

ΣΧΟΛΙΚΟΣ ΚΗΠΟΣ

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

Συγγραφική ομάδα

ΧΑΡΟΛΑΝΤ ΠΑΣΣΑΜ (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών), υπεύθυνος προγράμματος
ΣΜΑΡΑΓΔΑ ΑΔΑΜΑΝΤΙΑΔΟΥ (Οργάνωση Μέσων Ερμηνείας Περιβάλλοντος ΕΠΕ)
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΑΚΟΥΜΙΑΝΑΚΗ - ΙΩΑΝΝΙΔΟΥ (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΚΟΥΜΙΑΝΑΚΗΣ (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΤΣΙΚΑΣ (Οργάνωση Μέσων Ερμηνείας Περιβάλλοντος ΕΠΕ)
ΜΩΨΗΣ ΚΟΥΡΟΥΖΙΔΗΣ (Ευώνυμος Οικολογική Βιβλιοθήκη)
ΦΩΤΕΙΝΗ ΦΛΟΥΡΗ (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	6
	Αγγούρι	6
	Αγκινάρα	7
	Καρότο	8
	Καρπούζι	9
	Κολοκύδι	10
	Κρεμμύδι	11
	Λάχανο	12
	Μαϊντανός	13
	Μαρούλι	14
	Μελιτζάνα	15
	Παντζάρι	16
	Πατάτα	17
	Πεπόνι	18
	Πιπεριά	19
	Ραδίκι	20
	Ραπανάκι	21
	Σέλινο	22
	Σκόρδο	23
	Σπανάκι	24
	Τομάτα	25
	Φασολάκι	26
2.	ΟΠΩΡΟΦΟΡΑ ΔΕΝΔΡΑ	27
	Αμπέλι	27
	Αμυγδαλιά	28
	Βερικοκιά	29
	Ελιά	30
	Λεμονιά	31
	Μανταρινιά	32
	Πορτοκαλιά	33
	Ροδακινιά	34
	Ροδιά	35
	Συκιά	36
3.	ΚΑΛΛΩΠΙΣΤΙΚΟΙ ΘΑΜΝΟΙ	37
	Βιβούρνο Κοινό	37
	Γιούκα	38
	Δενδρολίβανο	39
	Ευώνυμο Ιαπωνικό	40
	Ιβίσκος ο σινικός (Ιβίσκος της Χαβάης)	41
	Ιβίσκος Συριακός ή Αλθαία	42
	Ίλεξ ή Πουρνάρι	43
	Λιγούστρο Ιαπωνικό	44
	Λουίζα (Λιπία η κίτροσμη, Αλούσια)	45
	Μυόσπορο	46

Πασχαλιά η Σύριγγα	47
Πικροδάφνη (Ροδοδάφνη ή Νήριον)	48
Πιττόσπορο Τομπέρα (Αγγελική)	49
Πυράκανθος	50
Πύζος	51
Ροδιά Καλλωπιστική	52
Σπάρτο	53
Σχίνος Καλλωπιστικός	54
Τούγια	55
Τριανταφυλλιά	56
4. ΕΤΗΣΙΑ ΑΝΘΟΦΥΤΑ	57
Αλυσσο (Μελισσόχορτο)	57
Αμάραντος (Ουρά της Αλεπούς)	58
Αντίρρινο (Σκυλάκι)	59
Βερβένα	60
Βιολέττα ή Βιόλα	61
Γόμφρενα	62
Δελφίνιο (Καπουτσίνος)	63
Διμορφοθήκη	64
Ζίνια	65
Καλεντούλα η φαρμακευτική (Νεκρολούλουδο)	66
Κεντραύριο	67
Κόσμος	68
Μπέλλα	69
Πανσές	70
Πετούνια	71
Πορτουλάκα (Μεταζάκι)	72
Σάλβια	73
Σελόσια	74
Ταγέτης (Κατηφές)	75
5. ΠΟΛΥΕΤΗ ΑΝΘΟΦΥΤΑ	76
Βίγκα	76
Γεράνι	77
Γκαζάνιο	78
Φελίτσια	79
Λεβάντα	80
5. ΒΟΛΒΩΔΗ	81
Ανεμώνη	81
Κάννα	82
Νάρκισσος (Ζαμπάκι, Μανουσάκι)	83
Τουλίπα	84
Υάκινθος (Ζουμπούλι)	85
Φρέζια	86



ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΑΓΓΟΥΡΙ

Καταγωγή-ιστορικό. Κατάγεται από την Ινδία, το όνομά του το οφείλει στη λέξη άωρος (άγουρος) αν και οι αρχαίοι μας πρόγονοι το γνώριζαν με το όνομα "σίκυς". Ο Θεόφραστος μάλιστα, (γεωπόνος της εποχής), περιγράφει τρεις ποικιλίες αγγουριάς.

Περιγραφή του φυτού. Κορμός λεπτός, αδύναμος αν δεν υποστυλωθεί, έρπει στο έδαφος. Φύλλα μεγάλα με χνούδι. Από τις μασχάλες τους βγαίνουν οι πλευρικοί βλαστοί. Άνθη αρσενικά μεγάλου μεγέθους και θηλυκά μικρότερα πάνω στο ίδιο φυτό.

Ποικιλίες. Σήμερα καλλιεργούνται τρεις τύποι αγγουριάς. Η μικρόκαρπη, η μεγαλόκαρπη και το αγγουράκι για τουρσί.

Πολλαπλασιασμός. Φυτό θερμής εποχής καλλιεργείται το καλοκαίρι στο ύπαιθρο ή σε θερμοκήπιο όλο το χρόνο. Η σπορά του σε υπαίθρια καλλιέργεια γίνεται τον Απρίλιο-Μάιο σε γλαστράκια χαρτιού ή τύρφης, γιατί το φυτό της αγγουριάς είναι ευαίσθητο στη μεταφύτευση.



Μεταφύτευση. Μετά από 1 μήνα, όταν τα φυτά έχουν αναπτύξει 3-4 φύλλα, σε αποστάσεις 1x0,5 μ.

Καλλιεργητικές περιποιήσεις. Θέλει τακτικά ποτίσματα κάθε 1-2 ημέρες και κανονικές ποσότητες νερού. Είναι ευαίσθητο φυτό σε πολλούς εχθρούς και ασθένειες, γι' αυτό χρειάζεται ιδιαίτερη παρακολούθηση και φροντίδα. Αν οι πλευρικοί βλαστοί είναι αρκετοί, πρέπει να αραιώνονται με αντίστοιχα κλαδέματα.

Συγκομιδή. 2 περίπου μήνες μετά τη σπορά, με διάρκεια πάνω από 2 μήνες.

Χρήσεις. Τρώγεται νωπό, ποτέ μαγειρεμένο (δεν έχει εφευρεθεί ακόμα η αγγουρόπιτα).

Συντήρηση: Ευαίσθητος καρπός στις χαμηλές θερμοκρασίες. Πρέπει να συντηρείται καλυμμένο με διάφανο πλαστικό στο δάλαμο συντήρησης του υγείου (πλαστικά συρτάρια).

ΑΓΚΙΝΑΡΑ

Καταγωγή-ιστορικό. Μεσογειακό φυτό. Ήταν γενικά γνωστή στην αρχαιότητα. Εκεί όμως που τη θεωρούσαν εξαιρετικό έδεσμα ήταν στην αρχαία Ρώμη. Το όνομά της το οφείλει στην αρχαία ονομασία "κινάρα".

Περιγραφή του φυτού. Πολυετές, θαμνώδους ανάπτυξης, χωρίς όμως κορμό. Τα μεγάλα φύλλα της (1-1,5 μ.) ξεκινούν από τη βάση του φυτού. Ο ανθοφόρος βλαστός εμφανίζεται στο κέντρο του και είναι διακλαδισμένος τόσο στην κυρίως κορυφή του όσο και στις κορυφές των διακλαδώσεων, όπου φέρει τις ανθοκεφαλές.

Ποικιλίες. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες αγκινάρας, όμως οι πιο γνωστές είναι η αργίτικη και η ιώδης της Αττικής.

Πολλαπλασιασμός. Πολλαπλασιάζεται με παραφυάδες που βγαίνουν κάθε χρόνο από τη βάση του φυτού το φθινόπωρο, μετά τις πρώτες βροχές. Ένας άλλος τρόπος πολλαπλασιασμού είναι με ξηρόφυτα. Τα ξηρόφυτα είναι υπόγεια αποθησαυριστικά όργανα που φέρουν οφθαλμούς, εξάγονται από το έδαφος και φυτεύονται τον Αύγουστο.



Μεταφύτευση. Οι παραφυάδες και τα ξηρόφυτα φυτεύονται σε αποστάσεις 1×1 μ.

Καλλιεργητικές περιποιήσεις. Το αραίωμα των παραφυάδων που γίνεται το φθινόπωρο ή καλύτερα όταν έχουν αποκτήσει ένα ύψος γύρω στα 30-35 εκατ., είναι η πιο ιδιαίτερη εργασία στην αγκινάρα. Κατά τα άλλα, είναι εύκολης καλλιέργειας φυτό και απειλείται από μελίγκρες και από το ωίδιο.

Συγκομιδή. Οι ανθοκεφαλές συγκομίζονται όταν έχουν αποκτήσει το τελικό τους μέγεθος και είναι ακόμα κλειστές.

Χρήσεις. Η ανθοδόχη και οι βάσεις των βράκτιων φύλλων της ανθοκεφαλής αποτελούν το βρώσιμο μέρος του φυτού. Τρώγεται και ωμή και μαγειρεμένη. Η αγκινάρα χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη σε πολλά φαρμακευτικά και καλλυντικά προϊόντα. Οι Ιταλοί φτιάχνουν από τα φύλλα της ένα αλκοολούχο ποτό, το "cynar".

Συντήρηση: Ιδανική θερμοκρασία συντήρησης είναι οι 0°C και σχετική υγρασία 90-95%.

ΚΑΡΟΤΟ

Καταγωγή-ιστορικό. Κατάγεται από τη Δυτική Ασία (Αφγανιστάν), το όνομά του το οφείλει στην αρχαία ονομασία του "καρωτόν" αν και ο Διοσκουρίδης το ονομάζει "σταφυλίνο".

Περιγραφή του φυτού. Έχει πολύ μικρή ανάπτυξη και το φύλλωμά του θυμίζει αυτό του άνηδου, μόνο που δεν έχει καμιά μυρωδιά. Η γογγυλόριζα μπορεί να έχει διάφορα σχήματα, χρώματα και μεγέθη, ανάλογα με την ποικιλία, όμως το επικρατέστερο είναι το κυλινδρικό μακρόστενο σχήμα με το γνωστό χρώμα.

Πολλαπλασιασμός. Φυτό γυχρής εποχής, καλλιεργείται όλες τις εποχές εκτός από το καλοκαίρι. Η σπορά γίνεται σε γραμμές 25-30 εκατ. και όταν φυτρώσουν οι σπόροι (μετά από 10-12 ημέρες), γίνεται αραίωμα έτσι ώστε κάθε φυτό ν' απέχει 5 εκατ. από το άλλο.

Καλλιεργητικές περιποιήσεις. Ποτίσματα: περιορισμένα και μόνο σε περιόδους μεγάλης ανομβρίας. Τακτικά σκαλίσματα για καταστροφή των ζιζανίων. Προστασία από εχθρούς εδάφους και από υπερβολική υγρασία στο χώμα που μπορεί να σαπίσει το καρότο.



Συγκομιδή. Η διάμετρος της γογγυλόριζας που είναι ορατή γιατί αναπτύσσεται έξω από το έδαφος, είναι το ασφαλές κριτήριο συγκομιδής (διάμετρος 2,5-3,5 εκατ.). Συγκομίζονται όλα μαζί και ο χρόνος που χρειάζεται από τη σπορά μέχρι τη συγκομιδή είναι περίπου 5 μήνες.

Χρήσεις. Τρώγεται και νωπό και μαγειρεμένο. Πιο δρεπτικό πάντως είναι ωμό σε σαλάτες. Συμμετέχει ως πρώτη ύλη σε πολλά σκευάσματα της βιομηχανίας καλλυντικών εξαιτίας της μεγάλης περιεκτικότητάς του σε βιταμίνη Α.

Συντήρηση: Προστατευμένο σε πλαστικό συσκευασίας μπορεί να συντηρηθεί για μεγάλο διάστημα στο οικιακό γυγείο. Καλύτερα πάντως συντηρείται σε χαμηλή θερμοκρασία 2-3°C.

ΚΑΡΠΟΥΖΙ

Καταγωγή-ιστορικό. Κατάγεται από την Κεντρική και Νότια Αφρική. Στην αρχαία Ελλάδα ονομαζόταν "μπλοπέπων" ή "σίκυος ο ήμερος", όμως δεν επικράτησε κανένα από τα δύο. Το όνομά του είναι τουρκικής προέλευσης από την λέξη "karuz".

Περιγραφή του φυτού. Φυτό έρπουσας βλάστησης, με μακριούς βλαστούς μήκους 2-4 μ. Τα φύλλα του είναι μεγάλα με βαθιές εγκολπώσεις. Τα άνθη του μοιάζουν με αυτά της αγγουριάς.

Ποικιλίες. Διακρίνονται με βάση το μέγεθος, το σχήμα και το χρώμα του φλοιού του καρπού. Έτσι υπάρχουν ποικιλίες με κυλινδρικό καρπό μεγάλου μεγέθους και φλοιό χρώματος ανοικτού πράσινου, σφαιρικές με μικρότερο μέγεθος καρπού και φλοιό με σκούρο πράσινο χρώμα και κυλινδρικές μεγάλου μεγέθους με φλοιό που φέρει ρίγες ανοικτού και πιο κλειστού πράσινου χρώματος (οι πιο συνηθισμένες).

Πολλαπλασιασμός. Φυτό θερμής εποχής, σπέρνεται την άνοιξη σε γλαστράκια από χαρτί ή τύρφη γιατί, όπως και το αγγούρι, είναι δύσκολο στη μεταφύτευση.



Μεταφύτευση. Σε 3-4 εβδομάδες είναι έτοιμα τα φυτά για μεταφύτευση που γίνεται σε αποστάσεις 1x2 μ.

Καλλιεργητικές περιποιήσεις. Φυτό ίδιων απαιτήσεων με το αγγούρι. Η διαφορά είναι ότι αν στο φυτό δέσουν πολλοί καρποί, πρέπει ν' αφαιρεθούν ορισμένοι, ιδιαίτερα στις μεγαλόκαρπες ποικιλίες, και να μείνουν σε κάθε φυτό 3 καρποί (6 για τις μικρόκαρπες ποικιλίες).

Συγκομιδή. Η συγκομιδή ξεκινά 3-4 μήνες μετά τη σπορά. Τα κριτήρια συγκομιδής είναι πολλά αλλά όλα είναι υποκειμενικά (τρίξιμο, χτύπημα, μέγεθος κ.ά.) Το ασφαλέστερο κριτήριο είναι η "βούλα".

Χρήσεις. Το πιο δροσερό και διαδεδομένο φρούτο του καλοκαιριού. Παρά τον άφθονο χυμό του, δεν υπάρχει, προς το παρόν, "καρπουζάδα".

Συντήρηση: Εύκολα συντηρήσιμος καρπός λόγω της προστασίας της φλούδας. Αν όμως κοπεί, ο χρόνος συντήρησής του στο ψυγείο είναι μικρός.