

ΒΟΛΒΩΔΗ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Alliaceae (Liliaceae)



Α. Κώτσιρας
Κ. Νηφάκος
Δ. Τσιλιάνος

ΣΚΟΡΔΟ

Η παρούσα παρουσίαση έχει βασισθεί κυρίως στο βιβλίο του Χ. Ολύμπιου: «Η τεχνική της καλλιέργειας των υπαίθριων κηπευτικών».

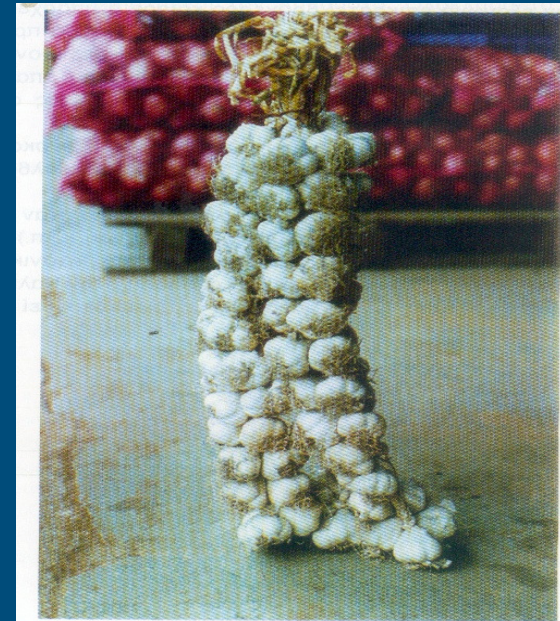
Το βιβλίο διανέμεται στους φοιτητές του 4^{ου} εξαμήνου και αποτελεί το κύριο εκπαιδευτικό βοήθημα του μαθήματος: «Λαχανικά Υπαίθρου»

ΣΚΟΡΔΟ

Βοτανική ταξινόμηση:

Allium sativum

Οικογένεια: Alliaceae



Καταγωγή-Ιστορικό

- ο Πιθανές περιοχές καταγωγής: Κ. Ασία (Καζακστάν, Ουζμπεκιστάν)
- ο Αναφορά και στην αρχαία Ελλάδα (κατανάλωση από τους αθλητές)
- ο Άρτυμα πολλών φαγητών στην Ευρώπη

Παγκόσμια εξάπλωση της καλλιέργειας

Διαδεδομένη καλλιέργεια σε πολλές περιοχές:

- ο Ασία 90,03%
- ο Ν. Αμερική 4,65%
- ο Ευρώπη 3,61%
- ο Β. και Κ. Αμερική 1,53%
- ο Αυστραλία 0,13%
- ο Αφρική 0,05%

Κυριότερες χώρες παραγωγής παγκοσμίως

- ο Κίνα 81,44%
- ο Ινδία 3,77%
- ο Ν. Κορέα 1,62%
- ο Ρωσία 1,03%
- ο Αίγυπτος 0,89%
- ο Η.Π.Α. 0,80%
- ο Ισπανία 0,70%
- ο Αργεντινή 0,54%

Κυριότερες περιοχές καλλιέργειες στην Ελλάδα

Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς:

- Ορεστιάδας
- Ροδόπης
- Αιτωλοακαρνανίας
- Κέρκυρας
- Δράμας



Θρεπτική σύσταση του βολβού

- ο Ενέργεια (θερμίδες) 137
- ο Νερό (%) 61
- ο Πρωτεΐνες (γρ.) 7,5
- ο Λίπος (γρ.) 0,5
- ο Υδατάνθρακες (γρ.) 30,8
- ο Βιταμίνες A (ίχνη), B, C
- ο Άλατα Ca, Fe, Mg, P, Na, K

Χρήσεις

- ο Καλλιεργείται κυρίως για τον βολβό
 - ο άρτυμα, καρύκευμα σε διάφορα φαγητά
- ο Η ευρεία χρήση του αποδίδεται στην χαρακτηριστική οσμή και καυστική γεύση που έχει και οφείλεται σε αιθέρια έλαια
- ο Τρώγεται ακόμα και το υπέργειο μέρος του φυτού (φύλλα και ψευδοστέλεχος), όπως και τα χλωρά κρεμμύδια
- ο Στα φύλλα δεν είναι τόσο έντονη η χαρακτηριστική οσμή, όπως στον βολβό

Χρήσεις

- ο Χρησιμοποιείται ακόμα και σαν είδος φαρμακευτικό
- ο Οι αρχαίοι Έλληνες είχαν ανακαλύψει τις θεραπευτικές ιδιότητες του σκόρδου για τα προβλήματα της κυκλοφορίας του αίματος και της αρτηριακής πίεσης.
- ο Η αλλισίνη, έχει αντιπηκτικές ιδιότητες και μπορεί να προλάβει τη θρόμβωση του αίματος
- ο Έχει ιδιότητες αντιβιοτικές και αντισηπτικές
- ο Θεραπευτικές ιδιότητες (υπέρταση, χοληστερόλη, πρόληψη καρκίνου, αντισηπτικό, κλπ)

Χημική σύσταση

- ο Η έντονη γεύση και το άρωμα οφείλεται στην παρουσία σουλφοξειδίων
- ο Παρουσία της **αλλιλίνης** (άοσμη)
 - ο μετατρέπεται με την σύνθλιψη σε **αλλισίνη** (χαρακτηριστική γεύση)
- ο Η κατανάλωσή του προκαλεί δυσσομία
- ο Χρησιμοποιείται και ως φυλακτό για το μάτιασμα και όπλο για τα κακά πνεύματα

Μορφές καταναλώσεως

- ο Νεαρό φυτό (χλωρά σκόρδα)
- ο Βολβός
 - ο Νωπός
 - ο Σαν άρτυμα σε διάφορα φαγητά
 - ο Τουρσί σε ξύδι
 - ο Αποξηραμένος σε σκόνη

Βοτανικά χαρακτηριστικά

Φυτό

- ο Ποώδες
- ο Ετήσιο
- ο Ομοιότητες με το κρεμμύδι στην ανάπτυξη του φυτού
- ο Διαφορές στα μορφολογικά χαρακτηριστικά φυτού και βολβού



Βοτανικά χαρακτηριστικά

Φύλλα

- ο διάταξη: σε δύο σειρές
- ο αριθμός: περίπου 10
- ο μήκος: 50 εκ



- ο λεπτά και επίπεδα ελάσματα (αντίθετα με τα κυλινδρικά κούφια του κρεμμυδιού)

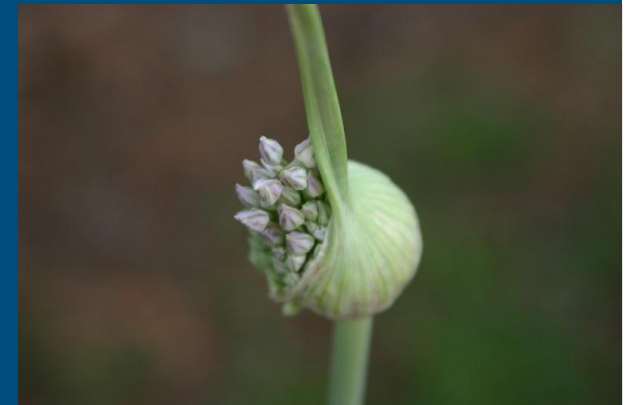
Στέλεχος

- ο σχηματίζει ένα «ψευδοστέλεχος» με τις αλληλοεπικαλυπτόμενες κυλινδροειδείς βάσεις των φύλλων του (όπως στο κρεμμύδι)

Βοτανικά χαρακτηριστικά

Ανθικό στέλεχος

- ο δεν σχηματίζεται από όλες ποικιλίες και σε όλες τις κλιματολογικές συνθήκες
- ο είναι πλήρη, συνεκτικά, ισοδιαμετρικά
- ο διαφέρουν αρκετά από τα αντίστοιχα του κρεμμυδιού.
- ο στην κορυφή παράγονται τα **ανθοταξικά βολβίδια** (εναέρια βολβίδια), που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πολλαπλασιαστικό υλικό



Βοτανικά χαρακτηριστικά

Ανθικό στέλεχος

- ο Το σκόρδο στην Ελλάδα και γενικά στα εύκρατα κλίματα **σπάνια** σχηματίζει ανθικό στέλεχος
 - ο Ο πολλαπλασιασμός γίνεται αποκλειστικά με σκελίδες
- ο Υπάρχουν ποικιλίες όμως που μπορούν να σχηματίσουν ανθικό στέλεχος και στην κορυφή αυτού να σχηματιστούν άνθη αντί βολβίδια, που είναι όμως **στείρα** και δεν οδηγούν στο σχηματισμό σπόρου

Βολβός (κεφαλή)

- ο αποτελείται από περίπου 10 τμήματα (έως 20) τα **βολβομερή** (σκελίδες ή πυρήνες),
- ο περιβάλλονται από πολύ λεπτούς δερματώδεις χιτώνες με χρώμα λευκό ή ρόδινο
- ο το σχήμα του βολβού είναι σχετικά σφαιρικό (ανάλογα με την ποικιλία) με λεία επιφάνεια
- ο τα εξωτερικά φύλλα διαμορφώνονται στους χιτώνες που περιβάλλουν το βολβό



Βολβός-σκελίδα

- ο Κάθε σκελίδα αποτελείται δύο ώριμα φύλλα (εσωτερικά φύλλα του βολβού) και ένα **βλαστητικό οφθαλμό**
- ο Το δεύτερο φύλλο της σκελίδας καταλαμβάνει το μεγαλύτερο μέρος της σκελίδας
- ο Ο βλαστητικός οφθαλμός αποτελείται:
 - ο από ένα «**βλαστητικό φύλλο**», το οποίο δεν έχει έλασμα
 - ο από μια έως δύο καταβολές φύλλων που παραμένουν σε λήθαργο μέχρι να βρεθούν οι κατάλληλες συνθήκες για φύτευμα





Ρίζα

- ο αρκετές ρίζες
- ο θυσανώδεις
- ο βάθος 45-60εκ.



- ο περισσότερο ανεπτυγμένο ριζικό σύστημα σε σύγκριση με το κρεμμύδι
- ο λιγότερο απαιτητικό στη συχνότητα ποτίσματος

Απαιτήσεις σε κλίμα

- ο Έχει περίπου τις ίδιες απαιτήσεις σε κλιματολογικές συνθήκες με το κρεμμύδι
- ο Αντέχει στις χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα, που είναι αναγκαίες για την έναρξη της βολβοποίησης (6-7° C) 
- ο Υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία δεν είναι επιθυμητή, ιδιαίτερα κατά το στάδιο της ωριμάνσεως των βολβών
- ο Απαιτεί φωτοπερίοδο μικρότερη των 12 ωρών 
- ο Σε υψηλές θερμοκρασίες (25-30° C) προκαλείται λήθαργος στις ώριμες σκελίδες (ανάκτηση ικανότητας βλαστήσεως στους 6-7° C)

Απαιτήσεις σε έδαφος

- ο γόνιμο, βάθους 45-60 εκ., καλή αποστράγγιση
- ο πλούσιο σε οργανική ουσία
- ο Σε πολύ υγρά εδάφη και κάτω από συνθήκες συνεχούς υψηλής εδαφικής υγρασίας, ιδιαίτερα κατά την βολβοποίηση και την ωρίμανση, ο βολβός συχνά σαπίζει (αναερόβιες συνθήκες)
- ο Σε βαριά εδάφη εμποδίζεται η κανονική ανάπτυξη των βολβών και μπορεί να είναι κακοσχηματισμένοι
- ο Το σκόρδο αποδίδει καλύτερα σε εδάφη με pH=6-7 (ελαφρώς όξινα-ουδέτερα)



Απαιτήσεις σε έδαφος

- ο Δεν θα πρέπει να γίνεται καλλιέργεια σε εδάφη που έχει προηγηθεί καλλιέργεια πράσου, σκόρδου και κρεμμυδιού για την αποφυγή προσβολών από εχθρούς και ασθένειες, που προσβάλλουν την καλλιέργεια
- ο Καλό θα είναι η καλλιέργεια να ενταχθεί σε ένα πρόγραμμα αμειψισποράς με άλλες καλλιέργειες

Προετοιμασία του εδάφους

Καλλιέργεια

- ο βαθιά οργώματα
- ο σβαρνίσματα
- ο φρεζαρίσματα
- ο εξασφάλιση εδάφους ψιλοχωματισμένου και αφράτου
- ο οι σκελίδες πρέπει να εισέρχονται εύκολα κατά τη φύτευση τους



Λίπανση

Βασική λίπανση

- ο Το σκόρδο έχει σχετικά λιγότερες απαιτήσεις σε λιπαντικά στοιχεία σε σύγκριση με το κρεμμύδι:
 - ο τόσο η παραγόμενη φυτικά μάζα όσο και το παραγόμενο προϊόν (βολβοί) έχουν σχετικά μικρότερο βάρος
- ο Μια καλλιέργεια με μέση παραγωγή 1τον/στ. αφαιρεί από το έδαφος 5 kg N, 1,5 kg P₂O₅ και 3 kg K₂O



Ενδεικτική Λίπανση

- 15-20 kg N ανά στρέμμα
 - 30% προ της φυτεύσεως (βασική λίπανση)
 - 70% σε 2-3 εφαρμογές (επιφανειακή λίπανση)
- 15-20 kg P₂O₅ ανά στρέμμα
 - 100% της ποσότητας κατά την βασική λίπανση
- 20-30 kg K₂O ανά στρέμμα
 - 50% της ποσότητας κατά την βασική λίπανση
 - 50% της ποσότητας κατά την επιφανειακή λίπανση (1-2 μήνες μετά την εγκατάσταση της καλλιέργειας)
- 5-8 kg MgO ανά στρέμμα (βασική λίπανση)

Εποχή φυτεύσεως

- ο Εξαρτάται από τις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και την ποικιλία που θα καλλιεργηθεί
- ο Η φύτευση των σκελίδων γίνεται το φθινόπωρο ή πολύ νωρίς την άνοιξη
- ο Η ανάπτυξη του φυτού γίνεται και σε χαμηλές θερμοκρασίες για να ικανοποιηθούν οι ανάγκες σε ψύχος, που είναι απαραίτητες για τη βολβοποίηση και σε υψηλότερες θερμοκρασίες, ώστε το φυτό να αναπτύξει ικανοποιητικό μέγεθος

Εποχή φυτεύσεως

- ο Για να δώσει το σκόρδο υψηλή παραγωγή θα πρέπει να αναπτύξει πρώτα καλά το φύλλωμα του, πριν ξεκινήσει η διόγκωση του βολβού
- ο Η ωρίμανση ολοκληρώνεται στο τέλος της ανοίξεως στις νότιες περιοχές και μέχρι τον Ιούλιο – Αύγουστο στις υπόλοιπες περιοχές της χώρας
- ο Η καλλιέργεια παραμένει στο χωράφι για **6-8 μήνες**, αναλόγως της εποχής φυτεύσεως και της ποικιλίας
- ο Σε περιοχές με ψυχρό κλίμα το σκόρδο έχει πιο **ισχυρό άρωμα** και πιο καυτερή γεύση σε σύγκριση με περιοχές με θερμό κλίμα

Πολλαπλασιασμός

- ο πολλαπλασιάζεται αγενώς με τις σκελίδες (βολβομερή)
- ο το μέγεθος της σκελίδας παίζει σημαντικό ρόλο στο ύψος των αποδόσεων
- ο οι μεγάλες σκελίδες έχουν μεγαλύτερη παραγωγή σε σύγκριση με τις σκελίδες μεσαίου μεγέθους
- ο οι μέσου μεγέθους δίνουν πιο υψηλή παραγωγή από τις μικρού μεγέθους σκελίδες
- ο Οι σκελίδες που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να είναι απαλλαγμένες από ασθένειες, όπως ιώσεις και νηματώδεις (μεταχείριση των σκελίδων με ζεστό νερό)

Πολλαπλασιασμός

- ο Οι βολβοί που προορίζονται για φύτευση αποθηκεύονται για λίγους μήνες σε κοινές, χωρίς κλιματισμό συνθήκες.
- ο Η μέση θερμοκρασία αποθήκευσης είναι 10°C με ελάχιστη τους $4,5^{\circ}\text{C}$ και μέγιστη τους 18°C
- ο Η θερμοκρασία αποθήκευσεως επηρεάζει την ανάπτυξη του φυτού και τη βολβοποίηση
 - ο Θερμοκρασία αποθήκευσεως $<$ από $4,5^{\circ}\text{C}$ προκαλεί γρήγορη βλάστηση και ζωηρή ανάπτυξη, αλλά και ανομοιόμορφους βολβούς και πρόωμη ωρίμανση

Πολλαπλασιασμός

- ο Αποθήκευση για μεγάλες περιόδους σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να καθυστερήσει τη βλάστηση και να επηρεάσει τη βολβοποίηση και την ωρίμανση
- ο Ο διαχωρισμός των βολβών σε σκελίδες γίνεται λίγο πριν την φύτευση, γιατί οι σκελίδες δεν αποθηκεύονται **ατομικά** με επιτυχία. **Η αποθήκευση μεμονωμένων σκελίδων επιφέρει μείωση των αποδόσεων**
- ο Οι σκελίδες του κέντρου, που είναι μικρού μεγέθους, πρέπει να απορρίπτονται γιατί δίνουν μικρά φυτά και στη συνέχεια μικρούς βολβούς
- ο Δεν πρέπει να αφαιρείται ο σκληρός χιτώνας που περιβάλλει την κάθε σκελίδα

Μέθοδοι φυτεύσεως

Φύτευση σε αναχώματα

- ο τα αναχώματα έχουν ύψος 15-20εκ.
- ο η απόσταση μεταξύ δύο διαδοχικών αναχωμάτων (κέντρο-κέντρο) είναι 1μ.
- ο Πάνω σε κάθε ανάχωμα υπάρχουν δύο γραμμές φυτών που απέχουν 30-35εκ.
- ο οι αποστάσεις των φυτών επί της γραμμής είναι 8-10εκ. ή 15εκ.
- ο το σκόρδο για μεταποίηση φυτεύεται πιο πυκνά, σε αποστάσεις 4-8 εκ., καθώς το μέγεθος και το σχήμα δεν έχουν σημασία

Μέθοδοι φυτεύσεως

Φύτευση σε αλίες ή αυλάκια

- ο Οι αποστάσεις είναι οι ίδιες με τα αναχώματα.
- ο Στην περίπτωση των αυλάκων η φύτευση των σκελίδων γίνεται στις δύο πλευρές τους, ιδιαίτερα όταν το πότισμα γίνεται από το αυλάκι



Μέθοδοι φυτεύσεως

- οι αποδόσεις είναι μεγάλες, όταν η φύτευση γίνεται **πυκνά**.
- σε αυτήν την περίπτωση το μέγεθος των βολβών είναι μικρό
- οι σκελίδες τοποθετούνται λίγο πιο κάτω από την επιφάνεια του εδάφους **σε βάθος 2,5-5 εκ.**
- οι σκελίδες δεν θα πρέπει να τοποθετούνται ανάποδα, γιατί τα φυτά αναπτύσσονται πολύ φτωχά ή δεν βλαστάνουν καθόλου

Μέθοδοι φυτεύσεως

- ο Για τη φύτευση ενός στρέμματος απαιτούνται 90-250 κιλά σκελίδες ανάλογα και με την ποικιλία
- ο Το ποσοστό των καλών σκελίδων κυμαίνεται από 70-85%, ανάλογα με την ποικιλία

Καλλιεργητικές φροντίδες

- ο σκαλίσματα για τον έλεγχο των ζιζανίων και τη διατήρηση των αναχωμάτων
- ο εναλλακτικά, καταπολέμηση των ζιζανίων:
 - ο με βοτάνισμα (υψηλό κόστος)
 - ο με τη χρήση ζιζανιοκτόνων



Άρδευση

- ο έχει σχετικά επιφανειακό ριζικό σύστημα (πιο βαθύ όμως από το κρεμμύδι), γι' αυτό είναι αναγκαία τα συχνά ποτίσματα
- ο η φύτευση πρέπει να γίνεται όταν το έδαφος είναι στον ρόγο του
- ο το χωράφι πρέπει να διατηρεί συνεχώς υγρασία μέχρι την ωρίμανση των βολβών
- ο έλλειψη νερού έχει σαν αποτέλεσμα το σχηματισμό μικρών βολβών.
- ο εάν τα φυτά στερηθούν το νερό και στη συνέχεια ακολουθήσει πλούσιο πότισμα, τότε αρκετές από τις νέες σκελίδες που σχηματίζονται στο βολβό **μπορεί να εκβλαστήσουν**

Άρδευση

- ο Η άρδευση γίνεται με αυλάκια, κατάκλιση, στάγδην και καταιονισμό.
- ο Σταματάει όμως όταν η καλλιέργεια πλησιάζει στο στάδιο της ωρίμανσης (το υπέργειο τμήμα των φυτών γέρνει προς το έδαφος)



Βολβοποίηση

- ο η βολβοποίηση ξεκινάει με την αύξηση του μήκους της φωτοπεριόδου την άνοιξη
- ο η διαδικασία επιταχύνεται με την αύξηση της θερμοκρασίας μέχρι 25° C.
- ο ο σχηματισμός των βολβών επηρεάζεται ακόμα από τη θερμοκρασία αποθηκεύσεως των βολβών και τις θερμοκρασίες που επικράτησαν κατά τη διάρκεια της αναπτύξεως των φυτών, πριν από την βολβοποίηση

Βολβοποίηση

- ο η συντήρηση των βολβών ή η ανάπτυξη των φυτών σε θερμοκρασίες 0-10^ο C για 30-60 ημέρες επιταχύνει στη συνέχεια τη βολβοποίηση την άνοιξη.
- ο η έκθεση των σκελίδων ή η ανάπτυξη των φυτών σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες από 25^ο C μπορούν να παρεμποδίσουν τη βολβοποίηση
- ο η βολβοποίηση ξεκινάει από τον Απρίλιο μέχρι τον Ιούνιο, ανάλογα με την ημερομηνία φυτεύσεως, την ποικιλία, την θερμοκρασία κατά την ανάπτυξη των φυτών και την θερμοκρασία αποθηκεύσεως των βολβών

Βολβοποίηση

- οι χαμηλές θερμοκρασίες κατά την περίοδο της πλήρους αναπτύξεως των φυτών και της έντονης βολβοποίησης, πιθανόν να προκαλέσουν εκβλάστηση των σκελίδων που έχουν ήδη σχηματισθεί
- παρατεταμένη έκθεση των φυτών σε χαμηλές θερμοκρασίες μπορεί να προκαλέσει τον σχηματισμό ανώμαλων, κακοσχηματισμένων βολβών, γιατί προκαλείται ο σχηματισμός βολβών από όλα τα φύλλα, χωρίς τον σχηματισμό προστατευτικών χιτώνων

Βολβοποίηση

- ο το σκόρδο δεν σχηματίζει βολβούς όταν καλλιεργείται σε περιοχές ζεστές και με μικρή διάρκεια φωτός την ημέρα (τροπικές περιοχές)
- ο όταν η θερμοκρασία είναι μεγαλύτερη από 20° C τα φυτά παράγουν φτωχούς βολβούς

Εκβλάστηση σκελίδων νεαρών βολβών πριν από την ολοκλήρωση της ωρίμανσης και της συγκομιδής



Συγκομιδή

- ο Η συγκομιδή γίνεται 6-8 μήνες μετά από τη φύτευση των σκελίδων. Κατά την διάρκεια αυτή το υπέργειο μέρος του φυτού αρχίζει να ξηραίνεται και γέρνει προς το έδαφος
- ο Μερικοί καλλιεργητές στρίβουν το ψευδοστέλεχος του φυτού, όταν αυτό αναπτυχθεί πλήρως, για να αυξηθεί σε μέγεθος ο βολβός
- ο Η συγκομιδή αρχίζει όταν το 80% των στελεχών μιας φυτείας έχουν γείρει προς το έδαφος



Συγκομιδή

- ο Η περίοδος της συγκομιδής αρχίζει από το Μάϊο μέχρι τον Αύγουστο
- ο Τα φυτά εκριζώνονται ολόκληρα και αφήνονται για 7-10 ημέρες πάνω στο χωράφι για να χάσουν οι βολβοί την πλεονάζουσα υγρασία.
- ο πρέπει να προστατεύονται από βροχές, εγκαύματα από τον ήλιο και οι σωροί να αερίζονται ικανοποιητικά
- ο Καθυστέρηση στη συγκομιδή αυξάνει την πιθανότητα προσβολής των βολβών από ασθένειες ή έντομα

Συγκομιδή

- ο Μετά την απώλεια της υγρασίας γίνεται διαλογή των βολβών για την απομάκρυνση των τραυματισμένων και τον διαχωρισμό τους σε μεγέθη
- ο Στη συνέχεια δένονται σε **πλεξούδες** και μεταφέρονται στην αγορά ή οδηγούνται για αποθήκευση
- ο πωλούνται και **μεμονωμένα κεφάλια** αφού προηγουμένως κόβονται οι ρίζες σε μήκος 1-2 εκ. και οι κορυφές (ξηρών φύλλων) στα 2-3 εκ.



Αποθήκευση

- ο μπορεί να αποθηκευθεί για μήνες σε αποθήκες χωρίς ρύθμιση της θερμοκρασίας
- ο για παρατεταμένη αποθήκευση θα πρέπει οι βολβοί να διατηρούνται σε μέρος με θερμοκρασία περίπου 0° C και σχετική υγρασία μικρότερη από 60% (6-7 μήνες)
- ο σε σχετική υγρασία αποθήκευσης μεγαλύτερη από 70%, ανεξάρτητα από τη θερμοκρασία αποθήκευσης, αναπτύσσονται ρίζες



Απόδοση

Η απόδοση κυμαίνεται από 0,5-1 τόννο ανά στρέμμα
ή σε αριθμό 20.000 – 50.000 κεφάλια ανά στρέμμα

Ποικιλίες

- οι καλλιεργούμενες ποικιλίες παράγουν βολβούς που διαφέρουν:
 - στο μέγεθος
 - τον αριθμό των σκελίδων ανά βολβό (μεγάλες σκελίδες σε μικρούς αριθμούς ή μικρές σκελίδες σε μεγάλους αριθμούς)
 - στο χρώμα των χιτώνων που ποικίλει από λευκό προς το ρόδινο
- η πιο διαδεδομένη ποικιλία είναι της **Τριπόλεως** που χαρακτηρίζεται από λευκό και μεγάλο μεγέθους βολβό, με καλό μέγεθος σκελίδων

Ποικιλία Τριπόλεως



ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΧΛΩΡΩΝ ΣΚΟΡΔΩΝ

Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου Εργαστήριο Λαχανοκομίας

Καλλιεργητικές περιποιήσεις

- ο Η καλλιέργεια για την παραγωγή χλωρών σκόρδων δεν διαφέρει από τις βασικές αρχές για την παραγωγή ξηρών βολβών
- ο Οι αποστάσεις φυτεύσεως είναι πυκνότερες
- ο Η συγκομιδή αρχίζει μόλις αυτά αποκτήσουν εμπορεύσιμο μέγεθος, δηλαδή όταν έχουν ύψος 15εκ. Σε αυτό το στάδιο ανάπτυξης οι βολβοί έχουν μόλις αρχίσει να διογκώνονται
- ο Τα νεαρά φυτά συγκομίζονται με τράβηγμα

Καλλιεργητικές περιποιήσεις

- ο Οι ρίζες πλένονται ή κόβονται
- ο Τα εξωτερικά ή άλλα κατεστραμμένα φύλλα απομακρύνονται, για να φανεί το καθαρό στέλεχος
- ο Στην συνέχεια δένονται σε δεσμίδες και μεταφέρονται στην αγορά
- ο Η συγκομιδή του προϊόντος γίνεται όλο το χρόνο με εξαίρεση τον Σεπτέμβριο
- ο Το μέγιστο της παραγωγής (75%) συγκομίζεται την άνοιξη, από τον Μάρτιο έως τον Μάιο

Καλλιεργητικές περιποιήσεις

- ο Η μεταφορά στην αγορά πρέπει να γίνεται χωρίς καθυστέρηση, γιατί τα χλωρά σκόρδα δεν διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη συγκομιδή
- ο Μπορούν να αποθηκευθούν μόνο για 2-3 ημέρες, σε θερμοκρασία 0-1° C και υγρασία 90-95%

Σκόρδο Νέας Βύσσας

- ο Στην πεδιάδα του Έβρου, βρίσκεται η Νέα Βύσσα όπου εντοπίζεται η μεγαλύτερη καλλιεργούμενη έκταση σκόρδου της Ελλάδας.
- ο Στη Νέα Βύσσα το σκόρδο καλλιεργείται από το 1923, έτος ιδρύσεως του χωριού.
- ο Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής συμβάλλουν στην παραγωγή του εξαιρετικής ποιότητας σκόρδου Βύσσας.

Συνεταιρισμός Νέας Βύσσας

- ο Η ακριτική Βύσσα δίνει το 70% της ελληνικής παραγωγής σκόρδου
- ο Οι 35 παραγωγοί του συνεταιρισμού καλλιεργούν περίπου 1.000 στρέμματα που αναλογούν σε 15 εκατομμύρια κεφάλια σκόρδου
- ο Ο ανταγωνισμός με τα σκόρδα Κίνας, Βραζιλίας και Χιλής είναι σκληρός, αλλά «μόλις γίνει η ποιοτική σύγκριση με τα κινέζικα σίγουρα δεν είναι αποτρεπτικό στο να επιλέξει κανείς τα ελληνικά σκόρδα Βύσσας»

Συνεταιρισμός Νέας Βύσσας

- ο Ο Συνεταιρισμός στεγάζεται σε έκταση 2.000 τ.μ.
- ο Έχει γραμμές επεξεργασίας, διαλογής, καθαρισμού τροφίμων και συσκευασίας
- ο Διαθέτει ψυγείο για την αποθήκευση και διατήρηση των προϊόντων για την διάθεση των προϊόντων όλο το έτος με έναρξη τον Ιούνιο έως τον επόμενο Μάιο.



Συνεταιρισμός Νέας Βύσσας

- ο το κόστος παραγωγής είναι αρκετά υψηλό.
- ο σε μία καλή χρονιά η στρεμματική απόδοση μπορεί να είναι περίπου 1.000-1.200 κιλά ξερά σκόρδα ανά στρέμμα.
- ο Οι τιμές κυμαίνονται από 1,5- 2 ευρώ το κιλό ανάλογα με την ποιότητα και το μέγεθος.
- ο Τα σκόρδα διατίθενται στην αγορά σε πλεξούδες των 25 τεμαχίων ή μεμονωμένα κεφάλια σκόρδου σε συσκευασία χαρτοκιβωτίου, σακιού και τελάρου των 80-100 και 200 τεμαχίων καθώς και σε συσκευασίες των 3 ή 4 τεμαχίων.