

Μόλις υιοθέτησες μία κολοκυθιά!

*Αν τη φροντίσεις στοργικά καλά θα γευματίσεις
Αν είσαι και καλός γονιός το σπόρο θα κρατήσεις*

Βασική περιγραφή: Λαχανοκομικό φυτό, μονοετές ή πολυετές ανάλογα το είδος. Είναι φυτό της καλοκαιρινής περιόδου και δεν αναπτύσσεται στο ψύχος. Η καλύτερη θερμοκρασία είναι γύρω στους 22 βαθμούς. Όταν υπάρχει αρκετή ζέστη τότε χρειάζεται αρκετό πότισμα. Στην υγρασία το φυτό αναπτύσσεται πολύ καλά, ενώ το έδαφος πρέπει να είναι πλούσιο σε οργανικές ουσίες και γενικά μέσης συστάσεως. Η λίπανση με κοπριά ή οργανικά λιπάσματα θεωρείται απαραίτητη. Κατά τη χειμερινή περίοδο η καλλιέργεια γίνεται σε θερμοκήπια. Οι καρποί της είναι τα γνωστά κολοκυθάκια που τρώγονται μαγειρεμένα σε πολλές παραλλαγές.

Καλλιέργεια

Εποχή σποράς Θερμοκρασία βλάστησης	Εποχή σποράς για υπαίθρια καλλιέργεια	Βάθος φύτευσης	Ημέρες βλάστησης	Μεταφύτευση **	Ωρίμανση	Απόσταση φύτευσης
άνοιξη θερμοκρασίες 21- 35 C	Μάρτιος- Αύγουστος	1.5-5 εκατοστά	5-10	συνήθως 25-40 ημέρες μετά	40-50 ημέρες μετά την μεταφύτευση	Πάνω στις σειρές: 60-70εκ Ανάμεσα στις σειρές: 90- 150εκ

** Μπορούμε να κάνουμε και άμεση σπορά χωρίς μεταφύτευση.

Γενικά: Οι κολοκυθιές θέλουν αρκετό νερό. Φροντίστε να τις ποτίζετε τακτικά. Κρατήστε το χώμα υγρό με σάπια φύλλα και βρεγμένα άχυρα ή χορτάρια όταν αρχίζουν οι ζέστες. Αποφύγετε να ρίχνετε νερό στα φύλλα (αυξάνει τις πιθανότητες το φυτό να προσβληθεί από μυκητιακές ασθένειες).

Συγκαλλιέργεια

Τα κολοκύθια μπορούν να καλλιεργηθούν μαζί με καλαμπόκι, τάτουλα, ραπανάκι, καπουτσίνο, κατιφέ, ρίγανη. (Ο κατιφές αποτρέπει τους κανθάρους και η ρίγανη παρέχει τη γενική προστασία παρασίτων. Το νεροκάρδαμο αποτρέπει τα ζωύφια.) Δεν καλλιεργούνται μαζί με πεπόνι γιατί διασταυρώνονται και εκφυλίζονται αλλά ούτε και με πατάτες.

Ασθένειες

Τα κολοκύθια προσβάλλονται από περονόσπορο, ωίδιο, και βακτηριακή μάρανση. Για να αποτρέψετε τη μάρανση των κολοκυθιών διατηρήστε μία σταθερή υγρασία στο έδαφος. Ανακατέψτε στάχτη μέσα στο χώμα πριν την φύτεψη τους για να μειώσετε τα σκουλήκια των κολοκυνθών. Για μικρές ποικιλίες άλλη μία στρατηγική είναι να τσιμπήσετε τις αναπτυσσόμενες κορφές τους, όταν φτάσουν τα 30-60 εκατοστά μάκρος. Χρησιμοποιήστε πύρεθρο ή *sabadilla* για τον έλεγχο του σκαθαριού του αγγουριού και του σκαθαριού των κολοκυνθών. Καταστρέψτε τα αυγά του σκαθαριού της κολοκύθας με το χέρι ή τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο με νερό και σαπούνι. Για να παγιδέσετε τα σκαθάρια του κολοκυθιού τοποθετήστε τάβλες ή σανίδες γύρω από την βάση των φυτών. Τα σκαθάρια θα κρυφτούν από κάτω από τις σανίδες το βράδυ και μπορούν να μαζετούν εύκολα νωρίς το πρωί. Μερική έξτρα προστασία για τα σκουλήκια των κολοκυθών μπορεί να παρθεί, αν εφαρμόσουμε ροτενόνη γύρω από τη βάση των φυτών. Κρατώντας τα φυτά κάτω από κάλυμμα μέχρι την ανθοφορία επιμηκύνει την επιβίωση του φυτού.

Συγκομιδή

Μαζέψτε τα καλοκαιρινά κολοκυθάκια όταν είναι μικρά για βραστά ή φρέσκα και μέχρι 20 εκατοστά για τηγανιτά. Τα μικρά κολοκυθάκια θα γίνουν υπερβολικά μεγάλα σχεδόν σαν κολοκύθες αν δεν τα κόψετε. Οι χειμωνιάτικες κολοκύθες είναι έτοιμες για συγκομιδή όταν ο φλοιός τους χάνει τη φυσική λάμψη τους. Μετά από το στάδιο της πλήρους ανάπτυξής τους, αφήστε τις κολοκύθες άλλες 10-15 ημέρες να ωριμάσουν και κόψτε το κοτσάνι 3 εκατοστά πάνω από την κολοκύθα. Μην αφήσετε τα φρούτα να κρωύσουν. Αποθηκεύστε τες σε καλά αεριζόμενο μέρος με θερμοκρασίες 7-16°C.

Διατήρηση σπόρου

Η παραγωγή «καθαρού» σπόρου απαιτεί γονιμοποίηση με το χέρι ή απομόνωση από άλλη ποικιλία σε απόσταση 400-1600 μέτρων, αναλόγως την μεριά φύτευσης. Για να κρατήσετε σπόρο αφήνετε 1 ή 2 κολοκύθια ανά φυτό να μεγαλώνουν διαρκώς. Όταν μεγαλώσουν όσο δεν πάει άλλο τα κόβετε, τα αφήνετε κάποιες μέρες σε καλές συνθήκες να ορημάσουν κι άλλο. Έπειτα αφαιρείτε τους σπόρους, τους ξεπλένετε και τους αφήνετε να ξεραθούν σε σκιά.

*Σου γράψαμε δυο συμβουλές αν θες να τις τηρήσεις
και όταν φας και το χαρείς το σπόρο να δωρίσεις
Παλεύουμε να σώσουμε την κάθε ποικιλία
Και η δική σου συμβολή μεγάλη έχει αξία*

Ζιζάνια

email:

zizania.uoc@gmail.com

τα νέα μας:

zizania.tolabaki.gr