

«Ονομάζομαι Γεώργιος Κ. Κηπουρός. Γεννήθηκα στις Σέρρες τον Ιανουάριο του 1938 όπου μεγάλωσα και ζω μέχρι σήμερα. Είμαι παντρεμένος και έχω δυο παιδιά. Το επάγγελμα μου, από το 1954 και μέχρι σήμερα, είναι η παραγωγή λαχανικών. Επί 50 συναπτά έτη καλλιεργώ με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο, διάφορες παλιές ντόπιες ποικιλίες λαχανικών, όπως τομάτα, λάχανο, μαρούλι (ίσιο), ρόκα, πράσο, πιπεριές(γεμιστές), πιπεριές(τηγάνι) και μελιτζάνες.

Την αγάπη και τον τρόπο παραδοσιακής καλλιέργειας των λαχανικών, αυτών, όπως και τις ντόπιες ποικιλίες τις, κληρονόμησα από τον πατέρα μου και τις διατηρώ ακόμη και σήμερα.

Για τις διάφορες ασθένειες των παραπάνω λαχανικών, τις ψείρες και τα σκουλήκια που τα καταστρέφουν, ενδιαφέρθηκα να μάθω από πού αυτά προέρχονται και όχι να μάθω τι φάρμακα και τι λιπάσματα να χρησιμοποιώ.

Οι ασθένειες, τα σκουλήκια και οι ψείρες αντιμετωπίζονται με σωστά ποτίσματα σε 30 είδη λαχανικών, στο καρπούζι και στο πεπόνι.

Εξαιρούνται: η κάμπια στο λάχανο, στο μπρόκολο στο κουνουπίδι, ο δορυφόρος στην πατάτα, στη μελιτζάνα και σπανίως στην ντομάτα και το σκουλήκι στο σκόρδο. Αυτά τα αντιμετωπίζω με διαφορετικούς τρόπους.

Την κάμπια στο λάχανο, στο μπρόκολο και στο κουνουπίδι την αντιμετωπίζω κατά ένα ποσοστό 40% πιάνοντας τις πεταλούδες. Κατά ένα άλλο ποσοστό 40% ρίχνω κάθε μέρα από λίγο σιτάρι στις σειρές ανάμεσα στα λάχανα. Με τον τρόπο αυτό έρχονται τα πουλιά για να φάνε το σιτάρι, πετάνε δίπλα στις πεταλούδες, τρομάζουν αυτές και φεύγουν. Τέλος κατά ένα 20% ελέγχω μια φορά την εβδομάδα τα λάχανα για να δω εάν έχουν αυγουλάκια ή μικρές κάμπιες και τις σκοτώνω με το χέρι.

**Τον δορυφόρο στην πατάτα και την μελιτζάνα:**

1ος τρόπος: Σύμφωνα με τις παρακολουθήσεις που έχω κάνει ο δορυφόρος πετάει με κατεύθυνση από ανατολή προς δύση. Οπότε πετώντας το πρώτο χωράφι με πατάτες που θα συναντήσει θα καθίσει στην αρχή της ανατολικής πλευράς του..

Επί ένα μήνα καθημερινά τις πρωινές ώρες μαζεύω με το χέρι τον δορυφόρο, ο οποίος έχει καθίσει στις πατάτες με τον τρόπο που περιγράψαμε παραπάνω ( διαθέτω 10 λεπτά της ώρας την ημέρα)

2ος τρόπος: Υπάρχει και ο εχθρός του δορυφόρου που τρώει τα αυγά και τα νεογένητα.

**Σκουλήκι στο σκόρδο.** Όσα σκόρδα φυτεύονται ενάμισι μήνα πριν το χειμώνα τον μήνα Μάρτιο αυτά τα σκόρδα θα καταστραφούν από το σκουλήκι. Για το λόγο αυτό τα σκόρδα τα φυτεύω 1 ½ μήνα πριν από το τέλος του χειμώνα, με αποτέλεσμα το σκουλήκι να μην τα προσβάλει μέχρι το τέλος της συγκομιδής τους. Όλα αυτά ισχύουν, μόνο για τα χωράφια που καλλιεργούνται με φυλλοχώματα και όχι με κοπριά ζώων ή λιπάσματα.

Θυμάμαι το έτος 1954 τότε που οι γείτονες λαχανοπαραγωγοί, ραντίζανε τα χωράφια τους με γαλαζόπετρα και ασβέστη και κουβαλούσαν με τα κάρα τους την κοπριά σ' αυτά εγώ σαν παιδί την εποχή εκείνη είχα άγνοια από όλα αυτά.

Μετά το έτος 1960, στοιχημάτισα με τον εαυτό μου πως αν τα καταφέρω να καλλιεργήσω τα χωράφια μου χωρίς λιπάσματα, ραντίσματα και κοπριά και έχω καλή παραγωγή χωρίς να αρρωσταίνουν ή να πιάνουν σκουλήκια τα λαχανικά μου θα συνεχίσω το επάγγελμα αυτό ειδάλλως θα αλλάξω επάγγελμα. Το αποτέλεσμα ήταν να καλλιεργώ 30 είδη λαχανικών καρπούζια και πεπόνια χωρίς κοπριά λιπάσματα και ραντίσματα και συνεχίζω μέχρι σήμερα με τον ίδιο τρόπο.

Προσπαθώ μέχρι σήμερα η παραγωγή μου να είναι καλή και καθαρή γιατί θέλω ο καταναλωτής να είναι ευχαριστημένος και να τρώει λαχανικά νόστιμα τα οποία έχουν μεγαλώσει χωρίς φάρμακα λιπάσματα και κοπριά. Πάνω από όλα σέβομαι την υγεία των πελατών μου για να μπορώ και εγώ να έχω τη συνείδησή μου καθαρή και να βγάλω έτσι το μεροκάματό μου. Επί πενήντα χρόνια συνεργάστηκα ειλικρινά με τη φύση και αυτή με την σειρά της με εμπιστεύθηκε, βοηθώντας με να λύνω όλα τα δύσκολα προβλήματα που προέκυπταν.

## Εμπιστοσύνη στη φύση.

Ας δούμε αναλυτικά την κάθε ποικιλία λαχανικών, λέγοντας λίγα λόγια.

**Λάχανο:** είναι ντόπια ποικιλία και καλλιεργείται σαν πρώιμο και σαν όψιμο σε βαριά και σε ελαφριά χωράφια. Η ποικιλία αυτή είναι πολύ καλή, αντέχει στις λίγες παγωνιές. Γίνεται στρογγυλό (πλακέ), με βάρος μέχρι και έξι (6) κιλά το ένα με πολύ αφράτα φύλλα και πολύ γευστικά.

Μπορεί να μαγειρευτεί με πολλούς τρόπους π. χ. σαρμαδάκια, φαγητό στην κατσαρόλα ή και να γίνει πολύ γευστική σαλάτα. Το λάχανο το γνώρισα το 1954. Δεν γνωρίζω πως βρέθηκε στις Σέρρες.

**Μαρούλι (ίσιο):** είναι ντόπια ποικιλία και καλλιεργείται σαν πρώιμο και σαν όψιμο λαχανικό. Το μεγάλο φυτό θέλει χωράφι δυνατό και δεν αντέχει στις παγωνιές. Ενώ σαν μικρό φυτό μαρούλι είναι πιο ανθεκτικό στην παγωνιά. Η ποικιλία αυτή ζυγίζει πάνω από 1 ½ κιλό το ένα, είναι εμφανίσιμο και έχει πολύ μεγάλη καρδιά. Είναι γευστικό και γίνεται φαγητό, σαλάτα, αλλά και σαρμαδάκια με τα μεγάλα ίσια φύλλα του. Το καλλιεργώ από το 1954. Δεν γνωρίζω πως βρέθηκε στις Σέρρες.

**Μελιτζάνα:** ντόπια ποικιλία, που θέλει δυνατό χωράφι. Η βλάστηση της είναι μεγάλη και το ύψος της μπορεί να φθάσει 1 ½ μέτρο και πάνω. Ο καρπός της μελιτζάνας είναι εμφανίσιμος με γυαλιστερό ωραίο μαύρο χρώμα. Είναι ομοιόμορφος και γίνεται πολύ μεγάλος και πολύ αφράτος. Έχει μεγάλη παραγωγή. Μαγειρεύεται με διάφορους τρόπους, γίνεται γευστικότερα παπουτσάκια και μπορεί επίσης να ψηθεί για μελιτζανοσαλάτα.

Πολύ παλαιά ντόπια ποικιλία βρέθηκε στα χέρια μου από ένα πολύ παλαιό παραγωγό το 1967 δεν γνωρίζω από πού ήρθε στις Σέρρες.

**Πιπεριές γεμιστές:** ντόπια ποικιλία, που φυτεύεται σε βαριά χωράφια και έχει μεγάλη παραγωγή. Ο καρπός της έχει σχήμα νεροπότηρου με τρεις ή και τέσσερις γωνιές, είναι λεπτόφλουδος και μέτριος σε μέγεθος, είναι πολύ νόστιμος. Μαγειρεύεται γεμιστή στον φούρνο. Το 1965 βρέθηκε στα χέρια μου από ένα παλαιό παραγωγό. Δεν γνωρίζω πότε ήρθε στις Σέρρες.

**Πιπεριά για τηγάνι:** είναι ντόπια ποικιλία προτιμά τα βαριά δυνατά χωράφια και έχει αρκετή παραγωγή. Ο καρπός της πιπεριάς είναι νόστιμος και χρησιμοποιείται για τηγάνισμα και ψητά στο φούρνο για σαλάτα. Ντόπια ποικιλία από πληροφορίες που έχω ήρθε από την Βουλγαρία.

**Πράσο:** η ποικιλία αυτή έχει καρπό μέτριο γίνεται χοντρός και το ύψος του φθάνει πάνω από ένα μέτρο. Καλλιεργείται σε μέτρια και βαριά χωράφια και το χειμώνα δεν αντέχει σε πολύ παγωνιά. Δεν γνωρίζω πως ήρθε στις Σέρρες.

**Ρόκα:** η ρόκα είναι νόστιμο λαχανικό και χρησιμοποιείται ωμή μόνο για σαλάτα. Ντόπια ποικιλία. Άλλοι λένε πως τη ρόκα την έχουν φέρει οι πρόσφυγες από την Κωνσταντινούπολη και άλλοι από τη Θράκη.

**Ντομάτα:** ποικιλία «μήλο» αναρριχόμενη. Στην παραγωγή είναι αρκετά ικανοποιητική. Φθάνει σε ύψος πάνω από δύο μέτρα. Είναι πολύ εμφανίσιμη και λεπτόφλουδη. Έχει γέυση παρά πολύ νόστιμη και συνδυάζεται με όλα τα φαγητά. Την καλλιεργώ από το 1954. Από πληροφορίες ντομάτα «μήλο» είναι ντόπια και φέρανε μια άλλη ποικιλία τομάτα «μήλο» από την Βουλγαρία

Πρέπει να γνωρίζουν οι νέοι αγρότες που θα ασχοληθούν με παραδοσιακή καλλιέργεια.

να αγαπήσουν το επάγγελμα

να έχουν εμπιστοσύνη στη φύση.

τα λαχανικά να φυτεύονται στην εποχή τους.

Να παρακολουθούν κάθε μέρα την υγρασία στα λαχανικά.

και να δώσουν μεγάλη προσοχή στο πότισμα που είναι και το κύριο σημείο».

Ο κύριος Γ. Κηπουρός έχει βγει πρόσφατα στη σύνταξη αλλά παρέδωσε τις γνώσεις του και τους σπόρους του σ' ένα νέο άνθρωπο που θα συνεχίσει την καλλιέργεια των λαχανικών που αυτός κληρονόμησε από τον πατέρα του. Συνεχίζει να πηγαίνει κάθε μέρα στον κήπο του όπως έκανε εδώ και πενήντα χρόνια.