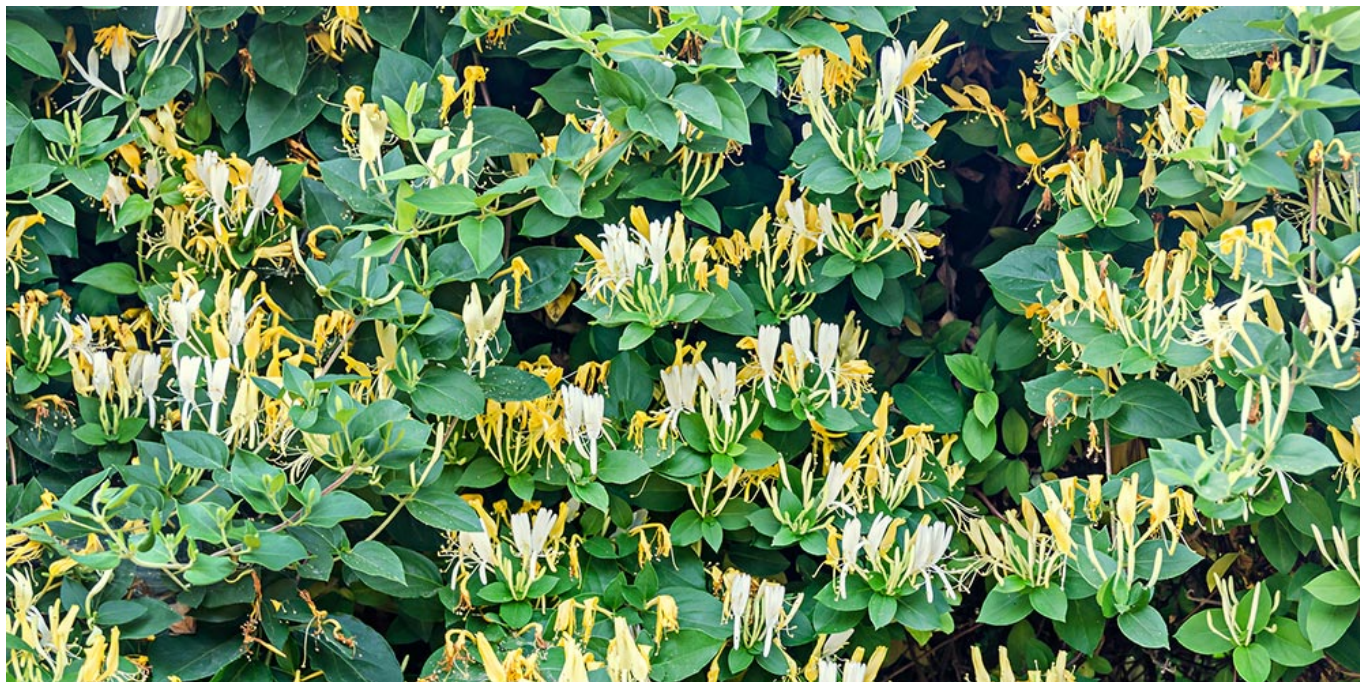


2 Μαρτίου 2017

## Συμβουλές φροντίδας για το αγιόκλημα

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



Το αγιόκλημα είναι αναρριχητικό φυτό της Άπω Ανατολής που διακρίνεται για την ανθοφορία του, η οποία ξεκινά το Μάιο και διαρκεί όλο το καλοκαίρι. Το ιδιαίτερο και ελκυστικό άρωμα των κιτρινόασπρων ανθέων του, το κάνει πολύ δημοφιλές στις αυλές και τα μπαλκόνια των ελληνικών σπιτιών. Χρησιμοποιείται εκτεταμένα στην κηποτεχνία για μπορντούρες, δικτυωτά πλαίσια, πέργκολες, φράκτες, ακόμη και για εδαφοκάλυψη σε βραχώκηπους.

### **Τι εδαφοκλιματικές συνθήκες θέλει το αγιόκλημα;**

Το αγιόκλημα είναι φυτό γρήγορης ανάπτυξης που φθάνει σε ύψος 1,5-2 μέτρα και προτιμά τις μερικώς ηλιοφανείς θέσεις από τις ηλιόλουστες. Θεωρείται ανθεκτικό φυτό, με δυνατό ριζικό σύστημα που αναπτύσσεται τόσο πλευρικά όσο και σε βάθος. Παρουσιάζει μεγάλη προσαρμοστικότητα σε όλα τα εδάφη αν και προτιμά τα πιο υγρά. Αντέχει σε χαμηλές θερμοκρασίες, χιόνι και παγετούς και δεν προσβάλλεται ιδιαίτερα από ασθένειες. Πολλαπλασιάζεται κυρίως με καταβολάδες και παραφυάδες.

### **Τι κλάδεμα, τι πότισμα και τι λίπανση χρειάζεται το αγιόκλημα;**

Στα τέλη του χειμώνα, πραγματοποιούμε αυστηρό κλάδεμα για να αποτρέψουμε την ξυλώδη ανάπτυξη του καθώς παλαιοί και ξεροί βλαστοί πρέπει να αφαιρούνται από την βάση τους, ενώ οι πολύ πυκνοί πρέπει να αραιώνονται. Σχετικά με το πότισμα, θέλει άφθονο νερό και τακτικές αρδεύσεις λόγω της μεγάλης επιφάνειας διαπνοής του φυλλώματος τους, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες. Ως προς τη λίπανση, είναι μέτρια απαιτητικό, καθώς απαιτείται προσθήκη πλήρους λιπάσματος κάθε δυο μήνες για την περίοδο της άνοιξης και του καλοκαιριού.

### **Και ένα μυστικό... για το αγιόκλημα**

Τα φύλλα του είναι εδώδιμα καθώς μπορούν να βραστούν ελαφρά και να φαγωθούν σα λαχανικό. Επίσης, τα μπουμπούκια και τα λουλούδια του χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική, καθώς μπορούν να γίνουν σιρόπι ή να χρησιμοποιηθούν σε γλυκά, όπως στις πουτίγκες.

Κώστας Λιονουδάκης Γεωπόνος Γ.Π.Α.

**Πηγή:** [mistikakipou.gr](http://mistikakipou.gr)