

Ελκυστικό εισόδημα από

ΛΑΧΑΝΑΚΙ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ, ΜΑΡΟΥΛΙ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΥΠΟΣΧΟΝΤΑΙ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΚΕΡΔΗ ΣΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ ΝΑΝΟΥ

Ελκυστικό εισόδημα σε μία οικογενειακή επιχείρηση που θέλει να στραφεί στον πρωτογενή τομέα μπορεί να εξασφαλίσει η καλλιέργεια τριών «κιπροπόπων» των κηπευτικών. Ο λόγος για το λαχανάκι Βρυξελλών, το μαρούλι και το μπρόκολο, η καλλιέργεια των οποίων υπόσχεται κέρδη, χωρίς να απαιτεί μεγάλες εκτάσεις και σημαντικό αρχικό κεφάλαιο. Η καλλιέργεια κηπευτικών στην ύπαιθρο αλλά και στο θερμοκήπιο δίνει τη δυνατότητα στους νέους να ασχοληθούν με τον τομέα αυτόν, γιατί έχει πολλά πλεονεκτήματα.

- Δεν απαιτεί μεγάλες εκτάσεις. Σήμερα για να είναι βιώσιμη μια γεωργική επιχείρηση που θα έχει ως βάση τις αροτραίες καλλιέργειες (σπηρά, ενεργειακές καλλιέργειες, βιοβόδια κ.λπ.), θα πρέπει κάποιος να έχει μεγάλο αριθμό στρεμμάτων. Στα κηπευτικά οι εκτάσεις είναι μικρές.

- Δεν απαιτεί μεγάλο μηχανικό εξοπλισμό κατά την αρχική φάση. Μπορεί κάποιος να ξεκινήσει το γεωργικό επάγγελμα καλλιεργώντας κηπευτικά με όχι πολλά καλλιεργητικά μέσα.

- Δεν απαιτεί σημαντικό αρχικό κεφάλαιο για το πρώτο ξεκίνημα. Μπορεί ο ενδιαφερόμενος να ξεκινήσει με κηπευτικά ύπαιθρου και στην πορεία να δημιουργήσει πρόχειρες θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις.

Ο καλλιεργητής παράγει προϊόντα και απευθύνεται σε μια αγορά που καταναλώνει λαχανικά (δεν είναι νέα προϊόντα). Εύκολα μπορεί να τα πουλήσει ο ίδιος και να έχει μερίδιο από την εμπορία του προϊόντος.

- Τα προϊόντα που παράγονται θεωρούνται επιπλέον, ποιοτικά, με αποτέλεσμα να εξασφαλιστεί καλές τιμές και σταθερό πελατολόγιο.

Η εργασία που θα προσφέρει ο νέος αγρότης στην επιχείρηση που θα ασχολείται είτε με κηπευτικά ύπαιθρου, είτε με προϊόντα σε μικρές θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις, θα του εξασφαλίσει ένα εισόδημα που θα μπορεί να ανταποκριθεί στις οικογενειακές του οικονομικές ανάγκες.

Η χώρα μας πλεονεκτεί έναντι άλλων ευρωπαϊκών χωρών στην καλλιέργεια και πρωιμότητα των κηπευτικών, λόγω της πληθώρας και του ήπιου γενικά και εύκρατου κλίματος.

Ο τομέας των λαχανικών και των φρούτων αποτελεί τον δυναμικότερο κλάδο για την ελληνική γεωργία, από άποψη όγκου παραγωγής, εμπορίας, απασχολούμενου ανθρώπινου δυναμικού, εισαγόμενου συναλλάγματος και κλίτησης σχεδόν του συνόλου των εγχωρίων αναγκών σε αντίστοιχα προϊόντα.

ΠΟΥ ΘΑ ΑΠΕΥΘΥΝΘΩ

■ Κόσσανδρος Γάσιος, Γεωπόνος, σύμβουλος επιχειρήσεων - Εταιρεία Συμπαρο Επιστημονικό & Τεχνολογικό Πάρκο Ηπείρου. Τηλ. 6944846475 - 26510 07653



ΧΑΜΗΛΟ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Υψηλά κέρδη υπόσχεται στους παραγωγούς το

Με τη μέση απόδοση μιας καλλιέργειας μαρουλιού να κινείται στα επίπεδα των 2 τόνων, ανάλογα με την εποχή φύτευσης, την ποικιλία και τη γονιμότητα του εδάφους, τα κέρδη κυμαίνονται από 500 έως 1.000 ευρώ ανά στρέμμα. Το δε κόστος καλλιέργειας του μαρουλιού υπολογίζεται σε 300-350 ευρώ το στρέμμα.

Υπάρχουν στο εμπόριο 5 βασικές ποικιλίες μαρουλιού.

- Κεφαλωτό μαρούλι
- Κατσικό μαρούλι
- Μαρούλι Cos (το πιο γνωστό στην Ελλάδα)
- Μαρούλι σαλάτας
- Κινέζικο μαρούλι.

Είναι ένα λαχανικό που καταναλώνεται εδώ και αιώνες στην Ελλάδα, την Αίγυπτο αλλά και την Κίνα. Καταναλώνεται νοση σε σαλάτες, ενώ από τον βλαστό παράγεται η «θριάκια» που χρη-



Η συγκομιδή του μαρουλιού γίνεται σταδιακά με τα χέρια με τη βοήθεια μαχαίριου, ενώ η κοπή γίνεται καμψιλά στην επιφάνεια του εδάφους

σιμοποιείται στη σαπωνοποιία. Όπως και τα υπόλοιπα φυλλώδη λαχανικά δεν αποκτά υψηλή ανάπτυξη. Φέρει μικρό βλαστό επάνω στον οποίο αναπτύσσονται πυκνά φύλλα. Τα φύλλα του ανάλογα με την ποικιλία διαφέρουν τόσο στο μέγεθος, στο σχήμα, στο χρώμα.

Το μαρούλι είναι φυτό γρήγορης ανάπτυξης, που παράγει με-

γάλες ποσότητες τρυφερού φυλλώματος.

Είναι επίσης και ποώδες φυτό, με βλαστό που έχει πολύ μικρό μήκος. Τα φύλλα του είναι λεία ή κυμασιδή, πλατιά, με σχήμα και μέγεθος που ποικίλλει και χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό έως βαθύ πράσινο, ενώ σε ορισμένες ποικιλίες είναι κόκκινης απόχρωσης.

Προτιμά εδάφη μέσης συστάσεως, πλούσια σε οργανική ουσία, με κανονική υγρασία και καλή στράγγιση. Το pH του εδάφους πρέπει να κυμαίνεται 6,5-7.

Το μαρούλι πολλαπλασιάζεται με σπόρους σε σπορείο και στη συνέχεια γίνεται μεταφύτευση στον αγρό των φυτάρων. Η μεταφύτευση γίνεται μετά από 30-40 ημέρες από την σπορά των σπόρων όταν τα φυτάρια αποκτήσουν 3-4 φυλλάδια. Η φύτευση στο χωράφι γίνεται σε γραμμές που απέχουν 40 εκατοστά και επάνω στη γραμμή φυτεύονται 25 φυτά. Η σπορά μπορεί να γίνεται σε ολόκληρη τη διάρκεια του έτους, εκτός της περιόδου των πολύ θερμών μηνών.

Η καλλιέργεια διαρκεί 3-5 μήνες ανάλογα με την εποχή φύτευσης και την καλλιεργούμενη

την καλλιέργεια κηπευτικών

• Η ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΕΚΤΑΣΕΙΣ, ΟΥΤΕ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΑΡΧΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ

ΛΑΧΑΝΑΚΙ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ

Αγγίζει τους δύο τόνους η απόδοση ανά στρέμμα

Με μία μέση στρεμματική απόδοση 1-2 τόνων και μια τιμή παραγωγού στα επίπεδα του 1 ευρώ το κιλό, η καλλιέργεια αυτή μπορεί να αποφέρει εισόδημα που ξεκινά από 1.000 ευρώ.

Το φυτό αυτό έχει διετή βιολογικό κύκλο αλλά -όπως αναφέρει στις «Επαγγελματικές Ευκαιρίες» ο γεωπόνος Κόσσανδρος Γάτσιος- μπορεί να καλλιεργηθεί και ως μονοετές. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες και υβρίδια λάχανου Βρυξελλών που διαφέρουν στα χαρακτηριστικά του βλαστού, τα χαρακτηριστικά των κεφαλιών, το χρώμα, το ύψος της παραγωγής και την πρωιμότητα της.

Το φυτό αυτό δίνει σε μέτριας συστάσεως εδάφη καλύτερες αποδόσεις παρά σε πλούσια και με πλούσιες λιπάνσεις, επειδή στην περίπτωση αυτή δημιουργούνται ισχυρά στελέχη και αραιά κεφαλάκια. Το έδαφος πρέπει να είναι πλούσιο σε οργανική ουσία και να στραγγίζει καλά.

Το λαχανάκι των Βρυξελλών αντέχει σε χαμηλές θερμοκρασίες περισσότερο από τα άλλα είδη της οικογένειας των σταυρανθών, ενώ αναπτύσσεται καλύτερα σε



Τα λαχανάκια είναι έτοιμα για συγκομιδή όταν έχουν φτάσει σε μέγεθος τα 2,5 - 3,0 εκατοστά και έχουν έντονο πράσινο χρώμα

θερμοκρασίες μεταξύ 14 και 22ο C. Η σπορά του γίνεται σε σπορεία και στη συνέχεια γίνεται μεταφύτευση των φυτών στον αγρό. Η φύτευση των φυτάρων γίνεται ύστερα από 35 ημέρες από την σπορά τους στο σπορείο. Η σπορά γίνεται σε γραμμές που απέχουν 15 εκατοστά και θέση από θέση επάνω σε κάθε γραμμή 3-4 εκατοστά. Για όψιμες παραγωγές η μεταφύτευση των φυτών στον λαχανόκηπο μπορεί να συνεχιστεί

μέχρι και τον Ιούλιο. Οι αποστάσεις φύτευσης στο χωράφι είναι 40-50 εκατοστά επί των γραμμών και 60-70 εκατοστά μεταξύ των γραμμών.

Είναι φυτό που έχει ανάγκη από τακτικές αρδεύσεις ώστε να διατηρείται διαρκώς η υγρασία του εδάφους. Γενικά οι ανάγκες σε νερό αυξάνουν με την αύξηση των φυτών και την άνοδο των θερμοκρασιών. Πρέπει να γίνεται καταπολέμηση των ζιζανίων με τακτικά.

Θεωρείται σχετικά σπαπτικό λαχανικό όσον αφορά το όζωτο και το κάλιο. Επίσης παρουσιάζει ευαισθησία στην έλλειψη βορίου και μολυβδαινίου και γι' αυτό είναι καλό να γίνεται λίπανση με ινσυστακεία.

Η συγκομιδή ανάλογα με την εποχή φύτευσης ξεκινά από το τέλος του φθινοπώρου με αρχές χειμώνα και πραγματοποιείται σταδιακά σε χέρια. Η ωρίμανση των κεφαλιών και επομένως και η συγκομιδή τους γίνεται από τη βάση των φυτών και προχωρά προς τα πάνω. Συγκομίζονται τα πιο μεγάλα κεφαλάκια όταν είναι σφικτά και κλειστά. Τα λαχανά-

κια είναι έτοιμα για συγκομιδή όταν έχουν φτάσει σε μέγεθος τα 2,5 - 3,0 εκατοστά και έχουν έντονο πράσινο χρώμα. Συνήθως τα κατώτερα φύλλα αφαιρούνται και στη συνέχεια τα κεφαλάκια κόβονται πολύ κοντά στο στέλεχος, με κοφτερό μαχαίρι. Οι κεφαλές αρχίζουν να ωριμάζουν από τον Οκτώβριο, από τη βάση του βλαστού προς την κορυφή. Μετά τη συγκομιδή τους δε μπορούν να διατηρηθούν περισσότερο από 4-5 ημέρες, γι' αυτό θα πρέπει είτε να καταναλωθούν σύντομα είτε να οδηγηθούν στην κατάψυξη. Συντηρούνται σε θερμοκρασία 1ο C και σχετική υγρασία 70-80% για μερικές εβδομάδες.



Μετά τη συγκομιδή τους, τα μαρούλια δεν μπορούν να συντηρηθούν για πολύ χρόνο, εκτός αν συσκευαστούν σε ψάλλια σακούλες και αμέσως εισαχθούν σε ψυγεία

μαρούλι

ποικιλία. Μεγάλη προσοχή απαιτεί η άρδευση επειδή πρέπει να αρδεύεται τακτικά ώστε να μη λειψήσει το νερό στα φυτά. Επίσης καταπολεμούνται τα ζιζάνια με σκαλιόμετα.

Η συγκομιδή γίνεται σταδιακά με τα χέρια με τη βοήθεια μαχαίριου. Η κοπή γίνεται χαμηλά στην επικράνεια του εδάφους. Τα μαρούλια τύπου Κως, συγκομίζονται όταν η κεφαλή είναι μικρή, κλειστή και σφικτή, ενώ στους άλλους τύπους όταν τα φύλλα αποκτούν τον χαρακτηριστικό τους χρώμα.

Μετά τη συγκομιδή τους, τα μαρούλια δεν μπορούν να συντηρηθούν για πολύ χρόνο, εκτός αν συσκευαστούν σε ψάλλια σακούλες και αμέσως εισαχθούν σε ψυγεία.

Σε υγρασία 90-95% και θερμοκρασία 0ο C μπορούν να συντηρηθούν για 20 ημέρες.

ΜΠΡΟΚΟΛΟ: ΕΩΣ ΚΑΙ 1.400 ΕΥΡΩ ΑΝΑ ΣΤΡΕΜΜΑ ΤΑ ΕΣΟΔΑ

Εσοδα της τάξης των 1.400 ευρώ ανά στρέμμα μπορεί να αποφέρει η καλλιέργεια μπρόκολου, η μέση στρεμματική παραγωγή της οποίας κυμαίνεται από 1,5 έως 2,2 τόνους. Η σπορά για την καλλιέργεια μπρόκολου μπορεί να γίνει από την περίοδο της άνοιξης μέχρι τις αρχές του φθινοπώρου. Στην περίπτωση που η σπορά γίνει νωρίς την άνοιξη, η συγκομιδή γίνεται στις αρχές του καλοκαιριού, ενώ στο τέλος της άνοιξης με αρχές καλοκαιριού η συγκομιδή γίνεται μετά 3-3,5 μήνες το φθινόπωρο. Όταν σπέρνονται το φθινόπωρο, συγκομίζονται στα τέλη του χειμώνα. Η καλλιέργεια αυτή απαιτεί συχνό πότισμα των φυτών, ώστε το έδαφος να έχει πάντα την απαραίτητη υγρασία. Το κλίμα που είναι καταλληλότερο για την καλλιέργεια του μπρόκολου είναι το ήπιο, δροσερό, αλλά μπορεί να

καλλιεργηθεί και σε περιοχές με ήπιο ψύχος. Αναπτύσσεται καλύτερα σε θερμοκρασίες 15-18οC. Σε γενικές γραμμές οι χαμηλότερες θερμοκρασίες ευνοούν την καλύτερη ποιότητα των ανθοκεφαλών. Πρωτότα το έδαφος μέσης συστάσεως που είναι πλούσιο σε οργανική ουσία και στραγγίζουν καλά. Επίσης παρουσιάζει αυξημένη αντοχή στην αλατότητα του εδάφους.

Το μπρόκολο μπορεί να καλλιεργηθεί με απευθείας σπορά του σπόρου στο χωράφι ή με σπορά στο σπορείο και στη συνέχεια γίνεται μεταφύτευση των φυτάρων όταν αποκτήσουν ύψος 15 εκατοστών.

Οι αποστάσεις φύτευσης των φυτάρων του μπρόκολου είναι μεταξύ των γραμμών 80 εκατοστά και επάνω στη γραμμή φύτευσης φυτό από φυτό 50 εκατοστά. Στην περίπτωση της

απευθείας σποράς του σπόρου στο χωράφι, πρέπει να γίνεται ένα αραίωμα των φυτών 2 εβδομάδες μετά το φύτευμα του σπόρου, ώστε να έχουν την κατάλληλη πυκνότητα. Απομακρύνονται τα κατώτερα φύλλα που ακουμπούν στο έδαφος, ώστε να γίνεται καλύτερος αερισμός των φυτών και να μειώνονται οι κίνδυνοι ασθένειών. Μετά τη συγκομιδή τους τα μπρόκολα μπορούν να συντηρηθούν σε θερμοκρασία 0οC και υγρασία 95-98% για 2 εβδομάδες, ενώ σε θερμοκρασίες 0-4,5οC και υγρασία 80% μπορεί η συντήρησή τους να φτάσει μέχρι 1 μήνα.

