

## Έξι πολυετή λαχανικά στον κήπο μας δίνουν τους καρπούς τους κάθε χρόνο



Τα συμβατικά μπουστάνια

“φιλοξενούν” ετήσια λαχανικά, η σπορά των οποίων ανανεώνεται κάθε χρόνο. Παρότι, τα λαχανικά από τον κήπο μας συνήθως μας αποζημιώνουν για τον χρόνο και την ενέργεια που διαθέσαμε, η καλλιέργεια κάποιων πολυετών σπόρων λαχανικών μπορεί να μειώσει σημαντικά την απαιτούμενη προσπάθεια.

Σε αντίθεση με τις ντομάτες ή τις πιπεριές (για παράδειγμα) που καλλιεργούνται με νέους σπόρους κάθε άνοιξη καθώς δεν μπορούν να αντέξουν τις θερμοκρασίες του χειμώνα, ορισμένα λαχανικά “ξεχειμωνιάζουν” για να ανθίσουν ξανά όταν το χώμα γίνεται θερμότερο.

Εάν διαθέσετε μια λωρίδα από το μπουστάνι σας σε πολυετή λαχανικά, ειδικά σε μια πολυκαλλιέργεια με άλλα πολυετή, μπορείτε να απολαύσετε τους καρπούς τους για όλο το έτος.

Ορισμένα πολυετή λαχανικά που δίνουν καρπούς κάθε χρόνο είναι:

1. Τα σπαράγγια: το σπαράγγι είναι μια φυτεία που ζει για 10 ως 12 χρόνια, μπορεί και 14 με 16. Από τον 3ο χρόνο και για 6 χρόνια δίνει πολύ καλή παραγωγή ακολουθώντας ανο-δική πορεία, μετά αρχίζει η κάμψη της απόδοσης.

Μπορείτε να ξεκινήσετε φυτεύοντας σπόρους, αλλά έχετε τη δυνατότητα να επιταχύνετε τη διαδικασία κατά ένα ή δύο χρόνια φυτεύοντας φυτά με πλήρως

ανεπτυγμένο το υπέργειο μέρος τους, ηλικίας ορισμένων ετών.

2. Η αγκινάρα της Ιερουσαλήμ: Η αγκινάρα της Ιερουσαλήμ (*Helianthus Tuberosus* - Ηλιάνθος ο κονδυλώδης) ή τοπιναμπούρ σαν φυτό δεν έχει σχέση με αγκινάρα αλλά πρόκειται για έναν ηλιάνθο που αναπτύσσει φαγώσιμους βολβούς στη ρίζα του. Ούτε κατάγεται από την Ιερουσαλήμ, πρόκειται για παρερμηνεία, η πραγματική του καταγωγή είναι η νότια Αμερική όπου καλλιεργείται από την αρχαιότητα.

Οι βολβοί του μοιάζουν με της ρίζας του τζίντζερ αλλά έχουν γεύση σαν της πατάτας, που αλλάζει ανάλογα με την ποικιλία: Άλλες φορές θυμίζει περισσότερο αγκινάρα, απ' όπου πήρε το όνομά του (γαλλική ποικιλία), άλλες φορές είναι πιο γλυκιά (κόκκινος βολβός) ή με ελαφριά γεύση καρυδιού (λευκός βολβός).

Το φυτό αναπτύσσεται σε μεγάλο ύψος, όπως το ηλιοτρόπιο και θεωρείται ιδανικό για την οριοθέτηση του μπιστανιού.

Οι βολβοί συλλέγονται το φθινόπωρο και αφήνουμε ορισμένους στο έδαφος για να δημιουργηθεί η επόμενη παραγωγή.

3. Πινότσι ή γεωκάρυδο: το αμερικανικό γεωκάρυδο, το επονομαζόμενο και ινδιάνικη πατάτα ανήκει στα πολυετή λαχανικά που δεν απαιτούν ιδιαίτερη προσπάθεια από τον καλλιεργητή. Πρόκειται για ένα φυτό που μας δίνει βρώσιμα φασόλια και μεγάλους βολβούς. Πρόκειται για φυτό ενδημικό στις ανατολικές Πολιτείες των ΗΠΑ που φτάνει σε ύψος τα δύο μέτρα και μπορεί να καλλιεργηθεί και σε πέργκολα. Οι καρποί θερίζονται το φθινόπωρο και όπως με το τοπιναμπούρ αφήνουμε μερικούς βολβούς στο έδαφος για την επόμενη παραγωγή.

4. Αγκινάρα: η γνωστή μας αγκινάρα δεν είναι το πιο εύκολο λαχανικό στο καθάρισμα, αλλά η γεύση της είναι εξαιρετική. Οι αγκινάρες δεν καταλαμβάνουν πολύ χώρο στον κήπο καθώς φτάνουν σε ύψος τα δύο μέτρα. Ένα-δύο χρόνια μετά τη σπορά μπορείτε να απολαύσετε τις πρώτες αγκινάρες στο πιάτο σας.

5. Ραβέντι: το ραβέντι είναι ένα πολυετές λαχανικό που εκτός από την κατασκευή πρωτοποριακών μπαταριών μπορεί να αποτελέσει μια άριστη πηγή βιταμινών στο τραπέζι σας. Καλύτερα να αγοράσετε ένα ανεπτυγμένο φυτό από το τοπικό σας φυτώριο και να του δώσετε μερικά χρόνια προτού μπορέσετε να δρέψετε τους καρπούς του. Προσοχή γιατί μόνο τα στελέχη του φυτού είναι βρώσιμα. Τα φύλλα είναι τοξικά για τον άνθρωπο, αλλά ιδανικά για να καταλήξουν στον κάδο της κομποστοποίησης.

6. Χρένο: το Χρένο (*Horseradish, cochlearia armoracia*) δεν είναι ακριβώς λαχανικό, αλλά μια πολυετής πόα της οικογένειας των σταυρανθών με καταγωγή από την Νοτιοανατολική Ευρώπη και τη Δυτική Ασία. Τα φύλλα είναι βρώσιμα, αλλά αυτό που αξίζει πραγματικά είναι η γεύση της ρίζας του. Σε ορισμένες περιοχές το χρένο τείνει να καταλάβει ολόκληρο το μποστάνι γι' αυτό καλό είναι να ξεριζώνουμε τις "επιθετικές" ρίζες κρατώντας μόνο αυτές που θέλουμε για την παραγωγή μας.

**Πηγή:**[econews](http://econews)