ΕΝΩΣΗ ΑΓΡ. ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
ΔΗΜ. ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ 8
53100 - ΦΛΩΡΙΝΑ
Α.Φ.Μ. 90056851 - Τηλ. 22322

ΦΑΣΟΛΙΑ Γίγαντες-Ελέφαντες ΠΡΕΣΠΩΝ (Τεχνική καλλιέργειας)

Λόγω των ιδιαζουσών εδαφοκλιματικών συνθηκών της ζώνης παραγωγής του φασολιού στις Πρέσπες, εφαρμόζεται απο τους παραγωγούς η εξής παραγωγική διαδικασία:

Το Φεβρουάριο γίνεται το καθάρισμα και η προετοιμασία των καλαμιών και κατόπιν, το Μάρτιο η κατεργασία εδάφους (όργωμα, φρεζάρισμα, σβάρνισμα). Ακολουθεί η σπορά, η οποία γίνεται απο τέλος Μαρτίου εως τέλους Απριλίου, ανάλογα με το πως θα εξελιχθούν οι καιρικές συνθήκες της χρονιάς. Η σπορά γίνεται γραμμικά, σε απόσταση 90-100cm μεταξύ των γραμμών και 70cm επι των γραμμών. Οταν το φυτό αποκτήσει ύψος 30cm περίπου, μπαίνουν τα καλάμια και δένονται ανα 4. Ακολουθούν ψεκασμοί ζιζανιοκτονίας (ένας εως τρείς) και φυτοπροστασίας (τέσσαρες εως έξη) καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, όποτε, και αν κρίνεται απαραίτητο. Η άρδευση των αγρών, γίνεται με σιφωνισμό απο τσιμενταύλακες και κατάκλιση, κάθε 3 εως 6 ημέρες.

Απο τα μέσα Οκτωβρίου, και οταν ολοκληρωθεί η ωρίμανση του καρπού και έχουν ξεραθεί τα φυτά, αρχίζει η διαδικασία συγκομιδής, η οποία γίνεται ως εξής: Αφαιρούνται τα καλάμια, θερίζεται η φυτεία με το χέρι, και αφήνεται να στεγνώσει για 10 περίπου ημέρες. Ακολουθεί αλωνισμός με θεριζοαλωνιστικές μηχανές, κατάλληλα προσαρμοσμένες και ο σπόρος διαχωρίζεται χονδροειδώς και μεταφέρεται για καθάρισμα και συσκευασία. Η διαδικασία αυτή, ολοκληρώνεται μέχρι το τελευταίο δεκαήμερο του Νοεμβρίου, ή το αργότερο το πρώτο δεκαήμερο του Δεκεμβρίου, ανάλογα με τη χρονιά.

Το πρόγραμμα φυτοπροστασίας, είναι προσαρμοσμένο στο περιορισμό των ζιζανίων, φουζαρίου και σκωρίασης, και αφίδων και τετρανύχων. Λαμβάνεται ειδική μέριμνα, ώστε τα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται, όπως επίσης και οι ποσότητες και οι τύποι των λιπασμάτων, να μην δημιουργούν πρόβλημα στο οικοσύστημα. ———

Φλώρινα 14 - 10 - 1994
Ε.Α.Σ. Φλώρινας
Ο Διευθυντής
Μανάγης Γεώργιος

ΕΝΩΣΗ Α.Τ.Ρ. ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
ΔΗΜ. ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ 5
5.100 - ΦΛΩΡΙΝΑ
Α.Φ.Μ. 96056851 - Τηλ. 22 322

ΦΑΣΟΛΙΑ Πλακέ ΠΡΕΣΠΩΝ (Τεχνική καλλιέργειας)

Λόγω των ιδιαζουσών εδαφοκλιματικών συνθηκών της ζώνης παραγωγής του φασολιού στις Πρέσπες, εφαρμόζεται απο τους παραγωγούς η εξής παραγωγική διαδικασία:

Το Φεβρουάριο γίνεται το καθάρισμα και η προετοιμασία των καλαμιών και κατόπιν, το Μάρτιο η κατεργασία εδάφους (όργωμα, φρεζάρισμα, σβάρνισμα). Ακολουθεί η σπορά, η οποία γίνεται απο τέλος Μαρτίου εως τέλους Απριλίου, ανάλογα με το πως θα εξελιχθούν οι καιρικές συνθήκες της χρονιάς. Η σπορά γίνεται γραμμικά, σε απόσταση 45-50cm μεταξύ των γραμμών και 40cm επι των γραμμών. Οταν το φυτό αποκτήσει ύψος 30cm περίπου, μπαίνουν τα καλάμια και δένονται ανα 4. Ακολουθούν ψεκασμοί ζιζανιοκτονίας (ένας εως τρείς) και φυτοπροστασίας (τέσσαρες εως έξη) καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, όποτε, και αν κρίνεται απαραίτητο. Η άρδευση των αγρών, γίνεται με σιφωνισμό απο τσιμενταύλακες και κατάκλιση, κάθε 3 εως 6 ημέρες.

Απο τα μέσα Σεπτεμβρίου, και οταν ολοκληρωθεί η ωρίμανση του καρπού και έχουν ξεραθεί τα φυτά, αρχίζει η διαδικασία συγκομιδής, η οποία γίνεται ως εξής: Αφαιρούνται τα καλάμια, θερίζεται η φυτεία με το χέρι, και αφήνεται να στεγνώσει για 10 περίπου ημέρες. Ακολουθεί αλωνισμός με θεριζοαλωνιστικές μηχανές, κατάλληλα προσαρμοσμένες· σακκιάζεται χονδροειδώς και μεταφέρεται για καθάρισμα και συσκευασία. Η διαδικασία αυτή, ολοκληρώνεται μέχρι το τελευταίο δεκαήμερο του Οκτωβρίου ή το αργότερο το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου, ανάλογα με τη χρονιά.

Το πρόγραμμα φυτοπροστασίας, είναι προσαρμοσμένο στο περιορισμό των ζιζανίων, φουζαρίου και σκωρίασης, και αφίδων και τετρανύχων. Λαμβάνεται ειδική μέριμνα, ώστε τα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται, όπως επίσης και οι ποσότητες και οι τύποι των λιπασμάτων, να μην δημιουργούν πρόβλημα στο οικοσύστημα. ———

Φλώρινα 14 - 10 - 1994
Ε.Α.Σ. Φλώρινας
Ο Διευθυντής
Μανάνης Γεώργιος