

Ποιες τιμές όμως ευνοούν τα φυτά μας;

αμπέλι pH 6,0-7,0 αγκινάρα pH 6,5-7,5 αχλαδιά pH 6,0-7,5 βασιλικός pH 5,5-6,5 βερικοκιά pH 6,0-7,0 δαμασκηλιά pH 6,0-7,5 δεντρολίβανο pH 5,0-6,0 δυόσμος pH 5,5-7,5 ελιά pH 5,5-6,5 θυμάρι pH 5,5-7,0	καλαμπόκι pH 5,5-7,5 καρότο pH 5,5-7,5 καρπούζι pH 5,5-6,5 κερασιά pH 6,0-7,5 κολοκυθάκι pH 5,5-7,0 κουνουπίδι pH 5,5-7,5 κρεμμύδι pH 6,0-7,0 κυδωνιά pH 6,0-7,5 λάχανο pH 6,0-7,5 λεμονιά pH 6,0-7,0 μαϊντανός pH 5,0-7,0 μαντζουράνα pH 6,0-8,0 μάραθο pH 5,0-6,	μαρούλι pH 6,0-7,0 μέντα pH 6,0-7,5 μηλιά pH 5,0-6,5 μπιζέλι pH 6,0-7,5 μπρόκολο pH 6,0-7,5 νεκταρινιά pH 6,0-7,5 παντζάρι pH 6,0-7,5 πατάτα pH 4,5-6,0 πεπόνι pH 5,5-6,5 πιπεριά pH 5,5-7,0 πορτοκαλιά 5,5-7,5 πράσο pH 6,0-8,0	ραδίκι pH 5,0-6,5 ραπανάκι pH 6,0-7,0 ροδακινιά pH 6,0-7,5 σέλινο pH 6,0-7,0 σκόρδο pH 5,5-7,5 σπανάκι pH 6,0-7,5 σπαράγγια pH 6,0-8,0 φασόλια pH 6,0-7,5 φακή pH 5,5-7,0 φασκόμηλο pH 5,5-6,5 φουντούκι pH 6,0-7,5 φράουλα pH 5,0-7,5
--	--	---	---

Κάθε φυτό θέλει και συγκεκριμένο pH άλλα ένας βασικός κανόνας για να έχουμε επιτυχία στην καλλιέργειά μας είναι το pH να βρίσκεται μεταξύ 6,2 – 7.

Γιατί; Επειδή σε αυτές τις τιμές του pH βρίσκεται το μεγαλύτερο ποσοστό συγκέντρωσης διαθέσιμων θρεπτικών συστατικών για τα φυτά μας. Πολύ όξινα ή πολύ αλκαλικά εδάφη δεσμεύουν θρεπτικά συστατικά και δεν είναι απορροφήσιμα από τα φυτά με αποτέλεσμα να πλήττονται από ασθένειες ή να μην αναπτύσσονται σωστά.

Πως μετράμε το pH;

Οι μετρήσεις του pH γίνονται με πεχάμετρα (αναλογικά ή ψηφιακά), με χρωματομετρικούς δείκτες ή και με κάποιους τρόπους που χρησιμοποιούσαν οι παλιοί αγρότες (με ξίδι ή μαγειρική σόδα)

Πηγή: <http://gardenforum.gr/forum/index.php?topic=380.0>