράτες ποικιλίες, ρκάποιες από τις οποίες δίνουν κεφάλι λάχανου που μπορεί να φτάσει 5-6 κιλά (μιλάμε για πολλούς ντολμάδες, ταψί ολόκληρο). Αν θέλετε για σαλάτα μπορείτε να επιλέξετε τις ημιαφράτες ποικιλίες που είναι πιο ανθεκτικές στις ασθένειες αλλά και στη διατήρηση στο ψυγείο, μετά τη συγκομιδή. Συνήθως αυτή την εποχή συνιστούμε να φυτέψετε μεσοπρώιμες ποικιλίες για να συγκομίσετε μετά από 90 μέρες και να προλάβετε να φτιάξετε λαχταριστές σαλάτες για τις γιορτινές μέρες των Χριστουγέννων.

Μην παραλείψετε να δώσετε εντυπωσιακό χρώμα στις σαλάτες σας καλλιεργώντας και το κόκκινο λάχανο γιατί, όπως λέμε και στην Κρήτη, «το κόκκινο κομμάτι, στου κουζουλού το μάτι»! Το κόκκινο λάχανο άλλωστε έχει πολύ περισσότερες αντιοξειδωτικές ανθοκυανίνες από το άσπρο ενώ και η περιεκτικότητά του σε βιταμίνη C είναι πολύ μεγαλύτερη. Επίσης το κόκκινο λάχανο βοηθάει στον καθαρισμό του οργανισμού από τοξίνες, έχει πολύ καλή επίδραση στο δέρμα και γι' αυτό άλλωστε χρησιμοποιείται κατά κόρον σε διαίτες. Πάντως θα πρέπει να σημειώσουμε ότι η κεφαλή του κοκκινου λάχανου γίνεται συνήθως μικρότερη, πιο συμπαγής και λίγο σκληρή από εκείνη του άσπρου.

Φίλοι Bostanistas, να θυμάστε πάντοτε ότι το λάχανο θέλει δροσιά και το κορίτσι θάλασσα! Στο θέμα κοριτσιού και θάλασσας θα αυτολογοκριθώ και θα περιοριστώ να σας πω ότι η ιδανική θερμοκρασία για την ανάπτυξή του λάχανου είναι 15 -20 βαθμοί Κελσίου. Το λάχανο θέλει πολύ και συχνό πότισμα καθώς έχει μεγάλες απαιτήσεις σε νερό ενώ χρειάζεται και καλή στράγγιση του εδάφους, ώστε να εξασφαλίζεται καλός αερισμός των ριζών. Μπορεί να αναπτυχθεί σε όλους τους τύπους των εδαφών εκτός από τα πολύ όξινα. Για τα πρώιμα λάχανα προτιμώνται αμμουδερά, ζεστά εδάφη ενώ για τα όψιμα προτιμώνται βαρύτερα εδάφη που είναι στραγγερά και πλούσια σε οργανική ουσία.

Ίσως κάποιοι από εσάς να φυτεύουν και να αφήνουν τα φυτά στην τύχη τους, και στο Θεό, όμως πρέπει να σημειώσω ότι το λάχανο είναι απαιτητικό σε θρεπτικά στοιχεία, ιδιαίτερα σε άζωτο και κάλιο καθώς και σε ιχνοστοιχεία βορίου και μαγνησίου. Καλός ο Θεός, βοηθάει, δε λέω, αλλά προσωπικά σας συνιστώ την ανάμιξη σβησμένης κοπριάς και μεικτού βιολογικού λιπάσματος σε αναλογία 1:1 για βασική αρχική λίπανση μπας και φάμε κανένα λάχανο. Επαναλάβετε μετά από έναν μήνα ενώ θα πρέπει να σημειώσουμε ότι υπερβολικές ποσότητες αζώτου (κοπριάς) συντελούν στην κακή ποιότητα, τη μικρή διατηρησιμότητα και το σκάσιμο του κεφαλιού του λάχανου.

Των φρονίμων τα παιδιά πριν πεινάσουν μαγειρεύουν και όσοι θέλουν σπορόφυτα

λάχανου για φθινοπωρινή καλλιέργεια ξεκινούν να σπέρνουν σπόρους τον Ιούνιο σε υπαίθριο σπορείο σε βάθος 1-1,5 εκατοστού. Οι καλύτερες θερμοκρασίες για το φύτευμα του σπόρου και την ανάπτυξη των φυτών είναι 15 – 20 βαθμοί Κελσίου. Στις θερμοκρασίες αυτές το φύτευμα ολοκληρώνεται σε 10 περίπου ημέρες και τα φυτά είναι έτοιμα για μεταφύτευση σχεδόν σε 40 ημέρες. Σε περίπτωση που δεν είστε τόσο φρόνιμοι και προνοητικοί, θα πρέπει να αγοράσετε αυτή την εποχή έτοιμα φυτά λάχανου από κάποιο φυτώριο για να τα μεταφύτεψετε. Κατά τη μεταφύτευση τα λάχανα φυτεύονται σε σειρές που απέχουν μεταξύ τους 80 εκατοστά ενώ η απόσταση μεταξύ των φυτών στην ίδια σειρά είναι 50 εκατοστά

Πάμε τώρα σε θέματα ασφαλείας καθώς οι κάμπιες και τα σαλιγκάρια έχουν χαρακτηριστεί ως “επικίνδυνες τρομοκρατικές οργανώσεις” από τον Οργανισμό Ηνωμένων Λάχανων. Για την οικολογική αντιμετώπιση των καμπιών, φτιάξτε διάλυμα με 1 κουταλιά της σούπας τριμμένο σαπούνι και 1 κουταλιά της σούπας οινόπνευμα σε 1 κιλό νερό και ψεκάστε κάθε 3-4 μέρες ή σκονίστε τα φυτά με βιολογική σκόνη βάκिलου, που θα βρείτε σε κάποιο γεωπονικό κατάστημα. Για τον έτερο Καππαδόκη – τρομοκράτη, τα σαλιγκάρια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στάχτη γύρω από τα λάχανα ή να τοποθετήσετε αυτοσχέδιες παγίδες με κεσεδάκια γιαουρτιού που θα τα γεμίσετε με μπύρα για να τα προσελκύσετε. Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βιολογικό λίπασμα φωσφορικού σίδηρου, πλευρικά των φυτών, για να τα εξοντώσετε.

Σε αυτό το σημείο ολοκληρώνουμε το θέμα περί λάχανου του σπουδαίου και περιμένουμε με ενδιαφέρον τις ερωτήσεις σας για όποιες απορίες έχετε!
του Κώστα Λιονουδάκη

* Επισκεφθείτε στο facebook τη σελίδα “Τα Μυστικά του Κήπου” που επιμελείται ο Κώστας Λιονουδάκης.

Πηγή: bostanistas.gr