

ПОМІДОРИ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ПОМІДОРИ

Помідор їстівний, томат – вид квіткових рослин з роду паслін родини пасльонові.

Томати були відомі ще за часів ацтеків, оскільки їхньою батьківщиною вважається Південна Америка. Стародавні ацтеки називали їх «томатль», що означає «велика ягода». Навіть сьогодні там вони ростуть у дикій природі.

Друге ім'я – «помідор» – томат отримав в Італії. Італійці першими з європейців навчилися вирощувати томати, і вони ж дали екзотичним плодам власну назву – «помо доро», що означає «золоте яблуко».

На відміну від італійців, велика частина європейців довго вважала томати отруйними. Аж до XVIII століття лікарі просили людей остерігатися томатів, оскільки вони нібито викликають внутрішню кровотечу і виразку шлунку.

350 років тому вони потрапили на нашу територію як заморська дивина і цілющі ліки, а вже в 1920 році стали одним з найпопулярніших овочів.

Всього ж у природі на даний час існує близько 2 тисяч видів томатів. Вони відрізняються за смаком, зовнішніми характеристиками, способом вирощування. Оскільки помідори цінуються в багатьох кухнях світу, їх вирощують і на приватних грядках, і як промисловий продукт.

Особливо смачні помідори у свіжому вигляді щойно зірвані з грядки, а також томатний сік. Не кажучи вже про те, що з томатів роблять соуси, консервують їх, додають у борщ.

Містять помідори багато корисних вітамінів і мікроелементів, які необхідні нашому організму. Саме тому і аграрії, і дачники прагнуть виростити цей цінний плід.

! Вживати у великій кількості помідори, томатний сік протипоказано у разі захворювань нирок, у випадках подагри, підвищеної кислотності шлунку, виразки та гастриту. Крім того, помідори можуть викликати алергію.



Урожайність: від 85 до 90 т з 1 га або до 8,5–9 кг з 1 м².

Визрівання: 110–115 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

Калорійність: 100 г тепличних помідорів забезпечує нам 17 ккал, городніх – 23 ккал.

Хімічний склад: помідори містять калій, хлор, натрій, фосфор, магній, кальцій, сірку, залізо, цинк, рубідій, бор, марганець, мідь, фтор, нікель, молібден, кобальт, йод, селен.

Лікувальні властивості помідорів

Більшість садівників навіть не підозрюють, що звичайний овоч, який росте у них на городі, є не тільки смачним салатом або закускою, але також цілющими ліками від багатьох недуг. Він містить багато вітамінів, які є складовими частинами препаратів для зниження тиску, нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту, поліпшення зору і навіть для запобігання розвитку ракових захворювань.

Помідори запобігають захворюванню серцево-судинної системи або полегшують перебіг хвороби. Вони багаті вітамінами, які поліпшують стан судин (аскорбінова кислота, РР, лікопін). Користь цих речовин особливо очевидна у випадках ішемічної хвороби, артеріальної гіпертонії.

Насіння цих овочів **запобігають тромбоутворенню**. Клітковина в складі помідору допомагає пов'язувати шкідливу фракцію холестерину в кишечнику, запобігаючи потрапляння її в кров і розвитку атеросклерозу.

Мають позитивний вплив на роботу травної системи. Підвищити апетит допоможе вміст у складі помідорів яблучної і лимонної кислот, необхідних при млявому процесі травлення. Нерозчинна клітковина стимулює перистальтику кишечника, приносячи користь при схильності до запорів.

Запобігають онкологічним захворюванням. Користь полягає в тому, що помідори містять не одну, а кілька речовин, що беруть участь у знищенні клітин після спонтанно виниклих мутацій.

Вплив на ендокринну систему. Томати прискорюють обмінні процеси, нормалізують вироблення інсуліну, що сприяє стабілізації стану під час порушення толерантності до вуглеводів.

Протинабрякова дія. Вживання помідорів нормалізує водно-сольовий обмін і дає легкий сечогінний ефект.

Детоксикація. Включення в їжу томатів рекомендовано тим, хто вирішив відмовитися від куріння на користь здорового способу життя.

Профілактика остеопорозу. Помідори допомагають зберігати кальцій в кістках.

Імуностимулююча дія. Застосування помідорів у вигляді маски на обличчя зменшує вироблення шкірного сала, приносячи природне зволоження і позбавлення від запальних висипів.

Захист від опіків. Сік здавна використовувався як високоефективний крем проти сонячних променів: досить 1 раз промити шкіру, щоб рідина вбралася в пори і вплив ультрафіолету був значно меншим, ніж зазвичай. Опіки також змащують томатним соком, щоб біль вщухла, а роздратування шкіри було мінімальним.

Маски для обличчя. З перекрученої м'якоти томатів, листя м'яти, вишні, роблять відмінні маски, які живлять шкіру, виводять з неї зайві шлаки, забруднення. Вони нічим не гірші масок з огірка, які всі звикли робити. Відмінний засіб для боротьби зі зморшками, які практично зникають після 3-4 тижнів періодичного накладання маски на обличчя.

У випадку анемії. Велика кількість заліза, яке є незамінним для підвищення гемоглобіну в організмі, дозволяє швидко подолати анемію і закріпити ефект надовго.

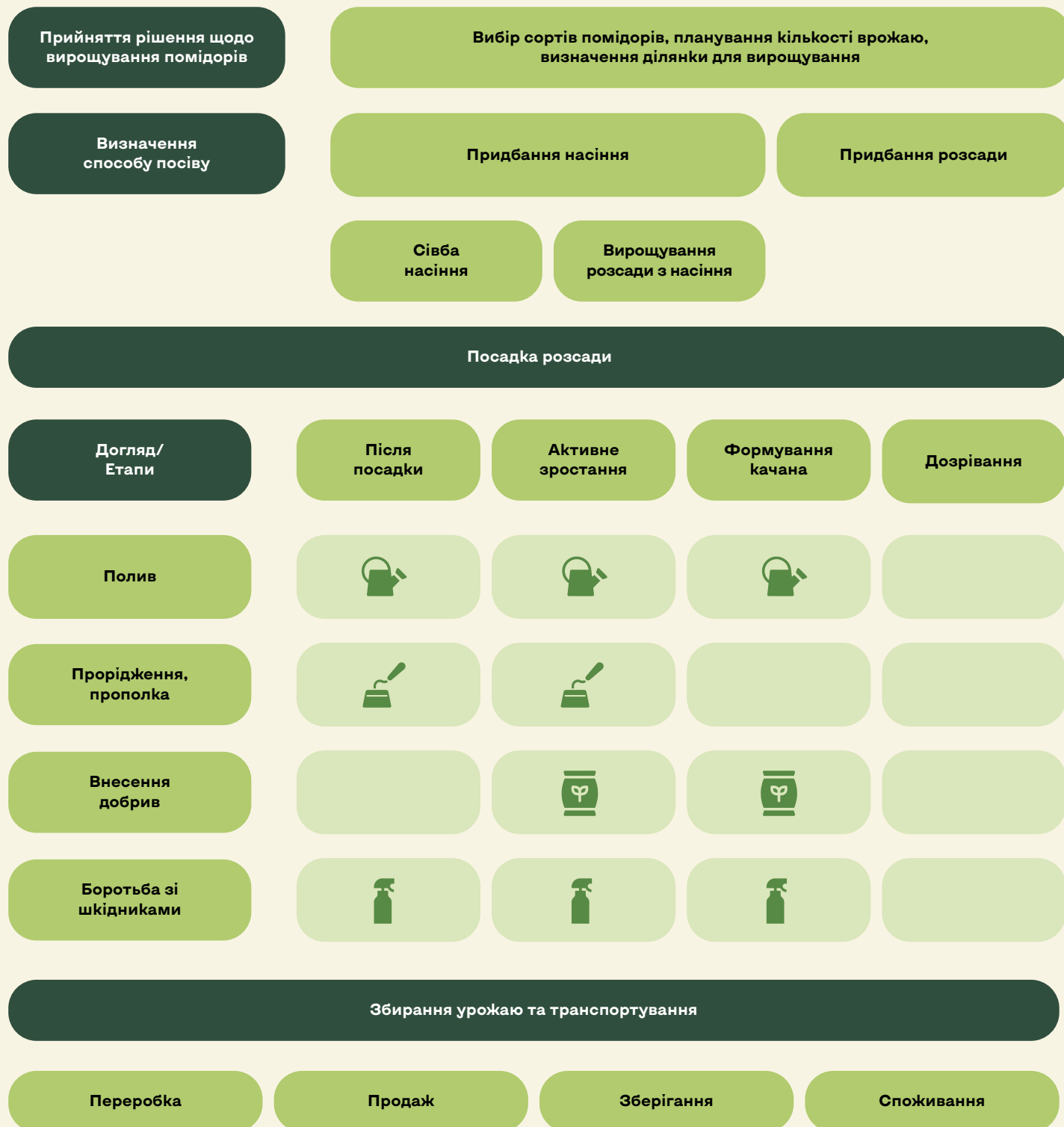
Противірусний засіб. 120 мг аскорбінової кислоти на 100 грамів продукту – відмінний показник для будь-якого фрукта, не кажучи вже про овочі. Томати – це вірний спосіб підвищити імунітет людини.



ЯК ВИРОЩУВАТИ ПОМІДОРИ

Для того, щоб оцінити скільки помідорів потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для їх вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання помідорів – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Помідори: від купівлі насіння до споживання



Томат досить теплолюбний, тому найчастіше насіння висівають на розсаду. Однак у південній та центральній частині України можливий посів відразу в ґрунт.

Перед висіванням насіннєвого матеріалу необхідно належним чином підготувати ґрунт. Для цього ґрунт потрібно збагатити органічними речовинами і добре його пролити. Ґрунт повинен бути легким і пухким, інакше можуть виникнути проблеми зі схожістю насіння. Температура ґрунту повинна бути не менше +14–15° С.

Місце для грядки краще обирати з південного або південно-східного боку.

Добре, якщо раніше тут вирощувалися капуста, кабачки або огірки. Після картоплі і перцю сіяти насіння помідорів не рекомендується.

Перед посівом по всьому периметру грядки встановлюються дуги, на які буде натягтися плівка для приховування сіянців.

Насіння замочують у теплом розчині марганцівки приблизно на 12–18 годин. Це знезаразить посівний матеріал і буде сприяти швидкому проростанню паростків.

Готуються лунки, які розташовуються за схемою 30х50 сантиметрів.

У кожен лунку кладуть насіння (4–5 штук), які присипаються сантиметровим шаром ґрунту.



Посів **поливається** невеликою кількістю теплої води.

Потім **лунка накривається** перевернутою скляною банкою або обрізаною пластиковою пляшкою. Завдяки цьому створюється волога камера, сприятлива для проростання, зменшується випаровування, іншими словами створюється парниковий ефект.

Вся грядка додатково вкривається плівкою, натягнутою на дуги, яка притискається ґрунтом з усіх боків.

В такому стані сіянці залишаються до повного **проростання, займає ця фаза до 6–10 днів**.

Після появи перших сходів, в одній лунці **залишаємо одну, максимум дві найсильніших рослини**, інші видаляємо. Якщо є потреба, то видалені рослини можна пересадити в додаткові лунки.

Якщо погода тепла, сонячна і безвітряна, то залишаємо грядку відкритою. Якщо присутні негативні погодні чинники, то знову вкриваємо незміцнілі рослини плівкою.

Після формування 2–3 повноцінних листочків, саме час підживити кущі помідорів. Для приготування поживного складу потрібно: на 1 літр води 1,5 г нітрату амонію. На кожен лунку потрібно не більше 0,5 літра підгодівлі.

Поява першої зав'язі свідчить про те, що пора робити друге підживлення. Для цього використовуємо суперфосфати (20 г) і хлористий калій (10 г). Добрива засипаються в борозенки глибиною до 7 см і присипаються землею. Розташовуватися вони повинні на відстані 15–20 см від центрального кореня.

Незайвим буде полити помідори розведеним в пропорції 1/10 розчином коров'яку.

Пасинкувати рослини потрібно залежно від вибраного сорту. Те ж саме стосується і **підв'язки**. З настанням серпня **полив зменшуємо**. А **ґрунт мульчуємо**.

Безумовною перевагою томатів, вирощених безрозсадним способом, є їх значно менша потреба в поливі, ніж розсадних побратимів. Справа в тому, що кущі відразу вкорінюються на постійному місці, їх коренева система не піддається травмуванню (пikіровка, пересадка). Центральний корінь максимально проростає в глибину, а бічні корінці розвиваються краще. Таким чином рослина здатна самостійно забезпечувати себе достатньою кількістю вологи. Але це не означає, що від поливу потрібно відмовитися зовсім – просто він буде більш помірним.

У безрозсадного способу вирощування помідорів є і свої недоліки: для посіву підходять тільки ранньостиглі сорти помідорів. Поява перших плодів затримується практично на 2 тижні, в по-

рівнянні з томатами, посадженими розсадою. Але не зважаючи на те, що насіння висіваються в ґрунт на півтора місяця пізніше, ніж для розсади, кущі швидко набирають силу і в своєму розвитку обганяють помідори, вирощені в закритому ґрунті.

Безрозсадне вирощування томатів значно збільшує період збору врожаю. Він триває з вересня і до середини жовтня.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ ПОМІДОРІВ

Вибираючи насіння томатів, приділіть особливу увагу вивченню упаковки. На ній повинна бути вказана інформація про виробника і строк придатності насіння. Купуючи прострочене насіння ви ризикуєте отримати низьку схожість і мінімально можливий урожай.

Зверніть увагу на маркування. Сорти, які відзначені значком F1, є стійкими до різних захворювань, але при цьому вони відносяться до гібридів.

Крім даних про виробника і термін придатності, на упаковці з насінням повинно бути вказано їх кількість, номер партії і ГОСТ, що визначає якість посівного матеріалу.

Вивчіть інформацію про схожість насіння, яку також можна знайти на упаковці. Не варто купувати пакети з насінням, на яких вказана 100% схожість. Справа в тому, що зразковим показником схожості вважаються цифри 80–90%. Досягти 100% схожості практично неможливо, навіть за ідеальних умов вирощування.

Переконайтеся в тому, що обраний сорт томатів підходить для вашої кліматичної зони. Якщо ви проживаєте в регіонах з помірним або холодним кліматом, не варто купувати насіння помідорів, що відрізняються теплолюбністю і призначені для південних регіонів, навіть якщо ви плануєте вирощувати їх у теплиці.

Зверніть увагу на висоту рослин, яка також вказана на упаковці. Для вирощування в теплиці можете вибрати насіння високорослих рослин, а от для відкритого ґрунту більше підходять низькорослі томати.

Для **невисоких теплиць** вибирайте насіння низькорослих, великоплідних томатів.

Якщо ви плануєте вирощувати помідори **в парниках і низьких теплицях,** вибирайте насіння низькорослих дрібноплідних сортів.

Якщо ви плануєте **запастися насінням томатів з власної ділянки,** вибирайте найбільші й найрівніші овочі, без вад, з рівним забарвленням і правильною формою. Стиглі помідори, залишені на насіння, акуратно зніміть з куща і залиште дозрівати в приміщенні.

Температура в приміщенні, де будуть дозрівати помідори, повинна становити + 22–25° С. Доспілі овочі розріжте і вийміть насіння разом з м'якоттю. Залиште насіння для бродіння. Через 5 днів промийте і просушіть насіння, розклавши їх на аркуші паперу. Готове насіння перекладіть в полотняний мішечок або паперовий конверт і зберігайте в сухому прохолодному місці.

Насіння томатів невелике – 3–4 мм в довжину. На вигляд злегка зморшкувате через короткі волоски на поверхні. Колір жовтий або блідо-коричневий.

У середньому 1 г містить 300–500 насінин. Середній рівень схожості насіння томатів визначається як 65–80%.



ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ НАСІННЯ ПОМІДОРІВ

Для того, щоб урожай порадував вас якістю і кількістю, необхідно мати добре насіння. Безумовно, його можна купити в магазині. Але якщо ви зберете насіння самостійно з помідорів тих сортів, які полюбилися вам вже протягом тривалого періоду, ви не тільки заощадите кошти, а й виключите ймовірність купівлі «кота в мішку».

Для вибору насінневих помідорів на грядці ще заздалегідь потрібно вибрати пару-трійку найсильніших і міцних кущів. Помідори для збору насіння потрібно зривати тільки з нижньої зав'язі. Це пояснюється тим, що найперші помідори (на нижчих зав'язях) цвіли в травні, коли бджоли не були такими активними і не запилювали квітки. Це означає, що ми зриваємо чистий сорт помідора, а не гібрид.

До речі, багато дачників помилково вважають що, взявши насіння у гібридного помідора, вони отримають такий же плід. Насправді це не так. Взавши насіння у гібрида, можна отримати віддалене нагадування одного з «батьків» схрещування. До того ж, якщо взяти томати з верхніх зав'язей, їх насіння в майбутньому будуть давати дрібні плоди.

Заздалегідь вибрані кущі потрібно оточити турботою і увагою – більш ретельно їх поливати, оберігати від шкідників і хвороб.

Якщо вибрати томати для насіння із загальної маси, не знаючи, з якого куща даний помідор, можна «нарватися» на хворий плід, навіть не підозрюючи про це.

Із зірваних томатів слід вибрати найкрасивіші екземпляри. Потрібно вибирати помідори середнього розміру, найбільш типової форми для даного сорту.

Деякі дачники намагаються отримати насіння з томата незвичайної для свого сорту форми, сподіваючись на те, що майбутній урожай буде аналогічним. Це в корені неправильно. Незвичайна форма томата залежить від зовнішніх умов – кількість сонця, активність поливу. І ніяк не передається через насіння.

Існує думка, згідно з якою для насіння краще брати перестиглі помідори. Це не так. Насіння з перестиглих плодів можуть почати проростати завчасно, ще на етапі їх збору.

Плоди після збору потрібно залишити на деякий час в теплом місці, щоб вони «дозріли». Трьох-чотирьох днів зазвичай буває достатньо.

Після цього плоди надрізають і випускають всю м'якоть з насінням в чистий посуд.

Ви напевно помічали, що насіння томатів покриті слизовою м'якоттю. У цій м'якоті є речовини (інгібітори), які захищають насіння від проростання всередині плоду. Щоб насіння могли зійти, їх необхідно очистити від цієї м'якоті. Зробити це вручну, не пошкодивши насіння, практично нереально. Але від оболонки можна позбутися за допомогою процесу бродіння.



Щоб насіння з томатним соком забродило, всю рідину потрібно перелити в банку, накрити її марлею і поставити в тепле місце. Доливати воду не рекомендується, інакше насіння може задихнутися і загинути.

На цьому етапі підготовки насіння дуже важливо не пропустити момент, коли бродіння буде завершено. Якщо насіння вийняти раніше терміну, воно не очиститься від своєї оболонки, а

якщо його перетримати, воно може почати проростати прямо в рідині – після цього воно стане непридатним для зберігання. Щоб вибрати потрібний момент, зверніть увагу на саму кашку. Якщо поверхня затягнулася плівкою, з рідини пішли бульбашки, сама рідина трохи стала світлішою, а насіння вже опустилося на дно банки, значить час прийшов – насіння готове.

Вся рідина обережно зливається, щоб не упустити насіння, що осіло на дні. Потім насіння ретельно промивають водою. Каламутну рідину змінюють доти, поки вона не стане практично прозорою. Можна також промити насіння в ситечку – так значно зручніше.

Якщо ви хочете захистити свої майбутні сходи від шкідників і хвороб, насіння можна піддати ще одному етапу обробки. Це допоможе знезаразити насіння від хвороботворних мікроорганізмів. Це можна зробити за допомогою слабкого розчину марганцівки, мідного купоросу або простого господарського мила. Насіння слід замочити на 20–30 хвилин в блідо-рожевому, блакитному або мильному розчині. Після цього їх ретельно промивають.

Нарешті наше насіння для посадки готове. Тепер потрібно його просушити. Для цього насіння розкладають на газеті. Сушиться насіння в жаркому провітрюваному місці. Не забувайте його періодично перемішувати, щоб воно добре висохло.

Цей простий алгоритм дій допоможе вам зібрати найякісніше насіння, яке дасть хороший, добірний урожай.

Однак для того, щоб насіння благополучно проросло в ґрунті, його потрібно вміти зберегти.

Для цього висушене на газеті насіння поміщають в паперовий пакет і запечатують. Зберігати насіння томатів потрібно в прохолодному і сухому місці – воно боїться вологи і відразу псується від неї.

ДЕ І ЯК ПРАВИЛЬНО ВИРОСТИТИ РОЗСАДУ ПОМІДОРІВ

Перш ніж приступити до посіву розсади, **необхідно перевірити насіння на схожість**. Один з ефективних і одночасно простих способів – перевірка в 3% соляному розчині. Для цього необхідно помістити насіння томатів в воду кімнатної температури, в якій попередньо розчинили кухонну сіль з розрахунку 20–25 г солі на 500 мл води. Спостерігайте за насінням близько 10 хвилин. Те насіння, яке спливе на поверхню, необхідно відбракувати, адже його схожість, швидше за все, близька до нуля. А насіння, яке по закінченню зазначеного часу, виявиться на дні – необхідно витягти, промити водою і просушити на папері і не зтягуючи, почати підготовку насіння до набухання і подальшого посіву.



Для набухання помістіть насіння на вологу текстильну або паперову серветку, накрийте для того, щоб вода не випарувалася, і залиште в теплом місці на час від 12 до 24 годин, після чого приступайте до посіву.

❗ Насіння томатів придатне до вирощування протягом періоду до 4–5 років, і це необхідно враховувати під час підготовки насіння до сівби.

Якщо насіння свіже – ні відбракування, ні замочування не є обов'язковим, оскільки свіже сухе насіння має гарні показники схожості.

Перший крок до вирощування якісної розсади – крім якісного насіння ще й придатний ґрунт. Рекомендуємо використовувати спеціальні субстрати для розсади, які містять оптимальний набір корисних речовин, а також оброблені для захисту від шкідників. Найбільш ефективними є субстрати з вмістом кокосових волокон. Але ґрунт можна підготувати і самостійно з дер-

нового і перегнійного ґрунтів, взятих в рівних частинах, з додаванням торфу або тирси для розпушення.

Також, для вирощування розсади відмінно підходять торф'яні таблетки діаметром 33–36 мм, це чудовий спосіб вирощування розсади без пікіровки, яка може пошкодити рослини. Під час посадки насіння томатів в торф'яну таблетку використовують не 1 насіннячко, а 2–3 (слабкі паростки потім можна прищипнути). Коли сіянець пустить коріння, його необхідно разом з таблеткою помістити в горщик для розсади і продовжувати вирощувати вже в цій ємності безпосередньо до висадки в ґрунт.



Насіння томатів висівають на розсаду за 45–65 днів до висадки у відкритий ґрунт (ранні та пізні сорти відповідно). Для планування терміну посіву насіння також слід врахувати період появи сходів (7–10 днів); за умови пікіровки – до 10 днів на відновлення сіянців. Таким чином, при приблизному терміні висадки розсади в кінці травня – насіння слід висівати в кінці лютого, початку березня.

Глибина посіву насіння не повинна перевищувати 1 см. Після посіву ємності необхідно накрити склом або плівкою і помістити в тепле місце (оптимальна температура близько +25° С).

Світло. Тривалість світлового дня для томатів перші 5 днів після посіву – цілодобово, надалі – 12–16 годин, тому після появи сходів протягом дня необхідно забезпечити сіянцям хороше підсвічування.

Температура. Після появи сіянців ємності з розсадою необхідно помістити в більш прохолодне місце з температурою повітря +15...+16° С, після того, як сіянці зміцніють (через 7–10 днів), денна температура повинна становити +18...+20° С, а вночі залишатися на колишньому рівні +15...+16° С. Важливо не допускати протягів, але при цьому періодично провітрювати приміщення.

Полив. Розсаду необхідно поливати водою кімнатної температури і стежити за тим, щоб ґрунт не був надмірно вологим. Від першого поливу посаженого насіння і до появи першого листочка рясно ґрунт не поливають, а тільки збризкують при виявленні сухої поверхні. Після появи перших листочків ґрунт поливають раз на тиждень, а коли з'являться перші 4–5 листочків – полив необхідно здійснювати 1 раз на 3–4 дні.

Пікіровка розсади томатів може бути проведена 2-ма способами: шляхом посадки однієї рослини і двох рослин відразу. У першому випадку виходить міцний саджанець з потужною кореневою системою, у другому випадку спочатку виходять 2 рослини з 2-ма кронами, стебла яких міцно пов'язують ниткою, і після того, як вони зростуться – прищипують верхівку слабшого саджанця і видаляють нитку, яка їх пов'язувала.

В першому випадку, під час посадки однієї рослини, краще використовувати торф'яні або пластикові горщики ємністю 0,5 л. У другому випадку, під час пікірування і посадки 2-х рослин в результаті можна отримати міцну і стійку рослину, властивості якої важливі, особливо в тому випадку, коли мова йде про високорослі сорти.

Гартувати саджанці починають за 10–14 днів до висадки в ґрунт. Температуру загартування починають знижувати до +18...+20° С, а потім до +14...+16° С. За тиждень перед висадкою розсаду виносять на відкрите повітря спочатку на 2–3 години, а в останній день – на добу. Перед висадкою необхідно упевнитися у високому ступені готовності розсади до переселення на постійне місце росту: стебла повинні бути міцними, висотою не більше 30 см, з не менше ніж 6–7 листками. Допустима наявність квіткових бутонів, що не розпустилися.

Ділянки, які слід розглядати для висадки розсади помідорів, повинні добре прогріватися і освітлюватися сонцем, та бути захищеними від вітру. Кращі попередники для помідорів – гарбуз, цибуля, капуста, боби. Там, де раніше вирощувалися картопля, баклажани, перець і пасльонові культури – помідори краще не садити протягом 3–4 років.

Щодо ґрунтів – помідори не вимогливі до них, ростуть на ділянках із слабокислими і нейтральними ґрунтами, але найбільш підходящими вважаються легкі та родючі ґрунти суглинистого і супіщаного типу.

Висадку розсади необхідно здійснювати не раніше, ніж припиняться заморозки. В українців є така приказка: «До Миколи не сій гречку і не стрижи овечку». От після весняного Миколи, після 22 травня, як правило, і висаджують розсаду в ґрунт.

Для висадки розсади в ґрунті роблять поглиблення, поливають їх водою і розміщують в них розсаду.

Всі саджанці розміщують рівно, високорослі сорти і рослини, що витягнулися – під кутом 45°.

При посадці можна відразу поставити кілочок, який згодом необхідно використовувати в якості опори для підв'язок помідорів.

В середньому треба дотримуватися наступної схеми посадки: 35 см між рослинами і 60 см між рядами.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З ПОМІДОРАМИ

Культури, які можна садити поруч з помідорами:

- Морква
- Буряк
- Редис
- Часник
- Петрушка
- Селера
- Базилік
- Листя салату
- Щавель
- Квасоля
- Рута
- Фацелія



Ці культури не лише спокійно перенесуть високу вологість ґрунту, але й принесуть додаткову користь. Річ у тім, що багато з перерахованих вище рослин здатні захистити помідори від шкідників і різних хвороб.

Фацелія позбавить овочеві посадки від фітофторозу. Нагадаємо, це захворювання викликають грибоподібні мікроорганізми. На зараження рослини можуть вказувати темно-коричневі потемніння, що утворюються на плодах.

Не можна садити помідори разом з огірками, горохом, фенхелем, картоплею, капустою. Якщо посадите картоплю і помідори разом – у помідорів почне розвиватися фітофтороз.

Сусідство з томатами буде заважати росту винограду, кукурудзи і ріпи.

Не варто вирощувати помідори поруч з абрикосовими деревами.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ПОМІДОРАМИ

Догляд за помідорами включає поливи, підживлення, розпушування ґрунту, підв'язування до опор високорослих сортів, легке підгортання, а також прополювання бур'янів, і якщо знадобиться, то захист від шкідників і хвороб.



Поливання помідорів. Помідори не люблять ні надлишку води, ні посухи. Поливати їх необхідно в міру підсихання ґрунту, не даючи йому висихати повністю, рідко, але рясно, в середньому раз на тиждень, якщо немає дощів, а коли вони йдуть, то рідше. Найголовніше, щоб у помідорів вистачало води з моменту утворення зав'язей і до закінчення наливу плодів. Якщо в цей час помідор потрапить під посуху, зав'язі можуть обсіпатися, а плоди, які виростуть з тих, що вціліють, вийдуть нетипово дрібними. Трохи пізніше, коли вони вже розвинулися, нестача поливу може викликати розтріскування плодів. Найбільше подобається помідорам краплинний або «підземний» полив, там де вони використовуються, врожаї зазвичай більші. Якщо поливати помідори цими способами, а також під корінь або по борознах і тільки у вечірній час, вони ніколи не захворіють будь-якою гниллю плодів.

А ось ще маленький секрет: помідори рідше хворіють і краще ростуть, якщо у воду для поливу додати трішки попелу (пару щіпок на десятилітрове відро). Краще будуть плодоносити вони і в тому разі, якщо, як тільки почнуть з'являтися зав'язі, посипати попелом ґрунт навколо них (теж близько жменьки на один метр квадратний). Рихлити ґрунт потрібно кожного разу, як тільки помітно буде на ньому тверду кірку, а утворюється вона зазвичай після поливів або дощів.

Підживлення помідорів. Підгодувати помідори потрібно хоча б тричі за сезон, а ще краще – робити це постійно, через кожні два тижні. Добрива можна використовувати різні, головне, щоб азоту в них було менше, ніж фосфору з калієм, наприклад: 15 грамів аміачної селітри, 55–60 грам суперфосфату і 35–40 грамів хлористого калію на десять літрів води. Однак і на розчин пташиного посліду вони теж реагують добре. З мікродобрив їм потрібні магній і бор: магній постійно, а бор, коли вони зацвітуть, тому що від його нестачі можуть почати обсіпатися квітки і зав'язь. Для підживлення потрібно взяти один грам борної кислоти на один літр води і обприскати зелень у другій половині дня.

Підв'язування помідорів до опор. Підв'язувати високорослі помідори до кілочків необхідно відразу після того, як висаджена на постійне місце розсада добре вкорениться і рушить в зростання, а при безрозсадному способі – коли у сіянців з'явиться біля шести листочків. Кілки потрібно забивати в землю з північної сторони на глибину близько 40 сантиметрів і на відстані 10 сантиметри від стебла. Висоту кілочка зазвичай підбирають під висоту сорту (від одного до 1,5 метри). Втім, деякі сорти можна підв'язувати і не до кілочків, а до дроту, горизонтально натягнутого між рядами (шпалери), нахилиючи рослини з сусідніх рядів попарно один до одного. Тоді у них плоди будуть трохи крупнішими, крім того прибирати їх буде легше. Це стосується не тільки високих, але і середньорослих сортів.

Підгортати помідори потрібно двічі або тричі за сезон.

Від бур'янів помідори захищають постійно, з перших днів, не даючи бур'янам розростатися. Зручніше за все робити це разом з розпушуванням і підгортанням.

Формування помідорових кущів. Формувати кущі потрібно не у всіх сортів (в деяких і так виростає всього по одному головному стеблу). Найчастіше залишають одне головне стебло, а сорти з потужними стеблами і з невеликими, але численними плодами можна формувати і в два стебла, та навіть в три. Що південніше ви живете, то більше стебел можна залишити, тому що довге південне літо дозволить встигнути визріти всім плодам. Правда, вони можуть виявитися дрібнішими, ніж на основному стеблі.

Нічого складного у формуванні немає. Якщо потрібне лише одне стебло, то на ньому видаляють всі, що з'являються в пазухах листків, пасинки, не дозволяючи їм доростати до довжини 3–4 сантиметра. Передусім необхідно прибирати ті пасинки, які вирости відразу під стеблами, інакше помідор може скинути квітки і зав'язь.

Якщо будете формувати кущ у два стебла, залиште бічний пагін, який з'явиться біля першої китиці, а якщо три, то крім нього ще і найсильніший з тих, який намічається під другим стеблом.

Пасинки при цьому не треба виривати, а виламувати, обережно обхопивши їх великим і вказівним пальцями, і тягти вбік, а не на себе. Якщо ж вони встигли вирости надто великими, їх краще зрізати гостро-заточеним ножом, або бритвою.

Пасинкувати помідори необхідно постійно, скільки б стебел у них не було залишено. Щоправда, є одне важливе обмеження: під час занадто сильної літньої спеки від обривання листя і від пасинкування краще тимчасово утриматися, бо кущі в таких умовах погано переносять травми. А ось якщо влітку йдуть затяжні дощі з похолоданням, помідори бажано не тільки пасинкувати, але й вилучати в них частини пагонів і все нижнє листя, щоб кущі швидше і краще прогрівалися та провітрювалися.

Крім того, для кращого врожаю десь у середині серпня варто прищипнути верхівки у всіх плодоносних пагонів і видалити ті квіткові китиці, на яких не зав'язалися плоди, тоді ті плоди, що вже зав'язалися, краще наллються і швидше дозріють.

ХВОРОБИ І ШКІДНИКИ ПОМІДОРІВ

Мозаїка. Це вірусна хвороба, що може поширюватись в теплицях, і на грядках. Основними ознаками є: зміна забарвлення листків (з'являються зеленувато-жовті та темні плями), також може змінюватися форма листків, вони можуть також скручуватись і морщитись. При цьому сама рослина має пригноблений вигляд, дає низький врожай, а в підсумку засихає. Мозаїкою в основному хворіють томати сортів відкритого ґрунту і народної селекції.



Як боротися: хворі рослини краще видалити і спалити. Для запобігання розповсюдження, під час посадки потрібно обробити насіння однопроцентним розчином марганцівки (марганцевокислий калій) протягом 20–35 хвилин. Для профілактики обробляють розсаду один раз на десять днів розчином знежиреного молока (молоко: вода – 1:10 та одну ложку сечовини). Також при можливості краще сіяти насіння 2–3 річної давності.

Фітофтороз томатів. Грибкова хвороба, яка в основному характерна для помідорів, що садяться у відкритий ґрунт. Поширений майже повсюдно. На стеблі і листі pojawiaються коричневі утвори, з нижнього боку листя утворюється слабкий білуватий наліт. З'являються підшкірні бурі плями на плодах. Швидкому поширенню фітофторозу сприяють великі перепади температур, підвищена вологість.

Заходи боротьби: через двадцять днів після висадки розсади у ґрунт, потрібно обробити її препаратом «Ридоміл Голд» – 2,5 мл/м². Потім через двадцять днів повторюють обробку, але іншим препаратом – «Превікур» – 3 мл/м². Коли зацвіте третя квіткова кисть, ефективно обприскувати хворі рослини розчином часнику (склянку перемелених зубчиків часнику розводять у відрі води і додають один грам марганцівки).

Вершинна гниль помідорів. Основні ознаки: на зелених плодах з'являються деформовані плями, також можуть бути сухі чорні або водянисті утворення, що мають запах гнілі. Виникає ця хвороба через нестачу вологи та надмірний вміст у ґрунті азоту або малу кількість кальцію.

Боротьба: регулярне поливання, особливо в спекотну погоду, обприскування заражених рослин розчином кальцієвої селітри (1 столова ложка на відро води) і спалювання уражених плодів.

Бура плямистість на помідорах. Також називають листовою цвіллю – переважно розвивається на листі томатів, що ростуть у плівкових теплицях, але в південних широтах поширена і у відкритому ґрунті. Нижня сторона листків покривається буро-коричневими плямами з оксамитовими або сірими утвореннями. Уражене листя засихає, рослина гине. Сам грибок переноситься спорами на інші, здорові рослини.

Як боротися: основною причиною цієї хвороби є підвищена вологість та полив холодною водою. Для запобігання потрібно вже за перших проявів знижувати вологість у повітрі (зменшити полив, за можливості підвищити температуру). Необхідно також провести обробку препаратом «Ридоміл Голд» – 2,5 мл/м². З профілактичною метою також дезінфікують теплицю (після збору врожаю) розчином мідного купоросу (на відро води розводять 1 стакан мідного купоросу).

Сіра гниль плодів томатів. Це грибкова хвороба, що розвивається на плодах в кінці вегетації і в дощову погоду. При цьому з'являються дрібненькі плями округлої форми. Наступним етапом буде перетворення плям в коричневі водянисті крапки. Це захворювання часто плутають із фітофторозом. Грибок сірої гнилі також вражає інші наземні частини рослини (стебло, листки, квітки).

Як боротися: видалення уражених плодів та інших частин хворих рослин; підвищення температури; обов'язкова дезінфекція ґрунту; обприскування хворих рослин препаратами «Ридоміл Голд» або «Превікур».

Фомоз (бура гниль) томатів. Грибкове захворювання, що може вражати тільки плоди. Основні прояви: невеликі бурі плями (діаметром 3–4 см) на зовнішній поверхні плоду, навколо плодоніжки. На поверхні має невеликі розміри, але насправді підгнивають і внутрішні тканини плоду. Можуть бути враженими як стиглі плоди, так і зелені (якщо зелені, то дозрівати не встигають – відривається ніжка).

Заходи боротьби: не створювати високу вологість, уникати підгодівлі свіжим гноєм і зайвим азотом. Дезінфікувати ґрунт, обробити рослину «Фундазолом», «Превікуром». А вражені плоди зібрати і знищити – спалити, закопати.

Коренева гниль томатів. Зазвичай вражає рослини в теплицях. Рослини, що вражені – в'януть, коренева частина стебла загниває. Цією ж хворобою хворіють і огірки. Ось чому після огірків небезпечно садити томати, і навпаки.

Як боротися: дезінфекція теплиці мідним купоросом. А рослини, що захворіли обробляють препаратом «Превікур».

Стеблова гниль томатів. Зараженню зазвичай піддаються стебла на рівні поверхні ґрунту або вище. Однак, можуть вражатися всі листові органи рослини. У основі рослини утворюються вдавнені пошкоджені ділянки темно-коричневого кольору, які поступово збільшуються в розмірах і в кінці кінців оперізують стебло, що стає причиною пожовтіння і в'янення більш старого листя. Прогресуюче в'янення призводить до загибелі рослини.

Заходи боротьби: обприскування хворих рослин препаратами «Ридоміл Голд» або «Превікур».

Альтернاریоз томатів. Уражаються листя, стебла і плоди. Перші ознаки виявляються на нижніх листках у вигляді коричневих концентричних плям. Поступово вони збільшуються, охоплюють всю листову пластинку, що призводить до передчасного відмирання листків. На стеблі, як і на листі, утворюються овальні зональні плями, що викликає суху гниль стебел.

Заходи боротьби: обприскування хворих рослин препаратами «Ридоміл Голд» або «Превікур».

Антракноз томату. Симптоми хвороби можуть проявлятися на плодах, стеблах, листках і коренях, причому найбільш сильно уражаються плоди і коріння. Хоча плоди легко уражаються в незрілому стані, симптоми проявляються лише по досягненні плодами зрілості. Спочатку пошкодження виглядають як осілі круглі плями, які у міру збільшення в розмірах приймають вид вдавнених плям з концентричними кільцями.

Заходи боротьби: обприскування хворих рослин препаратами «Ридоміл Голд» або «Превікур».

Білокрилка. Один з найпоширеніших шкідників помідорів. З'являється вже через кілька тижнів після «переїзду» посадкового матеріалу на постійне місце, тому огляд рослин потрібно проводити якомога раніше.

Основні прикмети появи білокрилки на томатах:

- жовті або білуваті плями на листі;
- нехарактерний блиск листової пластини;
- скручування і в'янення листя;
- повільне дозрівання плодів, м'якоть яких має білі прожилки.

У разі, коли шкідники заселяють помідори у великій кількості, цих метеликів можна побачити неозброєним оком, проте зазвичай вони розташовуються на нижньому боці листків.

Найбільшої шкоди білокрилка завдає нижнім ярусам рослин, куди потрапляють продукти її життєдіяльності. Спочатку вони утворюють липкий наліт, з якого в подальшому виділяються спори сажистих грибів, що вросли в тканини рослин. Заражені ділянки спочатку стають білими, а потім чорніють.

За великої чисельності комах позбутися їх практично неможливо. Саме тому боротьба зі шкідниками помідорів, і білокрилкою зокрема, повинна починатися з **профілактичних заходів:**

- не загущувати посадки;
- проводити пасинкування кущів;
- не закладати компостну яму поблизу томатних грядок;
- розміщувати на ділянці липкі приманки жовтого кольору;
- розсипати в міжряддях подрібнений тютюн.

Із народних засобів найпопулярнішими проти білокрилки вважаються часниковий настій (150 г часнику на 1 л води), настій з коренів кульбаби (200 г сировини на 1 л теплої води) і настій з лікарського деревію (800 г трави на 1 л окропу). Перед обприскуванням рослин кожен з настоїв необхідно розвести в 10 л води і додати трохи рідкого мила в якості прилипака.

Якщо перераховані вище профілактичні та народні засоби виявилися неефективними, єдиним способом для боротьби з білокрилкою залишається хімічний. Цей метод передбачає використання спеціальних інсектицидів, таких як «Актеллік», «Конфідор», «Актара» та ін. Застосовувати хімічні інсектициди краще до початку формування плодів, суворо дотримуючись інструкції.

Слимаки. Ще одні шкідники томатів, які харчуються надземною вегетативною масою рослин, – слимаки. Ці молюски здатні завдавати великої шкоди посадкам різних пасльонових та інших овочевих культур. Дірки на листках, пророблені слимаками, іноді плутають з лабіринтами гусениць. Головна відмінність полягає в більшому розмірі отворів та сріблястому слизу, що залишається слимаками на листі.

Ці молюски живуть переважно в затінених, вологих ділянках городу. Нерідко вони ховаються під іржавим садово-городнім інвентарем і мокрими дровами. Як й інші хвороби і шкідники томатів, в умовах сирої погоди слимаки починають активно розмножуватися і шкодити посадкам.

Якщо не забезпечується належний захист помідор від хвороб і шкідників, таких як слимаки, зростання кущів сповільнюється, а квітконоси починають поступово обсіпатися. Крім того, ці паразити здатні поширювати різні грибкові та вірусні інфекції, в результаті чого рослини можуть уражатися фітофторозом, борошнистою росою, сірою або бурю гниллю та ін.

Захистити томати від слимаків можна механічним способом, збираючи шкідників вручну, або ж використовувати спеціальні біологічні препарати, до складу яких входять живі мікроорганізми. Серед народних способів винищення слимаків великою популярністю користується розчин з нашатирного спирту (4 ст. ложки на 10 л води), яким протягом 2-х тижнів обприскують кущі, повторюючи обробку кожні 3 дні.

Павутинний кліщ. Коли вирощуються помідори, шкідники нерідко починають їх атакувати практично на самому початку вегетації. До таких комах відноситься і павутинний кліщ. На томатах у відкритому ґрунті він може з'являтися одним із перших, оскільки самка павутинного кліща виходить з діапаузи в середині весни та селиться на бур'янах, де здійснює кладку яєць.

Через кілька тижнів після цього кліщ перебирається на посадки томатів і починає активно шкодити. Тому вже наприкінці весни слід ретельно оглядати рослини, щоб не пропустити появу шкідника.

Серед головних ознак ураження томатів павутинним кліщем можна відзначити дрібні плями молочно-жовтого кольору або знебарвлені ділянки, на яких видно місця проколу листя, за рахунок яких кліщ харчується соком рослин.

Згодом м'яке листя скручується, засихає і опадає. Після цього колонія комах обволікає кущі білою павутиною і мігрує на здорові рослини.

Незалежно від того, де з'явилися шкідники томатів: у теплиці чи у відкритому ґрунті – боротьбу з ними треба починати з **профілактичних заходів, які включають:**

- ➔ ретельне очищення ділянки від рослинних залишків, опалого листя та іншого виду сміття;
- ➔ щорічне знезараження ґрунту з використанням натуральних засобів;
- ➔ заміну ґрунту і обробку стін теплиці;
- ➔ ретельний огляд розсади томатів перед висадкою;
- ➔ дотримання сівоzmіни та рекомендованих схем висадки томатів.

Якщо вберегти посадки від павутинного кліща не вдалося, спочатку можна вдатися до перевірених народних способів, таких як: часниковий настій, настій цибулиння, настій календули, розчин яблучного оцту та ін.

У разі, якщо профілактичні та натуральні засоби виявилися марними, можна провести обробку рослин хімічними препаратами: «Актеллік», «Децис», «Актара».

Капустянка (медведка). Ґрунтові шкідники на помідорах, такі як капустянка, так само небезпечні, як і згадані вище комахи. Завдяки потужній щелепі капустянка здатна прогризати коріння та стебла багатьох рослин. За великої чисельності шкідник масово пошкоджує кореневу систему томатів, в результаті чого знижується їх імунітет або ж настає повна загибель.

Помітити капустянку на ділянці в денний час вдається рідко, оскільки найбільшої шкоди томатам вона завдає вночі. Проте, виявивши сліди життєдіяльності шкідника, потрібно негайно вживати захисних заходів.

Так само як інші шкідники томатів, капустянка добре винищується за рахунок народних засобів та спеціальних пасток, які представляють собою пляшки з солодкою принадою (розбавлене варення, мед або сироп).

Не менш дієвими вважаються пастки, наповнені свіжим рідким гноєм. Їх встановлюють в осінню пору, закопуючи в лунки на глибину 40–50 см. З настанням холодної погоди шкідники збираються в пастках, тому важливо не пропустити цей момент, щоб витягти приманку і винищити капустянку.

В якості профілактики кращими способами вважаються: знищення гнізд шкідника, відмова від внесення свіжого гною на ділянці, а також мульчування томатної грядки.

Якщо профілактичні заходи не дали бажаного результату, необхідно переходити до більш дієвих заходів впливу на шкідника, таких як застосування хімічних препаратів. Одним з них є «Вофатокс», 100 г якого розміщується у відрі з дрібним комбікормом або ж перевареним просом. Туди ж додається 150–200 г осаду олії, добре перемішується і на початку другої декади травня розкидається по ділянці ввечері. Ефект ви побачите вже наступного ранку.

Дротяник. Щорічний збиток врожаю томатної продукції наносять личинки всіх жуків-коваликів. Ці шкідники на помідорах мають загальну назву – дротяники.

Вони вгризаються в молоді стебла та коріння рослин, а пізніше перебираються й на плоди, проробляючи в них специфічні лабіринти. В таких ходах починають розмножуватися всілякі бактеріальні та грибкові інфекції, в результаті чого помідори загнивають. Хвороби та шкідники розмножуються дуже швидко, тому як тільки вони з'явилися на посадках, потрібно терміново проводити захисні заходи.

Звичайно, найкращі результати боротьби з шкідниками помідорів дає використання спеціальних хімічних засобів, проте це не завжди є екологічно безпечним.

До найбільш ефективних превентивних заходів боротьби з дротяником на томатній грядці відносяться:

- зниження рівня кислотності ґрунту на ділянці;
- дотримання оптимальної відстані між рослинами;
- часте розпушування ґрунту в міжряддях;
- своєчасне очищення ділянки від бур'янів та рослинних залишків;
- ущільнення посадок томатів рослинами-відлякувачами (квасоля, горох, гречка та ін.).

Багато городників в якості профілактики появи дротяників практикують висадку розсади томатів у лунки, на дно яких укладають лушпиння цибулі або гірчичний порошок. Вважається, що гусениця на томатах боїться цих засобів та рідше вражає рослини.

Підгризаюча совка. Всі шкідники на помідорах належать до небезпечних видів. Однак найбільшої шкоди врожаю томатів завдає підгризаюча совка.

Гусениці шкідника активізуються в нічний час, швидко поїдаючи листя і стебла рослин. Тож, якщо ви помітили на листках томатів зелених гусениць, дрібні отвори і кладку білих яєць, боротьба з совкою на помідорах повинна проводитися негайно. Якщо цього не зробити, можна в короткі терміни втратити більше половини врожаю.

Врахуйте, що позбутися від совки важко, тому потрібно застосовувати тільки перевірені та дієві засоби.

Народні рецепти доцільно використовувати тільки, якщо шкідника незначна кількість, до початку кладки яєць. **Найпопулярнішими з натуральних засобів проти совки вважаються:**

- настій часнику (500 г стрілок на 3 л води, розвести водою 1:10);
- відвар полину (700 г свіжого листя полину на 5 л окропу, розвести водою 1:10).

З хімічних препаратів, які рекомендується застосовувати тільки за умови великого заселення рослин шкідниками, можна використовувати «Актару», «Фастак» та ін.

Личинки хруща. Ще одні злісні ґрунтові шкідники помідорів – личинки хруща, які харчуються корінням рослин. Вони починають наносити шкоду з другого року життя, порушуючи біологічні процеси томатного куща, що призводить до передчасного всихання листя і опадання плодів зав'язей. Згодом пригнічена рослина гине.

Знищуються подібні шкідники та хвороби томатів за допомогою народних і хімічних методів.

Однак найкращий результат дає комплексний підхід, що включає й профілактичні заходи, до яких належать:

- глибоке перекопування ґрунту восени;
- висадка в міжряддях томата відлякуючих культур (ріпа, редис, капуста);
- використання препаратів «Актара», «Фастак», якщо кількість личинок велика.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ПОМІДОРІВ

У зборі врожаю томатів є кілька нюансів.

Зрілість томатів. У зрілості помідорів потрібно вміти розрізняти кілька стадій, щоб вчасно і правильно зібрати урожай:

- біологічна;
- технологічна;
- споживча.

Біологічна зрілість томатів означає припинення росту плодів. Насіння сформоване і вкрите оболонкою. Зелена шкірка помідора починає світлішати. За температури повітря +25° С через тиждень плоди дозрівають до стадії технологічної зрілості. На цьому етапі томати набувають характерного для сорту забарвлення, в розрізі стають рожевими. Коли плоди накопичують максимум кислот, цукрів і вітамінів, набувають характерного кольору, а м'якоть залишається щільною – настає споживча стадія зрілості плодів.



Збирання врожаю помідорів проходить в теплу погоду, коли на них немає крапель води. Знімають урожай рано вранці, в цей час плоди томату найбільш пружні, високоякісні.

Коли правильно збирати урожай помідорів, в якій стадії дозрівання – залежить від ваших подальших планів щодо врожаю.

Якщо томати будуть відразу подаватися на стіл, збирайте стиглі плоди, які досягли споживчої зрілості. Такі помідори зберігаються не довше декількох днів. Чекати перестигання плодів не можна, м'якоть стає рихлою, томати втрачають корисні якості та стають несмачними.

Для консервування і транспортування врожаю підійде технологічна стадія дозрівання. Після збору врожаю помідори самі дозріють за 7-10 днів.

Якщо планується тривале зберігання і дозрівання томатів поза куща – проводьте збір врожаю помідорів на біологічній стадії зрілості.

На переважній частині території нашої країни збір врожаю томатів починається в середині липня і триває до перших заморозків. На початку сезону кущі оглядають раз в два дні, при активному плодоносінні – щодня.

Остаточний збір проводять перед першими заморозками (у жовтні-листопаді). Помідори, які не встигли зняти з грядки до морозу, непридатні в їжу. Разом з якісними зрілими плодами не забувайте знімати з куща пошкоджені та хворі томати, щоб інфекція не поширювалася на здорові рослини.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ПОМІДОРИ

Стигли помідори в свіжому вигляді тривалому зберіганню не підлягають. Однак збір врожаю незрілих томатів – звичайна практика серед садівників. Якщо дотримуватись правильних

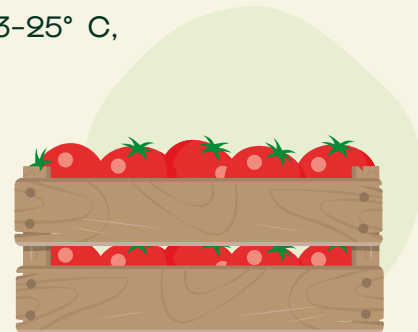
умов зберігання, помідори дозрівають поза куща і забезпечують вас безперервним потоком стиглих плодів.

Відберіть цілі та не уражені хворобами помідори, просушіть їх і розкладіть у два шари в дерев'яних ящиках.

Приміщення, де дозрівають помідори, повинне бути теплим 23–25° С, вологим 80–85% і добре провітрюваним.

Наявність світла не грає великої ролі, але в темряві дозрівання відбувається швидше і рівномірніше. В таких умовах зберігання помідори повністю дозріють вже через 8–10 днів.

Температура вища 30° С сприяє нерівномірному забарвленню плода. Якщо опустити температуру нижче 20° С – дозрівання сповільниться.



Для тривалого зберігання (до трьох місяців) зірвіть помідори в стадії біологічної зрілості, помістіть їх у дерев'яні ящики, присипте тирсою і залиште в темному приміщенні за температури 8–10° С.

За умов дотримання правил зберігання свіжі томати будуть радувати вас до самих морозів.

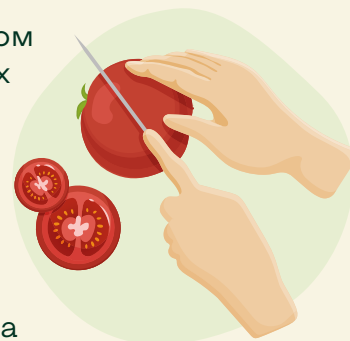
ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ПОМІДОРИ

Способів перероблення помідорів є безліч. Їх морозять, сушать, солять, маринують, виготовляють салати, соуси, соки. Поєднують з іншою городиною. Готують безліч приправ та закусок, наприклад, аджику. Рецептів у кожної господині, а також в Інтернеті – безліч.

Заморозка помідорів. Це найпростіший метод, який дозволяє довго зберігати томати.

Сама робота виглядає так:

- ➔ Вимиті і вже без хвостиків помідори нарізають шматочками розміром приблизно 1,5x2 см. Буває, що овочі встигли потріскатися – в таких випадках доведеться зрізати ушкоджену ділянку.
- ➔ Потім отримані шматочки викладають в друшляк, виставлений на тарілку. Чекають, поки із заготовки зійде густа рідина. Якщо використовуються томати «мозкових» ліній, потрібно буде видалити насінники, які затримують рідину.
- ➔ Плануючи в майбутньому зробити соус, майте на увазі, що з овоча бажано ще до заморозки зняти шкірку. А ось заготівлі для супів або піци вона не заважає.
- ➔ Переконавшись, що рідина зійшла, залишається розфасувати шматочки в пакетики по 600–700 г в кожен. Більше 1 кг в пакет брати не варто. Може бути присутнім повітря. Запаковану, щільно зав'язану заготовку акуратно струшують і поміщають в морозилку.



Томатний сік без додатків. Необхідні інгредієнти – лише помідори. Добавок у вигляді солі, оцту або цукру тут немає.



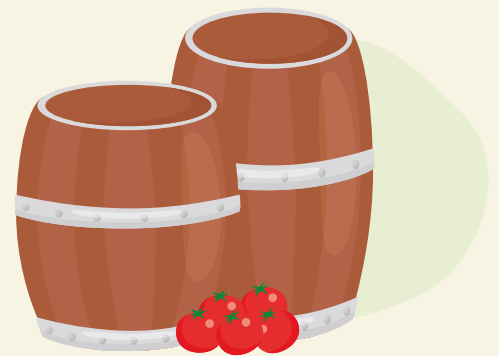
Покроковий процес приготування:

- Вимиті помідори нарізають частками, які без особливих зусиль пройдуть в м'ясорубку. Флороніжка залишається (вона все одно піде у віджимання).
- В ході переробки віджимання може містити масу м'якоті. Щоб «висушити» її, цю масу повторно пропускають через шнек. Та й зерняток в сік потрапить куди менше.
- Каструлю зі свіжовичавленим соком ставлять на плиту і, періодично помішуючи, доводять до кипіння. Кип'ятять 5 хвилин, не забуваючи прибрати найгустішу пінку. Дрібний шум просто розганяють, дуже добре перемішуючи сік.
- Після цього виставляється малий вогонь, і сік відразу розливають по стерильним банкам, тут же закриваючи їх.
- Заповнену герметичну тару перевертають і, поставивши на кришку, загортають. Все, залишається почекати, поки запаси охолонуть.

Як засолити помідори в бочці. Рецепт солоних помідорів в бочці підійде для господинь, у яких велика сім'я. Він дозволяє за один прийом заготовити багато смачненьких овочів. Головне, щоб було відповідне місце для зберігання.

Інгредієнти:

- Помідори – 20 кг.
- Сіль – 900 г.
- Часник – 10 зубчиків.
- Листя хрону – 10 шт.
- Гострий перець – 1 шт.
- Вишневе і смородинове листя – по 15 шт.
- Насіння кропу – 50 г.
- Вода – 15 літрів.



Приготування:

- Підготуйте інгредієнти.
- Помідори очистіть від флороніжок, сполосніть водою, зелень промийте, почистіть часник.
- Дно бочки застеліть зеленню, додайте насіння кропу і кілька зубчиків часнику.
- Зверху викладіть шар помідорів.
- Повторіть шари, поки бочка не заповниться. Головне, щоб до верху залишалось кілька сантиметрів.
- Поверх овочів покладіть порваний великими шматками лист хрону.
- Зробіть заправку, змішавши сіль з водою.
- Отриманим складом залийте помідори, прикрийте шматком чистої марлі, поставте зверху кружок і вантаж. Через 20 днів закуска готова.

ШПИНАТ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ШПИНАТ

Шпинат – однорічна скоростигла рослина. Французи називають шпинат королем зелені: зелене листя шпинату забезпечує організм людини поживними речовинами більше, ніж будь-який продукт.

Шпинат має високу щільність поживних речовин. У ньому низький вміст калорій і дуже високий вміст вітамінів, мінералів і фітонутрієнтів. Коли ви їсте цей продукт, вам не потрібно хвилюватися про те, що ви наберете зайві кілограми і що потрібно сидіти на дієту. Ваш організм отримує достатньо корисних і поживних речовин. Шпинат нормалізує і регулює роботу сечової, лімфатичної та травної систем.

Ця зеленолистова рослина, яка містить вітамін К, вітамін А, магній, фолат, марганець, залізо, кальцій, вітамін С, вітамін В2, калій, вітамін В6, селен, нікотинову кислоту, жирну кислоту омега-3, йод. Шпинат відмінне джерело білків, фосфору, вітаміну Е, цинку, клітковини і міді.

Одна з переваг шпинату – легкодоступність. Шпинат можна купити практично в кожному супермаркеті або виростити самостійно – рослина невибаглива, тому цей букет вітамінів ви можете отримати у себе на підвіконні.



Шпинат можна споживати в їжу в сирому вигляді, додаючи в салат, або в овочевому коктейлі.

З шпинату можна готувати окремі страви або додавати його в супи та інші страви. Якщо ви варите шпинат, то варіть його якомога менше часу. У свіжому шпинаті міститься найбільша кількість вітамінів і мікроелементів. При термічній обробці корисні речовини в ньому зменшуються наполовину, значно знижується рівень щавлевої кислоти.

Шпинат сповнений флавоноїдами, які діють як природні антиоксиданти, захищаючи організм від вільних радикалів. У шпинаті міститься речовина апігенін, яка допомагає боротися з утворенням ракових клітин. Ця речовина, проникаючи в структуру ракових клітин, вбиває їх.

У шпинату є ціла низка протипоказань до вживання, а деяким людям не можна їсти шпинат категорично. Ознайомтеся з обмеженнями!

За порушення водно-сольового обміну. Людям, які мають захворювання печінки, нирок, нефрит, захворювання жовчного міхура та підшлункової залози, шпинат суворо протипоказаний.

За сечокам'яної хвороби. Через велику кількість щавлевої кислоти, яка уповільнює процес засвоєння організмом заліза і кальцію і може стати причиною каменеутворення, шпинат не можна вживати людям з сечокам'яною хворобою.

За подагри. Пурини, що входять до складу шпинату, протипоказані людям, що страждають на подагру.

За виразки шлунку. Щавлева кислота, яка міститься в шпинаті, справляє сильну подразнюючу дію на слизову оболонку шлунку, ще більше посилюючи запалення.

За схильності до алергії. Шпинат містить гістамін, що у деяких людей може викликати алергічну реакцію (розвивається протягом декількох годин після вживання в їжу). Важливо: шпинат збирає в себе всі пестициди, якими його обробляли впродовж вирощування.

Під час вагітності. Вагітним слід дотримуватися обережності споживаючи шпинат, оскільки це може призвести до утворення оксалатів. У цьому випадку варто проконсультуватися з лікарем.

Шпинат може мати негативний вплив на роботу щитовидної залози, хоча термічна обробка може зменшити кількість зобогених речовин.

Корисно знати: шпинат багатий залізом і білками, які найкраще засвоюються організмом в поєднанні з м'ясом.

Урожайність:	від 15 до 20 т з 1 га або до 1,5–2 кг з 1 м ² .
Визрівання:	35–60 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.
Калорійність:	100 грамів шпинату забезпечує нам 23 ккал.
Хімічний склад:	вуглеводи, білки й жири, клітковина, органічні, ненасичені й насичені кислоти, цукри, крохмаль, вітаміни А, С, Н, Е, РР, К, вітаміни групи В, натрій, магній, фосфор, залізо, мідь, йод, цинк, калій, селен і марганець.

Лікувальні властивості

Він підтримує і стимулює **серцево-судинну систему**. У ньому високий рівень вітамінів С і А, які самі по собі – антиоксиданти, і допомагають скоротити кількість вільних радикалів в організмі. Антиоксиданти утримують холестерол від окислення. На додаток до всього, фолати (комплекс вітамінів групи В) сприятливо впливають на роботу серцево-судинної системи в цілому. А каротиноїди забезпечують стінки артерій додатковими поживними речовинами і захищають від негативного впливу.

Вживання великої кількості шпинату і зелених овочів уповільнює процес старіння функції мозку.

У шпинаті знаходиться багато харчових волокон, що дозволяє жирам засвоюватися в меншій мірі. Бета-каротин і вітамін С захищають клітини товстої кишки від шкідливих наслідків вільних радикалів. За допомогою харчових волокон шпинат допомагає ліквідувати запори.

Ще він має **протизапальні властивості**, що благотворно впливає на такі захворювання як артрит, остеопороз, мігрень, астма.

Також він містить лютеїн, який **запобігає хворобам очей**, таким як вікова катаракта і макулярна дегенерація. Лютеїн засвоюється краще, якщо шпинат споживати з невеликою кількістю будь-якого жиру, наприклад з оливковою олією. Основна функція лютеїну – підвищувати імунітет людини і захищати від різних типів ракових утворень, зокрема від раку шлунку.

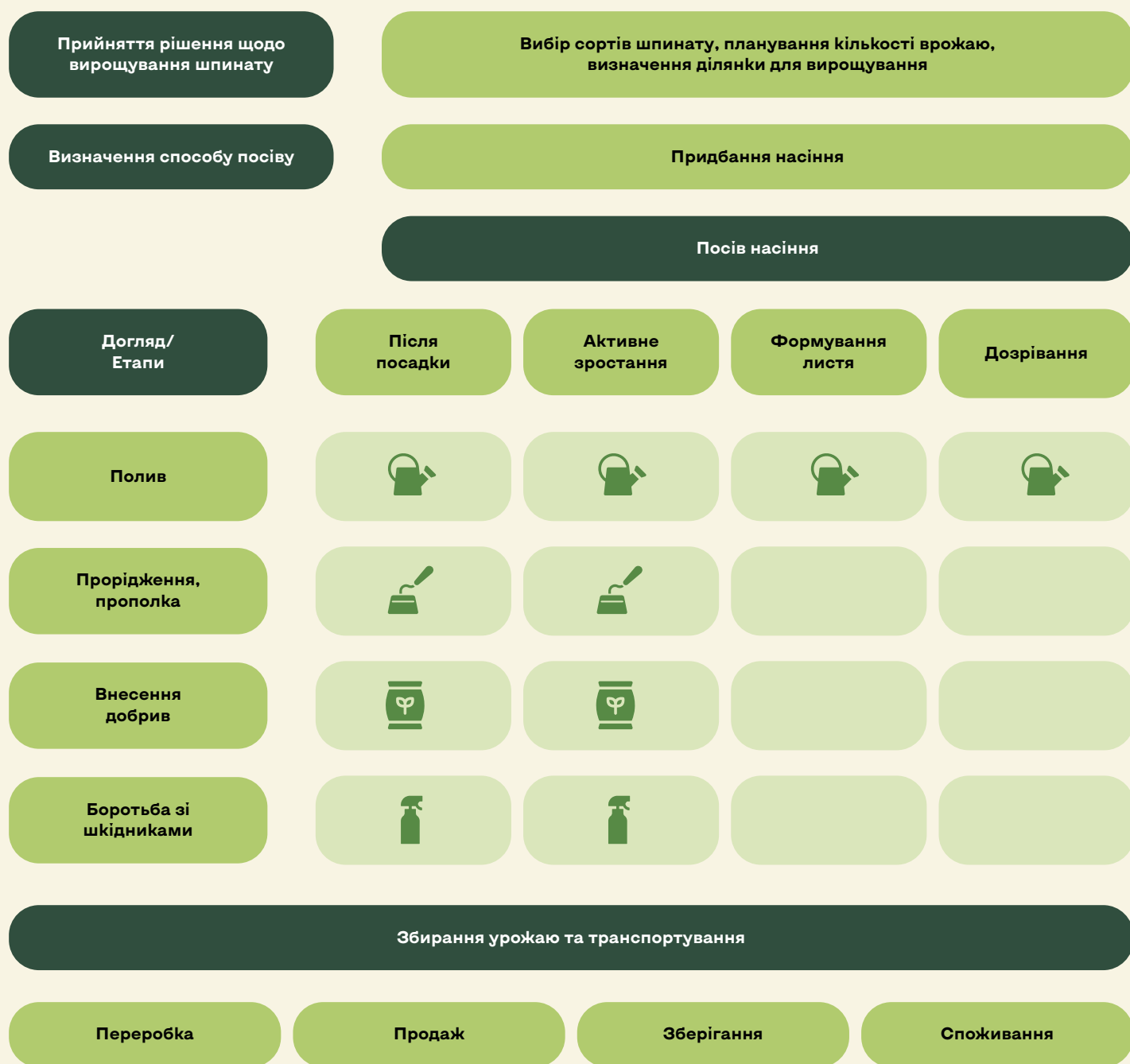
Шпинат містить достатню кількість заліза, необхідного для забезпечення киснем всіх клітин організму, завдяки чому людина стає повна сил та енергії.

ЯК ВИРОЩУВАТИ ШПИНАТ

Для того, щоб оцінити скільки шпинату потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для його вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги».

А для того, щоб повною мірою досягнути весь процес від вирощування до подальшого використання шпинату – скористайтесь алгоритмом, зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Шпинат: від купівлі насіння до споживання



Шпинат не любить кислі ґрунти, найбільше йому **підходять нейтральні**. Якщо маєте кислий ґрунт, з осені посипте його вапном.

Грядки робіть невисокі, щоб земля не висихала. Бажано вирощувати шпинат на добре прогрітому сонцем місці. Щоб вода при поливі не стікала і волога довше зберігалась – зробіть по периметру ділянки бортики.

Для **весняного збирання врожаю** шпинату насіння висівають на початку вересня, під зиму і рано навесні, а для **осіннього** – у першій декаді серпня.

Навесні висаджують **ранні сорти** шпинату – в кінці квітня і до початку травня. Від посіву до збирання проходить 4-5 тижнів.

Пізні сорти садять аж до середини серпня, вони дають урожай протягом 6-7 тижнів.

Шпинат можна вирощувати у відкритому ґрунті, минаючи стадію розсади

Щоб отримати ранні сходи, **необхідно насіння замочувати на добу** – щоб розм'якшити дерев'янистий навколоплідник (оболонку насінини, що формує його зовнішній вид і форму та слугить для захисту насіння від зовнішніх впливів).

Досить велике насіння висівається **рядковим способом** – відстань між рядками має бути не менше 25 см, відстань між рослинами – 15 см. Така відстань між рослинами необхідна, тому що шпинат – дуже ніжна культура, м'яка і соковита зелень виростає тільки якщо рослини при поривах вітру не торкаються один одного. В іншому випадку листя буде жорстким.

Сіють насіння шпинату на глибину 2–3 см. Землю треба прим'яти або утрамбувати. Полити грядку і накрити мішковиною на 3–4 дні. Зверху накрити поліетиленовою плівкою на каркас, встановлений над грядкою на висоті 20 см.

Насіння проростає при температурі +2°...3° С, сходить через 10–14 днів.

Коли в розетці з'явиться два–три листки, шпинат треба проріджувати.

Щоб одержати **ультра ранній урожай**, насіння висівають на початку вересня.

Норма висіву насіння 1,4–2,0 г/м².

Глибина загортання 2–3 см.

До сівби і після неї площу коткують.

До настання приморозків посіви підтримують у чистому від бур'янів стані.

Рослини з осені формують 2–5 листків. У такому стані вони зимують.

Рано навесні, після розмерзання ґрунту, рослини відростають, утворюють 12–20 листків, даючи товарну продукцію у другій половині квітня – на початку травня, залежно від погодних умов.



Особливості вирощування шпинату в закритому ґрунті

У теплицях насіння шпинату висівають на грядки завширшки 90–140 см рядковим способом з міжряддям 10–15 см.

Норма висіву насіння 10–15 г/м² (у парниках – 15–20 г на раму).

Глибина сівби – 1,5–2,0 см.

Догляд за рослинами полягає у підтримуванні оптимальної температури повітря в межах 15–18° С, вологості ґрунту – 70–75% НВ і відносної вологості повітря – 75–80%, для чого грядки поливати потрібно в основному 3 рази на тиждень.

Посіви потрібно підтримувати у чистому від бур'янів стані.

Теплиці після поливу, а також парники постійно провітрюють.

Урожайність товарної продукції в теплицях становить 2–4 кг/м², а в парниках – 3–5 кг на раму, залежно від пори року.

Шпинат на підвіконні

Шпинат на підвіконні – це відмінний спосіб мати свіжу зелень цілий рік. Для цієї мети селекціонери вивели спеціальні сорти шпинату.

Шпинат – невибаглива культура, але домашні умови для неї не ідеальні, тому насамперед слід ретельно підготувати землю для рослини. Ґрунт для вирощування повинен складатися з го-

родної землі, піску, торфу і перегною в співвідношенні 2:1:1:1. Щоб запобігти захворюванням, необхідно готову землесуміш знезаразити – поставити на 5 хвилин в духову шафу, нагріту до 100° С. Підходить для шпинату і спеціальна суміш, яку можна купити в магазині.

Вирощування шпинату на підвіконні передбачає, що ви висадите насіння вже в **січні**.

Насіння шпинату покриті дерев'янистим навколоплідником, тому перед посівом їх **необхідно замочити в талій воді на добу**.

Після цього насіння висівають, закладаючи на глибину 2–3 см, насіння шпинату досить великі, що дозволяє рівномірно розподілити їх в ємності.

Потім землесуміш **рясно поливають і накривають склом або плівкою** для створення парникового ефекту. В такому випадку земля не пересихає і дає можливість паросткам безперешкодно прорости.

Перші сходи з'являться не раніше ніж через 1,5 тижні, в цей момент можна зняти покривний матеріал.

Шпинат – вологолюбна рослина, а особливо вибагливо до води ставляться молоді паростки. В умовах кімнатного вирощування необхідно створити шпинату середовище, максимально наближене до природнього, а значить необхідно штучно підвищити вологість. Це можна зробити за допомогою щоденного обприскування рослин водою.

Звичайно, рослина потребує **підживлення**, але слід пам'ятати, що шпинат має унікальну здатність максимально накопичувати нітрати в листі, тому в якості добрива може бути використана виключно органіка – гнойова рідина, пташиний послід або сучасні рідкі органічні добрива.

Розпушування земляної грядки – теж важливий фактор в догляді за шпинатом. Завдяки кисню, що надходить до кореневої системи, шпинат і продукує в листі максимальну кількість вітамінів.

Вже через 8 тижнів після появи сходів шпинату можна насолоджуватися ніжним смаком його листя.

Щоб молода рослина спокійно перенесла зрізання листя і продовжила своє зростання, необхідно видаляти не більше 50% зеленої маси.

Наступний раз урожай можна збирати через 2 місяці, коли рослина зміцніла і готова віддати вже 70% листя.

Кімнатний шпинат може радувати своїх власників корисною і смачною зеленню протягом двох років, але для цього необхідно зрізати всі стрілки.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ ШПИНАТУ

Насіння шпинату має бути кругле та сіре діаметром 3–4 мм або злегка кутасте.

Маса 1000 насінин становить 8–11 г.

Насіння при вологості 13% зберігає схожість 4–5 років.

На що треба звернути увагу під час вибору насіння:

➔ **Назва культури, сорту/гібриду.** Дані, які вказуються на паківанні великими літерами і на видному місці. На паківанні є короткий опис умов і термінів вирощування культури. Ці дані вказуються зазвичай у формі тексту і схеми.



- ➔ **Адреса і телефон виробника.** Знайдіть інформацію про виробника. Компанії, яким нема чого приховувати і які піклуються про свою репутацію, вказують не тільки назву, а й адресу, номер телефону, а іноді й електронну адресу та посилання на сторінку у соцмережі.
- ➔ **Номер партії товару.** Кожна партія, яка є в роздрібній торгівлі, має «Сертифікат якості». У разі виникнення претензій до якості насіння вистежити партію легко саме по номеру. Крім того, якщо потрібно буде докупити насіннєвий матеріал, за номером партії ви швидко знайдете ідентичний.
- ➔ **Термін придатності або зберігання.** Подивіться на місяць і рік фасування та придатності. Дата, в ідеалі, повинна бути проштампована, а не надрукована в друкарні. Якщо термін придатності минув, ви отримаєте або невеликий урожай, або не збережете його зовсім.
- ➔ **Номер ДСТУ.** Насіння в пакетиках, якщо воно упаковане офіційними виробниками, проходить контроль на відповідність ДСТУ. Якщо таке позначення нанесено, воно вказує на певні посівні характеристики.
- ➔ **Кількість насіння в пакованні.** Виробник посівного матеріалу, який поважає себе і покупця, вказує не вагу в грамах, а кількість насіння в пакованні. Це дозволяє порахувати потрібну для посіву кількість насіння.
- ➔ **Схожість посівного матеріалу.** Виробник не може гарантувати 100%-ву схожість насіння, який би не був хороший продукт. Але 80% і вище – це високий показник схожості. Звертайте увагу на цей показник під час вибору посівного матеріалу.
- ➔ **Опис сорту/гібриду.** На пакованні має бути зазначено стислий опис сорту або гібриду. Він містить інформацію про переваги та особливості такого сорту. В описі мають бути вказані і рекомендації щодо застосування.
- ➔ **Рік врожаю посівного матеріалу.** У більшості культур, хоч і не у всіх, схожість вище у молодого насіння. Якщо рік збору не вказано, немає гарантії, що до впакування насіння не знаходилося просто на складі.
- ➔ **Дивіться і на попередження виробника.** Наприклад, на пакованні може бути напис: «Насіння не потрібно прогрівати і протруювати». Це означає, що передпосівний обробіток насіння вже провели до реалізації. Якщо ви спробуєте самі підвищити схожість, то тільки нашкодите насінню. Якщо такої вказівки немає, можна проводити протруювання до посіву.



Як самому виростити насіння шпинату

Якщо ми хочемо самостійно виростити насіння шпинату, то має сенс для цього використати кілька найкращих, з вирощених вами, міцних кущів.

Потрібно звернути увагу, що рослини, які можуть дати насіння, більші, довше зберігають свій зовнішній вигляд, а в їх розетках більше листя.

Шпинат дводомна рослина (тобто рослина, в якій чоловічі квітки знаходяться на одній рослині, а жіночі – на іншій), для отримання насіння залишають і чоловічі (тичинкові), і жіночі (маточкові) квітки.

З цих рослин листя не збирають, а дають їм набратися сил.

Запилення відбувається за допомогою вітру, після чого чоловічі кущі засохнуть. Їх слід видалити з грядки, щойно це станеться.

Насіння на жіночих рослинах готові до збору, коли листя на них починають жовтіти, а нижні суцвіття відкриваються.

Шпинат зрізають з грядки і підвішують в сухому, провітрюваному приміщенні, оскільки це потрібно для дозрівання насіння.

Потім слід насіння обмолотити вручну, ще раз просушити і упакувати для зберігання в паперові конвертики, підписавши на них дату збору.

Життєздатність насіння зберігається 4 роки.

Де і як правильно виростити розсаду шпинату

Найбільш ранній урожай можна отримати у разі висадки насіння шпинату на розсаду в середині березня або на початку квітня. Але у садівників-любителів такий спосіб не дуже популярний. У сіянців дуже тендітне ніжне коріння, пересадку вони переносять погано, відходять від неї довго. Взагалі, доцільним є такий метод тільки для теплолюбних сортів.

Порядок дій схожий з висадкою насіння в ґрунт:

- ➔ Готуємо пластикові або торф'яні стаканчики, заповнені сумішшю біогумусу або перегною з будь-яким розпушувачем (пісок, перліт, вермикуліт, кокосове волокно, сухий мох-сфагнум) в пропорції 1:2. Внизу обов'язковий шар дренажу товщиною 1,5–2,5 см.
- ➔ Для підвищення схожості насіння на 2–3 дні заливаємо водою кімнатної температури, змінюючи її кожні 5–8 годин.
- ➔ Потім для профілактики грибкових інфекцій його кілька годин тримаємо в блідо-рожевому (1%) розчині перманганату калію.
- ➔ Перед висадкою насіння шпинату обов'язково потрібно добре просушити.
- ➔ У ємності, заповненій субстратом, насіння заглиблюють максимум на 1–1,5 см.
- ➔ Ґрунт акуратно ущільнюють і створюють «парник», накриваючи стаканчик склом або поліетиленом.
- ➔ До появи сходів ємності тримають в теплі і темряві.
- ➔ Після появи паростки переставляють на найсвітліше місце в квартирі. Щоб сіянці не витягувалися, бажана прохолода.
- ➔ Субстрат постійно повинен бути помірно вологим.

Шпинат навесні успішно виживає навіть на неутепленій лоджії.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З ШПИНАТОМ

У відкритому ґрунті можна робити окремі грядки зі шпинатом або ж займатися вирощуванням цієї культури в міжряддях.

У другому випадку добре використовувати спільні посадки з картоплею, баклажанами, помідорами, квасолею або горохом.

Продуктивним виявиться поєднання з кукурудзою, виноградом, цвітною і білокачанною капостою.

Поруч із шпинатом також можна садити ріпчасту цибулю, селеру і цибулини садової суниці.

Є думка, що шпинат дружний абсолютно з усіма овочами. Але якщо хочете перестраховатися, тримайте його подалі не тільки від посадок буряка, але також від спаржі і кабачка.



ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ШПИНАТОМ



Після появи сходів шпинат регулярно поливають, розпушують ґрунт і ведуть боротьбу зі шкідниками і хворобами.

В кінці першої декади травня його прополюють і проріджують на 8–10 см, а молоденькі рослини використовують в їжу.

Потім шпинат підживлюють розчином аміачної селітри. Норма для поливу на 1 м² посівів – 30–40 г аміачної селітри, розчиненої в 10 л води.

Щоб не було опіків листя, рослини після підживлення злегка зрошують чистою водою.

В період вирощування не можна підживлювати шпинат гноєм, це сильно погіршить смак листя!

Хвороби і шкідники шпинату

Якщо ви помітили на листках жовті плями і бруднуватий наліт – це несправжня борошниста роса. Хворі рослини потрібно видалити, це зупинить розмноження недуги. Щоб не допустити появи хвороби, забезпечте зеленій культурі правильний догляд:

- проріджуйте сходи;
- не захоплюйтеся поливом, оскільки підвищена вологість – умова для розвитку несправжньої борошнистої роси;
- садіть всі сорти шпинату на колишнє місце не раніше ніж через 3 роки.

Для профілактики **кореневої гнилі** регулярно рихліть ґрунт і контролюйте полив, інакше ця хвороба урадить корінці і загубить рослину.

Якщо не вириваєте бур'яни або забуваєте прорідити грядки, будьте готові до навали гусениць **совки**. Їх можна збирати вручну.

Для знищення **попелиці** приготуйте настоянку тютюну.

Для боротьби з **мінуючою мухою**, але лише для пізньостиглих сортів і насінників – придбайте інсектицид.

Практикуйте перекопування ґрунту і не садіть поруч зі шпинатом буряк.

На ранньостиглих сортах внесення пестицидів заборонено.



ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ШПИНАТУ

Збирати врожай свіжих, соковитих, вкрай корисних листків шпинату можна вже через 3 або 4 тижні після посадки. Точний час залежить від багатьох факторів, серед яких найбільш значущими є сорт рослини і погодні умови.

Найкорисніші – ніжні яскраво-зелені листочки, тендітні і соковиті. Стебло молодого шпинату тонке і ламке. Якщо стебло стає товстим і волокнистим – рослина переспіла, його листя, найімовірніше, стали гіркими і втратили корисні властивості. Аналогічно, якщо на листках з'явилися жовті або коричневі плями, дірочки і інші пошкодження.

Основний же критерій для збору дуже простий – це зовнішній вигляд куща: як тільки кількість листочків на рослині досягла 5–6, можна сміливо пожинати плоди своєї праці і подавати на стіл ошатну, яскраву зелень. Цей період зазвичай триває до появи 9–12 листків, потім практично у всіх сортів починається стрілкування.

! Якщо запізнитися зі зрізанням шпинату, ця рослина дуже швидко переростає, утворюючи стебла, після чого стає непридатною для їжі. Крім практично повної втрати смакових якостей і більшості вітамінів, огрубіле листя шпинату накопичує досить велику кількість щавлевої кислоти, яка шкідлива для організму людини.

Якщо збір врожаю остаточний, розетки потрібно зрізати під корінь. Листя менше забрудняться, а коріння буде розкладатися в ґрунті, повертаючи в нього накопичені мінеральні речовини. Однак, шпинат, зібраний з коренем, зберігається довше і краще зрізаних листків.

Можна зібрати урожай відразу цілком, а можна, якщо дозволяє час, обривати листочки в міру дозрівання, вибираючи найбільші.

Листя шпинату потрібно акуратно обламувати або зрізати з стебла, грубе відривання призведе до пошкодження куща.



З однієї рослини можна зняти не більше половини листя!

Вибіркове збирання дозволяє продовжити період збору зелені і закінчити його на початку стрілкування. Якщо шпинат посаджений густо і його розетки заважають один одному рости, то молоді рослини проріджують і використовують в їжу.

! Після зрізання нова зелень відростає тільки до початку стрілкування! Оскільки цвітіння у шпинату настає досить швидко, можна сказати, що залишати шпинат для відростання після зрізання недоцільно, молоді, свіжої зелені він вже не дасть.

Для успішного збору врожаю потрібно дотримуватись низки умов:

- ➔ Здійснювати збір суворо в ранкові або вечірні години, щоб листки не зів'яли.
- ➔ Не можна збирати шпинат в дощ, тому що мокре листя може зігнити.
- ➔ Ранковий полив не робити або дати листю висохнути.
- ➔ Далі слід підготувати тару для транспортування, плівку, щоб накрити урожай і, бажано, лід.
- ➔ Якщо шпинату багато, то його виривають разом з корінням, обтрушують, щоб бруд з коренів не забруднив ніжну зелень і складають в тару корінням вниз.
- ➔ Ящики з рослинами краще укрити плівкою, це вбереже листя від зовнішніх впливів і сонячних променів. Якщо транспортування передбачається тривале – в ящики слід покласти лід.

Шпинат найкраще збирати в день його реалізації або вживання в їжу – ця культура не для тривалого зберігання. У перші години після збору його потрібно помістити в холодне, темне місце. Для збереження в холодильнику кущі разом з коренем промивають водою і обмотують харчовою плівкою.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ШПИНАТ

Існує безліч способів зберігання шпинату. Для заготовок найкраще підійде молодий шпинат з соковитим листям, бажано першого врожаю, не варто використовувати рослини, що дали квіткові стрілки.

Незалежно від обраного способу зберігання підготовка шпинату передбачає сортування листочків з видаленням пошкоджених і пожовклих. Також бажано обрізати черешки. Ретельно промити від землі і піску і просушити.

Для зберігання шпинату потрібна прохолода. Оптимальним варіантом є холодильник. Можна залишити шпинат на зберігання за кімнатної температури, що правда, не більше ніж на добу. Триваліше зберігання негативно позначиться на якості зелені і її смакових характеристиках.

Алгоритм зберігання шпинату в кімнатних умовах простий:

- Зелень перебрати.
- Промити і просушити.
- Покласти в захищене від сонячних променів місце.

У пластиковому контейнері в холодильнику. Зберігати шпинат таким способом можна тиждень зі збереженням всіх корисних властивостей.

Діяти треба так:

- Листя ретельно перебрати, видалити сміття і пошкоджені частини, промити.
- Листочки викласти одним шаром в харчовий контейнер, залити крижаною водою.
- Поставити ємність на полицю холодильника з найнижчою температурою і щодня міняти воду.

У харчовій плівці. Метод дуже простий, але, тим не менше, дозволяє продовжити термін зберігання шпинату до одного місяця, і водночас зберегти всі корисні властивості рослини.

Для цього:

- Листочки промити і просушити.
- Щільно обернути харчовою плівкою.
- Покласти на будь-яку полицю холодильника.

У ящику для овочів холодильника:

- Щоб підготувати шпинат на таке зберігання, попередньо його необхідно промити і обернути вологою серветкою.
- Укласти в контейнер.
- Залишити контейнер на його звичайному місці або поставити на нижню полицю холодильника.
- Не рекомендується часто діставати пучки зелені з холодильника, оскільки від перепаду температур вони швидше почнуть псуватися.

Такий метод дозволяє максимально зберегти всі корисні речовини, але термін зберігання шпинату обмежується 4–5 днями.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ШПИНАТ

Шпинат широко використовується в кулінарії. Крім вживання в свіжому вигляді, його можна варити, запікати, консервувати, сушити. Також він входить до складу багатьох перших і других страв, холодних закусок, соусів.

Готуйте зі шпинату гарніри, запіканки, фрітати, салати, картопляники, смузі, равіоли, лазаньї, супи – рецептів в Інтернеті багато.

У процесі термообробки шпинат зберігає свій яскраво-зелений колір, тому будь-яке блюдо виглядає дуже ошатно. Як природний барвник він застосовується для додання кольору кремам для тортів.

❗ Страви зі шпинатом найкраще з'їдати відразу після приготування, максимум – до 12 годин.

Смузі зі шпинатом. Інгредієнти: 1 банан, 200 г йогурту, 2 малі апельсини, 50 г листя шпинату, 2 чайні ложки льону. Банан почистити, порізати. Усі інгредієнти для смузі помістити в чашу блендера й збити до однорідності.

Для переробки з метою тривалого зберігання є кілька способів. Найбільш трудомісткий спосіб, але який дозволяє зберегти всі корисні властивості рослини протягом року, є консервація.

Для консервації шпинату потрібно зробити так:

- Зелень перебрати, черешки і пожовкле листя видалити.
- Промити шпинат і просушити.
- Розчин для варіння готується з трьох літрів води, столової ложки соди і солі.
- Проварити листя на сильному вогні до м'якості.
- Процідити і обдати зелень холодною водою.
- Протерти отриману сировину через сито, скласти в маленьку каструлю і проварити до загустіння.
- Пюре розкласти по банках і щільно їх закрити.
- Заготівлю зберігати в прохолодному місці.

Якщо в холодильнику або морозилці немає місця, шпинат можна **засушити**. Оброблена таким способом рослина зберігає всі корисні властивості, а зберігати її можна протягом року, до наступного свіжого врожаю.

Отже, для того щоб засушити шпинат необхідно:

- Ретельно вимити зелень і покласти її на тканину для просушування.
- Стебла і зіпсовані листя видалити.
- Розкласти шпинат на плоскому блюді або великій дерев'яній дошці.
- Виставити блюдо на сонці, прикривши марлею.
- Зберігати сушений шпинат потрібно в темному сухому місці.

! Висушити зелень шпинату можна не тільки на сонці, але і в духовці. Деко з підготовленою зеленню потрібно протримати в духовці 3-4 години, за температури не більше 45° С.

Засолювання. Метод розрахований на довгострокове зберігання. Зберегти смакові і корисні якості за допомогою засолювання можна на цілий рік.

Для цього знадобиться:

- Перебрати зелень, видалити черешки і непридатні для вживання листочки.
- Промити і просушити шпинат.
- Укласти сировину в банки шарами, рясно посипаючи кожен з них сіллю. На кілограм зелені потрібно приблизно сто грам солі.
- Банку з заготівлею не варто відразу ж закривати кришкою і відправляти в холодильник, слід дочекатися, поки зелень осяде і можна буде додати зверху ще листя.

Заморожування. Для тих, хто хоче забезпечити себе запасами шпинату на зиму, але не любить засолювання, є ще один спосіб. Шпинат можна просто заморозити: без теплової обробки або з попереднім бланшуванням.

Заморожування шпинату з маслом. Такий спосіб відмінно підійде, щоб потім заправляти каші і картоплю, додавати до курки й інших страв, до яких варто додавати олію. Інгредієнти: 400 г шпинату, 50 г вершкового масла (рослинної олії або жирних вершків), 100 г води. Приготування: шпинат збити з водою і розтопленим вершковим маслом в блендері. Розкласти цю масу у формочки для льоду. Такими кубиками можна приправляти соуси, суп-пюре та інше. Спробуйте, це дуже смачно і корисно. Замість вершкового масла можна використовувати рослинну олію, краще оливкову. Тільки оливкову олію не варто піддавати нагріванню, особливо смаженню: вона виділяє токсичні речовини. Також смачно буде заморозити шпинат з вершками, що стане ідеальним доповненням до супу.



САЛАТ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ САЛАТ

Салат сійний, латук посівний або салат – вид однолітніх трав'янистих рослин сімейства Айстрових, овочева культура.



У древньому Римі культивування латуку сягало таких розмірів, що були цілі родини, які тільки цим і займалися, їх називали «латурини». Прізвище Латурини зберігається в Італії й донині. До речі, саме італійці дали назву цьому салатному овочу. Під час розривання листків рослина виділяє сік, який зовнішнім виглядом нагадує молоко. На латині ж «молоко» – лак, звідси й назва – латук (*Lactuca*).

З давніх часів салат латук **використовують як харчову та лікарську рослину**. Вживають листя салату у свіжому та вареному вигляді чи як додаток до інших страв. Існує також страва з такою самою назвою, що здебільшого готується із овочів.

Салати малокалорійні, але багаті мінеральними речовинами і вітамінами групи В, РР, каротином, а вітаміну С в ньому майже стільки ж, як і в яблуках. Крім того, у салаті міститься більше, ніж в інших овочах, вітамінів Е і К.

Латук посівний збуджує апетит, покращує травлення, має легкі проносні й сечогінні властивості. У вигляді салату рослину корисно вживати при ожирінні, особливо, коли супроводжується діабетом, при атеросклерозі, гіпертонічній хворобі, при нормо- і гіпохромних анеміях та при туберкульозі, вагітним жінкам і виснаженим хворим.

Настій свіжого листя застосовують як заспокійливий, протиспазматичний, анестезуючий і снодійний засіб, а настій плодів – як засіб, що підвищує секрецію молока у матерів-годувальниць. Свіжим соком лікують тиреоїдит і тиреотоксикоз.

У гомеопатії препарати з соку латуку посівного призначають у випадках захворювань серцево-судинної системи.

! Протипоказано вживати салат за подагри й нирковокам'яної хвороби (за наявності уратних і оксалатних каменів), у разі загострень гострих і хронічних колітів та ентероколітів з вираженими порушеннями травлення (при диспептичних явищах).

В Україні споживають 60% листкових салатів і 40% – головкових. У Європі все навпаки.

Урожайність: від 12 до 30 т з 1 га або до 1,2–3 кг з 1 м².

Визрівання: 30–100 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

Калорійність: 100 грамів салату забезпечує нам лише 13 калорій, 9,2 мг вітаміну С (10% від рекомендованої добової потреби), 331 мкг вітаміну А (33%).

Хімічний склад: вітаміни групи В, РР, каротин, вітамін С. Крім того, у салаті міститься більше, ніж в інших овочах, вітамінів А, Е і К.

Лікувальні властивості салату

Салат – природне джерело клітковини. Листя салату є чудовим джерелом натуральної клітковини, яка необхідна для нашого організму, тому що:

- ➔ клітковина допомагає знизити рівень «поганого» холестерину;
- ➔ клітковина допомагає контролювати рівень цукру в крові;
- ➔ адекватне споживання клітковини допомагає під час схуднення і підтримки нормальної ваги;
- ➔ клітковина нормалізує роботу кишечника і допомагає в профілактиці шлунково-кишкових захворювань;
- ➔ раціональне споживання клітковини зменшує ймовірність рецидиву і запобігає низці ракових захворювань, включаючи рак кишечника, рак молочної залози, ротової порожнини, горла і стравоходу.

Серед чималої кількості овочів і фруктів дієтологи виділяють групу «суперовочів», які відрізняються багатим і збалансованим вмістом корисних речовин. До групи входять: капуста, шпинат, буряк, крес-салат і салат ромен.

Салат – прекрасний інструмент для контролю ваги. Вживання в їжу салату, багатого на клітковину, як закуски перед основним прийомом їжі допоможе вам швидше відчувати себе ситим, тому ви будете споживати менше калорій, ніж могли б, коли основні страви подаються без цієї закуски.

Салат – помічник в отриманні здорових жирів. Варто додати в салат пару столових ложок змішаного сирого чи підсмаженого насіння (гарбузового, кунжутного, соняшникового, лляного або чіа), щоб збільшити щоденне споживання корисних жирів. У цьому також можуть допомогти експерименти з різними видами олій в заправках.

Додавання в салат нарізаної четвортинки плода авокадо збільшить кількість корисних жирів у вашій щоденній страві. Ці жири ще сприяють засвоєнню складних фітохімічних сполук і лютеїну, які зміцнюють захисні функції організму. Зрозуміло, що такий салат буде більш насиченим, а отже – ситним.

Салат – засіб зміцнення кісток. Низький рівень вітаміну К безпосередньо пов'язаний з низькою мінеральною щільністю кісток. Для здорового росту кісток рекомендована повна щоденна доза вітаміну К, яка міститься всього лише в 70 г салату.

Салат – надійний захист для очей. Каротиноїди, що містяться в листових салатах, таких як салат головчастий, ромен і червоний латук, допомагають очам адаптуватися при різкій зміні освітленості (раптове світло або раптова темрява), а також захищають очі від надто яскравого світла і від утворення шкідливих вільних радикалів.

Захист серця і судин. Салат ромен в значній кількості містить фолат і клітковину. Ці дві ключові поживні речовини допомагають захистити серцевий м'яз. Клінічно доведено, що високий рівень фолієвої кислоти сприяє профілактиці інсульту і серцево-судинних захворювань.

Омолодження шкіри. Високий рівень води, що міститься в листі салату, покращує гідратацію в нашому організмі, що необхідно як для збереження м'якості і пружності шкіри, так і для підтримки основних функцій організму.

ЯК ВИРОЩУВАТИ САЛАТ

Для того, щоб оцінити, скільки салату потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для його вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання салату – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Салат: від купівлі насіння до споживання



Насамперед маєте визначитися, який салат будете вирощувати:

- ➔ Салат головковий – на перших етапах утворюється розетка листя, а потім формується пухка головка округлої чи плоско-округлої форми. Залежно від сорту технічна сплість у качанного салату настає через 50–95 днів.
- ➔ Салат листовий – не формує головку, а утворює розетку листя, що і використовується в їжу. Це найбільш скоростигла форма салату. Листя можна використовувати в їжу вже за 30–40 днів. Після утворення розетки рослина викидає квітконосне стебло.
- ➔ Салат ромен чи римський – утворює пухку головку овальної форми, має вегетаційний період 70–100 днів.

В їжу використовують розетку листків у листових форм, розетку та головки – в головчастих сортів.

А сортів салатів з кожним роком стає все більше і більше!

Салат головчастий вирощують розсадним і безрозсадним способами.

За розсадного способу розсаду висаджують рано навесні в два-три строки: перший раз – щойно можна вийти на город, наступні – через 7-8 днів після попередніх. Спосіб висаджування – широкорядний (40+15 см) або стрічковий (40+20; 40+20+20 см). У рядку рослини розміщують на відстані 15-20 см. Найбільші врожаї збирають за вирощування салату горщечковою розсадою. Товарну продукцію одержують на 10-15 днів раніше, ніж від підзимових посівів.

За безрозсадного способу насіння салату висівають на грядки під зиму (коли температура знизиться до 1-3° С) і навесні (у кілька строків). З підзимніх посівів продукцію салату одержують на 7-10 днів раніше, ніж від ранньовесняних. Навесні у перший строк насіння висівають щойно можна вийти на город, наступні – через 10-15 днів після попередніх. На 1 м² під час ранньовесняної сівби висівають 0,15-0,2 г, у разі підзимової і пізньовесняної сівби – 0,2-0,3 г насіння. Глибина загортання насіння 0,5-1,5 см, на пізніших строках – 2-3 см (залежно від вологості і механічного складу ґрунту). Під час весняної сівби ґрунт ущільнюють.



Салат листковий висівають під зиму широкорядним способом (40 см) або рано навесні стрічковим. Відстань між стрічками 40-45 см, між рядками 15-20 см (у стрічці 4-5 рядків). Норма висіву насіння під зиму 0,3-0,35 г/м², навесні 0,2-0,3 г/м². Глибина загортання насіння така сама, як і головчастого. Листковий салат можна вирощувати і розсадним способом. При цьому строки досягання його прискорюються на 10-15 днів.

Салат ромен вирощують розсадним і безрозсадним способами. Насіння висівають рано навесні, а для осіннього використання і зберігання – наприкінці липня. Особливістю вирощування є те, що в рядку рослини проривають, а за розсадного способу висаджують на відстані 25-30 см.

Вирощування салату можливо і в домашніх умовах, як кажуть, на підвіконні і, що найцікавіше, це зовсім нескладно. Для цього культурі необхідно створити особливі умови, і тільки тоді салат порадує зеленню і неповторним смаком.

Насамперед потрібно **підготувати правильне місце** для вирощування салату, тобто ємність. Це може бути прямокутний ящик, але пам'ятайте, що ящик не повинен бути занадто мілким, щоб ґрунт в ньому не висихав дуже швидко. Оптимальний варіант – посадка салату в невеликі ящики, скажімо, 60х60 см або 60х80 см, глибина яких повинна складати приблизно 10-12 см.

Далі потрібно **правильно підібрати ґрунт**, інакше нічого хорошого у нас не вийде. Фахівці радять обрати наступний склад – перегній, дернову землю і пісок в пропорції 2:2:1. Також ви завжди можете придбати спеціально підготовлену землю в магазинах, якщо, звичайно, не маєте можливості отримати і змішати її самостійно. Тепер цей склад необхідно утрамбувати в готові для посадки салату ящики і трохи полити теплою водою з марганцівкою – дуже легким розчином. Потім зробити канавки під посадку салату глибиною 1-1,5 см і відстанню між ними близько 10-12 см.

Тепер можна посіяти салат, витримуючи дистанцію між насінням, оскільки тільки в такому випадку з'являться гарні сильні сходи.

Після посіву необхідно **провести додатковий полив** з використанням теплої води.

До появи перших сходів ящики з насінням повинні знаходитися в темному місці, але після їх появи на поверхні ящики повинні перекочувати на світле місце. У період сходів не забувайте обприскувати ґрунт із звичайної поливалки теплою водичкою, це прискорить процес росту.

Вам не потрібно витрачати багато часу на вибір добрив і розпушування, варто тільки часто поливати салат, і тоді він буде рости швидко. Полив слід проводити раз в 1-2 дні, бажано, рано вранці або після заходу сонця, щоб не обпалити і не зіпсувати врожайне листя.

Зняти перший урожай можна буде вже через 20-25 днів, що досить швидко, а отже в період перших сходів можна засівати вже й наступний ящик, щоб забезпечити безперебійне виробництво.

ЯК ВИБРАТИ НАСІННЯ САЛАТУ

Насіння салату можна купити або виростити власноруч.

Під час купівлі насіння потрібно пам'ятати, що його краще купувати в спеціалізованому магазині у перевірених продавців. Це гарантує гарну схожість і енергію проростання, а також те, що ви точно придбаєте той сорт, який бажаєте.

Забарвлення насіння салату сріблясто-сіре, жовтувато-сіре, коричневе, темно-коричневе та чорне, залежно від сорту. Маса 1000 насінин становить 0,8-1,2 г. При вологості 90% воно зберігає схожість 3-4 роки.

Неякісне насіння погано сходить і не радує щедрим урожаєм.

Якщо ви купуєте насіння, то на пакованні має бути зазначено таке:

- ➔ **Назва культури і сорту.** Багато виробників ще й дублюють цю інформацію латинською мовою.
- ➔ **Короткий опис культури та поради щодо вирощування.** Це не обов'язкова інформація, але сумлінний виробник зацікавлений в тому, щоб покупець залишився задоволений насінням, тому найважливіші рекомендації щодо культивування рослин повинні бути перераховані.
- ➔ **Інформація про виробника.** Крім повної назви фірми, повинні бути вказані її адреса, поштовий індекс, телефон, факс та/або адреса електронної пошти.
- ➔ **Відповідність насіння національному стандарту якості** із зазначенням його номеру (для України – це ДСТУ 6006:2008).
- ➔ **Кількість насіння** (в штуках) або їх маса (в грамах).
- ➔ **Номер партії і термін придатності насіння.** Відповідальні виробники завжди наносять цю інформацію за допомогою спеціальних штампів (зазвичай в нижній частині пакету). Якщо ж цифри нанесені друкарським способом – перед вами найімовірніше підробка. Адже пакування виготовляється заздалегідь, і неможливо передбачити, коли в нього буде розфасовано насіння.



Терміни зберігання насіння. Насіння може вважатися придатним для посіву і через 8-10 років після збору. Але насправді період, протягом якого воно зберігає високу схожість, виявляється значно меншим. Тому в ідеалі виробники повинні вказувати на пакованні термін (місяць і рік), до якого насіння благополучно збережеться і добре проросте.

- Відлік ведеться від моменту збору насіння, а не від часу їх фасування. Тому важливо купувати свіжозібране насіння, яке зазвичай надходить у продаж в кінці осені і взимку.

ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ НАСІННЯ САЛАТУ

Перед тим, як отримати власне насіння салату, треба виростити здорові і якісні маткові рослини, на яких безпосередньо і виросте насіння. Для цього слід суворо дотримуватися правильної агротехніки вирощування і вберегти насінневі рослини від хвороб і шкідників.

Насіння можна отримати з маточників салатних рослин, вирощених двома способами: безрозсадним способом і з допомогою розсади.

Якщо вирощувати салат безрозсадним способом, то необхідно посіяти насіння під зиму або в весняноранній період, щойно буде готовий ґрунт. Тільки в цьому випадку на таких рослинах – рослинах, що почали вегетувати рано весною – може дозріти насіння. Для отримання повноцінного насіння відстань між рослинами витримують близько 15...20 см між рядами і 4...5 см в ряду.

Качанні види мають більш тривалий період розвитку. Тому, щоб отримати своє насіння, краще виростити розсаду в середині квітня: в приміщенні будинку, у парнику або у теплиці.

Під час пересадки розсаду не можна сильно заглиблювати, інакше рослини можуть загнити. Коренева шийка повинна знаходитися на рівні ґрунту.

Обов'язково між висадженими рослинами салату дотримуються відстані 50...60 см між рядами і не менше 30 см – між рослинами.

Для салату листового технологія вирощування розсади і висадки її в ґрунт для отримання маточників є такою ж.

У качанних сортів для якнайшвидшого виходу квіткового стебла самі верхні листки качанів надрізають ножем на глибину 2...3 см.

У всьому іншому технологія догляду за насінниками салату є аналогічною догляду за товарними посівами (дивись розділ «Як правильно доглядати за салатом»).

В кінці літа на квіткових стеблах суцвіття буріють і в них з'являється білий пушок. Це сигнал, що зволікати зі збором насіння не можна: насіння салату мають летючки-парасольки, які дуже швидко розносяться вітром.

Насінники зрізають під корінь в ранкові години, коли на них ще є ранкова роса і насіння не висипається, в'яжуть в снопики по кілька штук і досушують під навісом біля 1,5...2 місяців.

Просушені насінники обмолочують, очищають, сортують і пересипають в пакетики зі щільного паперу.

Схожість стиглого насіння близько 80...98%. Насіння салату може зберігатися 3...4 роки.

Щоб забезпечити себе насінням, досить виростити кілька маточних рослин салату.

Де і як правильно виростити розсаду салату

Городники зі стажем вважають за краще висаджувати салат у відкритий ґрунт розсадою. У такому вигляді паростки овоча вже досить зміцніли і пройшли процедуру загартовування для вашої місцевості.

Виростити розсаду самостійно доволі клопітке заняття, що потребує ще й дотримання певних правил.

Підготовчими роботами слід зайнятися в лютому місяці або березні.

Придбайте спеціальні контейнери для посіву насіння. Заповніть їх посадковим ґрунтом.

Ґрунт для посадки салату готується заздалегідь. Зазвичай така процедура проводиться восени для весняної висадки овоча. Якщо з якихось причин вам не вдалося підготувати ґрунт перед зимою, тоді займіться цим хоча б за пару місяців до посадки або коли земля злегка прогріється:

- ➔ Лопатою перекопайте ґрунт 2 рази на глибину 30–40 см. Обов'язково видаліть коріння попередніх культур і особливо бур'янів. На цьому етапі допускається внесення перегною або замість нього використовуйте комплексне добриво. Ґрунт розрівняйте і залиште на зимівлю.
- ➔ Навесні перед посадкою знову перекопайте ґрунт або глибоко його зрихліть. Якщо потрібно, то викладіть дренаж з битої цегли або керамзиту. Робити підживлення не потрібно. Для зниження кислотності ґрунту додайте вапно. При глинистому ґрунті використовуйте річковий пісок. Після всіх маніпуляцій ґрунт добре утрамбується.
- ➔ Залиште ємності в парнику або теплому місці для прогрівання ґрунту.
- ➔ Насіння попередньо вимочіть або проростіть. Сіяти посівний матеріал слід в неглибокі борозенки, які потім засипаються ґрунтом. Якщо ви використовуєте пресований торф замість ґрунту, тоді насіння не потрібно присипати. Полив здійснюється тільки теплою водою.
- ➔ Контейнери з насінням поставте в тепле приміщення, де температура повітря не опускається нижче 17° С тепла. Залиште ємності за такої температури на пару діб, до тих пір поки не з'являться паростки.
- ➔ Потім температуру повітря слід підняти до 23–25° С і забезпечити добре освітлення. У міру зростання розсади слід періодично зволожувати ґрунт і проводити прополку. Водночас не допускайте, щоб ґрунт був надмірно вологим.
- ➔ Коли паростки досягнуть 2-тижневого віку, необхідно приступати до їх загартовування. Для цього в сонячні дні почніть виносити розсаду на відкрите повітря. Спочатку залиште її на 30–40 хвилин, потім поступово збільшуйте час до 5–7 годин на добу.
- ➔ Час висадки розсади у відкритий ґрунт залежить від погодних умов і температурного режиму.
- ➔ Якщо раною весною температура вдень не піднімається вище 15° С, тоді висаджуйте 4 тижневу розсаду салату. Розсада такого віку міцніша і загартована.
- ➔ У разі збільшення температури повітря можна висаджувати молодшу розсаду, тобто ту, що має менше 4-х тижнів.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З САЛАТОМ

Найкраще садити салат після овочів, під які вносили органічні добрива. Повертати його на місце, де він ріс до цього, слід не раніше ніж через два або три роки.

Дуже добре вирощувати салат поруч з усіма видами капусти, редьки і редиски. Він вміє відлякувати земляних блішок, які шкодять цим культурам.

Корисно салат садити і поруч зі шпинатом, суницею, горохом, томатом, квасолею і огірком.

Для самого салату корисно сусідити з цибулею, яка відлякує попелиць.

Не потрібно садити його поряд з високими заростями буряків і моркви. Він потребує деякого затінення, але лише деякого – високі зарості можуть зашкодити його правильному формуванню.



Слід пам'ятати, що салат може накопичувати велику кількість нітратів. Тому для нього азотвмісні добрива потрібно обмежити. Не треба садити салат на компостну грядку зі свіжим гноєм, а також розміщувати його в тіні.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА САЛАТОМ

Сходи салату головчастого з'являються через 6–10 днів після сівби (залежно від погодних умов).

У фазі першого справжнього листка рослини проривають на відстані 4–5 см. Вдруге це роблять у фазі 6–7 листків на відстані 15–20 см. При цьому залишають рослини, які найкраще розвинулися. Якщо запізнитися з прориванням, рослини витягуються і продуктивність їх знижується. Вирвані рослини використовують як товарну продукцію листового салату.



Якщо ви не сієте салат, а висаджуєте розсаду, то її потрібно зразу висаджувати на кінцеву густоту з шириною міжрядь 40 см і відстанню в рядку 15–20 см.

Після проривання безрозсадного салату міжряддя розпушують. Протягом вегетації проводять 3–4 розпушування міжрядь і виполюють бур'яни в рядках.

У південних районах посіви салату головчастого 1–2 рази **поливають** залежно від погодних умов. Салат часто вирощують і як ущільнювач інших культур (картоплі, цибулі, моркви), сходи яких з'являються через 20 днів і більше після сівби, а також у широких міжряддях огірка, кабачка, гарбуза тощо. При цьому його можна вирощувати розсадним і безрозсадним способами. Салатом часто обсаджують грядки інших овочевих культур.

Після появи сходів салату листового міжряддя розпушують. Загущені посіви проріджують граблями упоперек напрямку рядків або вручну. Після цього на 1 погонному метрі рядка повинно залишитись не менше 20–30 рослин.

Подальший догляд за рослинами такий, як і за головчастим салатом.

Часто городники листовий салат висівають як маячну культуру при сівбі моркви, цибулі, петрушки та інших культур, сходи яких з'являються на 20–30-й день після сівби. При появі сходів основної культури рослини салату проривають на відстані 30–50 см і більше.

Особливістю вирощування салату ромен є те, що в рядку рослини проривають, а за розсадного способу висаджують на відстані 25–30 см.

За 10–15 днів до збирання застосовують такий агрозахід як **вибілювання головки**. Вона може жовтіти і темніти, якщо її залишити на світлі. Хоча салат залишається їстівним, він буде менш апетитним і менш ніжним. Тому важливо «відбілити» головку, щоб вона була блідою і ніжною, без гіркоти. Для цього над нею зв'язують у пучок зовнішні листки розетки. У разі необхідності використовуйте гумку, струну, прищіпку чи паличку, проробляючи у листі дірочки, які триматимуть листя на місці.

Перше підживлення салату проводять відразу після вкорінення розсади або проріджування сходів повним мінеральним добривом з розрахунку 15 г аміачної селітри, 10 г суперфосфату, 5 г калійної солі на 1 м². Через два-три тижні проводять друге підживлення.

Після висадки розсади важливо дотримуватися технології вирощування культури. Тільки за дотримання всіх умов по догляду, ви зможете виростити у себе на ділянці здорові рослини.

Салат прийнято **висаджувати ранньою весною**, щоб встигнути виростити декілька врожаїв. Але в такому разі можливі заморозки на ґрунті, які можуть знищити розсаду. Щоб цього не допустити, слід вкривати молоді паростки.

Якщо ви висадили салат у ранні терміни, тоді використовуйте 2 шари укриття. Спочатку укрийте розсаду агроволокном, потім зверху перфорованою плівкою. Через 10 днів верхній шар знімається. За 7–10 днів до збору врожаю агроволокно необхідно прибрати зовсім.

Поливати розсаду можна зверху укриття, оскільки спеціальне волокно добре пропускає вологу.

Важливо постійно контролювати температуру під агроволокном. Занадто висока температура не дозволить салату сформуватися.

Якщо температура понад 25° С, тоді покривний матеріал знімається. Під час холодних ночей розсада знову накривається.

Вкривати салат слід не більше 1 місяця з моменту висадки розсади.

Повністю прибирати агроволокно варто тільки в похмурий і безвітряний день. Інакше сонячні промені обпалють ніжне листя салату.

Крім контролю температури також **оглядайте стан паростків під укриттям**. Через недостатнє надходження повітря і мале випаровування вологи на розсаді може з'явитися борошниста роса. В такому випадку необхідно відразу вжити заходів, щоб не втратити весь врожай.

Зміни в погодних умовах або порушення правил вирощування салату **призводять до захворювань рослини**.

Перш за все, слід дотримуватися зазначеного дозування добрив під час проведення підживлення, особливо азотовмісних препаратів.

На ранніх етапах росту молоду розсаду може **вразити попелиця**. Щоб цього уникнути, вчасно проводьте профілактичні заходи для боротьби з цим шкідником. Обробляйте паростки настоєм лушпиння цибулі. Для цього 200 м лушпиння необхідно настояти добу в 10 л. води, потім отриманим розчином обприскати розсаду.

Листя овоча може пошкодити **салатна муха і слимаки**. Боротися з останніми можливо тільки механічним способом, шляхом збору особин руками рано вранці. Салатну муху дуже важко вивести, оскільки вона зимує глибоко в ґрунті. З'являється вона в червні і відкладає яйця в квітках рослини. Личинки салатної мухи поїдають бутони, що залишає городника без врожаю. Грядку після зростання салату ретельно розорюють восени або глибоко перекопують, щоб підняти на поверхню лялечки мух.

Борошниста роса з усіх хвороб вражає салат найчастіше. Зазвичай, ця патологія виникає у розпал літа, а уражені рослини жовтіють, а потім в'януть. Може вразити листя салату у разі неправильного чергування вирощування різних культур на одному місці. Також важливо під час підготовки ґрунту до посадки видаляти залишки попередніх рослин і спалювати їх.

Інфіковані рослини повинні бути вилучені з городу, а ніж, яким ми їх ріжемо, повинен бути продезінфікований, перш ніж використовувати його знову для інших овочів.



❗ Використовувати хімічні засоби в боротьбі з шкідниками і хворобами не рекомендується, оскільки листя рослини повністю вживається в їжу.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ САЛАТУ

Збирати салат листовий або ромен тоді, коли їх серцевина досягне в діаметрі 6 см.

- ➔ Під час збирання врожаю не виривайте рослини листового салату з корінням, оскільки ви завадите йому утворювати нове листя і отримати додатковий врожай на тій самій рослині.
- ➔ Найкраще використовувати хороший ніж і вирізати салат на 2 см вище комірця.
- ➔ Регулярно поливайте, щоб ґрунт був вологим.

Салат головчатий городники збирають в 2 етапи: він придатний в їжу, крім головки, також у вигляді молодого листя. Обривайте їх акуратно, щоб не пошкодити основне стебло. У більшості випадків салат збирають після формування качанів.

Для збору врожаю вам знадобиться гострий ніж і глибокий ящик. Качан зрізається під корінь, верхній ряд листків знімається і відправляється в ящик.

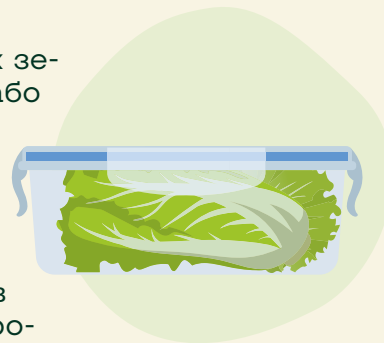
Зібраний салат необхідно відразу відправити на зберігання в прохолодне місце. Цей овоч набагато довше зберігається в холодильнику зі збереженням смакових якостей, ніж його «побратими».

ЯК ЗБЕРІГАТИ САЛАТ

Листя салату, як і інші листові овочі, мають короткий термін зберігання. Та все ж є кілька способів, які дозволять зберегти листовий салат довше.

Три способи зберігання салату в холодильнику:

- ➔ **У контейнері.** Спочатку дуже акуратно промийте кожен листочок зелені, видаляючи пожовклі частини. Відкиньте зелень на сито або друшляк, дайте воді стекти. Викладіть продукт на паперовий рушник, і дочекайтеся його остаточного висихання. Акуратно складіть листки в контейнер, накрийте їх паперовою серветкою. Контейнер закрийте. Якщо контейнера під рукою не знайшлося, його можна замінити емальованою посудиною. Її накрийте целофановим пакетом з дірочками або паперовим рушником. Покладіть в контейнер срібний виріб – це дозволить зберегти салат свіжим впродовж 30 днів.
- ➔ **На підкладці.** Немиту зелень викладіть на підкладку з харчового пінопласту. Не викладайте зелень занадто щільно – між листками повинно залишатися повітря. Накрийте продукт харчовою плівкою. Отримане пакування поставте на нижню полицю холодильника. Подібний спосіб зберігання забезпечить свіжість листя протягом тижня. Необхідну вам кількість зелені краще не відрізати, а відривати руками. Вважається, що контакт з металевими поверхнями псує смак салату.
- ➔ **У воді.** Візьміть миску і налейте в неї невелику кількість води. Нижню частину листя в районі коріння зріжте на 2-3 мм. Це посилить поглинання рослиною води. Укладіть салат корінням в воду. Верхню частину накрийте харчовою плівкою або пакетом. Занадто щільно кутати не варто, зелені потрібне повітря.



ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ САЛАТ

Одним зі способів переробки салату є його **маринування**. Викладіть на дно банки або емальованої каструлі 3-4 зубчики часнику і розрізану селеру. По одному викладіть в ємність вимиті листя. Накрийте салат гілочками кропу і селерою. Паралельно приготуйте маринад. Для цього закип'ятіть літр води і додайте в неї дві ложки цукру, ложку солі і чайну ложечку лимонної кислоти. Залийте зелень маринадом, зверху покладіть гніт. Дочекайтеся остигання маринаду, а потім відправте каструлю в холодильник.

Можливо також переробляння салату для зберігання в морозилці. Ласувати свіжим листям салату – дуже здорово, але робити це цілий рік важко. І тут на допомогу приходить морозильна камера. Цілоком листя не морозять. Пов'язано це з тим, що в них міститься велика кількість води, а при дуже низьких температурах салат перетворюється на місиво. Але можна зробити інакше:

- ➔ Обдайте листя окропом, а потім остудіть їх у холодній воді.
- ➔ Після цього перетріть їх вручну або за допомогою блендера до стану пюре.
- ➔ Утворену кашку розкладіть по формах, контейнерах або пакетах.

Заготовлений таким чином салат можна використовувати для приготування соусів або супів.

Та все ж найкращий шлях споживання салату: з городу до столу!



ЩАВЕЛЬ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ЩАВЕЛЬ

Щавель (у народі – квасок, квасець) відноситься до роду одно-, двох- та багаторічних трав'янистих рослин родини гречкових.

У давнину щавель взагалі не вважали за їжу: люди просто не розуміли, як можна їсти траву. Згодом, завдяки своїм корисним властивостям щавель «zasлужив довіру» і його почали вживати. А в наш час просто складно уявити собі город, дачну ділянку, де не вирощували б щавель.



Щавель використовують для приготування борщів, супів, соусів. Його вживають в свіжому вигляді, маринують, сушать, консервують.

Щавель містить безліч вітамінів і корисних речовин. Вітамін С – основний вітамін щавлю. У щавлі містяться вітаміни А, Е, РР, вітаміни групи В, бета-каротин, рибофлавін, тіамін та інші. Крім вітамінів, щавель багатий і мінеральними речовинами, такими як: залізо, фосфор, калій, натрій, магній і кальцій.

Щавель є низькокалорійним, дієтичним продуктом. Завдяки такій кількості всіляких вітамінів і мінералів рослина отримала широке поширення і в медицині.

Існує близько 200 видів щавлю, зокрема 25 видів в Україні.

! Незважаючи на унікальні корисні властивості щавлю, його не рекомендується вживати за надто часто і у великих кількостях. Перевищення норми може призвести до утворення каменів у нирках і вимивання кальцію з організму.

Надлишки щавлевої кислоти можуть спровокувати розвиток подагри або остеопорозу, уремію. Першою тривожною ознакою цього можна вважати появу цукру і солей щавлевокислого кальцію в сечі.

До того ж щавлем не рекомендується захоплюватися вагітним жінкам. Споживайте цю весняну зелень в помірних кількостях, і тоді вона принесе вам тільки користь.

Урожайність: від 15 до 20 т з 1 га або до 1,5–2 кг з 1 м².

Визрівання: 30–50 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

Калорійність: 100 грамів щавлю забезпечує нам 22 ккал.

Хімічний склад: 100 г цієї рослини містить 55 % добової норми вітаміну С. Вона містить також вітамін А, Е, РР, вітаміни групи В, бета-каротин, рибофлавін, тіамін і інші. Крім вітамінів, щавель багатий і мінеральними речовинами, такими як: залізо, фосфор, калій, натрій, магній і кальцій.

Лікувальні властивості щавлю

Щавель покращує травлення, має протизапальну, антитоксичну, знеболюючу дію, він загоює рани.

Щавель використовується за вугрового висипання і розладів шлунково-кишкового тракту, він покращує роботу печінки, є хорошим жовчогінним засобом. Рослина використовується для боротьби з цингою.

Щавель корисний людям, які страждають захворюваннями серця і кровоносних судин, щавель робить позитивний вплив на жіночий організм.

Також щавель використовують і для лікування різних пухлин, колітів, шкірних захворювань.

ЯК ВИРОЩУВАТИ ЩАВЕЛЬ

Для того, щоб оцінити скільки щавлю потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для його вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою досягнути весь процес від вирощування до подальшого використання щавлю – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Для отримання гарного і раннього врожаю під щавель необхідно відводити родючу і досить вологу (але без застою води) ділянку, чисту від бур'янів, особливо пирію.

Кращі ґрунти для щавлю – суглинки та супіски, багаті перегноем. Його з успіхом можна вирощувати на дренованих торф'яних ґрунтах.

Щавель добре росте і дає високі врожаї на слабокислих ґрунтах (рН 4,5-5), тому вапнування під цю культуру не проводять.

Якщо будете висівати щавель **рано навесні** (в кінці квітня – початку травня), то ґрунт треба готувати з осені. Після збирання попередньої культури (картоплі, капусти) потрібно розкидати по ділянці гній з розрахунку 5-6 кг на 1 м², внести хлористий калій з розрахунку 10-15 г/м² та перекопати на глибину до 25 см. Навесні вносять також 20-30 г/м² аміачної селітри і проводять культивування.

Щавель можна сіяти в три терміни: ранньою весною, влітку та восени під зиму.

Навесні висів насіння щавлю проводять, як тільки ґрунт стане придатний для обробки. У разі ранньовесняного посіву урожай отримують того ж року.

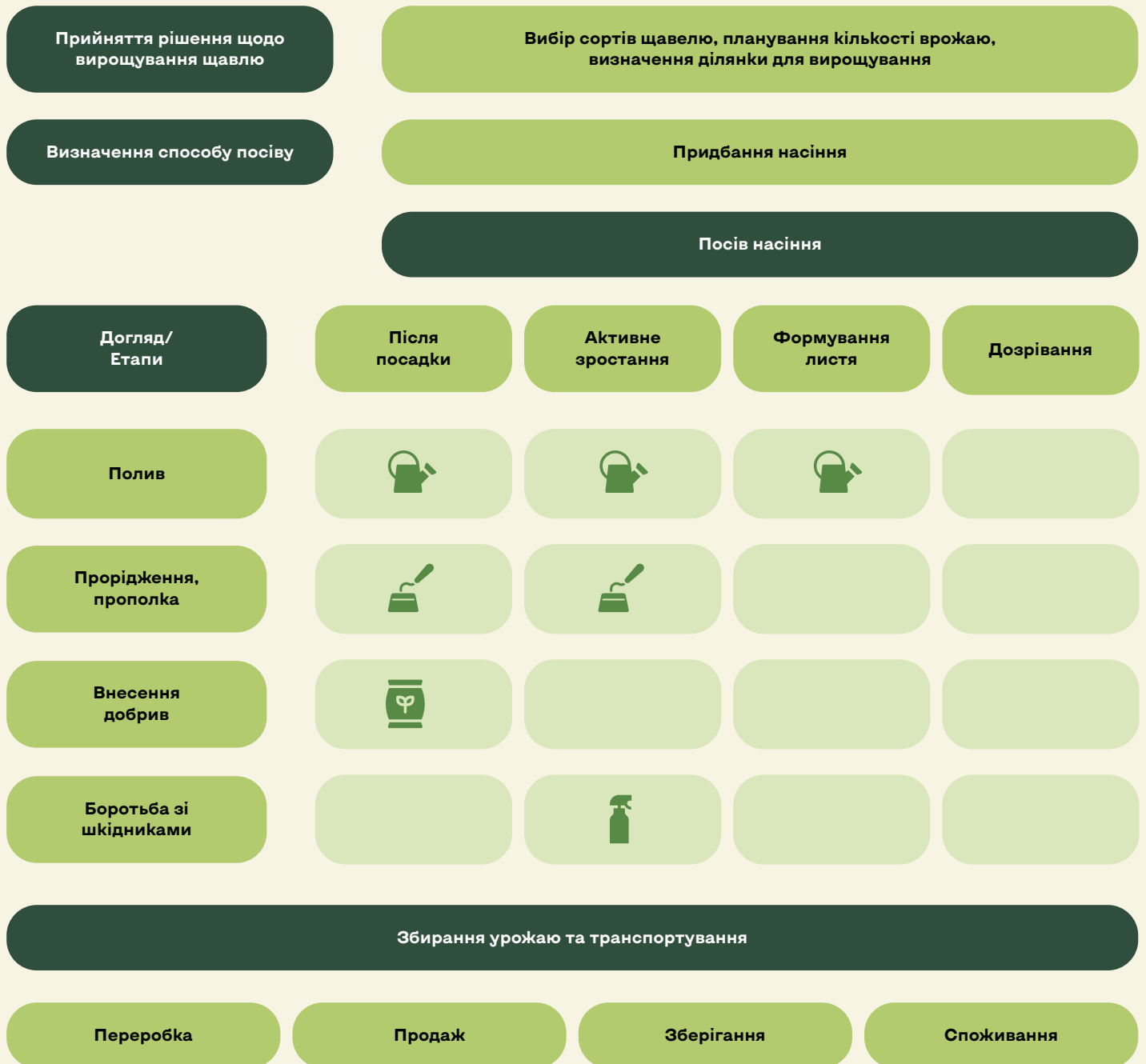
Влітку рекомендуємо висівати в червні-липні після збирання ранніх овочевих культур (редиски, салату, цибулі на зелень). За літнього посіву щавель встигає добре зміцнитися до зими і дати гарний урожай навесні майбутнього року.

Підзимовий посів слід проводити пізно восени (жовтень-листопад) з урахуванням, щоб насіння до настання стійких заморозків не проросло. Підзимовий посів дає урожай щавлю наступного року.

Щавель сіють на грядках метрової ширини рядовим способом поперек напрямку їх довжини, на відстані 25 см ряд від ряду.

Норма висіву насіння становить 1,5-2 г на 1 м², глибина загортання насіння 1-2 см. Ґрунт після посіву обов'язково прикотковують (ущільнюють).

Рис. 1. Щавель: від купівлі насіння до споживання



Вирощування щавлю в теплиці

Вирощування щавлю в закритому ґрунті (теплиці, парнику) дозволяє отримати урожай в кінці квітня або на початку травня.

Для вирощування щавлю в теплиці краще використовувати рослини 2-го року життя, тобто кореневища.

Їх акуратно викопують восени, обрізають листя і укладають на зберігання в закриті поліетиленом ящики. Зберігається коріння за температури 0°...+1° С.

Навесні коріння висаджують у вологий ґрунт в стандартні ящики для розсади за схемою 10x15 см.

Температура вирощування щавлю в теплиці 10°...16° С.

Якщо ви не маєте кореневищ, то у теплиці, парниках також може здійснюватися вирощування зелені щавлю з насіння.

У випадку відсутності опалення у теплиці посів проводиться в другій половині березня.

Агротехнічні заходи аналогічні вирощуванню овоча у відкритому ґрунті – проріджування, розпушування ґрунту, прополка бур'янів, підживлення, видалення квітконосних пагонів, полив, провітрювання приміщення.

Вигонка зелені з кореневищ може проводитися практично цілий рік. Заготовлені ранньою весною чи пізньою осінню коріння висаджуються в звичайні квіткові горщики або розсадні ящики. Догляд – полив, розпушування ґрунту, підживлення.

Вирощування зелені щавлю на підвіконні

Вирощувати щавель в домашніх умовах можна і з насіння, і з коріння.

З насіння виростити овоч можна двома методами – звичайна посадка в ґрунт і гідропоніка. У першому випадку вирощування і догляд аналогічні методикам вирощування щавлю в парнику і теплиці. Другий варіант дозволяє використовувати зелену масу в їжу вже через 7-10 днів після посадки.

Для вирощування щавлю **методом гідропоніки** краще використовувати спеціальне насіння – зазвичай на пакетиках є відповідна позначка або напис «мікрозелень» – воно має практично 100 % схожість. Але можна сіяти і звичайне насіння – навіть якщо третина насіння ще не проросте, з пророслих вже можна буде зрізати зелену масу.

Торгова мережа пропонує широкий вибір відповідних наборів, які зазвичай включають контейнер для води, ємність з ґратчастим дном для насіння і напівпрозору кришку. Для отримання врожаю потрібна лише водопровідна вода.

Вода наливається в контейнер, насіння щавлю засипається в блоки ємності з ґратчастим дном і контейнер закривається зверху кришкою. Набір ставиться на підвіконня.

Догляд мінімальний, слід лише щодня міняти воду і по мірі появи і зростання зелені щавлю відкривати кришку для вентиляції.

Мінус методу гідропоніки – для кожного врожаю потрібен новий посів.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ ЩАВЛЮ

Здорове насіння щавлю має довгасту форму і темно-коричневий колір.

За вимогами ДСТУ 7160:2010 сортові якості оригінального насіння щавлю (тобто: сукупність показників, що характеризують належність насіння до відповідного сорту) мають бути – 95 %. Схожість насіння залежно від категорії для щавлю – 85, 80 і 75 %. Максимальна вологість насіння не більше – 13 %.



На що треба звернути увагу під час вибору насіння:

- ➔ **Назва культури, сорту/гібриду.** Дані, які вказуються в пакуванні великими літерами і на видному місці. В пакуванні є короткий опис умов і термінів вирощування культури. Ці дані вказуються зазвичай у формі тексту і схеми.
- ➔ **Адреса і телефон виробника.** Знайдіть інформацію про виробника. Компанії, яким нема чого приховувати і які піклуються про свою репутацію, вказують не тільки назву, а й адресу, номер телефону, а іноді й електронну адресу та посилання на сторінку у соцмережі.
- ➔ **Номер партії товару.** Кожна партія, яка є в роздрібній торгівлі, має «Сертифікат якості». У разі виникнення претензій до якості насіння відстежити партію легко саме по номеру. Крім того, якщо потрібно буде докупити насінневий матеріал, за номером партії ви швидко знайдете ідентичний.

- **Термін придатності або зберігання.** Подивіться на місяць і рік фасування та придатності. Дата, в ідеалі, повинна бути проштампована, а не надрукована в друкарні. Якщо термін придатності минув, ви отримаєте або невеликий урожай, або не зберете його зовсім.
- **Номер ДСТУ.** Насіння в пакетиках, якщо воно упаковане офіційними виробниками, проходить контроль на відповідність ДСТУ. Якщо таке позначення нанесено, воно вказує на певні посівні характеристики.
- **Кількість насіння в пакованні.** Виробник посівного матеріалу, який поважає себе і покупця, вказує не вагу в грамах, а кількість насіння в пакованні. Це дозволяє порахувати потрібну для посіву кількість насіння.
- **Схожість посівного матеріалу.** Виробник не може гарантувати 100 %-ву схожість насіння, який би не був хороший продукт. Але 80 % і вище – це високий показник схожості. Звертайте увагу на цей показник під час вибору посівного матеріалу.
- **Опис сорту/гібриду.** На пакованні має бути зазначено стислий опис сорту або гібриду. Він містить інформацію про переваги та особливості такого сорту. В описі мають бути вказані і рекомендації щодо застосування.
- **Рік врожаю посівного матеріалу.** У більшості культур, хоч і не у всіх, схожість вище у молодого насіння. Якщо рік збору не вказано, немає гарантії, що до впакування насіння не знаходилося просто на складі.
- **Дивіться і на попередження виробника.** Наприклад, на пакованні може бути напис: «Насіння не потрібно прогрівати і протруювати». Це означає, що передпосівний обробіток насіння вже провели до реалізації. Якщо ви спробуєте самі підвищити схожість, то тільки нашкодите насінню. Якщо такої вказівки немає, можна проводити протруювання до посіву.

Насіння щавлю до посадки можна підготувати, замочивши і витримавши його дві доби в марлі. А можна додати у воду невелику кількість добрив, тоді майбутні щавлеві кущики будуть міцнішими. Оптимальними для посіву вважаються насіння дворічного терміну зберігання.

ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ НАСІННЯ ЩАВЛЮ

Для насінництва щавлю найкраще підійдуть **суглинисті і глинисті середньокислі ґрунти.**

Велику увагу у технології вирощування насіння щавлю приділяють підготовці ділянки до сівби. Вона повинна бути родючою і, головне, незабур'яненою. Це пов'язано з тим, що ділянку для збирання насіння використовують 3–4 роки.

Кращі попередники – багаторічні трави та озима пшениця.

Підготовку ґрунту розпочинають уже в серпні, після збирання попередників.

Щавель погано переносить свіжий гній, тому його вносять нормою 5–6 кг на 1 м² під осінню оранку. Одночасно вносять фосфорно-калійні добрива – 15 г/м² амофосу і 12–15 г/м² хлористого калію.

Щавель добре відгукується на мінеральні добрива, але не переносить високих концентрацій. Тому його щорічно підживлюють невеликими дозами.

До зими на ділянці проводять культивуацію і вирівнювання для того, щоб вже рано весною провести посів.

Норма висіву 0,3–0,4 г/м². Глибина заробки насіння на важких ґрунтах до 2 см, на легких – до 3 см.

Для посіву краще використовувати насіння щавлю другого року зберігання.

У насінництві використовують три строки сівби – ранньовесняний, літній та підзимовий, але найкраще щавель вдається за ранньовесняного посіву. Це дає можливість на другий рік одержати високу врожайність насіння з високими посівними якостями.

На відміну від товарних посівів, використовують широкорядний спосіб сівби з шириною міжрядь 45, 60 або 70 см. Широкі міжряддя дають можливість контролювати ріст і розвиток всіх рослин та ефективно видаляти падалицю, а також бур'яни.

У перший рік після сівби щавель утворює квітконосні стебла неодноразово, різної сили росту.

Після побуріння стебел і суцвіть на невеликих площах їх вибірково вирізають і доставляють для дозрівання в сухе приміщення, а на великих площах – після побуріння 70–80 % стебел зрізають повністю і після 10–15-денного дозрівання насінники обмолочують.

Насіннева продуктивність однієї рослини – до 150 грамів.

Чому не треба вирощувати розсаду щавлю

Щавель – це холодостійка рослина, його насіння починає проростати вже за +3° С, тому сіяти його можна навіть взимку. Попереднє вирощування розсади не потрібне, насіння можна відразу висаджувати у відкритий ґрунт.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З ЩАВЛЕМ

Щавель уживається поруч з багатьма рослинами, деякі з них допомагають йому наситити листя вологою і поживними речовинами. Мінімальна відстань посадки щавлю з рослинами-сусідами – 60 сантиметрів, за умови, що ці рослини ладнають між собою.

Малина. Через свою кислотність щавель здатний «втихомирювати» деякі рослини, не даючи їм розростатися на цілі кілометри. Наприклад, малина поводить себе на земельній ділянці дуже активно, пускає своє коріння на довгі відстані, створює цілі «джунглі». Щавель здатний зменшити вплив «агресора» і не дати малині «захопити» всю прилеглу територію. Городники рекомендують висаджувати щавель уздовж малиннику, ширина щавлевої смуги не повинна бути менше 50 см, щоб щавель міг надати стримуючий ефект.

Суниця. Суниця не вибаглива до своїх сусідів, тому поруч зі щавлем вона буде відчувати себе цілком приємно. Зелень посилює ріст ягід суниці і допомагає їм отримати всі необхідні речовини з ґрунту. Суниця не краде з землі схожі з щавлем мікроелементи і не має з ним спільних паразитів, створюючи приємне сусідство.

Морква. Помаранчевий коренеплід буде радий мати в якості сусіда щавель, адже він сприятливо впливає на ріст і харчування плодів, не забирає у них необхідні мікроелементи. Морква, як і щавель, не терпить зайвої вологи, та й сонця має бути в міру для успішного зростання обох культур.

Редька. Редька, так само як і щавель, любить достатню кількість вологи, не переносить посухи. Ґрунт для редьки краще вапнувати, інакше закислення призведе до розвитку захворювань. Тому, перш ніж садити її поряд з щавлем, потрібно підготувати землю і витримати мінімальну відстань між культурами.

М'ята. М'ята відноситься до сімейства ясноткових і завдяки виділенням ментолу має приємний аромат. Сусідство з щавлем подарує їй пишність листя і густоту кущиків. Сам щавель насититься ефірними маслами, які м'ята посилено пускає в землю, а також отримує особливу нотку смаку.



Капуста білокачанна. Щавель чудово ладнає з капустою білокачанною. Але для кращого сусідства слід зняти кислотність ґрунту, піджививши його доломітовим борошном. Тоді у капусти не буде ризику ураження килію.

Картопля. Якщо в міжряддях картоплі висадити щавель, то ґрунт насититься кислотою і не дасть шкідникам вразити картоплю. А листки щавлю просочаться киснем і будуть радувати свіжістю ціле літо.

Огірки. Поруч з огірками може ужитися і щавель, але зайва кислота може нашкодити огіркам. У випадку посадки цих культур поруч один з одним, необхідно знизити кислотність ґрунту. Городники рекомендують додавати в землю вапняк.

Найголовнішими противниками щавлю є бобові культури, а саме: горох, квасоля і боби. Вони пригнічують ріст щавлю. Ці культури несумісні, тому що люблять сонце, а щавель сонце губить, його листя засихають і стають непридатними для вживання. Бобові також не переносять кислі ґрунти, а щавель пригнічує їх кислотою. Через високу калорійність, боби готові висмоктувати з ґрунту всі необхідні елементи, не залишаючи нічого іншим.

Томати неподалік від щавлю почувають себе не комфортно. Томати погано ростуть там, де ґрунт сильно закислений. Також їм не підійде сильно затемнене місце. Щавель буде пригнічувати своєю кислотою томати, і ті не даватимуть урожай.

Петрушка і щавель – абсолютно несумісні. Вони здатні хворіти одними хворобами, пошкоджуватися однаковими шкідниками. Щавель і петрушка забирають із землі схожі елементи, в результаті комусь із них точно не вистачає мінералів, і рослини гинуть.

Базилік. Базилік дуже любить поживний ґрунт, перед його посадкою землю необхідно посилено підживлювати. Щавель менш вибагливий в цьому питанні. За такого сусідства можна очікувати взаємне пригнічення і бідний урожай.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ЩАВЛЕМ

Щавлю потрібен невеликий догляд, який дозволить йому нормально розвиватися.

Після посадки рослини потрібно рихлити землю і прибирати бур'яни з ґрунту між рядами, регулярно підживлювати рослини.

За півтора місяці до замерзання ґрунту щавель необхідно зрізати. Якщо цього не зробити, то листя обм'якнуть і впадуть на землю, закупоривши тим самим доступ кисню до кореневої системи.

Полив. Хоча щавель і вважається невибагливою і морозостійкою рослиною, він любить частий полив. У дні, коли температура повітря перевищує 26° С, рослина погано розвивається і поступово відцвітає. Природно, це знижує якість врожаю. Щоб такого не сталося – щавель потрібно регулярно поливати. У посушливі періоди його добре заливають водою, але при цьому потрібно стежити, щоб рідина не застоювалася. Пересушений ґрунт призводить до викидання квітконосів.

Прополювання та розпушування ґрунту. Важливим моментом догляду за культурою є своєчасне розпушування та прополювання ґрунту. Щоб мінімізувати такі роботи, візьміть за правило після кожного поливу мульчувати ґрунт навколо щавлю, а також робити прополювання для запобігання поширення бур'янів. Навесні потрібно обов'язково розпушувати ґрунт між рядами. В цей же час варто підживити щавель сумішшю перегною з попелом, що посприятиме активізації зростання нових листочків.

Мульчування й удобрення щавлю. Мульчування і внесення добрив дуже важливі для життєдіяльності щавлю. Знаючи, як підгодувати щавель для росту, ви забезпечите себе багатим урожаем. В якості добрив відмінно підійдуть мінеральні добрива з суперфосфатом, хлористим калієм і сечовиною.



! Під час вибору добрива відштовхуйтеся від погодних умов. Так, наприклад, в дощову погоду краще буде використовувати сухе підживлення, а за сухої погоди підживіть рослину рідкими добривами. Для цього використовують розчин коров'яку. Але його слід розбавити у воді в співвідношенні 1:7.

Мульчувати щавель краще торфом, перегноем або опалим листям. Мульчу слід закладати в міжряддя, щоб добрива надходили до коріння, не заважаючи самій рослині дихати.

ХВОРОБИ І ШКІДНИКИ

Якщо помітите, що на нижній стороні листя щавлю з'явилися розпливчасті плями з сіруватим нальотом, значить рослина уражена несправжньою борошнистою россою. Для боротьби з цією хворобою потрібно за 10 днів до збирання листя обприскати посіви бордоською рідиною.

На черешках і листях щавлю можуть з'явитися дрібні жовтуватобурі плями, на яких утворюються спори темно-бурого забарвлення. Це найбільш поширене захворювання – іржа. За правильної агротехніки і мінеральних фосфорно-калійних підгодівель ураження рослин іржею знижується.

Поширеними шкідниками щавлю є жуки та личинки щавлевого листогриза й несправжні гусениці щавлевого пильщика. Боротьбу з ними слід проводити після того, як урожай листя буде зібрано.

Пам'ятайте, що обприскувати або опилювати отрутами рослини щавлю безпосередньо перед збиранням листя не можна. Краще всі заходи по боротьбі з хворобами та шкідниками проводити восени, коли листя не використовується в їжу і рослини підуть під зиму.



ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ЩАВЛЮ

Збирання щавлю слід починати тоді, коли на рослинах утворюється по 4–5 листків нормального для даного сорту розміру.

Перед збиранням щавель прополюють, а після зрізу – міжряддя розпушують.

Листя зрізають ножем на висоті 3–4 см від поверхні ґрунту, не пошкоджуючи верхівкових бруньок рослин.



Збирання щавлю починають з початку травня і продовжують до липня. За цей час проводять 3–4 збирання.

Останній раз щавель необхідно збирати не пізніше ніж за місяць до замерзання ґрунту. Пізніші зрізи значно знижують урожай майбутнього року.

Середня врожайність щавлю складає 1,5–2 кг/м². Найбільш високі врожаї щавель дає протягом перших двох років. З третього року врожай починає знижуватися, листя грубіють, робляться дрібними, з'являються квітконосні пагони. Тому залишати посіви щавлю на одному місці більше 3 років не рекомендується.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ЩАВЕЛЬ

Щавель зберігає свою свіжість досить недовго, у зв'язку з чим кожен, хто бажає додавати його у свій раціон не тільки влітку, а в інші пори року, повинен знати, як заготовляти щавель і де він повинен знаходитися для тривалого зберігання.

За кімнатної температури. Термін зберігання: 1–2 дні. Ретельно промити щавель проточною водою. Витерти його сухим рушником. Покласти пучок листя для зберігання в склянку з водою. За такого способу зберігання щавель потрібно використати в найближчі декілька днів, бо потім він почне втрачати свої корисні властивості.

У холодильнику. Термін зберігання: 2 тижні. Для тривалішого збереження корисних властивостей щавлю, його потрібно тримати в холодильнику. Вимийте листя щавлю. Висушіть на сухому рушнику так, щоб зелень стала повністю суха і не залишилося жодної зайвої вологи. Покладіть пучки щавлю в поліетиленовий пакет. Зберігайте його на нижній полиці холодильнику. Проте і цей варіант не підходить для тривалого зберігання щавлю у свіжому вигляді на цілу зиму.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ЩАВЕЛЬ

Для тривалого зберігання щавлю він потребує переробки.

Щавель у власному соці. Термін зберігання: 3 місяці. Це досить складний метод зберігання щавлю:

- ➔ У глибоку та широку ємність або каструлю занурюють повністю банки наповнені листям щавлю.
- ➔ Посудину з банками ставлять на середній вогонь, після чого зелень почне поступово осідати на дні.
- ➔ Потім додають ще листя, і так до того часу, поки банки не будуть заповнені по самі вінця.
- ➔ Потім банки щільно закривають поліетиленовими кришками і ставлять в холодильник або будь-яке інше темне та прохолодне приміщення.

Отриманий продукт **не псується упродовж трьох місяців** завдяки кислоті, яка міститься в щавлі – вона є чудовим консервантом, а найголовніше – природним.

Заморожування щавлю. Термін зберігання: 3–12 місяців. Заморожування – найпоширеніший варіант зберігання не лише щавлю, але і безлічі іншої зелені та різних ягід. Зберігання в морозильній камері дозволить щавлю найефективніше зберегти свій аромат, свіжість, вітаміни та інші корисні для здоров'я мікроелементи. Проте, в процесі підготовки рослини до занурення в морозилку, потрібно виконати декілька важливих етапів:

- ➔ Переберіть зелень, перезріле листя щавлю краще не використовувати для заморожування.
- ➔ Промийте зелень. Для цього використайте глибоку ємність і багато води, щоб увесь бруд осів на дні, а листочки залишилися цілими.
- ➔ Наріжте щавель упоперек на невеликі частини.
- ➔ Опустіть нарізану зелень в окріп і потримайте 1–2 хвилини. Колір зеленого щавлю зміниться на оливковий, але так і має бути – це ніяк не вплине ні на його смак, ні на його цілющі якості.
- ➔ Негайно дістаньте листя з окропу, бажано за допомогою шумівки, щоб стекла вода.
- ➔ Покладіть щавель на суху тканину і дайте йому декілька годин на те, щоб остигнути і повністю просохнути.
- ➔ Розфасуйте зелень в пластикові пакети або контейнери і помістіть в морозильну камеру.

Засолювання щавлю. Термін зберігання: 1-2 роки. Засолювання відрізняється швидкою підготовкою до зберігання:

- Промийте і висушіть щавель.
- Наріжте листя дрібними шматочками (за бажанням).
- Укладіть щавель в чисті скляні банки, утрамбовуючи листя щільними шарами.
- Кожен шар засипайте сіллю.
- Закрийте банку щільною кришкою.
- Поставте заготовлений щавель у холодильник.

Консервація щавлю. Термін зберігання: 2 роки. Способів консервації щавлю досить багато. У випадку консервації добре зберігається смак зелені, проте деякі вітаміни все ж гинуть. Консервація щавлю проходить таким чином:

- Простерилізуйте банки за допомогою пари – це можна зробити в духовці.
- Переберіть рослину і промийте, так само, як і перед заморожуванням.
- Після промивання відріжте черешки.
- Занурте щавель в киплячу воду та потримайте його там 3-4 хвилини.
- Розфасуйте листя по стерильних банках.
- Залийте зелень тією ж кип'яченою водою, в якій вони знаходилися перед розфасовкою по банках.
- Щільно закрутіть банки і поставте їх для охолодження шийкою вниз.
- Через добу поставте банки на зберігання в холодильник, підвал або льох.



Засушування щавлю. Термін зберігання: більше 2 років. Сушений щавель використовують як приправу. Це один з найпростіших способів зберігання цієї зелені:

- Переберіть і промийте щавель.
- Просушіть рослину на сухій тканині.
- Поріжте зелене листя на дрібні шматочки.
- Для подальшого просушування розкладіть щавель на паперовому рушнику і зверху прикладіть таким самим рушником, який вбере в себе рештки вологи.
- Залиште зелень сушитися на широкому підвіконні.
- Якщо є можливість, засушуйте щавель під впливом прямих сонячних променів.

Головною перевагою у зберіганні щавлю є його кислота, яка виступає природним та ефективним консервантом. Тому лише в деяких видах зберігання цієї зелені потрібно тільки трохи солі і все – корисний продукт і здорова їжа гарантована вам у будь-яку пору року.

Зі щавлем можна зварити не тільки зелений борщ. В Інтернеті ви знайдете десятки рецептів салатів, соусів, омлетів, млинців, вареників, сирників і напоїв з цієї корисної рослини.



РЕДИСКА І РЕДЬКА



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ РЕДИСКУ (РЕДЬКУ)

Редиска належить до сімейства капустяних (хрестоцвіті), роду редька і є різновидом редьки посівної. Вона дуже затребувана у весняний час, оскільки в цю пору тільки редис містить живі вітаміни, такі необхідні організму після зими. У Древній Греції редис на золотій тарелі приносили в жертву богу Аполлону.



Редиска найменш вимоглива до температури проростання. На ділянках, де проходять підземні газопроводи або теплотраси, редиску можна висівати навіть у лютому. Вона формує товарну продукцію через 20-40 діб після сівби (залежно від сорту).

Редька менш скоростигла, проте як культура більш різноманітна. Вона має різноманітне забарвлення (біле, червоне, рожеве, фіолетове, чорне з різними відтінками) та різну форму коренеплодів (кулясті, конусоподібні, циліндричні). Вирізняється гірко-гострим смаком та специфічним запахом завдяки наявності глікозидів і ефірної олії. У ранньостиглих сортів, які досягають за 40-65 днів, смак слабкогострий, а у пізніх (80-110 діб) – гострий.

Редис і редька схожі один на одного не тільки зовні, але і за своїми корисними властивостями.

Урожайність: від 20 до 40 т з 1 га або до 2-4 кг з 1 м².

Визрівання: редиска від 20 до 40 днів, редька – 40-110 днів залежно від сорту і умов вирощування.

Калорійність: 18-20 ккал на 100 г.

Хімічний склад: вітаміни А, D, Е, РР, групи В, фосфор, натрій, залізо, мідь, кальцій і йод, дуже багатий овоч на вітамін С.

Лікувальні властивості редиски (редьки)

Засвоюючись в організмі, редис **прискорює обмінні процеси**, відновлює сили після хвороби, особливо це актуально після Covid-19, знеболює.

Допомагає вилікувати болі в спині, суглобах, защемлення сідничного нерву, стрес, нервові перенапруження, зміцнює судини.

Завдяки високому вмісту клітковини користь редиски виявляється і в **нормалізації холестерину в крові, і у виведенні з організму шлаків, токсинів і жовчі.**

Рослина має також підвищений вміст природних фітонцидів і є **антибактеріальним засобом.**

Підходить для дієтичного харчування, оскільки в 100 г продукту міститься до 20 ккал.

Редис використовують в косметології. Він позитивно впливає на стан волосся, шкіри, колір обличчя. Його застосовують в натуральних масках для обличчя.

Редька є універсальним засобом від застуди: у народній медицині під час застуди вирізали в редьці отвір, заливали туди мед і через деякий час випивали цю суміш меду з соком редьки.

Салат з редиски не тільки допоможе уникнути застуди, але і якщо вона вже виникла, прискорить одужання.

ЯК ВИРОЩУВАТИ РЕДИСКУ (РЕДЬКУ)

Для того, щоб оцінити скільки зерна нуту потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для його вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги».

Якщо ви хочете отримати ранні вітаміни, то для цього найбільше підходять ранні сорти редиски, які дозволяють отримувати перший врожай уже через три-чотири тижні від дня появи сходів. Тому, щойно встановляться теплі дні, можна починати готувати грядки.



Редиска досить холодостійка рослина, вона без втрат витримує нічні заморозки до мінус 5–6° С, але за низьких денних температур (до +8° С) паростки будуть з'являтися довго.

Потрібно пам'ятати, що для редиски не так важлива температура повітря, як температура ґрунту, тому якщо в лютому бачите, що на ділянках, де проходять підземні газопроводи або теплотраси, зійшов сніг, земля прогрілася і встановилася плюсова температура, можете в тих місцях сміливо висівати редиску.

Першу вибірку (проріджування) редиски починають збирати вже через 20–25 днів.

Щоб максимально продовжити «редисний» сезон, потрібно її висівати з проміжком в один тиждень. Так, поступово дозріваючи, урожай буде тішити вас всю весну молодими соковитими овочами.

Зі зростанням температури повітря вище 20° С посіви рекомендується припинити, оскільки довгий світловий день і спекотна погода швидко призводять до стрілкування рослин та зниження смакових якостей коренеплоду. Відновити вирощування редиски можна буде тільки у вересні.

Як і більшість інших городніх культур, **редиска любить родючий ґрунт.** Тому перед тим, як сіяти редиску, потрібно вибрати найбільш придатну ділянку і підготувати землю.

Зважаючи на ранній строк сівби і враховуючи чутливість коренеплодів до органічних добрив, **грядку для редиски краще готувати з осені.** Для цього у землю вносять компост, перегній або гній і орють або перекопують сантиметрів на тридцять. Якщо ґрунт дуже глинистий, то слід внести трохи торфу або крупного річкового піску, адже редиска краще росте на пухких, легких ґрунтах. Добрі результати показує внесення аміачної селітри (10–15 г/м²), суперфосфату (20–25 г/м²) і калій магnezії або каїніту (30–40 г/м²).

Кислотність ґрунту для редиски краще нейтральна, в крайньому разі, допускається слабкисла.

У польових умовах сіють редис якомога раніше, з початком перших польових робіт. Ґрунт готують – культивують і ущільнюють (прикотковують), щоб він не був дуже рихлим. Насіння висівають рядками на відстані 15 см між ними на глибину 1,5–2,5 см. Перед тим як сіяти редиску, насіння слід перебрати і вибрати для посадки непошкоджені насінини діаметром не менше

2 мм, а потім його загортають у полотняну серветку, поміщають в ємність з невеликою кількістю води кімнатної температури. Зазвичай насіння прокльовується вже на другу-третю добу і готове для посіву.

Під час вирощування редиски в плівковій теплиці або парнику, сівбу слід проводити в борозенки глибиною 1–2 см. Борозни перед посівом пролити теплою водою. Насіння розкласти по одному через 4–5 см один від одного.

Якщо передбачається рання висадка основної культури, то редис можна посіяти уздовж бортів грядки. Він не буде заважати. До того часу, коли основна культура освоїть весь простір грядки, урожай редиски вже буде зібраний.

В неопалюваній теплиці посів редиски можна закрити укритим матеріалом, в холодну погоду – в 2 шари. Коли з'являться сходи, один шар потрібно зняти, щоб рослини не витягнулися через нестачу світла. Вдень, за плюсової температури, укритий матеріал можна прибирати і закривати редис тільки на ніч. Коли встановиться плюсова температура і не буде в теплиці опускатися нижче +1...+2° С, укритий матеріал можна прибрати зовсім.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ РЕДИСКИ (РЕДЬКИ)

Свіже насіння редьки чи редиски **має високу схожість і зберігає її до 7 років**, але з кожним роком втрачається енергія проростання, тобто сходи виходять недружні. Тому рекомендується використовувати свіже насіння.

Купувати насіння потрібно в спеціалізованих магазинах у перевірених продавців або ж вирощувати самому.

Під час купівлі в магазині необхідно уважно вивчити інформацію, представлену на звороті пакетика. **Там повинно бути зазначено:**

- ➔ Назва культури і сорт чи гібрид.
- ➔ Відомості про виробника.
- ➔ Відповідність насіння національному стандарту якості із зазначенням його номеру (для України – це ДСТУ 6006:2008).
- ➔ Кількість насіння (в штуках) або їх маса (в грамах).
- ➔ Номер партії і термін придатності насіння.
- ➔ Період вегетації до отримання врожаю.



ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ НАСІННЯ РЕДИСКИ (РЕДЬКИ)

Під час вирощування насіння редиски самостійно, потрібно пам'ятати, що редис відноситься до сімейства капустяні, до якого належить також редька культурна і дика, вони перехреснозапильні, і якщо будуть знаходитися один від одного ближче ніж 500 м, то можуть опилити одна одну і водночас втратити бажані для вас ознаки (скороспілість, смак, колір і т.д.), тому потрібно дотримуватися просторової ізоляції або ж використовувати ізолянти.

Для початку потрібно визначитися, **скільки вам потрібно насіння**, виходячи з того, що одна насіннева рослина зазвичай дає 15–20 г насіння.

Відбирати коренеплоди на насіння потрібно ще в період їх дозрівання, коли чітко видно всі сортові особливості. Зібрані коренеплоди перебираємо, залишаючи найбільші і без жодних ознак захворювання чи пошкодження.

На відібраних рослинах прищипуємо корінь, залишаючи 3 см і видаляємо майже всі зовнішні листки, залишаючи 3-4 в самій середині розетки. Це стимулює коренеплід до утворення квітконоса і нових коренів.

Перед висадкою насінники занурюємо у бовтанку, яку роблять з коров'ячого гною, глини в співвідношенні 1:1, додаючи воду до сметаноподібного стану. Це захистить вирвані з ґрунту рослини від висихання і сприятиме швидкому утворенню нових коренів.

Відстань між посадженими рослинами повинна бути близько 50 см. Глибина посадки така, щоб коренеплід заглибити на 2-3 см в ґрунт.

Висаджені насінники поливають.

Якщо є загроза переzapилення, то ділянку або кожну рослину окремо накриваємо ізолянтами. Так само, якщо ми маємо кілька сортів, то кожен ізолюємо.

Через 2 тижні після закінчення цвітіння ізолюючий матеріал можна прибрати, а стрілки вже із зеленими стручками необхідно підв'язати до опори, щоб уникнути пошкодження їх вітром.

Насінники необхідно обробити для захисту від пошкодження шкідниками та хворобами. Для цього застосовують суміш препаратів «Нурел Д» і «Імпакт».

Десь через місяць насіння починає дозрівати, тому насінники знову накривають нетканим матеріалом, щоб уберегти від поїдання птахами.

У середині серпня – початку вересня насінники прибирають з ділянки, зв'язують разом одного сорту і досушують в тіні, наприклад на горіщі, до повного висихання всіх частин. Вони повинні набути від світло-жовтого до бежевого кольору.

Потім приступають до обмолоту стручків. Для цього їх відділяють від рослини і акуратно перетирають в руках. З них висипаються жовто-коричневі насінини. Зазвичай виходить суміш зі сміттям, залишками стручків. Щоб очистити її, необхідно відсортувати насіння. Колись для цих цілей використовували сито і вітер, але тепер це можна зробити за допомогою вентилятора. Для цього розстеляють тканину і просипають цівкою суміш через потік повітря: важкі насінини падають, а сміття відлітає. Операцію можна повторити кілька разів. Після цього можна провести ручне сортування і відібрати найбільше насіння, яке матиме схожість близьку до 100%.

Відібране насіння поміщаємо в паперовий пакетик, підписуємо назву сорту і рік вирощування.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД СІЯТИ ЧИ САДИТИ ПОРУЧ З РЕДИСКОЮ (РЕДЬКОЮ)

Редиску корисно розмістити поруч з огірками, пастернаком, полуницею, виноградом, суницею, оскільки рослина сприятливо впливає на ці культури.

У змішаних посівах коренеплоди відмінно поєднуються з петрушкою, морквою.

Редьку рекомендується вирощувати по сусідству з ріпою і редискою.

Різні види салату чудово відлякують від редиски такого небезпечного шкідника як хрестоцвіті блішки.

Неможна робити посадки редису поруч з буряком мангольд, ріпча-стою цибулею, фенхелем, ревенем, гісопом.



Добрими попередниками є бобові культури (горох, квасоля, соя, сочевиця, арахіс і боби), а ще – огірок, помідори, гарбуз, цибуля, салат, кабачок, патисон, кріп, баклажан, кукурудза і перець.

Поганими попередниками є хрін, капуста, крес-салат, турнепс, морква, буряк, ріпа, редиска і редька.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА РЕДИСКОЮ (РЕДЬКОЮ)

В зв'язку з тим, що редиска має короткий вегетаційний період, то **догляд за нею полягає в постійних поливах і боротьбі зі шкідниками**, насамперед це стосується хрестоцвітих блішок.

Для боротьби проти блішок застосовуються інсектициди типу «Децис», «Фастак», але потрібно пам'ятати, що період чекання, тобто той період, протягом якого не слід після обробітку вживати редиску в їжу, становить 20 днів.



Вирощування редьки, яка має довший вегетаційний період, має свої особливості.

Висів насіння редьки у відкритий ґрунт залежно від сорту рослини проводять у літній або весняний час. Посів ранніх сортів проводять безпосередньо після 25 квітня. А сорти, що вирощуються для зберігання в зимовий час, висівають в середині червня.

Редька відрізняється своєю невибагливістю, а тому виростити її у відкритому ґрунті досить просто. Їй слід забезпечити своєчасний полив, прополювання, підгодівлю, проріджування та розпушування поверхні ґрунту. Перший раз прорідити сіянці потрібно тоді, коли у них виросте 1 або 2 пари справжніх листків, водночас відстань між ними повинна бути не менше 60–70 мм.

Прорідити сходи повторно потрібно буде через 20–30 днів після першого проріджування.

Поверхню ґрунту між рядами протягом сезону треба розпушити 3 або 4 рази. Перше розпушування проводять на глибину близько 40 мм, друге – на 80 мм, третє і четверте – на 100–120 мм.

Редька, яка була посіяна в весняний час, потребує більш частого поливу, він проводиться систематично 1 раз на 7 днів. Сорти, які висівають влітку, необхідно впродовж сезону полити всього 3 або 4 рази.

Якщо ґрунт малозабезпечений поживними елементами, то проводиться підживлення редьки.

Ранні сорти редьки підживлюють двічі. Перше підживлення проводять після того, як у сходів з'являться сім'ядолі (зародкові листки, які розвиваються у насінині), а друге – через 7 днів після першого.

Оскільки весняні сорти дозрівають порівняно швидко, для підживлення використовують виключно азотні добрива, наприклад, вапняно-аміачну або натрієву селітру в концентрації 0,2%, тобто в 10 літрах води потрібно розчинити 20 г селітри.

Пізньостиглі сорти слід підживлювати систематично 1 раз на 7 днів, для цього використовують розчин повного мінерального добрива, яке складається з 10 л води, 20 г сечовини, 60 г суперфосфату і 15 грамів хлористого кальцію. 10 літрів такого розчину вистачить на рядок, що сягає в довжину 20 метрів.



Редька потребує великої кількості азоту, тому її треба підживлювати по черзі азотними і комплексними мінеральними добривами. Коли до збору врожаю залишиться 20 днів, треба буде припинити всі підживлення.

Протягом вегетаційного періоду редька може потерпати від хвороб. Найбільш часто вона уражається кілою, мозаїкою капусти, повстяною хворобою, борошнистою россою, пероноспорозом, білою гниллю, чорною ніжкою.

Для боротьби з хворобами використовуються фунгіциди – «Фалькон», «Квадріс», «Скор».

З метою профілактики хвороб редьку слід обприскувати засобами, що містять мідь, а саме: бордоською сумішшю, мідним купоросом чи хлорокисом міді.

ЯК ЗІБРАТИ УРОЖАЙ РЕДИСКИ (РЕДЬКИ)

Для тривалого збереження привабливого вигляду редиску збирають особливим способом: звечора поливають грядки, а зранку проводять збір зрілих рослин. Коріння чіпати не рекомендується. Бадилля ж обрізується на відстані 3 сантиметрів від коренеплоду. Зберігати зібраний врожай рекомендується в холодильнику, так він зможе протягом тривалого часу зберегти свою свіжість.



Збирання коренеплодів весняних сортів редьки припадає на літній час. Роблять це вибірково після того, як плід у поперечнику буде досягати 30–40 мм. Такі сорти не підходять для тривалого зберігання, їх вирощують виключно для вживання в їжу. Коренеплоди слід зберігати на полиці холодильника, там вони залишаються свіжими до 20 днів.

Збирання коренеплодів зимових сортів редьки припадає на осінній час. Роблять це до настання перших заморозків. З витягнутих з ґрунту коренеплодів необхідно видалити залишки землі. Потім з них зривають маленькі корінці і обережно обрізають бадилля біля самого коренеплоду, водночас намагаються не зачепити його. Просохлі коренеплоди потрібно на кілька діб помістити в прохолодне і темне місце.

Редьку, призначену для зберігання, треба помістити в ящики, що мають отвори для вентиляції, пересипавши піском, подібно до зберігання буряка або моркви. Товщина кожного шару піску повинна бути близько 40 мм. Дуже добре такі коренеплоди зберігаються в холодному (близько 2–3° С) погребі, вологість повітря в ньому повинна бути близько 90%. Якщо все зробити правильно, то зимові сорти редьки здатні залишатися свіжими до весни.

ЯК ЗБЕРІГАТИ РЕДИСКУ (РЕДЬКУ)

Редиска вирощується для швидкого споживання і для довготривалого зберігання не годиться. А от редька, особливо зимових сортів, може зберігатися до літа наступного року.

Зберігання в підвалі редьки. Перед закладанням в підвал редьку потрібно впорядкувати і відібрати плоди, найбільш якісні та неушкоджені. Це необхідно, оскільки зіпсований коренеплід з легкістю заразить сусідні.

Підвал слід підготувати. Насамперед, забезпечити оптимальну температуру. Вона не повинна бути нижче 0° С, але не можна допускати, щоб була перевищена відмітка в 2° С. Стабільно має бути висока вологість – 85–90% і гарна вентиляція. Потрібно закласти всі щілини, ямки та вибоїни, щоб не проникали гризуни. Також необхідно посипати підлогу сухим і чистим піском.

Для зберігання редьки заготовляють дерев'яні ящики. Коренеплоди розкладають в тару пошарово. Між кожним шаром насипають вологий пісок. Він допоможе редьці не висохнути і не згнити.

Коли в підвалі занадто сухо, бажано поставити бак з водою. В таких умовах коренеплоди непогано збережуться близько дев'яти місяців.

Особливо стійкими є такі сорти, як редька зимова кругла біла і чорна.

Не тримайте поруч з редькою груші і яблука. Вони прискорюють проростання коренеплодів. Гарна компанія для зберігання плодів – картопля і морква.

Власники приватних будинків можуть зберегти багатий вітамінами овоч в спеціально підготовленій ямі. Її розміри звичайно не перевищують 70 см в глибину і 1 м в ширину. Дно ями вистилається соломкою. Покладіть відібрані коренеплоди в кілька шарів, кожен з яких пересипте піском або землею. Взимку яму бажано вкрити снігом.

Якщо приміщення вологе і холодне (температура 0–1° С, вологість 90–98%), використовуйте контейнери, ящики, щоб уникнути гниття.

Якщо приміщення відносно тепле і сухе (температура 2–3° С, вологість 80–85%), використовуйте поліетиленові пакети і вкладиші, які допоможуть запобігти висихання. Якщо збираєтеся щільно зав'язувати поліетиленові мішки з овочами, зробіть в них дірочки для вентиляції. Інакше всі ваші запаси швидко запліснявляють.

Пізню редьку можна зберігати в холодильнику. Вона спокійно пролежить там до весни.

Для зберігання редьки можна використовувати балкон. Якщо він герметичний і сухий, а температура на ньому не опускається нижче нуля, то коренеплоди, упаковані у великі мішки з плівки, відмінно перезимують. Коли балкон великий, редьку найкраще зберігати в дерев'яних ящиках, які ставлять один на інший. Коренеплоди, розміщені в будь-якій тарі, потрібно пересипати вологим піском. Редька не втратить своїх властивостей кілька місяців. Її можна споживати практично до весни.

Незалежно від способу і місця зберігання редьку потрібно періодично оглядати. Якщо будуть виявлені підгнилі плоди, їх негайно слід прибрати.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ РЕДИСКУ (РЕДЬКУ)

Редьку можна вживати в смаженому або запеченому вигляді, додавати в овочеві супи або пюре. Редька поєднується майже з усіма продуктами: медом, сухофруктами, овочами, м'ясом, морепродуктами. Однак після термічної обробки вона втрачає корисні властивості, які розкриваються в вітамінних салатах, приготовлених з сирого овоча.

Квашення редьки. Редьку нарізати на тонкі пластини. Укласти шарами в посуд, пересипавши сіллю, нашинкованим часником і зеленню петрушки. Витримати під гнітом за кімнатної температури 3 доби, потім прибрати ємність в холодильник. Через 10–12 днів квашена редька готова. Зберігати її можна в холодильнику або льосі до півроку.

Інший спосіб квашення. Коренеплід очистити і нашаткувати на великі часточки. Перець нарізати великими шматочками, обдати окропом; моркву відварити і нарізати великими пластинами. Овочі та зелень укласти щільно в банки. Залити розсолем: на 1 л води 3 ст. л. солі і 2 ст. л. цукру. Банки накрити кришками і прогріти (півлітрові – 8–10 хвилин, літрові – 12 хвилин). Додати оцет і закатати кришками. Подають такий салат з рослинним маслом, сметаною або майонезом. А зберігають в будь-якому прохолодному і темному місці рік-півтора.

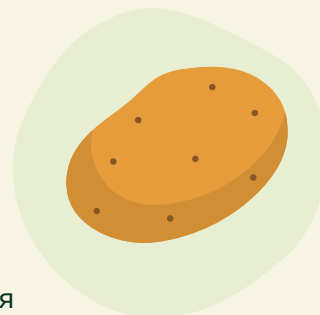


КАРТОПЛЯ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ КАРТОПЛЮ

Картоплю називають «другим хлібом». Цим підкреслюються виняткові біологічні й фізико-хімічні властивості цієї рослини, її висока врожайність, придатність для тривалого зберігання й можливість приготування з неї найрізноманітніших страв.



Різні сорти картоплі відрізняються строками дозрівання, урожайністю, стійкістю до хвороб.

Для використання розрізняють харчові, технічні, кормові сорти картоплі.

Шкірка й м'якоть бульб картоплі можуть бути **різного кольору**: білого, кремового, жовтого й, навіть, синюватого.

Урожайність:	від 20 до 100 т з 1 га або до 2–10 кг з 1 м ² .
Визрівання:	40-140 днів залежно від сорту, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.
Калорійність:	75 ккал на 100 г в сирому вигляді і від 140 до 400 ккал – в смаженому.
Хімічний склад:	вітаміни В ₆ , Е, С, а також калій в великій кількості, кальцій, магній, залізо, натрій, вуглеводи у вигляді крохмалю, білки, цукор.

Лікувальні властивості картоплі. У добовому раціоні здорової дорослої людини, залежно від витрат енергії, калорійність їжі має становити 1800-3000 ккал. Споживання 300 г картоплі забезпечує одержання організмом 8-16% енергії, майже повну норму вітаміну С, близько 50% калію, 10% фосфору, 15% заліза від потреби. До того ж, вона забезпечує практично весь перелік вітамінів (С, А, В₁, В₂, В₆, Р, РР, Б, Е, К) і мінеральних елементів.

Картопля поряд з квасолею, горохом, шпинатом, томатами, бананами, авокадо, сушеними фруктами і ягодами, завдяки підвищеному вмісту калію (50-60% сухого залишку), входить у раціон хворих серцево-судинними захворюваннями, атеросклерозом, порушеннями обміну речовин, гіпертонічною хворобою, шлунково-кишковими захворюваннями.

Всі **мінеральні речовини** в картоплі перебувають у легкозасвоюваній людським організмом формі. При цьому наявність і кількісний вміст корисних мінеральних елементів у картоплі залежить від ґрунту, добрив, погоди та інших факторів.

Бульби картоплі завдяки тому, що в них **міститься більше десяти органічних кислот** – щавлева (0,15-0,55%), лимонна (0,23-0,30%) яблучна (0,11-0,17%) – мають здатність підсилювати виділення шлункового соку й підвищувати засвоєння людським організмом тваринних білків, тому їх широко використовують як гарнір до м'ясних страв.

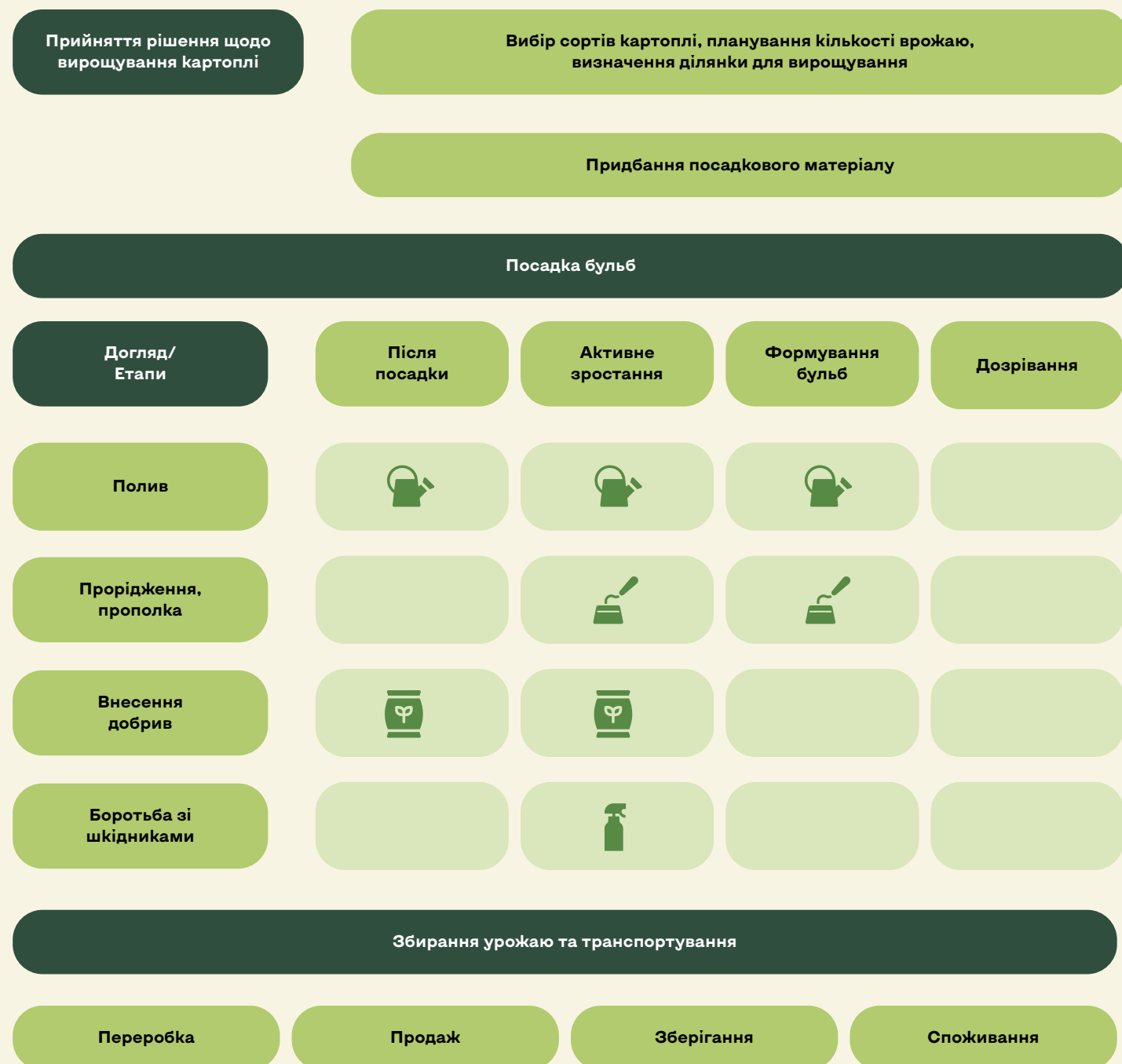
Органічні кислоти, що містяться у картоплі, забезпечують слабокислу реакцію клітинного соку картоплі й пригнічують розвиток невласливих шлунку бактерій, оздоровлюючи тим самим його мікрофлору.

Яблучна кислота, вміст якої підвищений у молодих картоплинах, особливо в її сполуках із залізом, корисна дітям з недокрів'ям, а завдяки лимонній кислоті організм краще засвоює кальцій, що сприяє зниженню захворюваності дітей на рахіт.

ЯК ВИРОЩУВАТИ КАРТОПЛЮ

Для того, щоб оцінити скільки картоплі потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для її вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою досягнути весь процес від вирощування до подальшого використання картоплі – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Картопля: від купівлі насіння до споживання



Пророщування картоплі. За три тижні до посадки насінневу картоплю необхідно перебрати, видалити бульби, які уражені хворобами, і помістити в тепле світле приміщення в невисокі ящики для її прогрівання і пророщування. Середня довжина паростків картоплі має становити 10-12 міліметрів. Висадка пророщеними бульбами дає можливість отримати сходи на 10-12 днів раніше, ніж звичайно. Великі бульби картоплі можна різати, в кожній частині повинно залишитися не менше 2 бруньок. Щоб не розносити хвороби, ніж, що використовується для різання, необхідно постійно дезинфікувати фізрозчином.

Перед самою посадкою бульби обробляють з аерозольного оприскувача фунгіцидом «Максим» і інсектицидом «Престиж» або комплексним інсектофунгіцидним препаратом «Селест Топ» з дотриманням умов безпеки. Ультраранні сорти картоплі препаратами не обробляються, тому що за 35-40 днів, впродовж яких вегетує картопля, токсична дія препаратів зберігається.

Після яких культур краще садити картоплю

Картоплю можна вирощувати кілька років на одному й тому ж місці, але при цьому є висока ймовірність накопичення в ґрунті великої кількості хвороб і шкідників.

Найкращими попередниками є зернові культури та злакові трави.

Не бажано висаджувати картоплю після ріпаку, соняшнику, гречки, кукурудзи, овочевих культур, оскільки вони сприяють накопиченню в ґрунті стеблової нематоди. На цілині, а також після бобових багаторічних трав (конюшина, люцерна) в ґрунті може накопичитися велика кількість дротяника, який псує товарний вигляд бульб. З цих же причин не повинно бути на посівах будь-якого попередника, а також в посадках картоплі такого бур'яну, як пирій.

Рекомендується уникати в якості попередників також буряка, моркви і капусти – вони посилюють ураження бульб паршею звичайною і ризоктоніозом.

Які ґрунти найкращі для садіння картоплі

Картопля вимоглива до родючості і вологості ґрунту. Для її вирощування придатні як легкі піщані ґрунти (при відповідному підживленні), так і важкі суглинки.

Потрібно пам'ятати, що для формування бульб ґрунт в місці їх формування має бути пухким, не ущільненим. При виборі ділянки для садіння потрібно також врахувати, що картопля – культура світлолюбна і при її затіненні різко збільшується ріст гички, що шкодить утворенню бульб.

Підживлення картоплі

Рослина споживає велику кількість добрив в період свого початкового росту. Пізніше, після формування листового апарату, споживання мінеральних речовин різко скорочується – картопля використовує свої накопичення в бадиллі.

Особливо добре картопля відгукується на внесення **органічних добрив**. В якості основного добрива з осені під оранку вносять гній або торфокомпост з розрахунку 4-5 кг/м².

В якості органічних добрив в зоні Полісся, де випадає достатня кількість опадів, з осені може висіватися жито – як сидерат, що ранньою весною пріорюється.

Крім того, вносять також **калійні і фосфорні добрива**: на 1 м² використовується 22-25 грам подвійного гранульованого суперфосфату, а також сульфату калію або калій магnezії. Хлористий калій під картоплю можна вносити лише восени, при весняному внесенні можлива втрата смакових якостей картоплі через наявність в добриві хлору.

Повесні слід внести селітру аміачну в кількості 20-25 грам на 1 м². Аміачна селітра може бути без проблем замінена на сульфат амонію.

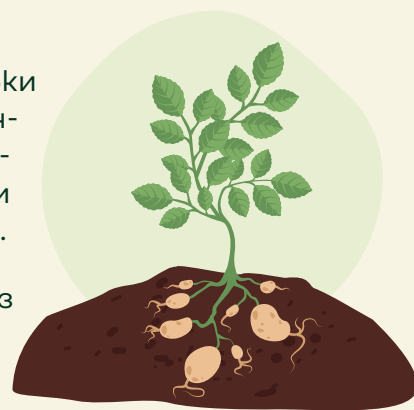
Підготовка ґрунту

В зв'язку з тим, що картопля любить пухкий ґрунт, підготовка ґрунту під неї з осені включає в себе глибоку (до 30 см) оранку, а весною – глибоке розпушення. Деякі власники земельних ділянок глибоку оранку проводять весною, що є ризикованим, тому що таким чином можна пересушити ґрунт і не отримати рівномірних сходів.

Строки і глибина посадки картоплі

Оптимальний час посадки настає, коли ґрунт на глибині заробки картоплі прогрівається до +7-8° С. З огляду на це шляхом багаторічних дослідів були встановлені свої терміни для кожної кліматичної зони України. Для зони Полісся це II-III декада квітня, для зони Лісостепу – II декада квітня, для зони Степу – I-III декада березня.

Для отримання **раннього врожаю** заздалегідь пророщені бульби з міцними паростками можна висаджувати при температурі ґрунту +3-5° С. Водночас найпершою починають садити картоплю ранніх сортів. Потім садять середньо- й пізньостиглі сорти.



У разі **пізньої посадки**, бульби втрачають велику кількість вологи, до того ж сильно переростають, а обламування паростків призведе до затримки проростання і зменшення врожайності.

Великий вплив на формування врожаю картоплі має глибина посадки. Тут необхідно керуватися таким правилом: що вологіший і холодніший клімат, то менша глибина посадки і, навпаки, що клімат сухіший і жаркіший, то глибше треба садити.

Варто зважати і на зв'язок між глибиною і терміном посадки. Якщо картоплю садять рано, то бульби закладають не так глибоко, як у звичайні терміни. У разі висаджування з запізненням вдаються до більш глибокого закладення – у шар ґрунту, що зберіг достатню кількість вологи.

Глибина посадки також залежить від механічного складу ґрунту, що легший ґрунт, то вона більша, і навпаки.

Глибина посадки – це відстань від верхньої частини бульби до поверхні землі. Якщо посадка проводиться в гребені, то ця відстань вимірюється від верхньої частини бульби до поверхні рівної площі, а не до вершини гребеня.

Посадка в гребені. Перед посадкою нагортається з землі гребінь або валок, в який садиться картопля. Він швидше прогрівається і картопля, відповідно, швидше проростає.

Оптимально садити картоплю на 6-8 см. На легких піщаних ґрунтах глибину можна збільшити до 10 см.

Так само треба враховувати розмір посадочних бульб: дрібні бульби садять на 2-3 см мілкіше, а великі на 2-3 см глибше.

Схема посадки бульб

Площа живлення має дуже велике значення для формування майбутнього врожаю, тому схема посадки дуже важлива.

Для початку визначають ширину міжрядь. Якщо при висадці використовується ручний метод, то ширина міжрядь витримується в межах 50-60 см. Якщо ж посадка проводиться механічним способом – 70-75 см, такою є ширина міжрядь більшості сажалок. Такі міжряддя найбільш зручні для подальшого догляду і подальшого збирання картоплі. Використовувати ширину менше 50 см не має сенсу, оскільки при підгортанні картоплі виникнуть проблеми.

При підборі величини між рядами необхідно враховувати сорт картоплі. Одні сорти формують урожай близько до материнської бульби, інші люблять простір і вимагають більшої площі живлення. Відстань між бульбами в ряді повинна бути від 15 до 35 см, а найбільш поширена – 20-30 см. Якщо родючість ґрунту висока, то відстань між бульбами роблять більшою і відповідно збільшують міжряддя.

Оптимальна кількість бульб на одній сотці становить 500-700 шт.

Як вибрати якісну насінневу картоплю для посадки

Для посадки можна використовувати або власний посадковий матеріал, або ж придбати, краще в науково-дослідних установах чи в господарствах, що спеціалізуються на вирощуванні насінневої картоплі.

Чому це важливо? Бульби картоплі через 4-5 років масово уражуються різними хворобами, особливо вірусними, проти яких відсутні ефективні методи боротьби, а в наукових установах посадковий матеріал розмножується на безвірусній основі, тому максимум через 4 роки потрібно проводити сортозаміну.



Насіннева картопля для посадки

При виборі сортів картоплі для садіння потрібно врахувати такі фактори:

- ➔ **Призначення картоплі:** для щоденного харчування, для зберігання на зиму чи для переробки (на чіпси, крохмаль, спирт і т.д.).
- ➔ **Ґрунтові умови** (на легких супіщаних ґрунтах картопля дозріває швидше).
- ➔ **Кількість опадів** (при достатній кількості опадів вегетація картоплі подовжується).
- ➔ **Підживлення картоплі:** на ділянках, де забезпеченість органічним і мінеральним живленням висока, висаджуються сорти інтенсивного типу, які вегетують довше і, відповідно, урожайність їх вища, ніж на ділянках без добрив.

Картопля за терміном дозрівання умовно ділиться на такі сорти:

- **ультраранні** (збирання можливе вже через 35-55 днів) – Рив'єра (35 днів), Ажур (45 днів), Каратоп (50 днів), Взірець (55 днів);
- **ранні** (55-75 днів) – Беллароза (50-60 днів), Молі (55-60 днів), Радомисль (60 днів), Санте (65 днів), Ред Скарлетт (65-70 днів);
- **середньоранні** (75-90 днів) – Адретта (60-80 днів), Нагорода (75-80 днів), Гранادا (75-80 днів), Імпала (80-85 днів);
- **середньостиглі** (90-105 днів) – Рамона (90-95 днів), Щедрик (90-95 днів);
- **середньопізні** (105-120 днів) – Слов'янка (100-120 днів), сорт Пікассо (105-120 днів), Мелоді (115-120 днів);
- **пізні** (120-140 днів) – Курас (120-130 днів).

Всі столові сорти картоплі поділяються на чотири групи:

- **A** – використовується для смаження, барбекю та приготування салатів. Має щільний м'якуш, не розварюється, водяниста та з низьким вмістом крохмалю. Сорти Рив'єра, Каратоп.
- **B** – універсальна, яка підходить до багатьох страв з середньо щільним м'якушем, помірно водяниста. При відварюванні стає крихкою, а при смаженні виходить з хрусткою скоринкою та м'якою серединою. Сорти Рамона, Рив'єра, Каратоп, Молі, Гала, Слов'янка.
- **C** – розваристі сорти, містять багато крохмалю. Ідеально підходять для приготування запіканок, пюре та як начинки. Сорти Щедрик, Ажур, Адретта.
- **D** – сильно розваристі сорти, не водянисті та містять дуже багато крохмалю. Сорт Беллароза.

ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ ПОСАДКОВИЙ МАТЕРІАЛ КАРТОПЛІ

Картоплю для посадки можна самостійно виростити з насіння або ж розмножуючи бульби.

Процес вирощення з насіння довготривалий і затратний: на початку потрібно отримати насіння, потім з нього розсаду, посадити розсаду і отримати якусь невелику кількість бульб, які потім розмножити для посадки на товарну картоплю.

У більшості випадків ми купуємо вже готовий посадковий матеріал бульб, вирощених в наукових установах або уповноважених на це фірмах.

У зв'язку з тим, що на ринку є багато підробок і сорт чи репродукція часто не відповідає заявленій, необхідно перевірити справжність сорту і чи він зареєстрований для вирощування в вашому регіоні. Для цього в інтернеті потрібно зайти на сайт Державного реєстру суб'єктів насінництва та розсадництва, подивитися, чи зареєстрований облюбований вами сорт картоплі в вашій зоні і чи фірма, яка вам його продає, зареєстрована в цьому реєстрі як виробник елітного насіння або насіння першої репродукції. Якщо сорт і фірма зареєстровані, то ви можете сміливо купувати посадковий матеріал бульб і садити його на своїй ділянці.



Елітні бульби можна в себе розмножувати протягом 4-5 років, а першої репродукції – 3-4 років.

У зв'язку з тим, що елітний матеріал бульб дуже дорогий, можна уже в перший рік отримати якнайбільше посадкового матеріалу доволі нескладним способом. Треба розрізати бульби навпіл, але при цьому в обох половинках має бути не менше ніж подва проростки. Для розмноження вибираємо найбільш родючі ділянки, вносимо підвищені – в півтора рази (25-30 г/м²) порівняно зі звичайними посівами – дози мінеральних добрив. На цих ділянках збільшуємо також для посадок картоплі площі живлення. Тобто садимо їх рідше і таким чином добиваємося більшої кількості садивного матеріалу з тим, щоб наступного року посадити його для товарних цілей.

ЩО НЕ СЛІД І ЩО ВАРТО САДИТИ ПОРУЧ З КАРТОПЛЕЮ

Не можна розміщувати картоплю з рослинами того ж, що й вона сімейства пасльонових (перець, помідори, баклажани), що пов'язано зі спільними для них захворюваннями – фітофторозом і шкідниками – колорадським жуком.

Фітофтороз можуть переносити також гарбузи, огірки і кабачки з патисонами.

Через **чорну або сіру гниль**, а також нематоду з дротяниками не можна розміщувати поряд картоплю з полуницею.

Соняшник, який забирає з ґрунту велику кількість вологи і поживи, є також небажаним сусідом картоплі.

Затінюватиме і забиратиме світло у картоплі **яблуня**, виноград, вишня, смородина, обліпіха малина; пригнічує картоплю селера.

Серед культур, які варто садити поряд з картоплею, можна назвати моркву, буряк, редьку, шпинат, капусту.

Можна **ущільнювати картопляні ряди** цибулею і часником, а також редискою, яка до першої прополки картоплі встигає дати врожай.

Салат, шпинат, а тим більше ароматні кріп, петрушка, базилік, коріандр **відлякують деяких шкідників** своїм вираженим запахом.

Непогано показують себе такі **противники колорадського жука**, як чорнобривці або календула. Високорослі кукурудза, боби, квасоля теж можуть стати своєрідним щитом на шляху шкідливих комах.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА КАРТОПЛЕЮ

Догляд за посадками картоплі розпочинається з **боротьби з кіркою** (якщо вона з'явилася після дощу) і з **бур'янами**. Для цього ділянки обробляємо бороною або граблями. При появі сходів картоплі проводиться розпушування ґрунту з одночасним знищенням бур'янів і нагортанням невеликих гребенів, але без присипання рослин.

Через деякий час (приблизно 10-14 днів) проводиться **повторний обробіток з підгортанням кущів картоплі**, який здійснюється або механічними підгортачами, або ж сапкою. Підгортання і утворення гребенів необхідно для формування в них пагонів, на яких потім зав'язуються бульби. Чим більший розмір гребеня, тим більше бульб в ньому утвориться.



Полив картоплі. До початку утворення бутонів картоплю не поливають, але з початку фази бутонізації ґрунт потрібно весь час тримати вологим. Перед тим, як поливати картоплю, переконайтеся, що ґрунт на ділянці просох на глибину 6-8 см. Зволожують картопляне поле ввечері, виливаючи під кожен кущ 2-3 л води. У посушливе літо доводиться поливати картоплю від 3 до 5 разів за вегетаційний період.

Підживлення картоплі. Підживлення картоплі найкраще проводити гноївкою або розчином курячого посліду. Якщо є необхідність, то вносять у вигляді розчину і мінеральні добрива, в основному аміачну селітру і безхлорні калійні добрива нормою 15-20 г/м².

Боротьба зі шкідниками і хворобами. Найнебезпечнішим шкідником картоплі в даний час є колорадський жук. Найбільш ефективним способом його позбутися є обробіток картоплі хімічними засобами – інсектицидами. Для цього підійде «Актара», «Конфідор», «Децис», «Фастак». Пошкодженню іншими шкідниками картоплі можна запобігти, якщо дотримуватися сівозміни і проводити правильний обробіток ґрунту.

Чим хворіє картопля? Іноді її уражає фітофтороз, ризоктоніоз, макроспоріоз, парша, рак, стеблова гниль, фомоз, коричнева плямистість і бронзовість листя. Для боротьби з фітофторозом, ризоктоніозом, фомозом необхідно за найменших ознак появи цих хвороб обробляти посадки картоплі одним з фунгіцидів: «Максим», «Скор», «Топаз». Для запобігання інших хвороб необхідно дотримуватися сівозміни і своєчасно проводити сортозаміну бульб.



ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ КАРТОПЛІ

Як визначити, коли картопля придатна до збирання? Основна ознака того, що можна збирати картоплю – пожовтіння і всихання бадилля. Зазвичай це відбувається через 70-100 днів після посадки.

Якщо ви сумніваєтеся, варто збирати картоплю чи краще трохи почекати, викопайте кілька кущів і подивіться, чи легко знімається шкірка з бульби.

За 10-14 днів до збирання необхідно скосити бадилля на висоті 10 см від землі і видалити його з ділянки, аби шкідники і збудники хвороб, що накопичилися за літо в бадиллі, не проникли в бульби. Збір урожаю картоплі здійснюють у сонячний день.

Викопувати картоплю можна лопатою, вилами з тупими зубами або мотоблоком.

Витягнуті з землі бульби залишають на полі для просушування до кінця збору, після чого збирають у мішки і переносять у темне місце (сухе приміщення) на два тижні. За цей час картопляна шкірка стане щільнішою, а хвороби, якщо вони є, встигнуть проявитися. Ви можете весь цей час так і тримати картоплю в мішках, але якщо є можливість, розсипте її по підлозі шаром не більше 50 см.

Через два тижні картоплю сортують, відбраковуючи пошкоджені та хворі бульби, а також бульби сортів, які довго не лежать, після чого картоплю закладають на зберігання, а відібраний посівний матеріал для майбутнього року залишають на світлі, поки він не набуде зеленого відтінку, після чого його теж опускають у сховище.

ЯК ЗБЕРІГАТИ КАРТОПЛЮ

Найкраще зберігати картоплю в темному, сухому і прохолодному підвалі або льосі з гарною вентиляцією, надійно захищеному від морозів і дощів. Для зберігання картоплі можна використовувати ґратчасті дерев'яні піддони, з яких споруджують великі засіки – в них насипають картоплю шаром не більше 1,5 м, але ґратчасте дно і стіни не перекривають доступ повітря до бульб.

Можна зберігати картоплю в дрібних дерев'яних ящиках (як для яблук), поставивши їх один на інший. Краще зберігається картопля, перекладена листям горобини.

Оптимальна температура зберігання для картоплі 2-3 °С при вологості повітря 85-90%. При вищій температурі картопля починає занадто рано випускати паростки і накопичує отруйний соланін, а при нижчій температурі вона промерзає і стає нудотно-солодкою.

Якщо у вас немає підсобного приміщення або воно не призначене для зберігання картоплі, можна тримати бульби на балконі, склавши їх у мішки з тканини і поставивши в дерев'яні контейнери з отворами для вентиляції.

Не ставте контейнер впритул до стіни або на підлогу, залиште простір 15 см із боків та знизу для того, щоб повітря могло вільно циркулювати. Якщо вдарять сильні морози, ви завжди зможете накрити контейнер старим килимом або ковдрою: укрита картопля зможе витримати на балконі морози до -15 °С.



У коморі, коридорі або в житловій кімнаті картопля може зберігатися не довше трьох місяців.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИ КАРТОПЛЮ

Переробка картоплі значною мірою вирішує проблему зниження втрат при зберіганні бульб невеликих розмірів і травмованих, які становлять інколи до 30% загальних втрат.

Сучасні промислові технології і обладнання дозволяють переробляти картоплю на різноманітні напівфабрикати, готові сушені і консервовані продукти, а також заморожувати її для подальшого використання. Картопля є сировиною для виробництва крохмалю, спирту, глюкози, гідролу та інших речовин. А от що можна зробити з картоплі в домашніх умовах?

Про рецепти страв з картоплі годі й говорити...

Сушена картопля виручить в ситуації, коли немає часу на приготування страви з натуральної картоплі або коли закінчилася картопля. А якщо у Вас в господарстві є електросушарка для овочів, то сушену картоплю можна легко зробити самим.

Існує **чимало способів й заморожування картоплі** в домашніх умовах: цілої; різаної шматочками чи соломкою. Заморожують навіть картопляне пюре та обсмажену картоплю. Такий домашній напівфабрикат дозволить швидко приготувати страви з картоплі. Герметична упаковка – важливе правило тривалого зберігання. Найкраще для цих цілей підбирати щільні,

герметичні поліетиленові пакети, які не будуть рватися при перетягуванні їх по морозильній камері. Однак в такому випадку треба врахувати, що перед укладанням картоплі на збереження потрібно випустити з пакету все повітря. Надлишок кисню значно зменшить термін зберігання картоплі, до того ж може зіпсувати його смак і візуальні характеристики. Фольга також стане відмінним варіантом для запаковування картоплі. Але вона повинна бути товстою, оскільки фольга для запікання тонка і рветься без особливих зусиль. Повторна заморозка є вкрай небажаною. Розморожений продукт краще відразу приготувати.

Картопля по-селянськи, по-паризьки, картопля з молоком, картопляні ковбаси – окрім власного споживання, це також можуть бути дуже цікаві пропозиції для продажу, якщо у вас багато вродило картоплі.

Раніше кожна господиня в селі уміла приготувати **картопляний крохмаль** за допомогою звичайної тертки та випарювання. Традиційно крохмаль використовують для приготування випічки, десертів, напоїв, гарячих страв.

Крохмальні маски відбілюють, підтягують шкіру, попереджають вікові зміни, допомагають розгладити перші зморшки і зберегти вологу.

Щоб приготувати **кисіль і морс**, теж знадобиться крохмаль. Клейстер на основі крохмалю використовують для обклеювання стін паперовими шпалерами.

Крохмаль працює як очищувач. Наприклад, якщо потрібно відчистити плями на килимі, досить посипати його порошком і залишити на 10-15 хвилин, а потім пропилососити.

Для миття вікон речовину додають у воду: кристали відмивають бруд і жир, не залишаючи розводів на склі.

Розчин крохмалю у воді застосовують для чищення срібних прикрас і столових приладів: пару ложок порошку додають у воду і замочують срібло. Після цього миють звичним способом.

Для захисту від запахів картопляний порошок застосовують як присипку або готують натуральний дезодорант: змішують півсклянки крохмалю з такою ж кількістю соди і кокосової олії. Після перемішування виходить густа паста, яку поміщають в контейнер від звичайного дезодоранту і прибирають в холодильник, де вона загусне. Після цього користуються засобом у спекотний день як звичним дезодорантом.

Народна медицина використовує здатність крохмалю знімати запалення. При опіках рекомендується відразу ж змочити водою картопляний крохмаль і нанести масу на обпечену ділянку: це попередить появу пухирів. При відсутності під рукою порошку можна прикласти до місця опіку зріз сирі картоплі. Спосіб працює і при укусах комах – змочений водою крохмаль або шматок сирі картоплі зніме свербіж і печіння, заспокоїть шкіру.

Картопляний крохмаль підійде для **виготовлення домашнього пластиліну**. Він вигідно відрізняється від магазинного не тільки приємною фактурою, але і нешкідливістю компонентів. Це актуально для маленьких дітей, які обов'язково пробують на смак все, що потрапляє в руки.

А ще **картоплю згодовують тваринам**. Перетравлюваність картоплі у всіх видів тварин висока. Але свині можуть використовувати картопляний крохмаль лише після руйнування клітинних оболонок і структури крохмальних зерен парою, тому картоплю для свиней потрібно варити.

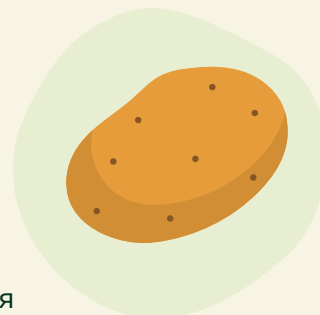


КАРТОПЛЯ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ КАРТОПЛЮ

Картоплю називають «другим хлібом». Цим підкреслюються виняткові біологічні й фізико-хімічні властивості цієї рослини, її висока врожайність, придатність для тривалого зберігання й можливість приготування з неї найрізноманітніших страв.



Різні сорти картоплі відрізняються строками дозрівання, урожайністю, стійкістю до хвороб.

Для використання розрізняють харчові, технічні, кормові сорти картоплі.

Шкірка й м'якоть бульб картоплі можуть бути **різного кольору**: білого, кремового, жовтого й, навіть, синюватого.

Урожайність:	від 20 до 100 т з 1 га або до 2–10 кг з 1 м ² .
Визрівання:	40-140 днів залежно від сорту, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.
Калорійність:	75 ккал на 100 г в сирому вигляді і від 140 до 400 ккал – в смаженому.
Хімічний склад:	вітаміни В ₆ , Е, С, а також калій в великій кількості, кальцій, магній, залізо, натрій, вуглеводи у вигляді крохмалю, білки, цукор.

Лікувальні властивості картоплі. У добовому раціоні здорової дорослої людини, залежно від витрат енергії, калорійність їжі має становити 1800-3000 ккал. Споживання 300 г картоплі забезпечує одержання організмом 8-16% енергії, майже повну норму вітаміну С, близько 50% калію, 10% фосфору, 15% заліза від потреби. До того ж, вона забезпечує практично весь перелік вітамінів (С, А, В₁, В₂, В₆, Р, РР, Б, Е, К) і мінеральних елементів.

Картопля поряд з квасолею, горохом, шпинатом, томатами, бананами, авокадо, сушеними фруктами і ягодами, завдяки підвищеному вмісту калію (50-60% сухого залишку), входить у раціон хворих серцево-судинними захворюваннями, атеросклерозом, порушеннями обміну речовин, гіпертонічною хворобою, шлунково-кишковими захворюваннями.

Всі **мінеральні речовини** в картоплі перебувають у легкозасвоюваній людським організмом формі. При цьому наявність і кількісний вміст корисних мінеральних елементів у картоплі залежить від ґрунту, добрив, погоди та інших факторів.

Бульби картоплі завдяки тому, що в них **міститься більше десяти органічних кислот** – щавлева (0,15-0,55%), лимонна (0,23-0,30%) яблучна (0,11-0,17%) – мають здатність підсилювати виділення шлункового соку й підвищувати засвоєння людським організмом тваринних білків, тому їх широко використовують як гарнір до м'ясних страв.

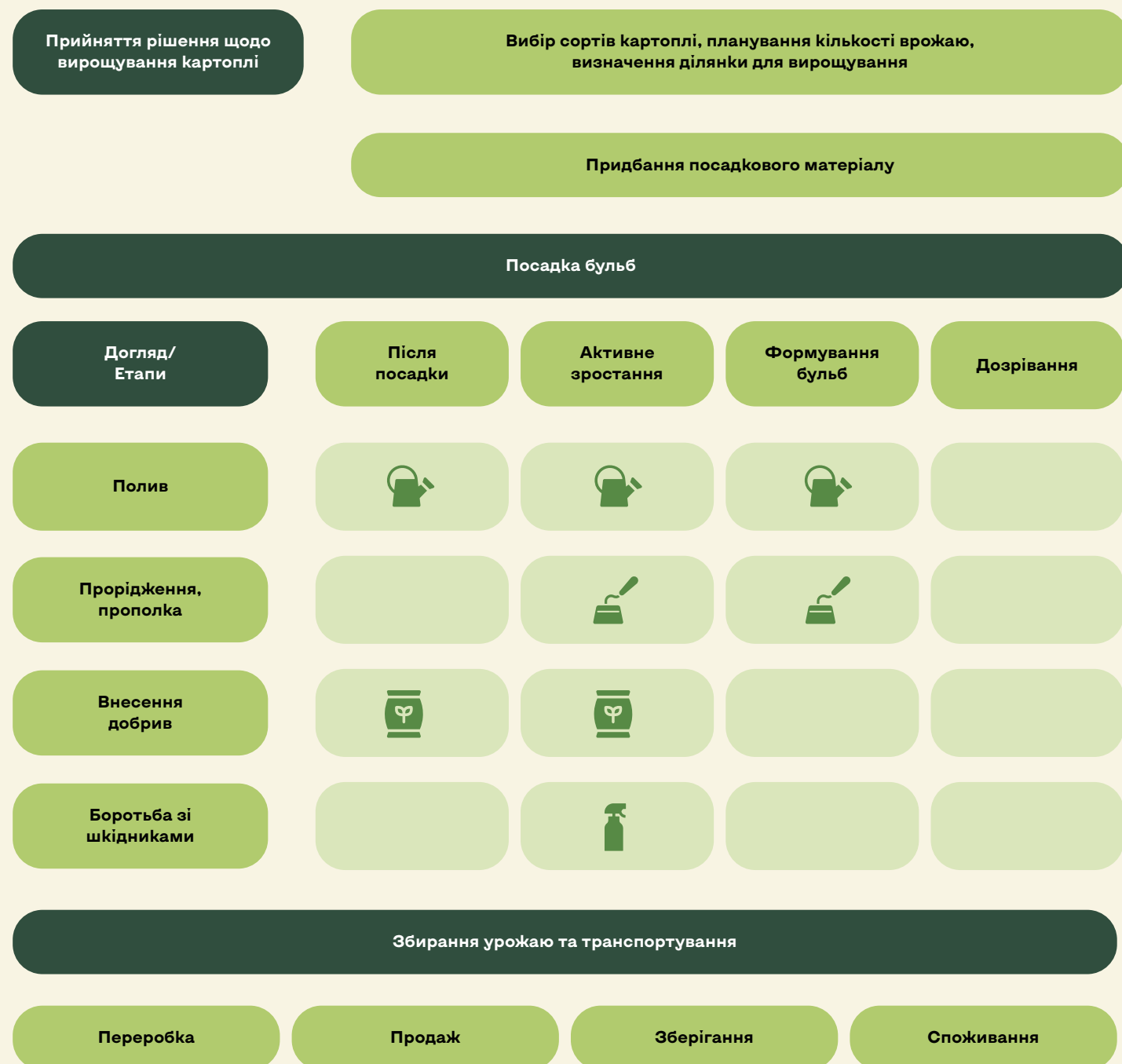
Органічні кислоти, що містяться у картоплі, забезпечують слабокислу реакцію клітинного соку картоплі й пригнічують розвиток невласливих шлунку бактерій, оздоровлюючи тим самим його мікрофлору.

Яблучна кислота, вміст якої підвищений у молодих картоплинах, особливо в її сполуках із залізом, корисна дітям з недокрів'ям, а завдяки лимонній кислоті організм краще засвоює кальцій, що сприяє зниженню захворюваності дітей на рахіт.

ЯК ВИРОЩУВАТИ КАРТОПЛЮ

Для того, щоб оцінити скільки картоплі потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для її вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою досягнути весь процес від вирощування до подальшого використання картоплі – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Картопля: від купівлі насіння до споживання



Пророщування картоплі. За три тижні до посадки насінневу картоплю необхідно перебрати, видалити бульби, які уражені хворобами, і помістити в тепле світле приміщення в невисокі ящики для її прогрівання і пророщування. Середня довжина паростків картоплі має становити 10-12 міліметрів. Висадка пророщеними бульбами дає можливість отримати сходи на 10-12 днів раніше, ніж звичайно. Великі бульби картоплі можна різати, в кожній частині повинно залишитися не менше 2 бруньок. Щоб не розносити хвороби, ніж, що використовується для різання, необхідно постійно дезинфікувати фізрозчином.

Перед самою посадкою бульби обробляють з аерозольного оприскувача фунгіцидом «Максим» і інсектицидом «Престиж» або комплексним інсектофунгіцидним препаратом «Селест Топ» з дотриманням умов безпеки. Ультраранні сорти картоплі препаратами не обробляються, тому що за 35-40 днів, впродовж яких вегетує картопля, токсична дія препаратів зберігається.

Після яких культур краще садити картоплю

Картоплю можна вирощувати кілька років на одному й тому ж місці, але при цьому є висока ймовірність накопичення в ґрунті великої кількості хвороб і шкідників.

Найкращими попередниками є зернові культури та злакові трави.

Не бажано висаджувати картоплю після ріпаку, соняшнику, гречки, кукурудзи, овочевих культур, оскільки вони сприяють накопиченню в ґрунті стеблової нематоди. На цілині, а також після бобових багаторічних трав (конюшина, люцерна) в ґрунті може накопичитися велика кількість дротяника, який псує товарний вигляд бульб. З цих же причин не повинно бути на посівах будь-якого попередника, а також в посадках картоплі такого бур'яну, як пирій.

Рекомендується уникати в якості попередників також буряка, моркви і капусти – вони посилюють ураження бульб паршею звичайною і ризоктоніозом.

Які ґрунти найкращі для садіння картоплі

Картопля вимоглива до родючості і вологості ґрунту. Для її вирощування придатні як легкі піщані ґрунти (при відповідному підживленні), так і важкі суглинки.

Потрібно пам'ятати, що для формування бульб ґрунт в місці їх формування має бути пухким, не ущільненим. При виборі ділянки для садіння потрібно також врахувати, що картопля – культура світлолюбна і при її затіненні різко збільшується ріст гички, що шкодить утворенню бульб.

Підживлення картоплі

Рослина споживає велику кількість добрив в період свого початкового росту. Пізніше, після формування листового апарату, споживання мінеральних речовин різко скорочується – картопля використовує свої накопичення в бадиллі.

Особливо добре картопля відгукується на внесення **органічних добрив**. В якості основного добрива з осені під оранку вносять гній або торфокомпост з розрахунку 4-5 кг/м².

В якості органічних добрив в зоні Полісся, де випадає достатня кількість опадів, з осені може висіватися жито – як сидерат, що ранньою весною приорюється.

Крім того, вносять також **калійні і фосфорні добрива**: на 1 м² використовується 22-25 грам подвійного гранульованого суперфосфату, а також сульфату калію або калій магnezії. Хлористий калій під картоплю можна вносити лише восени, при весняному внесенні можлива втрата смакових якостей картоплі через наявність в добриві хлору.

Повесні слід внести селітру аміачну в кількості 20-25 грам на 1 м². Аміачна селітра може бути без проблем замінена на сульфат амонію.

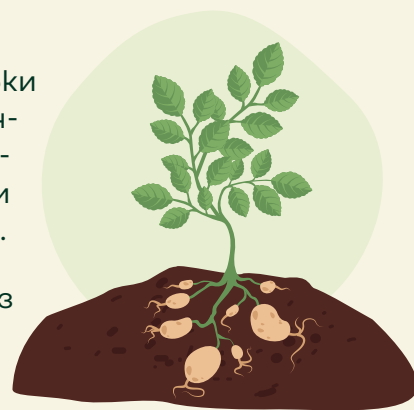
Підготовка ґрунту

В зв'язку з тим, що картопля любить пухкий ґрунт, підготовка ґрунту під неї з осені включає в себе глибоку (до 30 см) оранку, а весною – глибоке розпушення. Деякі власники земельних ділянок глибоку оранку проводять весною, що є ризикованим, тому що таким чином можна пересушити ґрунт і не отримати рівномірних сходів.

Строки і глибина посадки картоплі

Оптимальний час посадки настає, коли ґрунт на глибині заробки картоплі прогрівається до +7-8° С. З огляду на це шляхом багаторічних дослідів були встановлені свої терміни для кожної кліматичної зони України. Для зони Полісся це II-III декада квітня, для зони Лісостепу – II декада квітня, для зони Степу – I-III декада березня.

Для отримання **раннього врожаю** заздалегідь пророщені бульби з міцними паростками можна висаджувати при температурі ґрунту +3-5° С. Водночас найпершою починають садити картоплю ранніх сортів. Потім садять середньо- й пізньостиглі сорти.



У разі **пізньої посадки**, бульби втрачають велику кількість вологи, до того ж сильно переростають, а обламування паростків призведе до затримки проростання і зменшення врожайності.

Великий вплив на формування врожаю картоплі має глибина посадки. Тут необхідно керуватися таким правилом: що вологіший і холодніший клімат, то менша глибина посадки і, навпаки, що клімат сухіший і жаркіший, то глибше треба садити.

Варто зважати і на зв'язок між глибиною і терміном посадки. Якщо картоплю садять рано, то бульби закладають не так глибоко, як у звичайні терміни. У разі висаджування з запізненням вдаються до більш глибокого закладення – у шар ґрунту, що зберіг достатню кількість вологи.

Глибина посадки також залежить від механічного складу ґрунту, що легший ґрунт, то вона більша, і навпаки.

Глибина посадки – це відстань від верхньої частини бульби до поверхні землі. Якщо посадка проводиться в гребені, то ця відстань вимірюється від верхньої частини бульби до поверхні рівної площі, а не до вершини гребеня.

Посадка в гребені. Перед посадкою нагортається з землі гребінь або валок, в який садиться картопля. Він швидше прогрівається і картопля, відповідно, швидше проростає.

Оптимально садити картоплю на 6-8 см. На легких піщаних ґрунтах глибину можна збільшити до 10 см.

Так само треба враховувати розмір посадочних бульб: дрібні бульби садять на 2-3 см мілкіше, а великі на 2-3 см глибше.

Схема посадки бульб

Площа живлення має дуже велике значення для формування майбутнього врожаю, тому схема посадки дуже важлива.

Для початку визначають ширину міжрядь. Якщо при висадці використовується ручний метод, то ширина міжрядь витримується в межах 50-60 см. Якщо ж посадка проводиться механічним способом – 70-75 см, такою є ширина міжрядь більшості сажалок. Такі міжряддя найбільш зручні для подальшого догляду і подальшого збирання картоплі. Використовувати ширину менше 50 см не має сенсу, оскільки при підгортанні картоплі виникнуть проблеми.

При підборі величини між рядами необхідно враховувати сорт картоплі. Одні сорти формують урожай близько до материнської бульби, інші люблять простір і вимагають більшої площі живлення. Відстань між бульбами в ряді повинна бути від 15 до 35 см, а найбільш поширена – 20-30 см. Якщо родючість ґрунту висока, то відстань між бульбами роблять більшою і відповідно збільшують міжряддя.

Оптимальна кількість бульб на одній сотці становить 500-700 шт.

Як вибрати якісну насінневу картоплю для посадки

Для посадки можна використовувати або власний посадковий матеріал, або ж придбати, краще в науково-дослідних установах чи в господарствах, що спеціалізуються на вирощуванні насінневої картоплі.

Чому це важливо? Бульби картоплі через 4-5 років масово уражуються різними хворобами, особливо вірусними, проти яких відсутні ефективні методи боротьби, а в наукових установах посадковий матеріал розмножується на безвірусній основі, тому максимум через 4 роки потрібно проводити сортозаміну.



Насіннева картопля для посадки

При виборі сортів картоплі для садіння потрібно врахувати такі фактори:

- ➔ **Призначення картоплі:** для щоденного харчування, для зберігання на зиму чи для переробки (на чіпси, крохмаль, спирт і т.д.).
- ➔ **Ґрунтові умови** (на легких супіщаних ґрунтах картопля дозріває швидше).
- ➔ **Кількість опадів** (при достатній кількості опадів вегетація картоплі подовжується).
- ➔ **Підживлення картоплі:** на ділянках, де забезпеченість органічним і мінеральним живленням висока, висаджуються сорти інтенсивного типу, які вегетують довше і, відповідно, урожайність їх вища, ніж на ділянках без добрив.

Картопля за терміном дозрівання умовно ділиться на такі сорти:

- ➔ **ультраранні** (збирання можливе вже через 35-55 днів) – Рив'єра (35 днів), Ажур (45 днів), Каратоп (50 днів), Взірець (55 днів);
- ➔ **ранні** (55-75 днів) – Беллароза (50-60 днів), Молі (55-60 днів), Радомисль (60 днів), Санте (65 днів), Ред Скарлетт (65-70 днів);
- ➔ **середньоранні** (75-90 днів) – Адретта (60-80 днів), Нагорода (75-80 днів), Гранادا (75-80 днів), Імпала (80-85 днів);
- ➔ **середньостиглі** (90-105 днів) – Рамона (90-95 днів), Щедрик (90-95 днів);
- ➔ **середньопізні** (105-120 днів) – Слов'янка (100-120 днів), сорт Пікассо (105-120 днів), Мелоді (115-120 днів);
- ➔ **пізні** (120-140 днів) – Курас (120-130 днів).

Всі столові сорти картоплі поділяються на чотири групи:

- ➔ **A** – використовується для смаження, барбекю та приготування салатів. Має щільний м'якуш, не розварюється, водяниста та з низьким вмістом крохмалю. Сорти Рив'єра, Каратоп.
- ➔ **B** – універсальна, яка підходить до багатьох страв з середньо щільним м'якушем, помірно водяниста. При відварюванні стає крихкою, а при смаженні виходить з хрусткою скоринкою та м'якою серединою. Сорти Рамона, Рив'єра, Каратоп, Молі, Гала, Слов'янка.
- ➔ **C** – розваристі сорти, містять багато крохмалю. Ідеально підходять для приготування запіканок, пюре та як начинки. Сорти Щедрик, Ажур, Адретта.
- ➔ **D** – сильно розваристі сорти, не водянисті та містять дуже багато крохмалю. Сорт Беллароза.

ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ ПОСАДКОВИЙ МАТЕРІАЛ КАРТОПЛІ

Картоплю для посадки можна самостійно виростити з насіння або ж розмножуючи бульби.

Процес вирощення з насіння довготривалий і затратний: на початку потрібно отримати насіння, потім з нього розсаду, посадити розсаду і отримати якусь невелику кількість бульб, які потім розмножити для посадки на товарну картоплю.

У більшості випадків ми купуємо вже готовий посадковий матеріал бульб, вирощених в наукових установах або уповноважених на це фірмах.

У зв'язку з тим, що на ринку є багато підробок і сорт чи репродукція часто не відповідає заявленій, необхідно перевірити справжність сорту і чи він зареєстрований для вирощування в вашому регіоні. Для цього в інтернеті потрібно зайти на сайт Державного реєстру суб'єктів насінництва та розсадництва, подивитися, чи зареєстрований облюбований вами сорт картоплі в вашій зоні і чи фірма, яка вам його продає, зареєстрована в цьому реєстрі як виробник елітного насіння або насіння першої репродукції. Якщо сорт і фірма зареєстровані, то ви можете сміливо купувати посадковий матеріал бульб і садити його на своїй ділянці.



Елітні бульби можна в себе розмножувати протягом 4-5 років, а першої репродукції – 3-4 років.

У зв'язку з тим, що елітний матеріал бульб дуже дорогий, можна уже в перший рік отримати якнайбільше посадкового матеріалу доволі нескладним способом. Треба розрізати бульби навпіл, але при цьому в обох половинках має бути не менше ніж подва проростки. Для розмноження вибираємо найбільш родючі ділянки, вносимо підвищені – в півтора рази (25-30 г/м²) порівняно зі звичайними посівами – дози мінеральних добрив. На цих ділянках збільшуємо також для посадок картоплі площі живлення. Тобто садимо їх рідше і таким чином добиваємося більшої кількості садивного матеріалу з тим, щоб наступного року посадити його для товарних цілей.

ЩО НЕ СЛІД І ЩО ВАРТО САДИТИ ПОРУЧ З КАРТОПЛЕЮ

Не можна розміщувати картоплю з рослинами того ж, що й вона сімейства пасльонових (перець, помідори, баклажани), що пов'язано зі спільними для них захворюваннями – фітофторозом і шкідниками – колорадським жуком.

Фітофтороз можуть переносити також гарбузи, огірки і кабачки з патисонами.

Через **чорну або сіру гниль**, а також нематоду з дротяниками не можна розміщувати поряд картоплю з полуницею.

Соняшник, який забирає з ґрунту велику кількість вологи і поживи, є також небажаним сусідом картоплі.

Затінюватиме і забиратиме світло у картоплі **яблуня**, виноград, вишня, смородина, обліпіха малина; пригнічує картоплю селера.

Серед культур, які варто садити поряд з картоплею, можна назвати моркву, буряк, редьку, шпинат, капусту.

Можна **ущільнювати картопляні ряди** цибулею і часником, а також редискою, яка до першої прополки картоплі встигає дати врожай.

Салат, шпинат, а тим більше ароматні кріп, петрушка, базилік, коріандр **відлякують деяких шкідників** своїм вираженим запахом.

Непогано показують себе такі **противники колорадського жука**, як чорнобривці або календула. Високорослі кукурудза, боби, квасоля теж можуть стати своєрідним щитом на шляху шкідливих комах.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА КАРТОПЛЕЮ

Догляд за посадками картоплі розпочинається з **боротьби з кіркою** (якщо вона з'явилася після дощу) і з **бур'янами**. Для цього ділянки обробляємо бороною або граблями. При появі сходів картоплі проводиться розпушування ґрунту з одночасним знищенням бур'янів і нагортанням невеликих гребенів, але без присипання рослин.

Через деякий час (приблизно 10-14 днів) проводиться **повторний обробіток з підгортанням кущів картоплі**, який здійснюється або механічними підгортачами, або ж сапкою. Підгортання і утворення гребенів необхідно для формування в них пагонів, на яких потім зав'язуються бульби. Чим більший розмір гребеня, тим більше бульб в ньому утвориться.



Полив картоплі. До початку утворення бутонів картоплю не поливають, але з початку фази бутонізації ґрунт потрібно весь час тримати вологим. Перед тим, як поливати картоплю, переконайтеся, що ґрунт на ділянці просох на глибину 6-8 см. Зволожують картопляне поле ввечері, виливаючи під кожен кущ 2-3 л води. У посушливе літо доводиться поливати картоплю від 3 до 5 разів за вегетаційний період.

Підживлення картоплі. Підживлення картоплі найкраще проводити гноївкою або розчином курячого посліду. Якщо є необхідність, то вносять у вигляді розчину і мінеральні добрива, в основному аміачну селітру і безхлорні калійні добрива нормою 15-20 г/м².

Боротьба зі шкідниками і хворобами. Найнебезпечнішим шкідником картоплі в даний час є колорадський жук. Найбільш ефективним способом його позбутися є обробіток картоплі хімічними засобами – інсектицидами. Для цього підійде «Актара», «Конфідор», «Децис», «Фастак». Пошкодженню іншими шкідниками картоплі можна запобігти, якщо дотримуватися сівозміни і проводити правильний обробіток ґрунту.

Чим хворіє картопля? Іноді її уражає фітофтороз, ризоктоніоз, макроспоріоз, парша, рак, стеблова гниль, фомоз, коричнева плямистість і бронзовість листя. Для боротьби з фітофторозом, ризоктоніозом, фомозом необхідно за найменших ознак появи цих хвороб обробляти посадки картоплі одним з фунгіцидів: «Максим», «Скор», «Топаз». Для запобігання інших хвороб необхідно дотримуватися сівозміни і своєчасно проводити сортозаміну бульб.



ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ КАРТОПЛІ

Як визначити, коли картопля придатна до збирання? Основна ознака того, що можна збирати картоплю – пожовтіння і всихання бадилля. Зазвичай це відбувається через 70-100 днів після посадки.

Якщо ви сумніваєтеся, варто збирати картоплю чи краще трохи почекати, викопайте кілька кущів і подивіться, чи легко знімається шкірка з бульби.

За 10-14 днів до збирання необхідно скосити бадилля на висоті 10 см від землі і видалити його з ділянки, аби шкідники і збудники хвороб, що накопичилися за літо в бадиллі, не проникли в бульби. Збір урожаю картоплі здійснюють у сонячний день.

Викопувати картоплю можна лопатою, вилами з тупими зубами або мотоблоком.

Витягнуті з землі бульби залишають на полі для просушування до кінця збору, після чого збирають у мішки і переносять у темне місце (сухе приміщення) на два тижні. За цей час картопляна шкірка стане щільнішою, а хвороби, якщо вони є, встигнуть проявитися. Ви можете весь цей час так і тримати картоплю в мішках, але якщо є можливість, розсіпте її по підлозі шаром не більше 50 см.

Через два тижні картоплю сортують, відбраковуючи пошкоджені та хворі бульби, а також бульби сортів, які довго не лежать, після чого картоплю закладають на зберігання, а відібраний посівний матеріал для майбутнього року залишають на світлі, поки він не набуде зеленого відтінку, після чого його теж опускають у сховище.

ЯК ЗБЕРІГАТИ КАРТОПЛЮ

Найкраще зберігати картоплю в темному, сухому і прохолодному підвалі або льосі з гарною вентиляцією, надійно захищеному від морозів і дощів. Для зберігання картоплі можна використовувати ґратчасті дерев'яні піддони, з яких споруджують великі засіки – в них насипають картоплю шаром не більше 1,5 м, але ґратчасте дно і стіни не перекривають доступ повітря до бульб.

Можна зберігати картоплю в дрібних дерев'яних ящиках (як для яблук), поставивши їх один на інший. Краще зберігається картопля, перекладена листям горобини.

Оптимальна температура зберігання для картоплі 2-3 °С при вологості повітря 85-90%. При вищій температурі картопля починає занадто рано випускати паростки і накопичує отруйний соланін, а при нижчій температурі вона промерзає і стає нудотно-солодкою.

Якщо у вас немає підсобного приміщення або воно не призначене для зберігання картоплі, можна тримати бульби на балконі, склавши їх у мішки з тканини і поставивши в дерев'яні контейнери з отворами для вентиляції.

Не ставте контейнер впритул до стіни або на підлогу, залиште простір 15 см із боків та знизу для того, щоб повітря могло вільно циркулювати. Якщо вдарять сильні морози, ви завжди зможете накрити контейнер старим килимом або ковдрою: укрита картопля зможе витримати на балконі морози до -15 °С.



У коморі, коридорі або в житловій кімнаті картопля може зберігатися не довше трьох місяців.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИ КАРТОПЛЮ

Переробка картоплі значною мірою вирішує проблему зниження втрат при зберіганні бульб невеликих розмірів і травмованих, які становлять інколи до 30% загальних втрат.

Сучасні промислові технології і обладнання дозволяють переробляти картоплю на різноманітні напівфабрикати, готові сушені і консервовані продукти, а також заморожувати її для подальшого використання. Картопля є сировиною для виробництва крохмалю, спирту, глюкози, гідролу та інших речовин. А от що можна зробити з картоплі в домашніх умовах?

Про рецепти страв з картоплі годі й говорити...

Сушена картопля виручить в ситуації, коли немає часу на приготування страви з натуральної картоплі або коли закінчилася картопля. А якщо у Вас в господарстві є електросушарка для овочів, то сушену картоплю можна легко зробити самим.

Існує **чимало способів й заморожування картоплі** в домашніх умовах: цілої; різаної шматочками чи соломкою. Заморожують навіть картопляне пюре та обсмажену картоплю. Такий домашній напівфабрикат дозволить швидко приготувати страви з картоплі. Герметична упаковка – важливе правило тривалого зберігання. Найкраще для цих цілей підбирати щільні,

герметичні поліетиленові пакети, які не будуть рватися при перетягуванні їх по морозильній камері. Однак в такому випадку треба врахувати, що перед укладанням картоплі на збереження потрібно випустити з пакету все повітря. Надлишок кисню значно зменшить термін зберігання картоплі, до того ж може зіпсувати його смак і візуальні характеристики. Фольга також стане відмінним варіантом для запаковування картоплі. Але вона повинна бути товстою, оскільки фольга для запікання тонка і рветься без особливих зусиль. Повторна заморозка є вкрай небажаною. Розморожений продукт краще відразу приготувати.

Картопля по-селянськи, по-паризьки, картопля з молоком, картопляні ковбаси – окрім власного споживання, це також можуть бути дуже цікаві пропозиції для продажу, якщо у вас багато вродило картоплі.

Раніше кожна господиня в селі уміла приготувати **картопляний крохмаль** за допомогою звичайної тертки та випарювання. Традиційно крохмаль використовують для приготування випічки, десертів, напоїв, гарячих страв.

Крохмальні маски відбілюють, підтягують шкіру, попереджають вікові зміни, допомагають розгладити перші зморшки і зберегти вологу.

Щоб приготувати **кисіль і морс**, теж знадобиться крохмаль. Клейстер на основі крохмалю використовують для обклеювання стін паперовими шпалерами.

Крохмаль працює як очищувач. Наприклад, якщо потрібно відчистити плями на килимі, досить посипати його порошком і залишити на 10-15 хвилин, а потім пропилососити.

Для миття вікон речовину додають у воду: кристали відмивають бруд і жир, не залишаючи розводів на склі.

Розчин крохмалю у воді застосовують для чищення срібних прикрас і столових приладів: пару ложок порошку додають у воду і замочують срібло. Після цього миють звичним способом.

Для захисту від запахів картопляний порошок застосовують як присипку або готують натуральний дезодорант: змішують півсклянки крохмалю з такою ж кількістю соди і кокосової олії. Після перемішування виходить густа паста, яку поміщають в контейнер від звичайного дезодоранту і прибирають в холодильник, де вона загусне. Після цього користуються засобом у спекотний день як звичним дезодорантом.

Народна медицина використовує здатність крохмалю знімати запалення. При опіках рекомендується відразу ж змочити водою картопляний крохмаль і нанести масу на обпечену ділянку: це попередить появу пухирів. При відсутності під рукою порошку можна прикласти до місця опіку зріз сирі картоплі. Спосіб працює і при укусах комах – змочений водою крохмаль або шматок сирі картоплі зніме свербіж і печіння, заспокоїть шкіру.

Картопляний крохмаль підійде для **виготовлення домашнього пластиліну**. Він вигідно відрізняється від магазинного не тільки приємною фактурою, але і нешкідливістю компонентів. Це актуально для маленьких дітей, які обов'язково пробують на смак все, що потрапляє в руки.

А ще **картоплю згодовують тваринам**. Перетравлюваність картоплі у всіх видів тварин висока. Але свині можуть використовувати картопляний крохмаль лише після руйнування клітинних оболонок і структури крохмальних зерен парою, тому картоплю для свиней потрібно варити.



СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ

Солодкий перець – однорічна рослина належить до сімейства пасльонових, в природі є багаторічним чагарником.

У пострадянських країнах поширена повсякденна назва «болгарський перець», оскільки тоді основним постачальником овоча в СРСР була Болгарія.

Культивування солодкого овочевого перцю триває понад 5000 років. Батьківщиною овоча вважається Перу, де кліматичні умови (тепло і вологість) найбільше підходять для його зростання й розмноження.

Солодкий перець вирощується в Україні практично повсюдно. Створено безліч сортів і гібридів, як для відкритого ґрунту, так і для розведення в теплицях.

Щоденне вживання одного перцю є профілактикою серцево-судинних захворювань, запобігає розвитку склерозу, покращує зір, допомагає нормалізувати обмінні процеси в організмі.

Перець гострий дуже багатий вітамінами, особливо вітаміном С – 289–324 мг/100 г (не поступається за кількістю лимону і чорній смородині), а також вітамінами А, групи В, РР, Е, які збагачують раціон. Людині достатньо з'їсти невеликий шматочок сирого солодкого перцю, лише 30–40 г, щоб забезпечити свою добову норму споживання вітаміну С. Важливо те, що цей вітамін у перці не руйнується 70–80 днів.

Плоди перцю багаті також каротином і рутином, що забезпечує Р-вітамінну активність. У медицині рутин застосовується як засіб, що зміцнює стінки кровоносних капілярів.

Плоди перцю затребувані в медицині, косметології та кулінарії. Вони використовуються для активізації обміну речовин, поліпшення апетиту, стимуляції фізичних і розумових здібностей, а також для лікування грипу, застуди, невралгії, радикуліту і багатьох інших захворювань.

! Солодкий перець входить у першу десятку продуктів харчування, які накопичують пестициди. Червоний солодкий перець протипоказаний за важкої форми стенокардії, порушень серцевого ритму, гіпертонії, виразки шлунку і 12-персної кишки, гастриту з підвищеною кислотністю, у випадках загострень хронічних захворювань нирок і печінки, коліту, застарілого геморою, підвищеної збудливості нервової системи, безсоння, епілепсії.

Урожайність: від 30 до 80 т з 1 га або до 3–8 кг з 1 м².

Визрівання: 70–130 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

Калорійність: 100 г перцю забезпечує нам 26 ккал.

Хімічний склад: каротин, рутин і вітаміни В₁, В₂, С, РР, Е і К. Багатий солями різних мінеральних речовин. Сік цього продукту містить кремній, корисний для волосся і нігтів.



Лікувальні властивості перцю

Регулярне додавання в їжу цього овоча забезпечує позитивний вплив на людський організм:

- Запобігання захворювань серця і судин.
- Зниження зайвої ваги.
- Знищення ракових клітин в підшлунковій залозі.
- Антисептичні та протизапальні функції.
- Усунення проблем з потенцією.
- Підвищення міцності кісток.
- Підвищення імунітету.
- Зняття депресивного стану.

Солодкий перець рекомендують у випадках анемії, гастриту, запорів, спазмів, кольок в кишечнику, а також у разі підвищеної пітливості.

До складу солодкого перцю входить **алкалоїд капсаїцин**, який надає овочу характерний смак. Ця речовина стимулює роботу шлунку і підшлункової залози, збуджує апетит, знижує артеріальний тиск, розріджує кров і перешкоджає утворенню тромбів. Через малий вміст капсаїцину в солодкому перці, на відміну від гіркого, його можна споживати у великій кількості, не побоюючись при цьому за свій шлунок.

Сік червоного болгарського перцю рекомендують пити за цукрового діабету, а також для стимуляції росту нігтів і волосся.

Солодкий перець містить сполуки, які не дозволяють канцерогенам проникати в клітини. Це допомагає забезпечити, в деякій мірі, захист від розвитку раку.

Ще одна властивість болгарського перцю – **прискорення обміну речовин** і спалювання великої кількості калорій. Це дозволяє знижувати вагу, набрану під час поїдання їжі з високим вмістом жирів. Також перець запобігає нетравленню шлунку. Він регулює кров'яний тиск і знижує рівень холестерину і тригліцеридів в організмі.

ЯК ВИРОЩУВАТИ СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ

Для того, щоб оцінити скільки перцю потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для його вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання перцю скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.



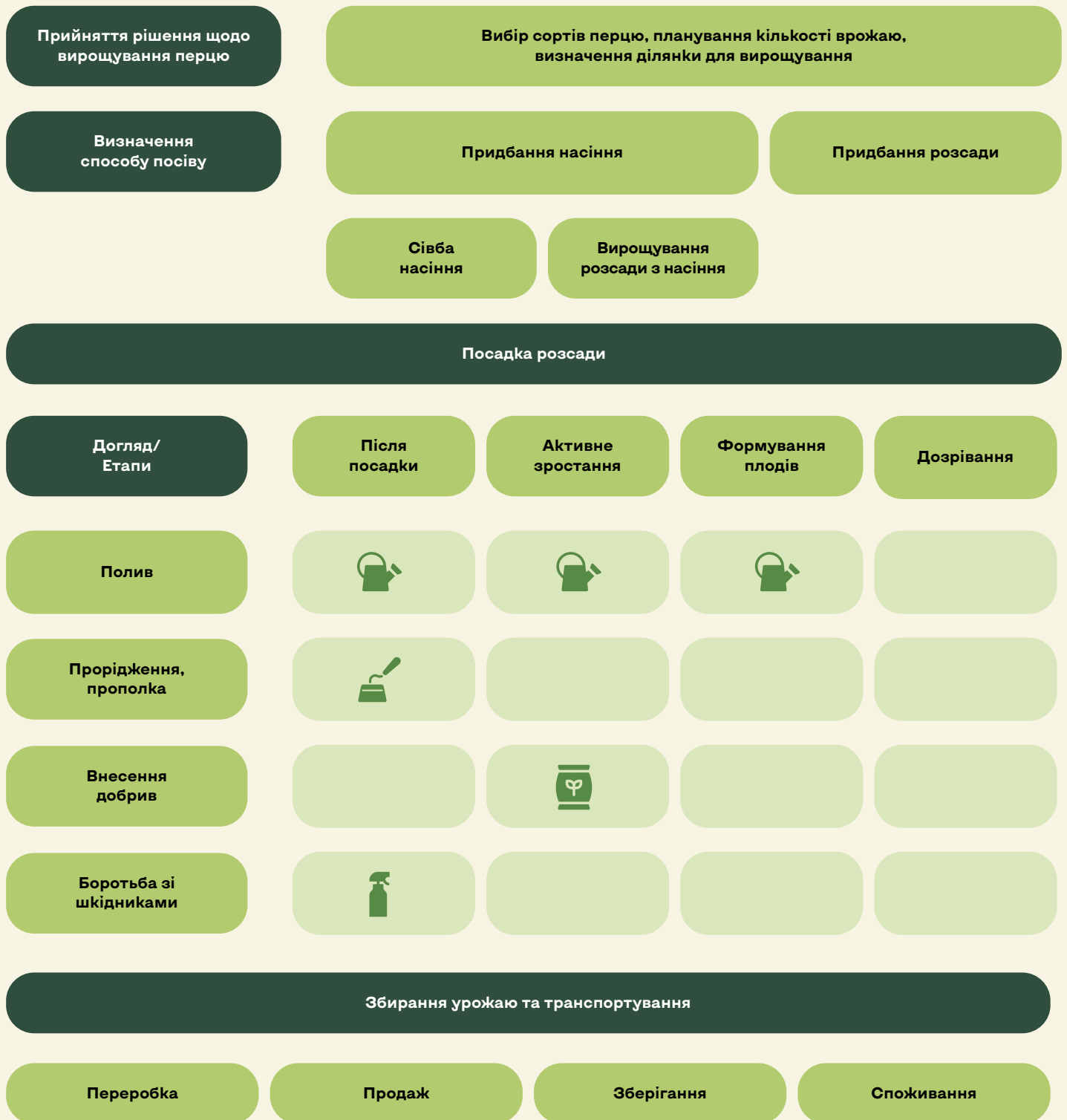
Біологічні особливості. Перець – теплолюбна культура: за температури нижче 13° С ріст рослин припиняється, несприятлива для нього і температура, яка перевищує 35° С. Заморозки нижче 1° С згубні для сходів.

Перець **потребує багатих і розпушених ґрунтів**, на важких – росте повільно і в жаркі місяці в'яне.

Надмірна кількість азоту може призвести до посиленого наростання вегетативної маси і затримання плодоутворення.

Добре реагує на додаткове зволоження. За низької вологості ґрунту генеративні органи опадають, урожайність знижується.

Рис. 1. Перець: від купівлі насіння до споживання



Попередники. Перець розміщують по пласту багаторічних трав або його обороту, після бобових, коренеплодів, цибулі, капусти ранньої, гарбузових, огірків.

Основний обробіток ґрунту під перець такий самий, як і під помідори.

На чорноземах і каштанових ґрунтах ефективно поглиблення до 28–30 см.

Весною проводиться передпосівна культивуація.

Вимоги до елементів живлення. Перець досить вимогливий до родючості ґрунту. Вирощувати рослини треба на легких, структурних, багатих на органічну речовину ґрунтах з рН 6,0–6,6.

З органічних добрив перевагу віддають перегною.

При врожайності 30 т/га плодів рослини перцю з ґрунту забирають у середньому: азоту – 147 кг, фосфору – 36 кг і калію 168 кг.

Від сходів до початку цвітіння, коли коренева система рослин ще слабозвинена, підвищується вимогливість їх до азотного живлення, а в період цвітіння, формування врожаю та достигання плодів – до фосфорно-калійного. Тому для перцю з осені під час перекопування вносять 40 г/м² амофосу і каліймагнезії, а весною під культивуацію – аміачну селітру за нормою 35 г/м².

! На солонцюватих ґрунтах калійні добрива не застосовують.

Особливості вирощування перцю у відкритому ґрунті

Перець овочевий вирощують як **однорічну рослину**, тобто він дає товарний урожай і насіння протягом одного року.

Залежно від ґрунтово-кліматичної зони період вегетації його у відкритому ґрунті становить до 170–180 діб.

Більшість процесів зростання перцю проходить аналогічно помідору, оскільки вони відносяться до однієї ботанічної родини і є теплолюбними культурами.

Сходи насіння перцю за сприятливих умов з'являються на 5–7 день після сівби.

На початку вегетації ростові процеси у рослин відбуваються досить повільно. Коренева система дещо відстає від росту надземної частини і розміщується переважно в шарі ґрунту 20–30 см.

Перший справжній листок з'являється через 5–12 днів після сходів.

Від початку утворення справжніх листків до появи першого бутона проходить в середньому 50–60 діб.

Горщечкову розсаду перцю солодкого вирощують з площею живлення 5×5 або 4×6 см, гірко-го – 3×4 або 5×5 см із розрахунку – дві рослини в горщечку.

На постійне місце розсаду висаджують у фазі 8–9 справжніх листків заввишки 20–25 см. Надземна маса рослини має становити 7–8 г, а кореневої системи – 0,8–1,0 г.

У відкритий ґрунт розсаду висаджують, коли температура його досягне 10–12° С, а повітря – не нижче 13–15° С та мине загроза весняних приморозків.

Головне стебло рослин перцю добре виділяється і закінчується генеративною брунькою – бутонем, а в пазухах двох верхніх листків з'являється два пагони першого порядку. Таким чином формується розгалуження рослини. В місцях розгалуження формується перший плід. Потім кожний із пагонів у свою чергу також закінчується бутонем, а у супротивних двох пазухах листків утворюються пагони другого порядку і т.д., аж до 4–5 порядків. У подальшому розвивається один з двох пагонів на кожній гілці, внаслідок чого діаметр куща збільшується.



Залежно від сорту та умов вирощування у відкритому ґрунті **діаметр куща** зростає до 25–90 см, а **висота** – до 60–70 см і більше.

Після появи бутона квітування настає через 15–20 діб і продовжується до початку відмирання рослин.

Плоди досягають технічної стиглості через 25–30 діб після запилення квітки і ще через таку ж кількість діб настає їх біологічна стиглість.

Для отримання високого врожаю у південних районах рослини потрібно поливати – в середньому в обсязі 40 л/м² за сезон.

Зразу за поливом проводять розпушування ґрунту.

Вирощування перцю солодкого у спорудах закритого ґрунту

У спорудах закритого ґрунту вирощують перець високорослих сортів та гібридів.

Висота стебла може сягати 120–200 см і більше.



Вегетаційний період перцю солодкого становить до 250–300 діб, залежно від виду споруд.

Особливість вирощування перцю солодкого в цих умовах: на постійне місце розсаду висаджують на ту ж глибину, якою вона була в розсадному відділенні.

Схема висаджування: 160×22 см, 100+60×35–40 см, 80×50 см (2–3 шт./м).

Через 20–30 днів рослини підв'язують до шпалери (опори). Опора забезпечує доступ сонячних променів і повітря до кущів і плодів. Підпірки для перцю зводять до мінімуму контакт рослини з землею, в якій знаходяться збудники хвороб. Завдяки шпалері для високорослого перцю вдасться отримати повноцінний урожай зі здорових кущів. Використання шпалер допоможе уникнути зараження фітофторою, чорною ніжкою, не дозволяючи розвиватися гнильним процесам. Підв'язування дає можливість здійснювати кращий доступ до кущів під час догляду і збору врожаю.

В процесі формування рослини спочатку залишають 3 пагони, через 10–15 діб один із слабших видаляють. Залишені пагони обкручують навколо шпагату, а за потреби й підв'язують до нього «вісімкою», щоб вони не обламувалися.

Подальший догляд за рослинами полягає у видаленні на плодоносних пагонах слабо розвинутих і деформованих зав'язей та постійному видаленні нижніх відмираючих листків.

Велику увагу в період вегетації звертають на підтримання потрібного мікроклімату.

Температура повітря в сонячні дні повинна бути на рівні 23–26° С, в хмарні – 20–22° С, вночі – 17–19° С. Вологість ґрунту підтримують на рівні 70–80% НВ (відносна вологість), а в період плодоношення – 80–90% НВ, відносна вологість повітря – 65–75%.

У випадку недостатнього зволоження рослини пошкоджуються верхівковою гниллю та уражуються попелицею.

Збирають плоди через кожні 5–7 діб в технічній стиглості (зелені) та в біологічній, коли вони набувають типового для сорту чи гібриду (жовтого, червоного, зеленого, коричневого, чорного, фіолетового) забарвлення.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ ПЕРЦЮ

Основним фактором під час вибору насіння перцю є місце його вирощування. Для кожного випадку є свої рекомендації:

- ➔ **на відкритому ґрунті** – для цього краще обирати насіння скоростиглих, середньостиглих, невисоких, детермінантних сортів перцю;
- ➔ **у зимовій теплиці** – тут добре ростимуть сильнорослі великоплідні гібриди перцю, які характеризуються тривалим плодоношенням, необмеженим ростом і високими показниками врожайності;
- ➔ **у теплиці, що не опалюється** – для вирощування у цих умовах краще вибирати насіння напівдетермінантних, середньостиглих, скоростиглих сортів і гібридів;
- ➔ **на балконах і підвіконнях** – у горщики можна висаджувати насіння карликових і низькорослих сортів. Найчастіше таким чином вирощують гострий перець. Також на балконі можна виростити розсаду, яку ви в майбутньому плануєте пересадити у відкритий ґрунт.



Критерії вибору насіння перцю

Перед тим, як купити насіння перцю, визначтесь, який саме вид потрібен і в якій кількості. Основні критерії, які треба врахувати при виборі насіння перцю:

- ➔ **Сорт чи гібрид.** Останній відрізняється більш високою якістю продукції і урожайністю, кращою стійкістю до захворювань і здатністю протистояти несприятливим зовнішнім умовам. Однак він потребує пильної уваги на момент пересадки розсади, а також не підходить для подальшого розведення. Немає сенсу збирати насіння перцю гібрида в кінці сезону, адже наступні покоління не матимуть тих же властивостей. У цьому випадку краще віддати перевагу перевіреним сортам.
- ➔ **Терміни дозрівання.** Можна купити насіння скоростиглих сортів, які дозволяють отримати урожай через 65–100 днів з моменту появи паростків. Сорти і гібриди середніх термінів дозрівання плодоносять через 100–120 днів, а пізні – через 120–150 днів.
- ➔ **Колір плодів.** Червоний перець найсолодший. В ньому міститься багато вітаміну А і аскорбінової кислоти. Жовтий перець – лідер по вмісту рутину. Чорний, фіолетовий і коричневий цінуються за підвищену кількість антоціанів. Зелений перець краще вживати лише в свіжому вигляді, адже після термічної обробки він починає гірчити.
- ➔ **Стійкість до захворювань і несприятливих погодних умов.** Такою здатністю відзначаються в основному гібриди, однак можна підібрати також насіння перцю тих сортів, які добре себе зарекомендували у кліматичних умовах регіону, де ви проживаєте.
- ➔ **Форму.** Солодкий перець може бути видовженим чи округленим, широким та вузьким. Якщо ви маєте вподобання до певної форми чи розміру, врахуйте це під час купівлі насіння перцю.

На насіння плоди збирають тільки в біологічній стиглості.

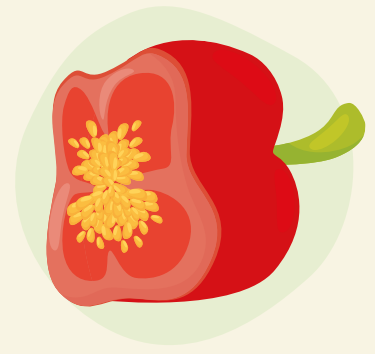
Характеристики насіння:

- ➔ Плескато-округле, жовтувато-біле.
- ➔ Маса 1000 насінин складає 4,6–6,0 г.
- ➔ В одному грамі нараховується 200±50 шт.
- ➔ Період зберігання – до 4–5 років за вологості 11%.
- ➔ Схожість сортового насіння має бути не нижче за 80%.

Як самому виростити насіння перцю

Якісний насіннєвий матеріал можна зібрати тільки з якісних плодів, а значить, перці повинні відповідати деяким критеріям.

Гібриди (на упаковці насіння, яке ви сіяли, завжди є позначка гібридів F1) для збору насіння не підходять, потрібні тільки чисті сорти (на упаковці не повинно бути позначки F1).



Насіннєві перці повинні добре визріти на кущі.

Для насіння слід вибирати здорові плоди, що найбільше відповідають опису сорту на упаковці (форми, забарвлення і ваги).

Оптимально зривати плоди з 2-3 нижньої гілки.

Не варто садити солодкий і гіркий перець поруч, тим більше не варто брати насіннєвий матеріал з таких близьких сусідів.

Після того як ви визначитеся з вибором перців, які ідеально підходять для отримання насіння, зриваємо їх і готуємо плід до вилучення насіння.

Досвідчені городники рекомендують перед заготівлею посадкового матеріалу потримати зірвані перці 2-3 дні в теплі, хоча буває, що вони дозрівають і по 2-3 тижні. Коли плід стане м'яким, злегка млявим і як би «зморшкуватим», пора з нього витягати насіннєвий матеріал.

Покрокова інструкція збору і заготівлі насіння перцю:

- ➔ Для того щоб витягти насіннєву коробочку з плоду, потрібно за допомогою ножа вирізати коло по периметру навколо плодоніжки (так звана кришечка), а також внутрішні перегородки. Або просто розрізати навпіл. Для заготівлі ідеально підходять насіння, що знаходиться максимально близько до плодоніжки (в серцевині), оскільки вони отримували найкраще харчування. А ті, що залишаються всередині плоду, на внутрішніх перегородках, як правило, мають більш низьку якість, і використовувати їх не рекомендується.
- ➔ Витягуємо насіння руками і опускаємо в ємність з водою, а потім перемішуємо.
- ➔ Все порожнє насіння, яке спливе, викидаємо, а все, що лягло на дно, – залишаємо, в них є зародки паростків.
- ➔ Отриманий насіннєвий матеріал потрібно просушити, виклавши на папері (газеті) і рівномірно розподіливши по поверхні. На сушку зазвичай йде не більше 2-4 днів. Місце для сушіння повинно бути обов'язково теплим і за можливості темним.

Як зберігати насіння перцю

Найзручніше зберігати будь-яке насіння в паперових пакетиках або конвертиках, які дуже легко виготовити самостійно з аркуша паперу, закріпивши його по краях степлером або скотчем.

Також підійде тканинний мішечок.

Обов'язково зробіть напис: рік збору і назву сорту.

Не варто використовувати целофанові пакети або клейонку, майбутні сіянці не повинні бути герметично закриті, інакше вони зопріють і зігниють.

Термін зберігання насіння перцю без втрати схожості – 3-4 роки.

ДЕ І ЯК ПРАВИЛЬНО ВИРОСТИТИ РОЗСАДУ ПЕРЦЮ

Щоб отримати хорошу розсаду, потрібно відібрати якісне насіння.

Враховуйте, що в продажу в основному гібридні сорти, які дають хороший урожай. Збирати з них насіння для подальшого вирощування не має сенсу, наступний урожай вже не буде відповідати всім характеристикам, тому що гібриди не зберігають материнських якостей.



Передпосадкова обробка насіння. Насіння перцю погано сходять, тому вирощування розсади починають з передпосадкової обробки насіння:

- ➔ наберіть в ємність воду, температура якої 45–50° С, опустіть для набухання на 6–8 год;
- ➔ загорніть насіння у вологу тканину і помістіть в ємність з кришкою, приберіть контейнер в тепле місце на 3 дні;
- ➔ приберіть насіння, що не наклюнулось. А якісне насіння використовуйте для посадки.

Така підготовка прискорює їх проростання, сходи з'являються вже на третій день після посіву.

Для розсади використовують готовий магазинний ґрунт для овочів. Він відповідає всім необхідним характеристиками: легкий, пухкий, добре пропускає воду і повітря.

Якщо такого ґрунту немає, то його можна приготувати самостійно. Для цього змішують хороший перегній з городньою землею у співвідношенні 2:1, додають частину промитого піску і ложку попелу. Домашній ґрунт попередньо стерилізують, щоб він не містив хвороботворних бактерій. Для цього його прожарюють в духовці і залишають до повного остигання.

Підготовка тари і посадка насіння. В якості тари використовують просторі ємності, тому що коренева система перцю тендітна і не переносить частих пересадок.

Думки городників з приводу пікіровки розходяться, одні радять використовувати звичайну тару, після чого пікірувати перці в окремі стаканчики. Інші стверджують, що перці краще відразу сіяти в окремі ємності і вирощувати розсаду без пікірування. Який спосіб вибрати, справа кожного.

Вирощування розсади перцю методом пікірування:

- ➔ Розсадні ящики дезінфікують, наповнюють землею і формують борозенки глибиною 2 см.
- ➔ Насіння розкладають на відстані 5 см один від одного, щоб паросткам вистачало світла і щоб вони не витягувалися.
- ➔ Ящики накривають плівкою, прибирають в тепле місце, де температура на рівні 20–22° С.

Не забувайте, що коли з'являться сходи, нічну температуру потрібно знизити до 16° С, в іншому випадку розсада витягнеться.

Надалі вирощування зводиться до правильного поливу. В занадто вологій землі перець може захворіти чорною ніжкою, а в сухому ґрунті загине. Вологість ґрунту підтримують помірним поливом.

Що потрібно знати про пікіровку болгарського перцю? Пікірують перець двічі:

- ➔ В стадії двох справжніх листків паростки пересаджують в окремі ємності для розсади.
- ➔ Другу пікіровку роблять відразу на постійне місце вирощування.

Під час першого пікірування сіянці заглиблюють до сім'ядольних листочків (сім'ядоля – зародкові листки, які розвиваються у насінині), але не більше – глибока посадка тільки нашкодить.

Горщики наповнюють живильною сумішшю, роблять заглиблення в ґрунті, акуратно переносять росток з грудкою землі.

Після посадки ґрунт зволожують.

Після пікірування перці виглядають млявими, їм потрібно час, щоб зміцніти. На кілька днів приберіть розсаду у затінене місце, не поливайте, забезпечте високу вологість повітря навколо горщиків. Як тільки перці приживуться, розсада рушить в ріст.

Догляд за розсадою болгарського перцю. Щоб отримати якісну розсаду в домашніх умовах, необхідно хороше освітлення. Оскільки посадку насіння проводять в кінці лютого або початку березня, то природного освітлення буде недостатньо. Досвідчені городники рекомендують використовувати штучну підсвітку, спеціальні лампи для розсади. Освітлення включають мінімум на 6 годин на добу.

Через два тижні після пікіровки розсаду підживлюють перший раз. Хороші результати дає нітроамофоска дозою 24 г/м².

Другий раз підживлення роблять у фазі розвитку другої-третьої пари листків. Концентрацію добрив знижують, щоб не спалити ніжне коріння.

Посадка розсади у відкритий ґрунт

На постійне місце перці переносять, коли встановиться стабільна температура повітря +16° С, а загроза нічних заморозків повністю мине. Зазвичай це друга половина травня, але в північних регіонах строки можуть зсуватися.

Кращими попередниками під перець є сидерати, огірки, кабачки, морква, цибуля.

Не варто висаджувати розсаду після томатів, картоплі, баклажанів.

Восени ґрунт перекопують, додаючи органіку і фосфорно-калійні добрива.

Безпосередньо перед посадкою перцю грядку знезаражують мідним купоросом або розчином марганцівки.

Висаджують перець рядами, між якими залишають 60 см. Рослини в ряду розташовують на відстані 35 см.

Ямки роблять неглибокими, щоб коренева шийка після посадки залишалася на рівні ґрунту. Нижній шар ґрунту з ямки змішують з мінеральними добривами, зверху насипають свіжу землю, і потім садять розсаду.

❗ Намагайтеся зберегти земляну грудку розсади, щоб коріння не пошкодилися під час посадки, а розсада швидше адаптувалася на новому місці.

Після посадки рясно поливають грядку, ґрунт мульчують органічним матеріалом.

Якщо нічна температура опустилася нижче +13° С, то без додаткового укриття розсада може хворіти, відставати в рості.



ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З ПЕРЦЕМ

Для отримання якісного врожаю необхідно пам'ятати не лише правила агротехніки та сівозміни, але й про те, що не всі рослини на ділянці можуть ужитися одночасно. Перець – культура примхлива. З цієї причини сусідів необхідно ретельно підбирати.

Найкращими компаньйонами для перцю на грядці стануть трави. Зокрема, базилік, кріп і коріандр.

Сусідство з базиліком додасть неповторного смаку й аромату перцю, причому як солодкому, так і гіркому. Існують понад п'ятдесят різних сортів базиліка (лимонний, карамельний, м'ятний, коричний, гвоздичний, крупнолистий). І всі вони будуть однаково добре рости поруч із перцем. Крім того, запах базиліка не подобається трипсам, мухам і комарам. Кріп і коріандр допоможуть відлякати від рослин тлю і залучити до грядки корисних комах.

Майоран, орегано (материнка), зелена цибуля і петрушка також є непоганими компаньйонами для кущів перцю. Їх можна вирощувати разом без будь-яких негативних наслідків.



Найголовніше, щоби рослини-компаньйони не відкидали на перці забагато тіні. І кущиків овоча має бути в рази більше, ніж зелені.

Оскільки перець висаджується у відкритий ґрунт в кінці весни – на початку літа, то до висадки розсади на його грядці можна вирощувати зелену цибулю, редис, горох або листовий салат.

Солодкий і гострий перець вирощувати разом не можна. Справа в тому, що сорти можуть переzapилюватися. В результаті солодкий перець матиме гірчинку, а гіркий, навпаки, стане менш пекучим. Іноді може також змінитися форма, товщина стінок і розміри плода. Таким чином, солодкий і гострий перець краще висаджувати на різні грядки. Відстань між ними має бути досить велика. Що далі – то краще, в ідеалі 20-30 метрів, особливо якщо гострого перцю садите багато.

Чимало квітів можна садити поруч із перцем:

- ➔ ромашка римська (пупавка) збільшує опірність перцю до різних захворювань;
- ➔ чорнобривці допоможуть вбити грибки, які шкодять перцю та іншим овочевим рослинам;
- ➔ настурція збагатить ґрунт;
- ➔ герань (пеларгонія) своїми ефірними оліями відлякуватиме японських жуків (хрущиків).

Чималий перелік культур, які не варто садити поруч із перцем:

- ➔ Члени сімейства капустяних (хрестоцвітних) не повинні вирощуватися на грядці разом як із солодким, так і гострим перцем. Йдеться про білокачанну капусту, брокколі, брюссельську капусту, гірчицю.
- ➔ Квасоля, боби, включаючи соєві та боби Ліма, також є поганими компаньйонами для болгарського перцю.
- ➔ Фенхель чинить негативний вплив на будь-які городні культури, зокрема і на перець.
- ➔ Також солодкий перець не варто садити поруч з абрикосом, оскільки збудник грибкових хвороб, що вражає перці, може поширитися і на абрикосове дерево.
- ➔ Перець не поєднується з картоплею і буряком. Це сусідство буде шкідливим для обох культур. До того ж картопля поглинає всі вітаміни і мінерали для свого розвитку і зростання, обділяючи ними сусідні культури.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ПЕРЦЕМ

Щоб виростити солодкий перець у відкритому ґрунті, кущики необхідно **вчасно поливати, підгодовувати, підв'язувати**, а також треба **регулярно розпушувати поверхню ґрунту і видаляти бур'яни**.

Щоб кущики дали більше плодів, у них **рекомендується видалити центральну квітку з першого розгалуження**. Також рослина буде врожайною, якщо її сформувати в 2 або 3 стебла, а для цього потрібно вчасно обрізати зайві пасинки (бічні пагони).

Формування кущів можна проводити тільки у вологу і спекотну погоду. При цьому слід врахувати, що на одному кущі треба залишати не більше 20–25 плодів.

Якщо вирощують високорослі сорти, то під час висадки розсади біля кожного куща встановлюють кілочок, до якого підв'язується рослина.

Запилюються перці з допомогою комах-запилювачів, яких за необхідності можна залучити на ділянку. Для цього рослини треба обробити з розпилювача борно-цукровим сиропом, для його приготування необхідно в 1 л гарячої води розчинити 100 г цукрового піску і 2 г борної кислоти. Також потрібно врахувати, що коли перець цвіте, його не можна обробляти хімічними препаратами, оскільки це може привести до загибелі комах-запилювачів.



Полив. Висаджений у відкритий ґрунт перець перший час може мати млявий вигляд, однак в цьому немає нічого страшного. Головне, в цей час не допускати застою води в ґрунті, тому що кущики можуть сильно постраждати.

До того, як кущі зацвітуть, їм знадобиться рясний полив (1 раз на 7 днів). Під час формування плодів кількість поливів необхідно збільшити до 2-х на тиждень, при цьому на 1 м² ділянки необхідно 6 літрів води. Коли перці будуть политі, поверхню ґрунту навколо них треба дуже акуратно розпушити, при цьому постарайтеся не травмувати їх поверхневу систему коренів.

Поливають таку культуру добре відстояною теплою водою з лійки методом дощування.

Якщо перцю буде не вистачати води, то через це може спостерігатися уповільнення зростання, а також скидання зав'язей і квіток. Для того, щоб скоротити кількість поливів, поверхню потрібно засипати шаром мульчі (перепрілою соломою), товщина якого повинна бути близько 10 сантиметрів.

Добриво. В процесі вирощування перцю у відкритому ґрунті його необхідно підгодувати 2 рази розчином курячого посліду (1:10).

Якщо перцям **не вистачає калію**, то їх листя скручується і з'являється суха облямівка по краях, але слід пам'ятати, що підгодовувати їх хлористим калієм заборонено, тому що дана культура вкрай негативно реагує на хлор.

Якщо в ґрунті **мало азоту**, листові пластини стають матовими, потім набувають сіруватий відтінок і спостерігається їх зменшення в розмірах. А коли ґрунт перенасичений азотом, у кущиків спостерігається осипання квіток і зав'язей.

Якщо в ґрунті **мало фосфору**, тоді тильна сторона листя забарвлюється в яскраво-фіолетовий колір, а самі пластини піднімаються вгору і туляться до стебла.

В результаті **нестачі магнію** листя набуває мармурового забарвлення.

Регулярно оглядайте кущі і як тільки будуть помічені ознаки того, що рослині не вистачає того або іншого елемента, підживлюйте їх, використовуючи необхідне добриво.

БОРОТЬБА З ХВОРОБАМИ ТА ШКІДНИКАМИ

Під час дозрівання плодів для боротьби з різними хворобами не рекомендується використовувати хімічні засоби, тому що шкідливі речовини, що містяться в них, здатні накопичуватися в перцях.

Якщо за даною культурою доглядати правильно, виконувати всі агротехнічні вимоги, то велика ймовірність того, що кущики не захворіють зовсім, і на них не поселяться різні шкідники. Проте, якщо проблеми все ж виникнуть, то потрібно своєчасно вжити всі необхідні заходи.



Хвороби

Болгарський перець може вразити: вертицильоз (в'янення), бронзовість (плямисте в'янення), фітоплазмоз, фузаріоз, фітофтороз, вершинна і сіра гниль, чорна ніжка.

Вертицильоз. Вертицильоз – це грибкова хвороба, яка має 3 форми: зелену, буру і карликову. В зв'язку з тим, що обробки перцю хімічними препаратами краще уникати, рекомендується обов'язково дотримуватися необхідних заходів профілактики: в осінній час треба очистити ділянку від рослинних залишків, які обов'язково спалюються, а також для вирощування слід вибирати сорти, що стійкі до даного захворювання.

Фітоплазмоз. Якщо кущі вражені фітоплазмозом (столбуром), то на їх кореневій системі з'являється гниль, спостерігається розвиток карликовості, плоди дрібнішають, а також втрачають смак і стають тонкостінними, спостерігається закручування, твердіння і пожовтіння листя, і врешті-решт, рослина гине. Переносниками цього захворювання є цикадки. Засобів боротьби немає. Якщо рослина захворіла, її потрібно видалити з ділянки. А також потрібно боротися з переносниками хвороби – цикадками, краще профілактично на початковому етапі розвитку перцю. Крім цього, потрібно систематично розпушувати поверхню ґрунту, а також своєчасно видаляти бур'яни.

Фузаріоз. При ураженні перцю такою грибковою хворобою як фузаріоз, спостерігається його пожовтіння, а саме листя змінює своє забарвлення на яскраво-жовтий колір. Хворі кущики треба викопати і спалити, за іншими рослинами треба дуже добре доглядати, для цього їм знадобиться помірний полив, який проводиться в ранковий час, а також необхідно вчасно виривати всі бур'яни. Ділянку, яка заражена збудниками фітофторозу, не можна використовувати для вирощування солодкого перцю протягом не менше 1 року.

Фітофтороз. Досить поширеною грибковою хворобою є фітофтороз, який уражує помідори та перці. У хворих кущів на поверхні плодів утворюються тверді цятки, які псують м'якоть. Такі кущі необхідно обприскати розчином бордоської суміші, проте лише до того, як кущики зацвітуть. Слід враховувати, що гібридні сорти мають більшу стійкість до хвороб.

Чорна ніжка. Чорною ніжкою, як правило, хворіє розсада перцю. У кущиків уражається прикоренева частина стебла, розвитку такої хвороби сприяє надмірно густий посів і недотримання правил вирощування сіянців, а саме підвищена вологість повітря і субстрату. У міру розвитку хвороби стебло стає м'яким і рослина гине. В цілях профілактики такої грибкової хвороби не можна допускати загушення сіянців, треба своєчасно проводити їх пікіровку, а також підтримувати необхідний рівень вологості в парнику. Якщо ж будуть помічені уражені рослини, їх відразу ж слід висмикнути і спалити, поверхню субстрату слід розпушити, підсушити і присипати деревним попелом.

Верхівкова гниль. Розвиток верхівкової гнилі відбувається тому, що рослинам не вистачає вологи. В уражених перцях на поверхні плодів з'являються глибокі чорні або глянцеві цятки. У деяких випадках розвиток хвороби починається тому, що в ґрунті міститься дуже велика кількість кальцію і азоту. Уражені кущики треба знищити, а решту обробити кальцієвою селітрою.

Сіра гниль. Перці можуть бути уражені сірою гниллю на будь-якій стадії розвитку. У хворого кущика з'являються гнильні цятки і наліт цвілі сірого забарвлення. Як правило, активний

розвиток такої хвороби спостерігається в сиру погоду. Уражені частини куща, а також плоди потрібно знищити.

Плямисте в'янення. Також перці можуть захворіти плямистим в'яненням, або бронзовістю, при цьому на листових пластинках з'являються цятки коричневого кольору, які з часом стають фіолетовими або бронзовими. Велика частина даних некротичних плям з'являється вздовж центральної жилки листових пластин. З часом верхівка куща засихає, при цьому плоди в районі плодоніжки покриваються кільцевими цятками коричневого, зеленого або жовтуватого кольору. Для врятування врожаю необхідно зрізати всі зрілі плоди, а також припинити всі поливи. Щобвилікувати заражені кущі, їх потрібно обприскати Фундазолом, але не слід забувати про шкоду фунгіцидів, яку вони здатні нанести здоров'ю людини.

Шкідники

На кущах перцю можуть оселитися павутинні кліщі, слимаки, попелиці або дротянки.

Слимаки. Щоб перці не постраждали від слимаків, поверхню ділянки необхідно засипати шаром гіркого перцю, шкаралуп горіхів або гірчичного порошку. Ще можна зробити пастки, для цього в кількох місцях на ділянці необхідно поставити миски, заповнені темним пивом, вони привернуть до себе шкідників, яких залишиться тільки зібрати і знищити. Так само потрібно пам'ятати, що в спекотні дні необхідно розпушувати поверхню ґрунту між рядами на глибину від 40 до 50 мм.

Дротянки. Дротянки є личинками жуків-коваликів. Вони живуть у ґрунті 5 років і підгризають корінці кущів. Щоб очистити ділянку від такого шкідника, в осінній час слід провести його перекопування, а навесні, перш ніж висадити на нього розсаду перцю, необхідно зробити кілька приманок. Для цього на ділянці в різних місцях слід закопати шматки солодких коренеплодів, водночас не забудьте поставити мітки на цих ділянках. Такі приманки добре привертають дротяників. Через дві або три доби коренеплоди необхідно викопати і провести збір шкідників, щоб потім їх знищити.

Павутинні кліщі. Павутинні кліщі селяться на перцях в посушливий період, при цьому вони поселяються на зворотній поверхні листових пластин, а живляться клітинним соком. Щоб позбутися кліща, можна використовувати спеціально призначені для цього інсектицидні препарати, але краще всього використовувати засіб, приготований своїми руками. Для цього в відро води засипають 1 стакан дрібно порізаного цибулі або часнику, додають 1 ст. л. засобу для миття посуду або рідкого мила, а ще дрібно порізане листя кульбаби. Після того як суміш настоїться, її треба використовувати для обробки кущів перцю.

Попелиця. Щоб знищити попелицю, необхідно використовувати для обприскування перців спеціальний настій, для приготування якого треба розмішати у відрі гарячої води 1 стакан тютюнової пилу або деревного попелу.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ПЕРЦЮ

Різні сорти мають різний період дозрівання. Але усі вони мають два види стиглості: технічну і біологічну.

Технічна стиглість настає через 50–60 днів від моменту посадки розсади (в залежності від сорту). Плоди великі, соковиті і налиті, але колір ще не інтенсивний і не досяг забарвлення, зазначеного на упаковці. Тобто, в основному зелений або слабо жовтий. Ці овочі вже можна (і потрібно) зривати для подальшого вживання в їжу, зберігання або переробки.

Біологічна стиглість настає через приблизно місяць після технічної. Такі плоди яскраво пофарбовані, мають стійкий характерний аромат, наповнені максимальною кількістю вітамінів та інших корисних речовин. Їх зривають для переробки або вживання в їжу. Але такі плоди довго не зберігаються.



Коли збирати солодкий перець. Як тільки з'являться перші великі плоди на стеблі, їх вже можна зривати і вживати. Цей момент настає з початку серпня. Масовий збір відбувається в серпні і вересні.

Важливі нюанси при збиранні перцю:

- Збираються плоди в технічній стиглості.
- Перчики акуратно обрізати ножицями, разом із плодоніжкою, а не зривати руками. Крихке стебло рослини можна легко пошкодити, тому його слід притримувати.
- Збір проводити через 5–7 днів, у міру наростання нових плодів. Принцип збирання врожаю перцю подібний до збирання огірків.
- Якщо залишати на кущику великі перці для біологічного дозрівання, нові плоди не зможуть масово розвиватися, і загальна врожайність знизиться.
- Коли настають заморозки, потрібно прибрати весь перець з городу, тому що ця рослина не переносить мінусової температури.
- Можна обірвати всі плоди з рослини, розсортувати за стадіями стиглості і зберігати в прохолодних приміщеннях.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ПЕРЕЦЬ

Знімають перці разом з плодоніжкою і бажано тоді, коли вони досягають технічної зрілості – тільки такі перці підлягають більш тривалому зберіганню.

Найважливіше про зберігання перцю:

- Стигли плоди без ушкоджень за температури 0–2° С і при вологості 80–90% будуть зберігатися 2–3 місяці.
- У підвалі або льосі болгарський перець можна сміливо зберігати протягом трьох місяців.
- У морозильній камері перець збережеться свіжим півроку. Можна зберігати його цілком, без насіння або порізаним.

В домашніх умовах тривалий термін зберігання болгарського перцю можливий в тому випадку, якщо овочі не пошкоджені. Тому перед тим, як зберегти солодкий перець надовго, потрібно ретельно відсортувати стиглі плоди від недозрілих, а також окремо прибрати овочі з пошкодженнями.

Режими зберігання стиглого і незрілого болгарського перцю істотно відрізняються.

У холодильнику. Плоди, що дозріли, залишати при кімнатній температурі не можна – в таких умовах вони згниють за один день. Найкраще місце для них – це холодильник.

- За температури 0–2° С і вологості 80–90% перець пролежить в холодильнику до 3 місяців.
- Ушкоджені плоди можна покласти в холодильник максимум на два тижні.

Перед тим, як зберегти болгарський перець в холодильник, кожен плід обертають папером або розміщують кілька перців в герметичний поліетиленовий пакет. Можна змастити кожен плід рослинним маслом, щоб він довше залишався свіжим.

! Якщо так сталося, що плоди почали псуватися, можна нарізати їх часточками і помістити в герметичний харчовий контейнер або пакет. Але навіть в таких умовах нарізаний перець зберігатися довше 1 тижня не зможе. Краще використовувати такі плоди відразу.

У підвалі. Ідеальне місце, де краще зберігати зелений перець – підвал, погріб, комора. Там не повинно бути сонячних променів, інакше плоди почнуть псуватися.

Недозрілі перці за умов правильного зберігання можуть залишатися придатними для вживання до 3 місяців.

Якщо потрібно, щоб перець почервонів, температура зберігання повинна бути 10° С (і вище), вологість – від 90 до 95%. Так перець дозріє за 20–30 днів. Якщо потрібно, щоб перець дозрів швидше, можна залишити його в будинку за кімнатної температури, після чого використовувати якомога швидше.

У морозилці. Багато хто сумнівається, чи можна зберігати перець в морозильній камері. Насправді, заморожений перець (нарізаний або цілий для фарширування) буде зберігатися максимально довго – до півроку. Перед тим, як відправити його в морозилку, необхідно видалити серцевину для фарширування або нарізати соломкою, після чого помістити в герметичний поліетиленовий пакет.

Розморозжувати перець двічі не можна, тому краще розфасувати його в пакети невеликими порціями.

! Умови зберігання незрілого болгарського перцю: температура 8–10° С, вологість 90–95%.

Перед тим, як зберігати ці овочі в темному і прохолодному місці, їх укладають в дерев'яні або картонні (з отворами) ящики не більше ніж в один ряд. Якщо обернути кожен перець папером, то плоди не будуть торкатись один одного. Нехай їх незручно перебирати, розгортаючи кожен перець, зате так вони пролежать значно довше. Можна не обертати плоди, а засипати ящики тирсою або піском, встеливши на дно ящика папір або поліетилен.

Ще один спосіб, як довше зберігати цього представника сімейства пасльонових в підвалі, погребі, коморі або на балконі – викопати його разом з корінням і підвісити.



Можна висадити перець в горщики, як кімнатні рослини. В таких умовах перець скоріше дозріє.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ПЕРЕЦЬ

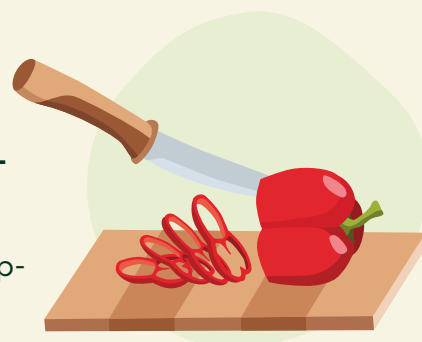
Перець споживається свіжим і переробленим, його готують на грилі, додають у салати, сушать і використовують як приправу.

Як засушити перець. Можна засушити болгарський перець на зиму, використовуючи сушилку для овочів і фруктів, духовку або залишивши на балконі.

Попередньо його нарізають смужками шириною до 5 мм і розкладають на деко в один шар.

Якщо температура повітря піднімається до 30° С, то **на балконі сушений перець** буде готовий через 3–4 доби.

В духовці або сушарці для овочів, за температури 50° С, болгарський перець можна висушити за 10–12 годин.



Зберігають сушений перець в банках. Як і сухофрукти, його дуже люблять комахи, тому ємність повинна бути щільно закрита. Банку з сухим перцем можна залишати в прохолодному, темному і сухому місці, іноді відкриваючи її.

Як заморозити перець для фаршування в морозилці без фаршу. Легко і швидко можна підготувати порожні перці для фаршування на зиму.

Зелений товстостінний солодкий перець без видимих дефектів, не в'ялий і невеликих розмірів, вимиваємо. Гострим ножем зрізаємо плодоніжки, захоплюючи частину плода (до 5 мм), а потім акуратно дістаємо внутрішню серцевину з насінням.

Порожні перці відправляємо в окріп на 5 хв і перекладаємо в миску з холодною підсоленою водою (на 1 л води необхідно 10 г солі).

Охолоджені м'які перці розкладаємо на бавовняному рушнику.

Після того як овочі просохнуть, складаємо їх цілком в вакуумний або поліетиленовий пакет один біля одного. І відправляємо в морозилку на 3 години, не притуляючи пакети один до одного.

Потім потрібно розфасувати морожений перець в необхідній кількості по вакуумним пакетам декількома шарами. Паперові рушники краще не використовувати, оскільки вони розмокають і прилипають до плодів.



В пакеті необхідно розподілити плоди в один шар, щоб вони не були заморожені цілою грудкою. Перед тим як фарширувати такі заготовки, необхідно їх дістати і залишити на 15 хв до повного розморожування.

Замороження перцю шматочками. Асорті із замороженого перцю ідеально підходить як для салату зі свіжою капустою і морквою, так і для овочевого рагу. Для приготування потрібно 10 г солі на 1 л холодної води.

Товстостінний перець жовтий і червоний вимиваємо, а потім нарізаємо шматочками, прибираючи насіння. Підготовлені шматочки відправляємо в окріп на 3 хвилини і відправляємо в миску з холодною підсоленою водою буквально на 2 хвилини.

Охолоджений перець викладаємо на рушник і даємо стекти зайвій рідині.

Після цього часточки перчика розкладаємо по вакуумним пакетам і компактно зберігаємо в морозильній камері.

Незвичайний і дуже смачний томатний сік виходить з додаванням болгарського перцю. Він вносить свою родзинку і надає напою додатковий аромат і вітаміни.

Про те, як засолити, замаринувати перець, фарширувати його, приготувати з перцем супи, салати, пироги, запіканки, фрітати, аджику та іншу всячину – рецептів як у кожної господині, так і в Інтернеті є чимало.

ПЕТРУШКА ЛИСТОВА



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ПЕТРУШКУ ЛИСТОВУ

Петрушка – багаторічна рослина. Батьківщиною петрушки вважається острів Сардинія. Перші згадки про цю культуру виявлені в стародавніх єгипетських папірусах. У дикій природі трава петрушка росте по узбережжю Середземного моря, в культурі листову і кореневу петрушку вирощують на півночі США і півдні Канади, а також в усій континентальній Європі.



Петрушка – одна з повсюдно поширених приправ, практично немає більш важливого інгредієнта в американській, європейській, африканській і східній кухнях. Її вживають свіжою, сушеною, замороженою.

Свіжозаморожена (подрібнена з невеликою кількістю води) зелень петрушки цілком зберігає протягом року живильні і цілющі властивості.

Сорти петрушки поділяють на дві групи: кореневі та листові.

Є два види звичайної листової петрушки – звичайна петрушка і кучерява.

Корисними і широко вживаними в обох видів є коріння, листя, насіння.

Листя петрушки додають у сендвічі, салати, спагеті, піцу, пироги, м'ясні, рибні, грибні страви, супи; вони часто використовуються у вигляді прикрас. Листова петрушка добре поєднується з рисом, картоплею, м'ясом і птицею.

У Південній Європі петрушка входить до складу традиційної суміші ароматизаторів для приготування супів або соусів.

Широкий простір для використання цієї рослини, доступність в будь-який час року і можливість довгого зберігання робить її незамінною в нашому раціоні.

Урожайність: від 60 до 80 т з 1 га або до 6–8 кг з 1 м².

Визрівання: 65–180 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

Калорійність: 100 грамів петрушки листової забезпечує нам 57 ккал.

Хімічний склад: вітаміни А, С, Е, К, вітаміни групи В, фолієва кислота, ніацин (вітамін РР), магній, калій, кальцій, сірка, хлор, фосфор, натрій, залізо, йод, марганець, мідь, цинк, фтор.

Лікувальні властивості петрушки листової

Петрушка **прекрасний помічник у випадках відсутності** хорошого апетиту, анемії, анорексії, депресії, виразок і гастриту, за застарілого ревматизму і розладів травлення.

Вона незамінна для **регулювання діяльності** печінки і нирок, стимуляції виділення травних ферментів, відбілювання зубів, зміцнення ясен, посилення перистальтики кишечника і нормалізації обміну речовин.

У народній медицині петрушку використовують для нормалізації підвищеного тиску, як прекрасний жовчогінний, загальнозміцнюючий і сечогінний засіб.

Петрушку використовують для **нормалізації обміну і рівня глюкози**, за рахунок вмісту в ній полісахариду інуліну.

Вона використовується для **підвищення засвоюваності марганцю**, що дуже корисно для відновлення кісткової тканини.

Можна використовувати зелень петрушки як **природний освіжувач дихання**, вона допомагає згладити навіть запах часнику.

Для нормального функціонування наднирників, щитовидної залози, а також зміцнення кровеносних судин вживають сік петрушки. Ще його використовують за цукрового діабету, кон'юнктивіту, офтальмії, катаракти, деяких хвороб сечостатевої сфери, водянки, для поліпшення роботи серцево-судинної системи.

Поширене її **застосування в косметологічних цілях**. Завдяки вмісту великої кількості вітаміну А вона знімає набряклість, почервоніння, захищає і тонізує шкіру від утворення вікових зморшок. Відвар, приготовлений із зелені петрушки – вельми дієвий засіб проти вугрів. Для чутливої шкіри підійде маска петрушки з кульбабою, яка також може використовуватися й для відбілювання шкіри від пігментних плям. Для поліпшення шкіри навколо очей використовується маска з петрушки, сухої шавлії і пелюстків троянд.

Небезпечні властивості петрушки

Перш за все, це стосується вагітних. Оскільки петрушка має виражену сечогінну дію, то її вживання у великих кількостях може навіть спровокувати викидень. Тому для того, щоб уникнути подібних випадків, слід виключити цю зелень з раціону на весь час вагітності.

Теж категорично заборонено вживати петрушку **мамам, що годують власним молоком** немовлят. Справа в тому, що в цій зелені містяться ефірні масла, здатні подіяти на малюка через мамине молоко. А ефірні масла можуть привести до агресії та підвищення збудливості, що зовсім небажано для маленьких дітей.

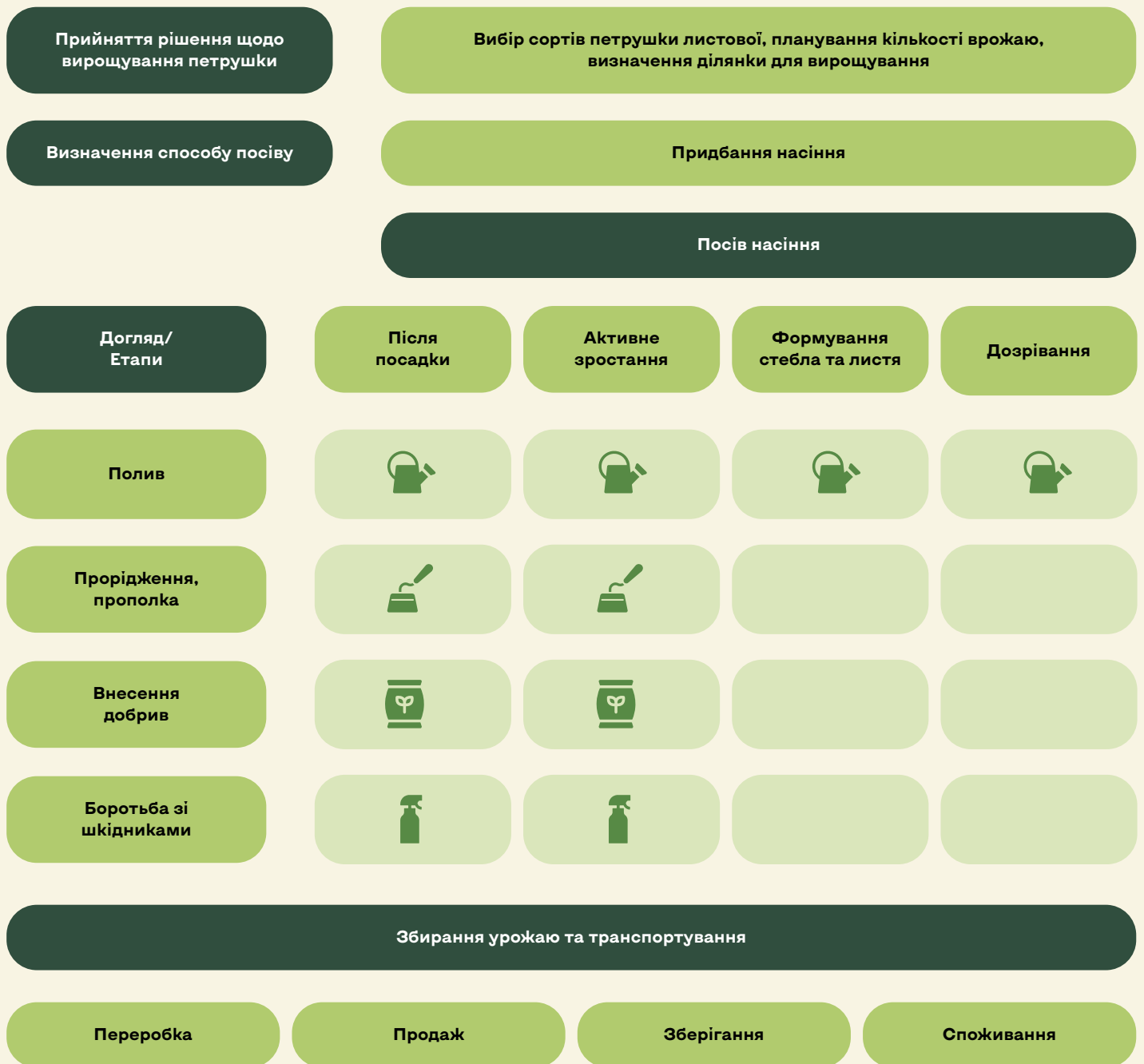
До протипоказань споживання петрушки також відносять наявність таких недуг, як **нефрит, подагра і гострий цистит**. Якщо людина схильна до появи каменів у нирках, то їй слід обмежити споживання цього продукту, тому що присутні в петрушці оксалати можуть негативно позначитися на її стані.

Не варто їсти петрушку і тим, у кого відзначається **підвищена чутливість шкіри**, через можливу появу фотодерматиту.

ЯК ВИРОЩУВАТИ ПЕТРУШКУ ЛИСТОВУ

Для того, щоб оцінити скільки петрушки листової потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для її вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання петрушки листової – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Петрушка листова: від купівлі насіння до споживання



Вирощувати петрушку можна декількома способами:

- посівом під зиму;
- при посіві навесні у відкритому ґрунті;
- в теплиці;
- в домашніх умовах.



Сівба насінням під зиму

Підзимний посів петрушки проводять, як правило, для отримання ранньої зелені: поласувати нею вдається раніше на 2 тижні, а то й на місяць. Такі сіянці мають велику витривалість до низьких температур, заморозків і хвороб. Крім цього, вони дозрівають швидше, ніж висаджені навесні. Однак варто врахувати, що посаджена під зиму петрушка не годиться для зберігання – її потрібно відразу ж спожити.

Дотримання термінів посіву є важливим фактором і дозволить виключити проростання насіння ще восени. Сіяти насіння необхідно до перших заморозків, тобто до того моменту, як ґрунт покриється льодом і нічна температура встановиться на позначці – 2–3° С. Терміни сівби припадають на жовтень або листопад, що також залежить від регіону. Хорошим варіантом буде проведення посіву в морозну погоду. Якщо тепло зберігається до грудня, терміни переносяться.

Вибір місця вирощування. Осінню сівбу здійснюють на тих ділянках, де до цього вирощувалися капуста, огірки, картопля. Крім цього, потрібно врахувати, що найкраще місце під петрушку – те, де в зимовий період лежить більше снігу. Ділянка повинна бути захищеною від впливу вітрів, добре освітленою і не розташовуватися в низині. Підготовкою місця для вирощування петрушки слід зайнятися ще з кінця літа.

Підготовка грядки. Для підзимньої сівби петрушки необхідна грядка з окультуреним пухким ґрунтом, удобреним органічними добривами.

Готують її так:

- ➔ Після збору врожаю попередніх культур землю удобрюють мінеральними добривами: калійної сіллю і суперфосфатом з розрахунку по 15–20 г на 1 м².
- ➔ Перед самою сівбою вносять селітру по 20 г на ту ж площу.
- ➔ Щоб зробити ґрунт пухким, верхній шар змішують з торфом або піском.
- ➔ Потім вносять органіку з розрахунку 3–4 кг на 1 м².
- ➔ Ділянку перекопують на глибину 25 см.

Найкраще здійснювати посів петрушки під зиму в тих регіонах, де після відтавання ґрунту волога зберігається надовго.

Підготовка і сівба насіння. У разі підзимньої сівби підготовка насіння зводиться до вибору якісних зерняток. Будь-які додаткові заходи, такі як замочування, не проводяться: посадку здійснюють сухим насінням. Перед посівом насіння петрушки калібрують і відбирають тільки найбільші. Після калібрування насіння можна приступати до посіву:

- ➔ На ділянці розмічають грядку шириною 1 м і розпушують її на глибину 10 см.
- ➔ Роблять борозенки глибиною 2–5 см з відстанню 15–20 см одна від одної.
- ➔ На дно насипають пісок, трохи компосту, а потім густо сіють насіння, засипаючи їх землею.
- ➔ Мульчують посадки торфом або перегноєм. Мульчування дозволяє зберегти тепло і служить захистом від вітру.

Посадка кореневищами

Якщо петрушка була посаджена традиційним способом, то рослини можна залишити на ділянці на зиму.

Щоб культура завершила свій вегетаційний цикл, з неї необхідно зрізати листя **не пізніше 20 вересня**.

За час, що залишається до настання мінусових температур повітря, листя петрушки ще в змозі відрости, а рослина встигне накопичити в коренеплоді необхідну кількість цукрів, які будуть запобігати вимерзанню кореневища в зимовий період.

Коли настануть холоди, проводять підгортання рослин, після чого накривають їх мульчею (тирса, солома, хвоя, листя).

Навесні, коли почнеться танення снігу, мульчу прибирають, а над грядками споруджують укриття з плівки. Очікувати появи свіжої зелені слід в квітні, а зрізати її можна до того моменту, поки не з'явиться стебло – квітконос.

Якщо є загроза вимерзання взимку, то кореневища петрушки можна прибрати в підвал, а навесні провести їх посадку. Для цього необхідно:

- Вкоротити коріння до 12–15 см.
- Очистити від сухих і підгнилих листків і черешків.
- Обробити стимуляторами росту.
- Висадити під плівку з відстанню 8–10 см.

Сівба насінням у відкритий ґрунт навесні

Найбільш поширеним способом вирощування петрушки є пряма сівба на грядку навесні.

Підготовка ґрунту. Ділянку готують з осені (у вересні або жовтні). Як і у випадку сівби під зиму, необхідно внести органіку (в тих же кількостях). Що стосується мінеральних добрив, якщо восени вносять калійну сіль і суперфосфат, то навесні грядку удобрюють аміачною селітрою по 20 г на 1 м². Потім здійснюють глибоке перекопування ґрунту. За тиждень до посіву ділянку рекомендується накрити плівкою, що забезпечить проростання бур'янів. Після цього плівку прибирають і висапують бур'яни. Таким чином вдається забезпечити безперешкодний ріст сіянців петрушки, що дозволяє їм набрати сили. Це вкрай важливо на початковому етапі розвитку.

Підготовка насіння. Для нормального проростання насіння петрушки навесні необхідна попередня обробка. В іншому випадку вони будуть сходити дуже довго. Прискорити проростання можна наступними діями:

- у разі посіву навесні або влітку насіння замочують у воді з температурою +18–22° С, кращим варіантом буде укладання їх між шарами вологої тканинної серветки на пророщування;
- воду змінюють з періодичністю 3–4 години;
- через 2–3 дня насіння занурюють на 18 годин в стимулятор росту (обрати відповідний стимулятор росту рослин можна в торговельній мережі).

Під час замочування насіння в живильному розчині додатково рекомендується подавати кисень, для отримання повітряних бульбашок застосовують звичайний акваріумний компресор. Після такої обробки насіння повинне проклюнутися протягом тижня.

Після замочування посівний матеріал необхідно загартувати. Для цього зерна поміщають на нижню полицю холодильника, де вони знаходяться протягом тижня, потім їх можна висівати.

Завдяки стійкості насіння петрушки до морозів її можна висівати ранньою весною.

Листові сорти продовжують підсівати до початку серпня.

Правила і схеми сівби. Насіння петрушки у відкритий ґрунт висівають в наступному порядку:

- На підготовленій грядці роблять неглибокі борозни з відстанню між ними 15–20 см і проливають їх гарячою водою.
- Висівають насіння на глибину 0,5–1 см, присипають землею і злегка утрамбовують.
- Проводять мульчування торфом або перегноєм.

Якщо є загроза нічного зниження температури, грядки вкривають плівкою.

Листову петрушку у борознах сіють на відстані 10–12 см, а кучеряву – 8–10 см між рослинами.

Особливості вирощування петрушки в теплиці

Вирощування петрушки в тепличних умовах зручне тим, що зелень можна отримувати навіть в зимові місяці. До того ж, місця в теплиці значно більше, ніж удома на підвіконні.

Вимоги до умов вирощування. Незважаючи на те що петрушка стійка до морозів, висаджувати її в опалювану теплицю раніше кінця січня не рекомендується. Якщо ж теплична конструкція зовсім не обігрівається, то в зимовий період культуру вирощувати небажано. Приступати до посівів в такому випадку можна на початку березня. Для нормального росту зеленої маси необхідна підтримка температури на рівні +12° С. Якщо показник досягає позначки в +20° С, рослини будуть відчувати себе некомфортно, що проявиться у в'яненні листя.

Щоб петрушка була пишною і смачною, потрібно постаратися створити необхідні їй умови:

- в зимовий період для гарного росту зеленої маси необхідно передбачити джерела штучного світла;
- полив повинен бути помірним;
- оптимальною вологістю є показник в 75%;
- слід уникати температурних змін;
- тепличну конструкцію періодично потрібно провітрювати для підтримки оптимальних значень вологості і температури.

Підготовка ґрунту і терміни посадки. Ідеальним варіантом ґрунту для петрушки будуть легкі суглинки або дерново-підзолисті. В іншому підготовка ґрунту аналогічна процесу посадки у відкритий ґрунт.

У теплицю культуру сіють на початку березня. Зниження температури до -9° С їй не страшні, а насіння проростає від 0° С до +5° С.

Для безперервного отримання свіжої зелені листові сорти висівають з періодичністю раз на два тижні.

Сівба насіння. Перед сівбою насіння в закритий ґрунт його також необхідно попередньо підготувати. Процес аналогічний діям з підготовки до посіву у відкритий ґрунт. Після замочування в чистій теплій воді насіння додатково потрібно обробити 2% розчином марганцівки, оскільки тепличні культури більш схильні до захворювань. Пророщені зернята злегка підсушують і роблять посів. Для цього перед посівом насіння петрушки в теплицю попередньо формують грядки: у теплиці роблять борозенки глибиною 1-1,5 см, попередньо проливаючи їх теплою водою. Насіння висівають в борозенки і злегка присипають землею. Після посіву мульчують грядку або закривають її агроволокном (якщо сіють петрушку в березні).

Вирощування з кореневища. Отримати зелень петрушки в теплиці можна значно швидше, не чекаючи проростання насіння. В цьому випадку для посадки використовуються кореневища у такий спосіб:

- В кінці жовтня з ділянки викопують кілька великих коренеплодів із земляною грудкою.
- Укладають їх в ґратчастий ящик і зберігають до весни в погребі, де температура не опускається нижче 0° С.
- Висадку кореневищ в теплицю здійснюють під нахилом на глибину 8-10 см. Якщо корінь занадто довгий, не варто його згинати або звертати. Перед тим як садити петрушку, його підрізають гострим ножом так, щоб до верхівкової бруньки було 12-15 см.
- Між рослинами залишають відстань в 4-5 см, а між рядами – 10 см.



Під час посадки не можна засипати землею шийку і голівку коренеплоду.

Посадка петрушки в домашніх умовах

Якщо хочеться мати на столі свіжу петрушку навіть в зимовий період, необов'язково купувати її в магазині, адже культуру можна виростити в домашніх умовах, наприклад, на підвіконні. Почати слід з підготовки ґрунту, тари та посадкового матеріалу.



Підготовка ґрунту і ємності. Щоб петрушка нормально росла і розвивалася в домашніх умовах, для посадки рекомендується використовувати готову ґрунтову суміш. Ґрунт можна приготувати також самостійно, для чого слід виконати кілька кроків:

- Змішати в рівних пропорціях дернову землю і органічні добрива (торф і перегній в рівних частинах).
- Обробити ґрунт 2%-м розчином марганцівки з метою знезараження.
- Внести комплексне універсальне добриво.
- Ретельно перемішати отриману суміш.

Як посадкову ємність для петрушки можна використовувати горщик, контейнер, розсадний ящик або будь-яку іншу тару глибиною понад 20 см. Ємність повинна бути місткою незалежно від вибраного сорту. Перед наповненням землею ємність обробляють окропом і проробляють дренажні отвори у дні.

Підготовка і посадка насіння. Підготовку насіння перед посадкою проводять в такій послідовності:

- Виконують калібрування насіння, вибираючи тільки великі зернятка.
- Замочують їх у теплій воді на добу, що прискорить проріскування. Воду при цьому змінюють кілька разів.
- Обробляють насіння протягом декількох хвилин в 2%-му розчині марганцю, після чого промивають у воді і підсушують.

Після підготовки насіння можна приступати до його посіву:

- Посадкову ємність наповнюють ґрунтовою сумішшю.
- Роблять дрібні рядки (борозенки) з відстанню один від одного 5 см.
- Насіння висівають на глибину до 1,5 см і трохи присипають землею.
- Накривають ємність поліетиленом для створення оптимального мікроклімату і ставлять в місце з хорошим освітленням.
- Для проростання посівного матеріалу необхідно забезпечити температуру +17–20° С. За умови підтримки ґрунту у вологому стані сіянці повинні з'явитися через 2 тижні.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ ПЕТРУШКИ

Плід насіння петрушки – яйцевидний, здавлений із боків зеленувато-бурого кольору, з характерним запахом.

Під час вибору насіння в магазині слід орієнтуватися на такі показники:

- Маса 1000 насінин має бути не менше ніж 1,0–1,8 г.
- Схожість насіння за всіма категоріями – не менше 65%.
- Вологість не вище 10%.



Схожість зберігається 2–3 роки, тому насіння має бути не старіше. Подивіться на місяць і рік фасування та придатності.

Згідно з вимог ДСТУ 7160:2010 сортові якості оригінального насіння повинні бути не нижче 98%.

Як самому виростити насіння петрушки

Петрушка – це дворічна рослина, в перший рік життя після посіву насінням рослина утворює гілочки зелені і формується коренева система.

На зиму петрушка впадає «в сплячку» і наступного року з настанням тепла випускає довгі стеблинки, на яких і з'являються парасольки з насінням, які необхідно вчасно зібрати і покласти на зберігання.

Насіння петрушки **дозріває в липні**.

Догляд за насінниками петрушки такий самий, як і за петрушкою товарною, що вирощується за допомогою кореневища.

Зберегти схожість насіння можна так: зберіть посадковий матеріал, покладіть просушуватись в затінене, добре провітрюване місце. Важливо, щоб на насіння не потрапляли сонячні промені.

! Не можна сушити посадковий матеріал в духовці.

Після просушування насіння складають у банки, пластикову тару або щільні поліетиленові пакети і укладають на зберігання в приміщення, де температура повітря не перевищує позначки +5° С.

Добрим місцем для зберігання насіння стане холодильник або сухий льох. Якщо вологість в приміщенні буде високою (більш ніж 70%), то насіння стане розігріватися завчасно і його схожість знизиться.

Насіння петрушки **зберігає схожість** протягом декількох років (від 2 до 4-х) за умови правильного зберігання.

Де і як правильно виростити розсаду петрушки

На жаль, не завжди вдається отримати пишні кущики петрушки за прямого посіву насіння в ґрунт. Зелень в цьому випадку вдається дрібною і густою. Для отримання гарного врожаю рослини краще культивувати розсадним способом. Отримати саджанці можна двома методами:

- ➔ провести посів насіння в касету, після чого шляхом перевалки пересадити в ґрунт, що виключає пошкодження кореневої системи – в цьому випадку рослини не відчувають стрес і продовжують своє зростання без змін;
- ➔ виростити розсаду в посадковій ємності і надалі пересадити її на ділянку – в цьому випадку рослинам потрібен деякий час на відновлення.

Підготовка і посів насіння петрушки на розсаду. Насіння готують так само, як і для відкритого ґрунту. Посів виконують в підготовлені ємності (горщики, касети, розсадні ящики) з поживним ґрунтом у попередньо зроблені борозенки глибиною 1 см. Час посадки петрушки на розсаду – перша половина березня.



Щоб сіянці були не надто густими, зернятка викладають з інтервалом 2 см один від одного.

Після посіву зернятка присипають землею, поливають, накривають плівкою і переносять ємність на підвіконня чи в теплицю. Якщо температура буде підтримуватися в межах +25° С, сходи з'являться швидше. Після появи перших листочків плівку прибирають.

Коли і як висаджувати розсаду в ґрунт. Коли з'явиться друга пара листочків, розсаду пікірують, розсаджують в окремі ємності, що сприятиме кращому розвитку. На ділянку рослини пересаджують на початку травня, попередньо зволоживши ґрунт. Висадка проводиться на підготовлену грядку з інтервалом 5–8 см і 25 см – між рядами.

Щоб була можливість збирати врожай петрушки кілька разів протягом сезону, зелень необхідно зрізати під корінь, що буде сприяти повторному росту.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З ПЕТРУШКОЮ

Під час посадки на своїй ділянці тієї чи іншої культури варто враховувати, які рослини підходять для близького розташування з нею, а які ні.

Так, для петрушки гарними сусідами є:

- суниця;
- цибуля;
- капуста;
- полуниця;
- редька;
- огірок.



З чим не рекомендується садити петрушку:

- Зонтичні (кріп, селера, кмин, кінза, фенхель, коріандр), оскільки у них однакові потреби в мінеральних речовинах.
- Морква. Крім того, що морква відноситься до сімейства зонтичних, її хвороби небезпечні для петрушки.
- Інша зелень (щавель, салат, базилік).

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ПЕТРУШКОЮ

Петрушка досить не вибаглива і не вимагає за собою особливого догляду.

Перше, що треба зробити, це вчасно її **підживлювати суперфосфатом і селітрою**, нормою по 20 г на 1 м² кожного, а також два рази прорідити грядки.

Проріджування петрушки можна проводити все літо, оскільки вона в будь-якій фазі росту придатна для вживання в їжу.

Остаточна відстань між рослинами в ряду повинна бути 5-7 см.



Також вона потребує постійного поливу і прополки від бур'янів. Потрібно уважно стежити за станом ґрунту: він не повинен висихати повністю і повинен бути завжди вологим.

Петрушка вологолюбна рослина, але це не означає, що її потрібно багато поливати. Рясне поливання викликає пожовтіння листя петрушки.

Поширені хвороби петрушки

Борошниста роса. Ця грибкова хвороба проявляє себе появою білястого нальоту на зеленій масі петрушки. Він з часом розростається, і на ньому виникають чорні вкраплення плодових тіл. Потім уражені місця темніють, стають бурими і сохнуть. Насамкінець листочки починають легко кришитися. Ураження цим грибом зазвичай відбувається від заражених залишків рослин. Тепла і волога погода сприяє його розвитку.

Столбур. Він викликає хлороз переважно по краю листя нижніх ярусів. Потім листя з цих країв починають червоніти. Уражена рослина може зацвісти в перший рік життя, але суцвіття формуються з вадами. Петрушка гальмує зростання, погіршується якість її зелені і коренів. Рознощиками збудника є комахи цикадки, тому це захворювання з'являється в кінці липня або початку серпня.

Чорна гниль. В ураженої рослини чорніє коренева шийка, а потім вся зелень починає жовтіти і сохнути. У випадку підвищеної вологості листя гниє і покривається легким зеленувато-коричневим нальотом. Зазвичай ураження відбувається в умовах підвищеної вологості і тепла. Оптимальною температурою для грибка є +28° С. Джерелом захворювання можуть бути насіння, залишки в ґрунті хворих рослин або заражені корінці, посаджені для отримання насіння. На коренеплодах петрушки під час зберігання проявляються вдавлені плями, уражена частина рослини темніє.

Септоріоз. Уражаються листя (з усіх боків), листові черешки і стебло. На них з'являється безліч плям, спочатку коричневого, а потім брудно-білого кольору з коричневою облямівкою. Згодом в їх центрі з'являються чорні крапки. Хвороба проявляє себе з середини липня і спочатку вражає нижню частину листя, поступово поширюючись вгору. Зелень петрушки жовтіє і в'яне. Зараження може йти з повітря, ґрунту, уражених рослин, від насіння.

Іржа. Виявляється у вигляді рожевого кольору подушечок. Їх розташування може бути одиночним або груповим. Хвороба з часом переходить з листя на листові черешки і стебла. За вегетацію утворюється кілька поколінь, які легко розповсюджуються. Хвора рослина стає жовтою і сохне. Спори грибка зимують на рослинних рештках.

Ранній опік (церкоспороз). На зелені з'являється розсип невеликих жовтуватих плям, згодом вони набувають брудно-бурого забарвлення, а потім трохи світлішають. На стеблах і листових черешках плями мають подовжену форму і втиснуті. За підвищеної вологості на цих плямах з'являється наліт сірого тону. Розвиток ураженої рослини сповільнюється, листя жовтіє і сохне. Зараження відбувається від залишків рослин або насіння, уражених грибницею збудника, в умовах підвищеної вологості.

Шкідники петрушки

Морквяна листоблішка. Невелика комаха довжиною кілька міліметрів, світло-зеленого забарвлення. Личинки листоблішки мають зелено-жовтий колір. Дорослі листоблішки і личинки п'ють сік рослини, через що вони жовтіють. Листочки петрушки закручуються, рослина погано росте.

Стеблова нематода. Дрібні ниткоподібні черв'ячки не більше 1,7 мм в довжину. Личинки нематоди – ще менші. Цей шкідник вражає багато культур, в тому числі і петрушку. Личинки і дорослі черв'яки висмоктують соки рослин, викликаючи їх деформацію і відставання в рості.

Морквяна муха. Є дрібною комахою завдовжки близько 5 мм. Тіло має чорне забарвлення, а голова жовто-зеленого кольору. Муха відкладає біля коренів яйця, і личинки після появи на світ починають їсти коріння, пошкоджуючи рослини. Петрушка починає жовтіти, а також уповільнює зростання і розвиток. Личинки мають блискуче жовтувате забарвлення. Ці комахи люблять високу вологість.

Баштанна попелиця. Дрібна комаха близько 1-2 мм в довжину. Колір коливається від жовтого до чорного, а личинки мають біло-зелене забарвлення. З'являються комахи зазвичай в кінці червня. Попелиця і її личинки живляться соками рослини, що призводить до її пожовтіння і в'янення. Шкідник також може провокувати появу інфекційних і грибкових хвороб.

Методи боротьби з хворобами і шкідниками

На початку хвороби для позбавлення від неї можна скористатися народними засобами. Якщо ж хвороба зайшла далеко або спостерігається масове ураження комахами-шкідниками, то слід застосовувати більш ефективні хімічні засоби.

Народні методи. Щоб зелень була екологічно чистою і корисною, рекомендують проводити боротьбу із захворюваннями і шкідниками за допомогою народних методів:



Тютюновий пил. Посипаючи таким пилом між рядами, можна прибрати з ділянки багатьох шкідників, зокрема тлю.

Для відлякування морквяної мухи потрібно обприскувати посадки **настоем з кірочок апельсина**.

Настій з кульбаб. Добре допомагає проти баштаної попелиці. Для його виготовлення листя і коріння цієї рослини слід замочити на 3 години в теплій воді.

Настій часнику. Дуже добре допомагає від багатьох комах-шкідників. Для його виготовлення 1 головку подрібненого часнику треба залити 2 л води. Розчин настоювати протягом тижня, а потім 50 мл отриманої рідини розбавити 10 л води. Такий настій добре допомагає і від грибкових хвороб.

Цибулевий настій. Відлякує шкідників і допомагає справлятися з інфекційними і грибковими захворюваннями. Для виготовлення розчину цибулини ріпчастої цибулі слід подрібнити в кашку і змішати з водою в співвідношенні 1:1. Розчин настоювати 7-8 діб. Потім 20 мл настою розвести в 10 л води і обприскати ділянку з посадкою.

Настій цибулиння. Добре допомагає для боротьби з попелицею та іншими комахами. Для його приготування 200 г лушпиння потрібно запарити 10 л окропу і настоювати 15-16 годин. Потім розчин процідити і провести обприскування.

Настій тютюну. Добре відлякує комах-шкідників. Порошок тютюну слід залити гарячою водою у співвідношенні 1:1 і настоювати протягом 24 годин. Потім розбавити водою в 2 рази, а для кращого прилипання додати подрібнене господарське мило (40 г на 10 л).

Настій кропиви. Використовується і як підгодівля, і для зміцнення рослини, підвищує стійкість до багатьох хвороб. Щоб його приготувати, необхідно 0,7 кг свіжої кропиви запарити 5 л окропу. Потім ємність з сумішшю помістити в тепле місце. Готовий розчин (зазвичай через 5 діб) процідити через сито і розвести водою у співвідношенні 1:10 для поливу під корінь. Для обприскування розчин розводити в пропорції 1:20.

Обробка хімікатами. Проти деяких хвороб застосовують хімічні засоби.

Так, для боротьби з **борошнистою россою** допомагають обробки колоїдною або меленою сіркою, можна також використовувати препарат «Байлетон».

Проти борошнистої роси, а також інших грибкових хвороб (іржа, церкоспороз листя), ділянку обприскують хлороокисом міді або 1%-ю бордоською рідиною.


Обробки проводять з перервою в 10 діб, а припиняють їх за 20 діб до збору зелені.

Проти попелиці використовують хімпрепарати «Бі-58», «Децис», «Нурел Д».

З морквяною листоблішкою допомагають боротися ті ж хімікати.

Дані препарати розводять відповідно до інструкції і обприскують з розрахунку 1 л розчину на 10 м² посадок. Якщо ділянка з петрушкою невелика, то для посилення ефекту можна накрити її поліетиленовою плівкою на 24 години.

Проти цикадок, які є разнощиками столбура, застосовують інсектициди типу «Конфідор екстра» або «Актара».

 Не варто зловживати хімікатами для боротьби зі шкідниками та хворобами, оскільки шкідливі елементи не завжди встигають розпадатися, що негативно позначається на здоров'ї людини.

Профілактика хвороб і появи шкідників на петрушці.

Щоб уникнути появи захворювань і шкідників, фахівці-городники рекомендують такі профілактичні заходи:

- ➔ Дотримуватися агротехніки вирощування і організувати належний догляд – правильний полив, підживлення, розпушування, видалення бур'яну.
- ➔ Своєчасно проводити огляд ділянки і видаляти пошкоджені рослини, щоб не заразити всю посадку зелені.
- ➔ Якщо петрушка росте в тепличних умовах, необхідно підтримувати температуру повітря не нижче +20° С в нічний час, а вдень – на рівні +24...+26° С. Слід також проводити регулярні провітрювання теплиці.
- ➔ Дотримуватися сівозміни. Не варто висаджувати цю зелень після кропу, моркви, селери, фенхеля, кмину. Добрими попередниками є гарбузові культури, помідори, картопля, цибуля, капуста.
- ➔ Проводити знезараження насінневого матеріалу перед посадкою. Для цієї мети перед посадкою насіння поміщають на 30–40 хвилин в розчин марганцівки, а потім підсушують.
- ➔ Вибирати для посадки стійкі до хвороб сорти.
- ➔ Робити позакореневі профілактичні обробки – наприклад, із застосуванням 0,04%-го розчину бури.
- ➔ Проводити підготовку ділянки під посів. Для цього восени треба видалити залишки рослинності, глибоко перекопати ґрунт і внести добрива.
- ➔ Проводити проріджування посадок, щоб рослини не затінювали один одного. Така процедура значно знизить ризик появи борошнистої роси.
- ➔ Вирощувати навколо ділянки рослини, запах яких відлякує комах-шкідників. Це часник, цибуля, чорнобривці, календула, гірчиця, м'ята, базилік.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ПЕТРУШКИ ЛИСТОВОЇ

Зелень петрушки збирають за потреби. Зрізання зеленого листя проводять, коли рослина досягла 10–15 см кожні 10–20 днів, починаючи з червня. Для цього зріжте основу рослини. Щоб зібрати гілки або цілі пучки петрушки, зріжте рослину в низу, а не вгорі.

Зрізання рослини біля основи стимулюватиме виробництво нових гілок, що приведе до отримання більш листової пластинки та ще більшого врожаю.

Зріжте зовнішнє листя. Якщо ви хочете зібрати лише кілька листків для негайного використання, виріжте їх із зовнішньої сторони рослини. Залиште всередині листя цілими.

Навіть якщо ви вирішили зрізати більші гілки біля основи рослини, віддайте перевагу тим, які збоку. Внутрішній частині рослини потрібно більше часу для дозрівання.

Гілки зовні також є найдавнішими. Збираючи врожай, ви не даєте їм зарум'янитися або проводити надто багато часу на землі.

Збір старих гілок також дозволяє рослині сконцентрувати енергію на рості та дозріванні наймолодших, що оздоровить листя.

Не переривайте збір. Петрушка буде рости протягом усього сезону, навіть після збору врожаю. Отже, ви можете постійно отримувати петрушку, і вам не доведеться турбуватися про збір усього листя одночасно.

Петрушка, вирощена на відкритому повітрі, зазвичай зберігає яскраво-зелений колір навіть у найхолодніші дні. Коли вони починають тьмяніти, листя також втрачають значну частину свого смаку. Поки листя не почне втрачати колір, ви можете залишати їх на рослині і збирати регулярно, без втрати смаку або якості.

Збирайте петрушку повністю в кінці сезону. Якщо ви живете в холодному кліматі, петрушка може загинути взимку, якщо вона знаходиться на вулиці без будь-якого захисту. Збирайте будь-яке листя, що залишилось на рослині до того, як це станеться. Таким чином, рослина зможе відновити зростання наступного року.

Якщо петрушка знаходиться в опалюваному приміщенні, вона буде продовжувати рости протягом всієї зими. Щоб отримувати сонячне світло щодня, розміщуйте її біля добре освітленого вікна.

Не потрібно закінчувати збирання кімнатних рослин до зими. Продовжуйте збирати гілочки петрушки лише тоді, коли вам це потрібно.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ПЕТРУШКУ ЛИСТОВУ

Головний ворог вітамінів, що містяться в зелені – світло і тепло. Під впливом сонячних променів в зелені швидше втрачається вітамін С – для цього буває достатньо кількох годин. Тому зберігати зелені овочі потрібно тільки в холодильнику, краще всього – в щільно закритому пакеті або контейнері.

Способів зберігання зелені петрушки декілька:

- 1.** Зелень промити холодною водою. Бажано мити не під струменем води, а набрати в глибоку каструльку води і занурити зелень у воду. А потім вже остаточно промити під краном. Після чого викласти промиту і струшену від води зелень на паперові рушники. Необхідно висушити зелень якнайкраще. Промокніть великі краплі води і розкладіть зелень на столі, нехай вона просохне хвилин п'ятнадцять. Далі потрібно упакувати в просторий контейнер з щільною кришкою (вакуумний підійде ще краще). Якщо контейнера немає, можна використати чисту суху літрову банку, укласти в неї зелень і закрити банку чистою пластмасовою кришкою. От і все. Зберігайте зелень петрушки у холодильнику. У такому вигляді зелень спокійно стоїть місяць і не псується, навіть не жовтіє.
- 2.** Щоб протягом декількох днів зберігати зелень, слід її ретельно перебрати (зіпсовані викинути), промити, дати воді стекти і помістити в поліетиленовий пакет. Потім пакет широко відкрити, щоб в нього набралася максимальна кількість повітря, і щільно зав'язати. Тримати в холодильнику на нижній полиці.

3. Зелень можна зберегти на 2–3 тижні, якщо перед зберіганням її добре промити, дати стекти воді, промокнути рушником, загорнути в папір (не вощений). Для цього способу добре підходить крафт-папір або щільний паперовий рушник, головне, щоб папір не розповзався від вологи. Чисту траву загорнути в рушник повністю. Бризнути на папір водою з квіткового пульверизатора або змочити під краном. Покласти згорток у поліетиленовий пакет і поставити в холодильник. Не використовуйте газетний папір – друкарська фарба шкідлива для організму.
4. Для тривалого зберігання зелені її слід перебрати, але не мити. Потім скласти в поліетиленовий пакет разом з 1–2 нечищеними і розрізаними на чотири частини цибулинами і зав'язати. Зберігати в холодному місці. Кожні 4–5 днів все виймати, пакет витирати насухо і знову класти туди зелень, замінивши цибулю на свіжу.
5. Якщо немає часу, то можна просто обгорнути свіжу зелень відразу ж після збирання вафельним рушником і покласти в холодильник.
6. Зелену петрушку можна зберігати в холодильнику досить довго, якщо вона буде сухою. Перед закладанням таку зелень не треба мити – достатньо її перебрати, просушити на папері і укласти в поліетиленовий пакет, зробивши в ньому вилкою кілька отворів для вентиляції.
7. Петрушку можна зберігати, як квіти, поставивши в склянку з водою: обрізати коріння свіжої зелені, опустити пучок зелені стеблами в банку або склянку з водою, зверху накрити листя зелені пакетиком з поліетилену (або обмотати листя вологою марлею або іншою чистою ганчіркою), один раз на два дні міняти воду.

Заморожування зелені петрушки. Для більш тривалого зберігання зелені її слід заморозити. Це можливо зробити різними способами:

- ➔ Для цього свіжу зелень потрібно промити, дочекатися щоб обсохла від вологи, обрізати у неї стебла, викинути підгнилі частини. Потім листя зелені в пакетах або в повітронепроникних контейнерах помістити в морозильну камеру холодильника. Щоб правильно промити зелень у великій кількості води, рекомендується не зливати воду після миття зелені, а дістати з неї зелень так, щоб пісок залишився на дні посуду, а не на самій зелені.
- ➔ Зелень нарізати, скласти в поліетиленовий пакетик і покласти в морозилку, заморожувати краще в щільно закритих пластикових контейнерах.
- ➔ І ще один цікавий спосіб заморожування свіжих пряних трав: суміш трав (все що завгодно: базилік, кінзу, кріп, петрушку тощо) вимити обсушити рушником і покласти на шар поліетиленової плівки у вигляді товстої ковбаски. "Ковбаску" дуже щільно загорнути і для вірності обв'язати по всій довжині ниткою (можна використовувати гумку).
- ➔ Заморожування свіжої зелені в кубиках льоду. Для цього потрібно листя свіжої зелені дрібно нарізати і покласти у формочки для льоду, придатні для холодильника, залити формочки із зеленню водою і помістити в морозильну камеру. Готові кубики зберігати у мішку або коробці в морозилці.
- ➔ Заповнити зеленню формочки для льоду, залити оливковою олією – і в морозилку. Потім одразу можна буде додавати в салати!



Як освіжити зів'ялу зелень. Якщо зелень зів'яла, то для відновлення свіжості її досить потримати протягом години в холодній воді, злегка підкисленій оцтом (1 чайна ложка на півсклянки води). Якщо петрушку сполоснути не в холодній, а в теплій воді, вона стане ароматною. Зів'яла зелень овочів знову стане свіжою, якщо занурити її спочатку в гарячу, потім у холодну воду.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ПЕТРУШКУ ЛИСТОВУ

Сушка. Сушити краще всього молоду зелень. Гілочки петрушки добре помити і просушити на рушнику. Деякі господині не мють петрушку, вирощену на власній грядці. Вважається, що в

природній захисній оболонці вона краще зберігає свої корисні якості. Як правило, перед сушінням зелень не подрібнюють. Так краще зберігається аромат. Сушити петрушку можна: на свіжому повітрі (у місці, захищеному від прямих сонячних променів); у духовці; у електросушарці (за температури не більше 40° С!); у холодильнику (петрушку викладають на плоску тарілку тонким шаром і залишають на 2–3 тижні); в мікрохвильовці.

Засолювання. На 1 кг петрушки потрібно 200–250 гр солі. Подрібнену петрушку викласти в глибокий посуд, засипати сіллю, перемішати і укласти в банки. Придавити до появи соку, закрити кришкою і прибрати в холодильник.

Маринування. Мариновану петрушку зручно зберігати. Вона додасть будь-якій страві своєрідну пряність і пікантність. Переваги маринування: можна зберігати до наступного врожаю; не займає місце в холодильнику. Недоліки: процес заготівлі вимагає часу; додаються не зовсім корисні цукор і оцет; зелень піддається тепловій обробці – тому втрачає частину корисних властивостей. Зберігати в темному прохолодному місці до наступного врожаю.

Консервація. Консервовану петрушку зручно зберігати. Її можна додавати практично в будь-яку страву. Вона не містить цукру і оцту, тому більш корисна, ніж маринована. Переваги: економить місце в холодильнику; мала витрата (петрушка виходить сильно концентрованою і солоною, тому для приправи її потрібно зовсім трохи). Недоліки: через сіль петрушка частково втрачає свій яскравий колір. У темному прохолодному місці петрушка буде зберігатися до весни. Додаючи в блюдо, важливо враховувати, що сіль в приправі вже є. Заправляти консервованою петрушкою можна всі гарячі страви: супи, соуси, м'ясо, рибу і гарніри.



В Інтернеті можна знайти чимало рецептів консервації, маринування і використання петрушки.

Петрушка в олії. Цей спосіб заготівлі дуже люблять господині, петрушка виходить свіжою, красивою і ароматною. Переваги: на заготівлю витрачається мінімум сил і часу; зелень зберігає колір і аромат. Недоліки: потрібні додаткові інгредієнти; займає місце в холодильнику. Інгредієнти: зелень петрушки; рослинна олія. Гілки петрушки помити, висушити і дрібно порізати. Укласти в невеликі скляні баночки. Залити олією і акуратно перемішати, щоб вона охопила всю петрушку і дійшла до дна. Закрити кришкою і поставити в холодильник. Зберігати таку петрушку можна до весни.

Засіб проти вугрів (акне). Такий відвар приготувати досить легко. Потрібно взяти 50 г зелені, прокип'ятити в 500 г води близько 15 хвилин, добре процідити і охолодити. Відвар слід наносити тампоном тричі на день.

Маска для чутливої шкіри. Подрібнюємо свіжу петрушку, бажано зі стеблами, те ж саме робимо з кульбабами (пропорції беремо 1:1), перемішуємо і настоюємо близько 12 годин.

Маска для шкіри навколо очей. Потрібно подрібнити і перемішати 1 столову ложку петрушки з такою ж кількістю сухої шавлії і пелюстками троянд. Потім заливаємо окропом і настоюємо 2–3 години. Можна використовувати і як щоденний лосьйон.

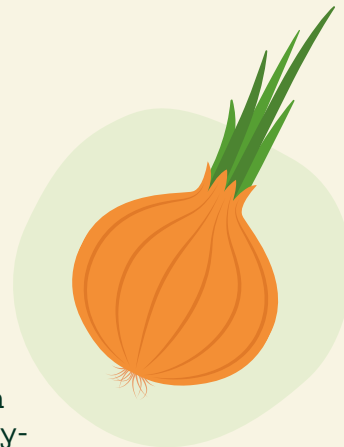


ЦИБУЛЯ РІПЧАСТА



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ЦИБУЛЮ РІПЧАСТУ

Цибуля ріпчаста – дворічна, трав'яниста, перехреснозапильна, холодостійка овочева культура з двома способами відтворення – генеративним і вегетативним. Її товарну продукцію одержують безпосередньо сівбою насіння в ґрунт, через сіянку та розсадним способом. На наших теренах цибуля з'явилася в 12 столітті. З тих самих далеких часів вона стала активно використовуватися для приготування їжі, а також як лікувальний засіб. Сьогодні налічується більше 400 видів цибулі, причому 228 з них виростає на території нашої країни.



Корисні властивості ріпчастої цибулі пояснюються її багатим вітамінним і мінеральним складом. Це не просто овоч, а справжнє джерело корисних речовин.

Цибуля є одним з незаперечних лідерів в кулінарії. Її прийнято додавати в найрізноманітніші страви, оскільки вона здатна надавати їм неповторного смаку. Крім того, саме вона здатна підсилити апетит, а також прискорити перетравлювання їжі.

! Перед вживанням повинні бути оцінені користь і шкода ріпчастої цибулі. Причому до несприятливих наслідків можна сміливо віднести не тільки специфічний запах. Цибуля ріпчаста може викликати подразнення травної системи, а також підвищити кислотність шлунку. Якщо є проблеми з шлунково-кишковим трактом, їсти свіжу цибулю не рекомендується. У разі надмірного споживання цибуля може спровокувати напад астми або підвищений тиск, а також негативно вплинути на серцеві ритми.

Урожайність: від 20 до 80 т з 1 га або до 2-8 кг з 1 м².

Визрівання: 70-130 і більше днів залежно від сорту, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла, строків посадки.

Калорійність: 41 ккал на 100 г.

Хімічний склад: містяться вітаміни В і С, ефірні олії, калій, марганець і мідь, кальцій і цинк, залізо і кобальт, нікель і молібден, фтор і йод.

Лікувальні властивості цибулі ріпчастої обумовлені тим, що в цибулі міститься велика кількість заліза, при цьому не має значення, в якому саме вигляді вона буде вживатися – сирому, смаженому, вареному або печеному. Це невичерпне джерело заліза допомагає при анемії. А щедрий вміст калію благотворно позначається на серцево-судинній системі.

Прийнято вважати, що овоч відмінно **очищує кров, нормалізує роботу нервової системи**, сприяє гарному сну. Використовується цибуля ріпчаста як профілактичний засіб проти інфарктів.

А про те, що користь ріпчастої цибулі полягає також у **боротьбі з простудними захворюваннями**, знають навіть діти. Це справжній дезінфікуючий засіб, оскільки в ньому багато фітонцидів. У деяких випадках навіть лікарі радять цибулю при кишкових інфекціях, оскільки вона здатна дати відкоша збудникам різних захворювань.

Ефірні олії, що містяться в цибулі, підтримують організм **під час застуди та грипу**. А у соку зеленої цибулі міститься каротин, біотин і фолієва кислота. Цибуля здатна збуджувати апетит, підвищувати тонус організму, справляти антибактеріальну дію.

ЯК ВИРОЩУВАТИ ЦИБУЛЮ РІПЧАСТУ

Для того, щоб оцінити скільки цибулі ріпчастої потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для її вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання цибулі ріпчастої – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Вирощувати ріпчасту цибулю на споживчі цілі можна трьома способами:

- посівом насіння в один рік;
- через сіянку за два роки;
- розсадою в один рік.

За тривалістю вегетаційного періоду у випадку вирощування з насіння (від сходів до масового вилягання листків) сорти і гібриди цибулі ріпчастої поділяють на **ранні** (до 100 діб), **середньоранні** (101-115 діб), **середньостиглі** (116-130 діб) та **пізньостиглі** (понад 130 діб).

У разі вирощування з сіянки вегетаційний період скорочується на 30-40 діб.

В умовах середньої смуги України в фермерських господарствах більше застосовується перший спосіб вирощування цибулі ріпчастої через посів, в домашніх господарствах, на городах – через сіянку за два роки.

Ріпчаста цибуля краще зростає після культур, під які на садовій ділянці вносили велику кількість органічних добрив.

! Не можна вирощувати цибулю після цибулі кілька років підряд.

Свіжий гній під цибулю не вносять, оскільки затягується дозрівання, врожай погано зберігається. Ґрунт має бути родючим, чистим від бур'янів. Перекопування проводять восени на велику глибину.

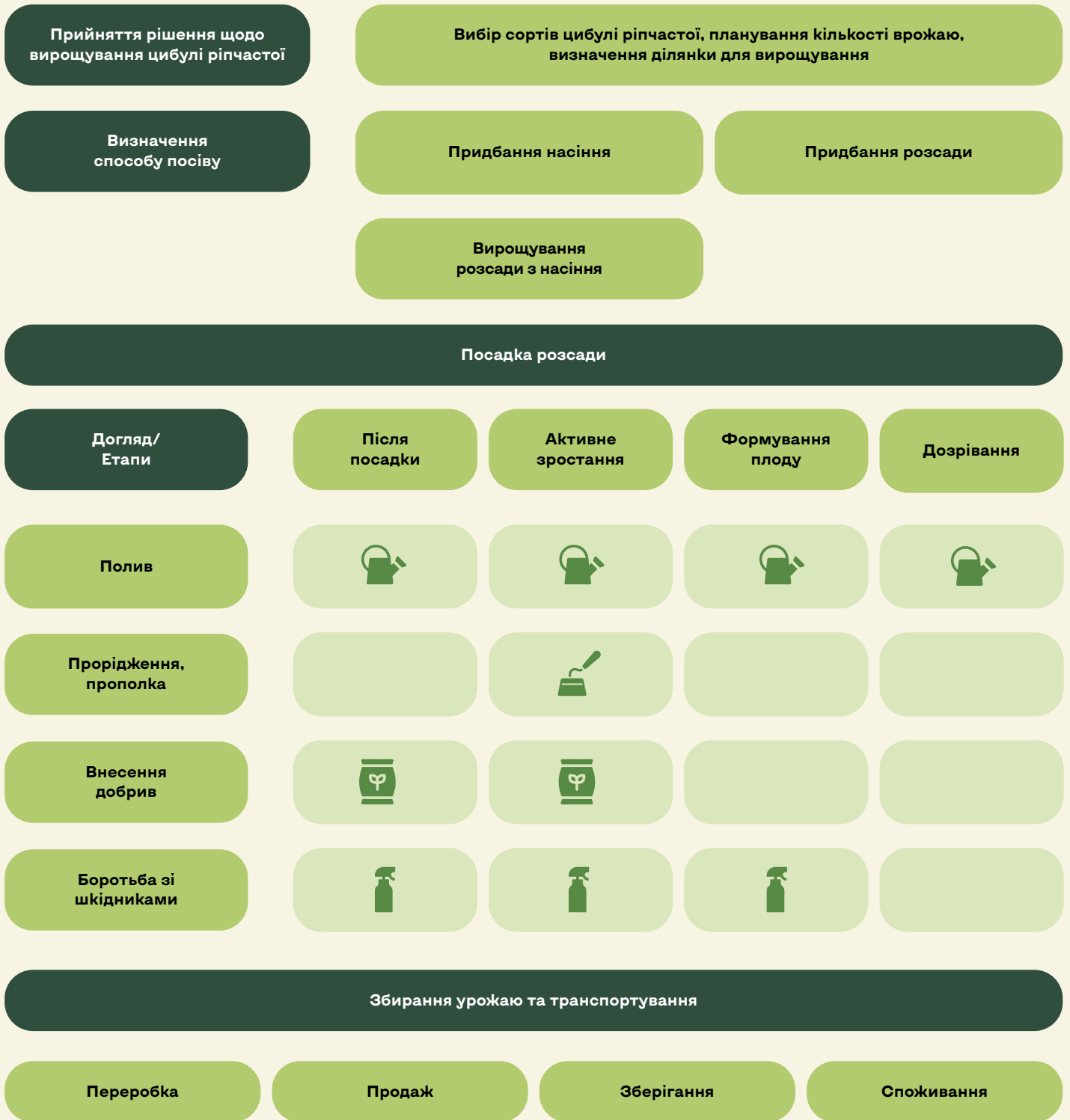
Мінеральні добрива вносять з розрахунку на 1 м²: 10-15 г аміачної селітри, або 8-11 г сечовини, суперфосфату 25-30 і калійної солі 15-20 г (або 10-15 г хлористого калію). Половину суперфосфату та калійної солі можна внести з осені під перекопування. Решту добрив та аміачну селітру, або сечовину – навесні, після чого потрібно добре перекопати ґрунт.

Гарним добривом цибулі є **деревна зола** в розрахунку: 0,5-1 кг/м².

Навесні, якщо ґрунт сильно ущільнився, його перекопують, але на меншу глибину, після чого добре розпушують і вирівнюють.

На важких і холодних ґрунтах цибулю можна вирощувати на невисоких грядках.

Рис. 1. Цибуля ріпчаста: від купівлі насіння до споживання



Вирощування цибулі з насіння (на ріпку)

Для вирощування цибулі ріпчастої з насіння дуже важливо одержати дружні сходи у ранні строки. Тому його висівають якомога раніше – на початку польових робіт. Висівати насіння цибулі можна навіть у так звані лютневі і березневі вікна, коли в окремі роки створюються сприятливі умови для підготовки ґрунту і сівби.

Запізнюватися із сівбою цибулі не слід, бо верхній шар ґрунту у весняний період швидко пересихає, польова схожість насіння знижується, сходи з'являються нерівномірно, а відтак затримується дозрівання рослин і врожай цибулі значно знижується. Якщо в роки з коротко-



часними посухами у весняний період запізнитися з сівбою, насіння погано проростає навіть за умов зрошування.

У випадку висівання насіння у **другій половині квітня** період формування врожаю припадає на більш пізній час (переважно дощовий), внаслідок чого цибулини не дозрівають і стають непридатними до зберігання.

Насіння цибулі часто висівають **восени напередодні замерзання ґрунту** (щоб не проросло). На таких посівах на 10-12 днів прискорюється дозрівання цибулин, підвищується врожай і поліпшується їх лежкість. На підзимових посівах можна одержати дружні сходи і високий урожай лише на легких високоокультурених ґрунтах.

Цибулю на ріпку на грядках висівають широкорядним або широкосмуговим способом.

На широкорядних посівах насіння висівають під маркер або дошку прямолінійними грядками з шириною міжрядь 30-45 см, на широкосмугових – з шириною міжрядь по центру 45-60 см і смуги – 12-18 см відповідно. Глибина загортання насіння за ранньовесняної сівби – 1-2 см, підзимової – 0,5-1,0 см. У разі використання насіння першого класу норма висіву становить 0,6-0,7 г/м² за широкорядної сівби і 0,8-1,0 г/м² – за широкосмугової. За підзимової сівби норму висіву насіння збільшують до 1,0-1,2 г/м².

Після сівби борозенки рядків загортають граблями вологим ґрунтом, а навесні ще й дещо ущільнюють.

Для одержання більш ранніх і дружних сходів рядки мульчують перегноем, торфом або поліетиленовою плівкою. Під час мульчування перегноем і торфом треба переконатися, що вони не засмічені насінням бур'янів.

Від сівби насіння до появи сходів цибулі минає 15-25 днів і більше, залежно від погодних умов. За такий період на посівах з'являються бур'яни, а на важких ґрунтах – і ґрунтова кірка. Наявність бур'янів на посівах цибулі у період з'явлення сходів знижує врожайність ріпки на 30-50% і помітно затримує її визрівання.

Вирощування цибулі з сіянки

За вирощування цибулі ріпчастої з сіянки товарні цибулини одержують на другий рік.

На сіянку насіння **висівають рано навесні** в ті самі строки, що й на ріпку. Спосіб сівби широкосмуговий або багатострічковий.

За широкосмугової сівби ширина міжрядь становить 30-45 см, ширина смуги – 5-8 або 12-18 см відповідно.

За багатострічкової сівби відстань між стрічками – 30-45 см; у стрічці розміщують 6-8 рядків і більше з відстанню між ними 7-15 см.

Норма висіву насіння залежить від способу сівби: за широкосмугового – 5-7 г/м², а багатострічкового – 7-9 г/м². Глибина висівання 1,5-2 см.

Відразу після сівби ґрунт ущільнюють. У роки з посушливою весною глибину сівби збільшують до 2-2,5 см. Водночас одразу після ущільнення верхній шар ґрунту розпушують граблями на 1-1,5 см. Це сприяє кращому збереженню вологи в зоні розміщення насіння.

Збирають сіянку на початку вилягання пера, а в дощові роки – коли цибулини досягнуть 10-15 мм у діаметрі. Рослини, вибрані в сонячну погоду, просушують на грядках, а в похмуру або дощову – під накриттям. У цей період пластичні речовини з листків переходять у цибулини, і вони досягають відповідних розмірів.



Запізнюватись із збиранням сіянки не можна, оскільки перо швидко відмирає і це утруднює вибирання цибулин. Після просушування на цибулинах зрізують корінці і сухе перо.

Перед закладанням на зберігання сіянку **сортують за розміром**: малогніздох сортів на дві фракції (перша – 1,0-1,4 см, друга – 1,5-2,2 см), багатогніздох – на три (перша – 1,5-2,2 см, друга – 2,3-3, третя – 1-1,4 см).

Цибулини **малогніздох сортів** діаметром 2,3-3 см і **багатогніздох діаметром** 3,1-3,5 см залишають на насіння для висадки наступного року, а більших розмірів – на споживання.

Після сортування сіянку протягом 2-3 тижнів добре просушують на сонці або під навісом. Після цього цибулини шаром 20-30 см розсипають на горищі, краще поблизу димаря.

З настанням приморозків сіянку вкривають мішковиною, матами, сіном. Оптимальна температура зберігання сіянки від -1° С до +3° С.

Замерзлі цибулини не можна чіпати до того часу, доки вони не розмерзнуться. Після розмерзання цибулин і підвищення температури повітря на горищі до +3-5° С сіянку переносять у приміщення і зберігають за температури 20-25° С.

Цибулю сіянку можна зберігати протягом зимового періоду за температури повітря 20-22° С. Однак за таких умов значна частина цибулин, особливо дрібних, висихає.

За 20-30 днів до висаджування сіянку перебирають і видаляють загнилі, м'які та висохлі цибулини.

Щоб запобігти пошкодженню рослин пероноспорозом, за 12-15 днів до висаджування сіянку прогрівають протягом 8 год за температури 40-42° С, а від шийкової гнилі – за 43° С.

Якщо городник придбав сіянку навесні і не знає, як вона зберігалася, то перед висаджуванням протягом 15-20 днів її слід прогріти за температури 24-30° С (це значно зменшить стрілкування рослин).

Проти шийкової гнилі і ґрунтових шкідників сіянку протруюють препаратом ТМТД (6-8 г/кг). Щоб прискорити проростання сіянки, за 1-2 дні перед сівбою цибулини зволожують і накривають мішковиною.

На грядки сіянку висаджують через 10-20 днів після сівби цибулі насінням, тобто в районах Прикарпаття і Полісся – у другій половині, а в південних районах – у першій половині квітня. Висаджувати починають з дрібної фракції, оскільки ці цибулини після проростання найстійкіші до стрілкування. За більш ранніх строків висаджування цибулини проростають за нижчих температур, що стимулює диференціацію бруньок і збільшує стрілкування рослин.

Запізнюватись із висаджуванням сіянки не можна, оскільки цибулини погано укорінюються і продуктивність рослин знижується.

Цибулини висаджують у добре розпушений ґрунт широкорядним способом. Ширина міжрядь 30-45 см, у рядку їх висаджують на відстані 4-6 см. Деякі городники практикують стрічковий спосіб висаджування. При цьому ширина між стрічками 30-45 см, у стрічці розміщують 5-9 рядків з шириною між ними 15-20 см. У рядку цибулини висаджують на відстані 6-8 см одна від одної. На 1 м² грядки висаджують 200-400 г і більше цибулин сіянки залежно від її розміру.

Перед висаджуванням сіянки на грядках нарізують борозенки глибиною 3-5 см. Глибина залежить від розміру цибулин і погодних умов року (у вологі роки борозенки мілкіші, в засушливі

– глибші). Висаджують цибулини в борозенки денцем донизу і загортають вологим ґрунтом. Вдавлювати цибулини у ґрунт і ущільнювати його зверху не рекомендується, щоб не травмувати денця і зачатків корінців, які на ньому утворилися.

В основному сіянку **висаджують весною**, але деякі господині висаджують її і восени. Для цього грядку під посадку потрібно підготувати завчасно – за 1-2 місяці. Варто вибрати добре освітлену ділянку на височині. Не допускається затінення деревами або будівлями й застій води після опадів, танення снігу.

Потрібно скопати землю на 25-30 см углиб (на багнет лопати), видаляючи бур'яни з корінням.

Підживлювати землю краще перегноєм, фосфорними мінеральними добривами. Внесення свіжого гною спричиняє сильне зростання зеленої маси, деформацію й рихлість овоча. Коли температура повітря опуститься до 4-6° С тепла, настає пора посадки озимої цибулі. Бажано, щоби до настання постійних морозів залишався приблизно 1 місяць – час, необхідний для вкорінення саджанців. Сіянка не вимагає спеціальної попередньої обробки.

На ділянці нарізають глибокі борозни (5-6 см), витримуючи відстань між рядками у 20-25 см для зручного прополювання. Ріпку розміщують через 3-10 см, залежно від сортового розміру цибулин. Землю необхідно ущільнити. Після встановлення стабільних морозів рекомендується замульчувати грядку. З настанням весняного тепла необхідно прибрати мульчу.

Догляд за посадкою полягає в глибокому розпушуванні ґрунту, поливі, якщо в осінньо-зимовий період випало недостатньо опадів.

Переваги підзимньої посадки:

- урожай дозріває на 3-4 тижні раніше овочів, висаджених навесні;
- рослини формуються міцними, з потужним коренем;
- практично не ушкоджуються комахами-шкідниками;
- не вимагають додаткового поливу.

Основні характеристики посадкового матеріалу:

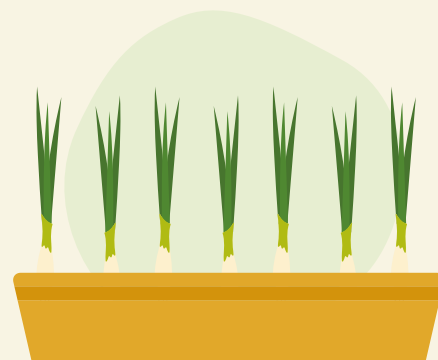
- стійкість до стрілкування;
- для повноцінного розвитку достатня довжина світлового дня становить 10-12 годин;
- в безсніжні зими рослина зберігає життєздатність за температури до 18° С морозу.

Призначення озимого врожаю – перероблювання та споживання у свіжому вигляді. Зберігаються цибулини значно гірше.

Вирощування цибулі з розсади

Розсаду цибулі висаджують на грядки у 55-60-денному віці в ті самі строки, що й сіянку.

Відразу **після вибирання розсади** з парника, ящика чи теплиці укорочують її листки на 1/3-1/2 довжини, щоб зменшити площу випаровування рослин (у сонячну погоду більше, в похмуру – менше), і корінці (залишають довжиною 5-6 см), щоб не загнили під час висаджування.



Кореневу систему і цибулини вмочують у сметаноподібний розчин ґрунту (глини) з коров'яком, до якого додають препарат ТМТД (на 10 л 100-150 г) або інші пестициди. Це запобігає швидкому висиханню корінців і пошкодженню рослини цибулевою мухою.

Розсаду цибулі найдоцільніше висаджувати стрічковим способом з одночасними поливами. Ширина міжрядь між стрічками 30-45 см, у стрічці 2-4 рядки з відстанню між ними 15-20 см. У рядку рослини розміщують на відстані 6-8 см.

У сонячну погоду розсаду слід висаджувати у другій половині дня або у вечірні години. Після поливання зволожений ґрунт біля рослин на 0,5-1,0 см засипають сухою землею. Це запобігає утворенню ґрунтової кірки і сприяє швидкому приживанню рослин.

Глибина висаджування розсади – до місця розгалуження листків. Після висаджування розсади ґрунт у міжряддях ущільнюється, тому наступного дня його слід розпушити. На 5-6-й день після висаджування у місцях випадання рослин підсаджують нові. Подальший догляд за рослинами такий самий, як і цибулі з насіння.

Урожайність цибулі за умов належного догляду становить 6-8 кг/м².

Як вибрати якісне насіння цибулі ріпчастої

Насіння цибулі дрібне. Маса 1000 насінин – 2,8-3,7 г. Оболонка його тверда, тому насіння повільно бубнявіє і довго проростає (12-25 днів).

Згідно міжнародних стандартів схожість насіння цибулі (чорнушки) має бути не менше 80%. Під час проростання на поверхні ґрунту з'являється сім'ядольний листок у вигляді петлі.

Під час купівлі насіння потрібно пам'ятати, що його краще купувати в спеціалізованому магазині у перевірених продавців. Це гарантує гарну схожість і енергію проростання, а також те, що ви точно придбаєте той сорт, який бажаєте.

Як підготувати насіння цибулі ріпчастої (його ще за чорний колір називають чорнушкою) до посіву

Для отримання доброго врожаю необхідно попередньо підготувати насіння до подальшої посадки.

У насіння цибулі задовільна схожість зберігається протягом двох років. У разі домашнього отримання насіннєвого матеріалу відомо, чи він свіжий. Але у випадку покупки в неперевірених покупців такої гарантії немає.

Щоб дізнатися, чи живе насіння, проводять попереднє замочування. Потрібно взяти невелику контрольну групу насіння і замочити їх. Якщо насіння контрольної групи почало проростати, то вся упаковка насіння хороша.

Насіння притоплюють в воді і залишають на годину. Повні, великі насіння осядуть на дно. Ті, які пересохли або не містять повноцінних зародків, спливають.

Цибулеві посадки часто піддаються ураженню грибковими та бактеріальними інфекціями. Щоб його попередити, необхідно в обов'язковому порядку **проводити передпосадкову дезінфекцію насіння.** Для цього марганцевокислий калій розводиться в концентрації 1%. Цей розчин має темно-фіолетовий колір. У ньому замочують насіння протягом півгодини.



Садівникам доступний ще й інший безпечний недорогий засіб – **перекис водню**. Використовують розчин перекису з концентрацією 3%. Замочування триває 30 хвилин. Після процедури знезараження будь-яким способом насіння завжди ретельно промивають і просушують.

Насіння цибулі необхідно починати прогрівати за 7-5 днів до посіву. Завдяки цьому рослини не будуть схильні до рясного випускання стрілок завчасно. Розвиток рослини буде направлено на зростання цибулини, а не цвітіння і формування насіння. Насіння поміщають в тепле приміщення. Температура припустима в діапазоні 30-45° С. Можна розташовувати лотки з насінням поблизу нагрівальних приладів. Така процедура триває близько п'яти днів.

Загартування посадкового матеріалу можливе двома способами. У першому випадку потрібно помістити розігріте насіння в холодне місце (льоx, нижнє відділення холодильника). Для загартування чорнушки досить години. Інший метод теж добре себе зарекомендував. Насіння, ріпку поміщають в мішечок і опускають в гарячу воду. Температура не повинна перевищувати 60° С. Через 40 хвилин мішечок виймається з гарячої води і опускається в холодну на такий же період часу. Така короткострокова процедура може проводитися і в день посадки насіння. Загартування робить майбутні сходи сильнішими, стійкими до похолодання, дружніми і швидко зростаючими.

Як самому виростити насіння цибулі на ріпку

Перевага насіння, вирощеного самостійно, полягає в його високій якості. Це обумовлене тим, що посівний матеріал вирощений в тій кліматичній зоні, де буде згодом використовуватися. Цибуля з власного насіння більш стійка до захворювань і краще зберігається. Але для того щоб отримати найбільш якісний посадковий матеріал, необхідно вибрати здорові маточні цибулини.

Це робиться в кілька етапів:

- 1.** Здійснюється сортування врожаю. Як маточні цибулини вибираються найбільш рівні зразки. Розміри головки при цьому можуть варіюватися від 5 до 10 сантиметрів у діаметрі. Це залежить від сорту.
- 2.** Необхідно зробити відсів цибулин з гниллю, плямами і механічними ушкодженнями. Це дозволить відібрати більш якісний матеріал.
- 3.** Коли здорові маточні цибулини вибрані, їх потрібно помістити в тепле сухе місце. Там вони повинні перебувати не менше трьох місяців. Завдяки цьому вони наростять більше поверхневих лусочок.

Перед тим як помістити їх на зберігання, **цибулини прогривають** за температури +40° С протягом восьми годин. Це дозволить убезпечити їх від пероноспорозу, гнилі та інших захворювань.

Після термообробки цибулини слід розмістити в приміщенні з температурою від +2° до +7° С. Важливо при цьому не допускати переохолодження, оскільки через це цибуля може не дати стрілок.

За місяць до висадки цибулі в ґрунт приміщення потрібно нагрівати до 15° С. Це необхідно для того, щоб у посадковому матеріалі запустилися процеси зростання.

Перед безпосередньою посадкою знову проводиться сортування. Не годяться цибулини з ознаками гнилі та інших хвороб відбраковуються.

Існує кілька різних методик вирощування посадкового матеріалу. Перш ніж починати посадку цибулі на насіння, слід визначитися, яким способом це буде проводитися.

Методи існують такі:

- ➔ посів насіння в період ранньої весни;
- ➔ посів насіння в період пізньої осені перед початком зими;
- ➔ пророщування розсади і подальша її висадка навесні.

У першому і останньому варіанті цибуля сіється відразу ж після відтаювання ґрунту. Використовуючи цю методику, можна отримати багатий урожай протягом одного сезону. Примітно, що розсаду варто починати готувати вже з лютого. Це потрібно для того, щоб висадку в ґрунт провести вже в середині квітня.

Якщо спосіб посадки обрано осінній, то тут важливо знати один нюанс. Висів потрібно робити тільки після настання перших морозів. Ґрунт у такому разі підмерзне, і це буде гарантією того, що насіння не проросте восени.

Досвідчені овочівники стверджують, що спосіб посадки не має особливої важливості. Набагато важливіше правильно обробити ґрунт перед висівом.

Перед початком посадки насіння потрібно визначитися з місцем розташування. Рекомендується зупинити вибір на сонячних місцях. Водночас варто звернути увагу на те, що було посаджено в попередньому році. Ґрунт буде ідеальним для цибулі, якщо раніше на ньому вирощувалися огірки, картопля або капуста. Ці овочі сприяють збагаченню ґрунту азотом.

Якщо ж минулого року ці культури там не виростили або обрано нове місце, то його буде достатньо збагатити азотом. Для цієї мети підійдуть як мінеральні, так і органічні добрива.

Наступним етапом буде підготовка грядки. Як правило, під посів цибулі їх роблять не більше 0,8 м в ширину і до 15 см у висоту. Під час перекопування грядки потрібно внести компост. Його частка повинна не перевищувати 3 кг/м². Компост зробить ґрунт більш пухким, і він буде краще дихати. Якщо в ґрунт вноситься добриво, то воно повинно ретельно змішуватися з ґрунтом. Як додаткову підгодівлю можна використовувати суперфосфати. Відмінним варіантом буде і звичайна деревна зола.

Коли підготовка майбутньої грядки завершена, її **потрібно обробити мідним купоросом.** Ця речовина забезпечує знезаражувальний ефект, що сприяє запобіганню ряду хвороб ріпчастої цибулі. Розчин купоросу робиться з розрахунку 1 ст. л. на 10 л води. Після обробки грядку необхідно укрити плівкою і залишити на два дні.

Перед тим як садити насіння цибулі, шийки маточних головок обрізаються – завдяки цьому вони дадуть швидкі сходи.

Перш ніж почати посадку, слід розмітити грядку. Це потрібно для того, щоб ряди були рівними, що полегшить полив і обробіток. Розмітку можна провести за допомогою рулетки і натяжки шнура. Коли цей етап завершено, на грядці робляться борозни. Їх глибина не повинна перевищувати двох сантиметрів. В той же час важливо дотримуватися і відстані між борознами. Вона має бути не менше 5 сантиметрів. Менша відстань може негативно вплинути на розмір майбутнього врожаю.

Посівний матеріал потрібно укладати таким чином, щоб насіння не лежало щільно. Після цього потрібно злегка ущільнити ґрунт і акуратно полити.

Щоб прискорити сходи, грядку **можна укрити поліетиленом.** При цьому важливо, щоб відстань між ним і поверхнею землі була не менше 30 сантиметрів, інакше сходи культури можуть отримати сонячний опік. Такий метод допомагає зберегти потрібну вологість і забезпечити рослині сприятливий мікроклімат.

Перші сходи подібні на невеликі петлі. Це сім'ядолі цибулі. Після сходів 85–90% насіння потрібно проріджувати ряди, зберігаючи між ними відстань до двох сантиметрів.

❗ Якщо на грядці висаджуються відразу кілька різних сортів, то їх потрібно розміщувати далеко один від одного. Це запобігатиме переопиленню.

Для того щоб отримати якісний посадковий матеріал, потрібно не тільки правильно посадити маточні цибулини в ґрунт. Не менш важливий і правильний регулярний догляд за ними. Дотримання декількох правил догляду за насінником дозволить отримати відмінний підсумковий результат.

Грядку рекомендується прорихлювати щотижня. Однак ця рекомендація актуальна не для всіх регіонів. Тому досвідчені овочівники радять звертати увагу на інтенсивність зростання бур'яну. Примітно, що найбільш важливою прополка буде в періоди вегетації, росту і цвітіння стрілок.

Крім прополки, в цей час культурі потрібна і **велика кількість води.** Для поливу рекомендується використовувати крапельні стрічки. Така система подачі води буде подавати вологу точно під коріння рослини і в той же час не вимивати їх.



Щоб захистити рослину від шкідливого грибка, її рекомендується обробляти бордоською рідиною. При цьому розчин повинен бути однопроцентний. Цей засіб захистить цибулю від пероноспорозу та інших різновидів гнилі.

Після того як цибуля пустила стрілки, важливо не дати їм впасти. Для цього між кущами цибулі вбивають кілочки і натягують кілька мотузок. Вони підтримують стрілки і не дають їм впасти. Примітно, що цей захід найбільш актуальний для великих сортів цибулі.

Цибуля-чорнушка може дати велику кількість садивного матеріалу, якщо грамотно підібрати потрібний сорт. Завдяки цьому можна істотно скоротити витрати на насіння і отримати хороший урожай.

Для того щоб отримати по-справжньому якісний посадковий матеріал, потрібно точно знати час і терміни збору насіння цибулі. Починати прибирання слід з появою тріснутих коробочок на парасольках. У них знаходиться насіння чорнушки. Вони мають чорне забарвлення. За цю особливість вони і отримали назву «цибуля-чорнушка». Примітно, що процедура збору насіння складається з декількох етапів. Це обумовлено нерівномірним дозріванням коробочок і насіння.

Час збору насіння чорнушки припадає на середину літа, але за умови, що була посушлива погода. Однак якщо літо видалося дощовим, то збирання може відстрочитися до середини серпня. Якщо ж з якихось причин насіння ріпчастої цибулі не дозріли, а передбачаються морози, досвідчені овочівники рекомендують висмикнути цибулини і дати їм дозріти в приміщенні. Цей захід допоможе зберегти посадковий матеріал.

Щоб зрізати парасольки з маточної цибулини було простіше, як правило, використовують ножиці. Тут важливо розуміти, що їх злам вручну не дасть хорошого результату – при такому методі збору може відбутись просипання насіння на землю. Крім того, використовуючи ножиці можна залишати невелику частину стрілки. Це полегшить зберігання насіння цибулі.

Стрілки зв'язують між собою і вивішують над аркушами паперу. Після того як парасольки остаточно просохли, їх лушать вручну, відділяючи посадковий матеріал. Також можна використовувати і воду. Нею заливають парасольки, при цьому насіння йде на дно, а залишки лушпиння залишаються на поверхні. Але такий метод має суттєвий мінус – багато насіння викидається разом з відходами.

Мало виростити насіння цибулі – потрібно ще зберегти його до наступного посадкового сезону. Щоб забезпечити максимальне збереження, потрібно грамотно здійснити його просушку. Вона допоможе запобігти появі гнилі і хвороб насіння. Для того щоб зберегти до наступного сезону 85-90% посадкового матеріалу, необхідно провести сушку цибулі в три етапи:

1. Після збору врожаю тримати насіння протягом тижня в теплому приміщенні з температурою не нижче 20° C;

- Другий етап – підвищення температурного режиму до +30° С. У таких умовах цибуля знаходиться 7 днів.
- Завершальний період передбачає підняття температури до 35° С. Насіння під її впливом перебуває в приміщенні ще тиждень.

Для того, щоб підтримувати потрібну температуру, можна використовувати звичайні побутові нагрівачі та радіаторні батареї.

Після цього насіння піддається сортуванню і вибраковуванню. Посівний матеріал з наявними дефектами і ознаками ураження хворобами відкидається. Придатні для використання насіння складаються в дерев'яні коробки або мішки з тканини. Вони поміщаються в темне приміщення, де повинні зберігатися при середній температурі 15-20° С. Насіння рекомендується щомісяця перебирати, оскільки не можна повністю виключити появу гнилі.

Де і як правильно виростити розсаду цибулі на ріпку

Під час вирощування цибулі ріпчастої розсадним способом значно прискорюється її досягання та покращується товарна якість. Розсадою вирощують в основному сорти солодкої цибулі.

Розсаду вирощують у спорудах закритого ґрунту або в розсадних ящиках, касетах, коробках, картонках. Торф'яні горщики для цього не підходять – не вигідно.

Насіння висівають у південних районах на початку лютого, в лісостепу – у другій половині лютого. На 1 м² висівають 10-12 г насіння.

До появи сходів температуру підтримують на рівні 18-20° С, після їх появи протягом 5-10 діб – на рівні 12-15° С, у подальшому – на рівні 16-18° С. Така температура не дозволить витягнутися розсаді. Протягом періоду схожості сіянці потрібно підживлювати добривами (кур'ячий послід, розведений в співвідношенні 1:10).

Отже, заповнюємо відповідну ємність ґрунтом і проробляємо борозенки для насіння. Глибина борозенки – 1-1,5 см, більше не треба. Сіяти можна густо – на відстані сантиметра, а то і менше. Ніякої пікіровки і проріджування цибуля не вимагає. Тому можна в маленькому ящику виростити розсади на цілу грядку.

Посіяне насіння засипаємо землею знову ж на сантиметр. Замість землі тут можна взяти вермикуліт, пісок або кокосовий субстрат для поліпшення повітропроникності ґрунту. Злегка утрамбуємо землю і обприскуємо її поверхню з пульверизатора.

Щодня «провітрюємо» посіви, знімаючи плівку або відкриваючи кришку, щоб не накопичувався зайвий конденсат. Але не пересушуємо ґрунт.

Цибуля сходить довго, приблизно через 12-15 днів можна очікувати перші «петельки». Поява перших сходів означає, що пора звільняти контейнер від плівки (або відкривати кришку) і вносити на підвіконня. Тепер особливого тепла не потрібно. Температурний оптимум опускається до +16-20° С.

Розсада цибулі не особливо вимоглива. Єдиний пункт, на якому хотілося б загострити увагу, це добра освітленість, наприклад, сонячне підвіконня або штучне підсвічування. Розсада цибулі чудово росте при світловому дні в 13-18 годин.

Маленький секрет від досвідчених городників: якщо за два тижні до висадки розсади обмежити їй світловий день до 10-12 годин, ріпка сформується швидше.

Поливаємо тонке цибульне пір'ячко вкрай помірно. Один раз в 2-3 дні, як максимум. Після поливу можна злегка підрихлити поверхню ґрунту.

У квітні розсаду цибулі ми можемо спокійно перевозити в теплицю чи на ділянку і дорощувати її вже «на місці».

В умовах міської квартири розсаду будемо виносити вдень на застелений балкон для загартовування. Головне, не забувати і прикривати ніжні цибульні пір'я від прямих сонячних променів.

На постійне місце розсаду ріпчастої цибулі пересаджують у віці 50-60 днів у другій половині квітня, коли температура ґрунту досягне +10° С. У будь-якому випадку сильно запізнюватися з висадкою не бажано, а то ріпка не встигне повністю дозріти.

Як правило, грядку під цибулю готують з осені. Вибирають сонячне місце, вносять в землю компост або перегній з розрахунку 2 відра на квадратний метр. Додають дві літрові банки золи (теж на квадратний метр). Навесні залишається тільки розрівняти поверхню і виконати борозенки.

Схема посадки така: 30 см між рядами, 15 см між рослинами.

За допомогою широкого ножа виймаємо розсаду цибулі з ящика по 3-5 рослин за раз. Акуратно їх розділяємо. Підрізаємо зелене пір'я приблизно на третину. Можна і корінці підрізати, якщо вони надто довгі. При посадці в ямку корінці повинні бути спрямовані строго вниз, не загинатися. Засипаємо кожен сіянець ґрунтом так, щоб він опинився в грядці на сантиметр глибше, ніж в розсадному ящику. Нарешті добре поливаємо грядку, і справа зроблена.

Поки рослини приживаються, можливо, доведеться поливати грядку щодня. Можливо, що потрібно буде прикрити посадки агроволокном від агресивних сонячних променів. Все буде залежати від погоди. Надалі агротехніка цибулі, вирощеної з розсади, нічим не відрізняється від вирощеної з насіння.

ЩО НЕ СЛІД І ЩО ВАРТО САДИТИ ПОРУЧ З ЦИБУЛЕЮ РІПЧАСТОЮ

Цибуля погано сумісна з горохом, редькою, броколі, шавлією, квасолею, бобами. Не можна садити поруч з нею також такі культури: пастернак, буряк, петрушку, капусту, кріп.

Цибуля і капуста на одній грядці уживаються найкраще. Також для цибулі добрі сусіди на грядці – морква, огірок, томат, кабачок, кавун, диня, перець, картопля.



ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ЦИБУЛЕЮ РІПЧАСТОЮ

У випадку утворення на посівах цибулі на ріпку (посіяної насінням) ґрунтової кірки, сходи, як правило, будуть зрідженими і невіривняними, що призводить до зниження врожаю і погіршення його якості. Запобігти цьому можна розпушуванням міжрядь ще до з'явлення сходів.

Для позначення рядків під час сівби до насіння цибулі додають 2-3% насіння салату або редиски, сходи яких з'являються раніше, на 6-7-й день після сівби. Після з'явлення сходів цибулі маячну культуру видаляють.

У фазі 2 справжніх листків рослини проривають у рядку на відстань 4-5 см, а в смузі – 5-6 см.

Подальший догляд за посівами полягає в систематичному розпушуванні міжрядь і вилолюванні бур'янів у рядках, смугах, боротьбі з хворобами і шкідниками.

У південних районах України посіви цибулі поливають 5-7 разів, у лісостепу – 2-4 рази, на Поліссі – 1-2 рази залежно від погодних умов року. Зрошувальна норма – кількість води, яку необхідно дати при поливах культурі за весь період вегетації – складає 200-400 л на 10 м². Для поливу краще використовувати воду із ставків або річок.

Підживлення: мінеральне добриво в десятилітровому відрі розводять в таких пропорціях: близько 20 г сечовини, 50 г калімагnezії і 20 г амофосу. Під кожен кущ виливають близько літра поживи.

Догляд за посівами цибулі на сіянку такий самий, як і на ріпку.

Догляд за рослинами цибулі сіянки полягає в систематичному розпушуванні міжрядь і вилолюванні бур'янів у рядках. Якщо з'являються квітконосні стрілки, їх виломлюють біля основи. У період догляду велику увагу приділяють густоті рослин – на 1 м² грядки їх має бути 400-700 шт. (залежно від способу сівби). За меншої густоти більше утворюється вибірку, а за більшої – сіянка буде дуже дрібною.

Догляд за цибулею, посадженою з розсади, також не відрізняється від двох попередніх.

Боротьба з хворобами

Існує близько п'ятдесяти видів грибків, які можуть викликати різні хвороби цибулі. Проте ми зупинимося на основних захворюваннях, що з року в рік завдають найбільше шкоди цибулі в період вегетації.

Несправжня борошниста роса, або пероноспороз. Одна із найпоширеніших і шкочочинних хвороб цибулі. Пероноспороз уражує всі види цибулі, але найбільше цибулю звичайну. Проявляється хвороба через 3-4 тижні після садіння цибулин сіянки або маточної цибулі.

Уражуються усі надземні частини та цибулина. Хворі рослини відстають у рості, листки жовтіють і засихають. У вологу погоду листки вкриваються сірувато фіолетовим нальотом. На уражених тканинах затримується пил і часточки ґрунту, внаслідок чого рослина набуває темно сірого забарвлення. З пошкодженого листя гриб проникає у цибулину, де і зимує у вигляді міцелію, при цьому ніяких зовнішніх ознак на ній не спостерігається. При висаджуванні в поле такі цибулини дають хворі рослини. На насінниках хвороба уражує стрілки та листки, на них утворюються жовтуваті, різного розміру овальні плями з характерним сірувато фіолетовим нальотом. Уражені стрілки надламуються, насіння не визріває або зовсім не утворюється.



Насінням і під час зберігання цибулі пероноспороз не поширюється. Від хвороби гине 15-20% рослин і більше.

Альтернarioз. Найбільш сприйнятливим до даної хвороби є старе листя цибулі. Перші симптоми проявляються у вигляді насичених водою плям, зазвичай з білим центром. Пляма може почати розвиватися на кінчику пера цибулі або в середній його частині (у такому разі лист переломлюється в місці формування плями). Краї уражених ділянок набувають забарвлення від коричневого до лілового, лист жовтіє вище і нижче ураженої частини. Згодом на уражених ділянках утворюються концентричні кільця, забарвлення яких варіює від темно коричневого до чорного. Вони є зонами спороношення грибка.

В ході розвитку плями на шийці цибулини утворюється перетяжка, уражаються луски. Аналогічні симптоми спостерігаються на стрілках. Уражені стрілки можуть відмирати, внаслідок чого насіння розвивається зморщеним. Зараження цибулин відбувається через шийку цибулини. Симптоми проявляються через 1-4 дні після зараження. Найсильніше хвороба розвивається під час тривалих періодів вологого стану листя. Захворювання призводить до загибелі листя, змен-

шення розміру цибулин і їх загнивання під час збирання і зберігання. Грибок зимує у вигляді міцелію в рослинних рештках та купках відбракованої цибулі.

Стемфіліоз. Хвороба завдає значної шкоди за високих літніх температур. Стемфіліоз цибулі найбільш активно розвивається на листках, уражених пероноспорозом або пошкоджених трипсом, тому нерідко хвороба проявляється як вторинна інфекція. Зараження найчастіше починається на старих листках, на вже відмерлій або пошкодженій тканині. Ранні симптоми на листках дуже схожі на симптоми альтернаріозу. Ураження починається з появи дрібних світло жовтих або коричневих плям, які потім розвиваються в подовжені горбики. Ці світло коричневі всередині горбики поступово стають темнішими по краях, а потім зливаються і уражають лист повністю. У вологу погоду пляма покривається слабким сіруватим або сірим нальотом.

Кореневі гнилі цибулі, спричинені грибами роду *Fusarium*, *Pythium*, *Rhizoctonia*.

Фузаріоз цибулі проявляється як у період вегетації, так і під час зберігання у сховищах. У період вегетації проявляється фузаріозне в'янення листків цибулі, а при зберіганні – фузаріозна гниль денця цибулин. Характерними ознаками є передчасне пожовтіння, скручування й відмирання листків, яке починається з верхівки. Згодом хвороба поширюється на всю листову пластинку, а уражене листя в'яне й загниває. Заражені частини цибулини набувають коричневого забарвлення. На денці утворюється білий або рожево кармінний повстяний наліт, корінці можуть повністю згнивати, тому уражені рослини легко витягуються з ґрунту. Під час збору врожаю можна не помітити уражені цибулини з ознаками загнивання.

Гриби роду *Pythium*. Основні симптоми захворювання проявляються на молодих сіянцях: вони можуть загнити до проростання, а проростки – до появи сходів. У нижній частині стебла утворюється мокра пляма, а на корінні – водяниста гниль. По мірі загнивання коріння може ставати чорним. Гриб також може уражувати насіння, на якому утворюється водяниста гниль. При ураженні більш дорослих рослин спостерігається відставання в рості, а за сильного ураження – пожовтіння та в'янення листя.

Ризоктоніоз, або суха фіолетова гниль, або повстяна гниль. Листя хворих рослин жовтіє і висихає, на корінні з'являються свинцево сірі плями, які западають. На них пізніше формуються дрібні майже чорні подовжені утворення (псевдосклероції).

Основними фунгіцидами для боротьби з хворобами цибулі є «Квадріс», «Ридоміл», «Скор».

Шкідники цибулі

Шкідниками цибулі зеленої є різні види комах, які можуть відкладати яйця на поверхні рослини або в ґрунті навколо нього. Рослині завдають шкоди як дорослі комахи, так і їхні ненажерливі личинки. Після атаки шкідників у ослабленої цибулі частіше виникають різні хвороби, які призводять до повної втрати врожаю. Розміри шкідників цибулі дуже малі, тому виявити їх нашістья непросто. Для цього потрібно знати характеристику зовнішнього вигляду комах та їх личинок, а також симптоми, які сигналізують про їх появу на грядках.

Кореневий кліщ. Виявити цього шкідника відразу непросто, оскільки він живе в кореневій частині рослини і живиться цибулиною, що знаходиться в землі. Кореневий кліщ може нападати і на викопані цибулини, повільно знищуючи їх зсередини, в результаті чого зібраний урожай не зберігається і починає гнити.

До ознак ураження цибулі кореневим кліщем відносяться:

- ➔ денце цибулини засихає і відпадає;
- ➔ на листках цибулі з'являється білий наліт;
- ➔ зелена маса починає жовтіти і сохнути;
- ➔ цибулини деформуються і стають висушеними;
- ➔ стебло і коріння рослини починають покриватися цвіллю і загнити.

Дзюрчалка цибулева. Хоч цей шкідник і з'являється нечасто, але може завдати серйозної шкоди врожаю цибулі. Комахи вражають рослину у другій половині її зростання і завдають шкоди безпосередньо цибулині.

Ознаки ураження рослини луків дзюрчалкою:

- уповільнення зростання;
- пожовтіння кінчиків листя;
- в'янення зеленої маси;
- цибулина стає м'якою, а її середина чорніє;
- у разі сильного ураження починається гниття цибулі, що супроводжується характерним неприємним запахом.

Цибульна муха. Цей шкідник вражає цибулю на ранній стадії її зростання, а ненажерливі личинки можуть швидко переміщатися від хворих рослин до здорових, долаючи відстані до 0,5 м.

Симптомами появи шкідника на посадках цибулі є:

- групове в'янення молодих сходів цибулі у фазі першого листка;
- наявність білих личинок у підставі листя рослини;
- дрібні отвори на листках цибулі і в самій цибулині;
- пошкодження шийки цибулини у дорослої рослини;
- загнивання цибулини.

Стеблова нематода. Цей шкідник являє собою хробака, який відкладає крихітні яйця в м'якоті цибулини. Шкоди рослині наносять не тільки личинки нематоди, але і дорослі особини, які випивають з рослини сік і провокують його загибель.

- ! Найчастіше стеблова (цибулинна) нематода пошкоджує кореневу частину рослини і про-
вокує гниття цибулини.

Ознаками ураження цибулі стебловою нематодою є:

- уповільнення зростання;
- пожовтіння та засихання листків цибулі;
- пухка структура цибулин;
- поверхня цибулини тріскається, а лушпиння відпадає;
- розм'якшення і відпадання денця;
- загнивання нижньої частини рослини.

Цибулевий довгоносик. Цей шкідник пошкоджує листя цибулі, проколюючи їх своїм довгим носом. Джерелом зараження можуть бути залишені в ґрунті заражені торішні залишки рослин.

Ознаками ураження цибулі довгоносиком є:

- дрібні круглі цятки і світлі штрихи на листках рослини;
- пошкоджені комахами нерівні краї листя;
- пожовтіння і в'янення зеленої маси;
- уповільнення росту рослини.

Цибульна міль. Метелики цибулевої молі можуть знищити весь урожай цибулі на перо, оскільки відкладають на листках яйця, з яких з'являються ненажерливі личинки. Якщо не помітити шкідника відразу, то гусениці пошкоднують не тільки листя, але і суцвіття рослини.

Ознаками ураження цибулі цим шкідником є:

- наявність світлих поздовжніх смуг на листках цибулі;
- уповільнення зростання;
- пожовтіння і засихання кінчиків листків;
- в'янення рослини;
- загнивання цибулин.

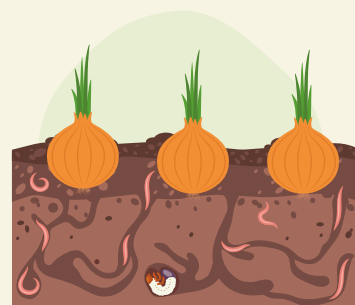
Трипси. Цей шкідник може завдавати шкоди зеленій частині цибулі або самій цибуліні, висмоктуючи соки з листя і кореневої частини рослини.

Ознаками ураження цибулі трипсом є:

- уповільнення зростання;
- поява білих або сріблястих смуг на зеленій частині рослини;
- викривлення і пожовтіння листя;
- дрібна цибулина;
- в'янення і загнивання рослини.

Як ефективно боротися зі шкідниками

Особливістю боротьби зі шкідниками цибулі є те, що комах і личинок не рекомендується знищувати з допомогою інсектицидів. Шкідливі хімічні препарати накопичуються в ґрунті, а зелена частина рослини після такої обробки стає непридатною в їжу. Тому при вирощуванні цибулі для боротьби зі шкідниками використовують переважно народні засоби, поєднуючи їх з агротехнічними прийомами для знищення комах і їх личинок.



Основні методи боротьби зі шкідниками цибулі за допомогою народних рецептів:

- змішати 400 г солі з відром води, а потім полити цибулю отриманим розчином. Через 3 години після обробки здійснити полив рослин звичайною водою. Засіб допомагає позбутися від цибулевої дзюрчалки;
- розтерти 2 головки часнику з невеликою кількістю води і залишити на ніч. Додати 0,5 склянки рослинної олії, 1 ч. л. рідкого мила і 1 л води. Перемішати отриманий розчин і обприскати ним хворі рослини. Даний засіб перешкоджає розмноженню цибулевої мухи і тютюнового трипса;
- залити 1 кг листя кропиви 5 л окропу і залишити для бродіння на 5 днів. Отриманий розчин розбавити водою у співвідношенні 1:10 і полити хворі рослини під корінь. Відвар з кропиви добре усуває кореневого кліща та інших шкідників;
- полити землю між грядками водою, а потім посипати її сумішшю меленого пекучого перцю і гірчиці. Ці спеції допомагають усунути практично всіх шкідників цибулі;
- залити 4 кг томатного бадилля 10 л води і кип'ятити на слабкому вогні протягом кількох годин. Потім охолодити отриманий засіб і обприскати ним листя рослини. Цей засіб допомагає усунути кореневого кліща і цибульну моль;
- залити 200 г подрібненої висушеної ромашки 10 л води і залишити настоятися на ніч. Отриманий засіб процідити і окропити хворі рослини;
- змішати тютюновий пил і просіяний деревний попіл у співвідношенні 1:2. Посипати приготованим сухим засобом попередньо зволожені листя цибулі. Такий порошок допомагає боротися з довгоносиком і цибулевою попелицею;

- ➔ натерти 100 г дигтярного мила і розчинити його в невеликій кількості гарячої води. Потім змішати отриманий розчин з 10 л чистої води і окропити отриманим засобом грядки з цибулею. Даний засіб згубно впливає на личинки всіх шкідників.

Агротехнічні заходи боротьби. На початковій стадії ураження шкідниками, рослини можна врятувати за допомогою спеціальних агротехнічних прийомів. Вони вимагають додаткових трудових витрат, але допомагають знищити личинки і лялечки шкідників, а також прогнати з ділянки дорослих комах. До основних агротехнічних методів боротьби з цими шкідниками відносяться:

- ➔ висадка цибулі поруч з грядками моркви і гірчиці – ці рослини виділяють речовини, які відлякують комах;
- ➔ посадка календули, м'яти і чорнобривців по периметру грядок з цибулею, щоб їх аромат відлякував шкідників;
- ➔ видалення хворих рослин з ділянки та їх знищення;
- ➔ регулярна прополка бур'янів і видалення всіх рослинних залишків з ґрунту;
- ➔ глибоке розпушування верхнього шару ґрунту для знищення личинок і лялечок;
- ➔ проріджування дуже густих посадок рослин;
- ➔ регулярний огляд рослин щодо наявності личинок або пошкоджень від них;
- ➔ мульчування ґрунту на грядках торф'яної крихтою;
- ➔ дотримання режиму поливу для уникнення перезволоження або пересихання ґрунту.

Якщо жоден з засобів не допомагає, а шкідників багато, необхідно обробити інсектицидами: «Децис», «Фастак», «Бі-58», «Нурел Д».

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ЦИБУЛІ НА РІПКУ

За 20-25 днів до збирання врожаю цибулі, що вирощується на ріпку, поливи припиняють, що сприяє визріванню цибулин.

Деякі городники для прискорення визрівання цибулин за 10-12 днів до збирання виломлюють перо (коткують). Цей захід застосовують переважно в дощові роки, коли перо не вилягає, а рослини продовжують рости. Цього робити не слід, оскільки під час виломлювання пера рослини механічно пошкоджуються, внаслідок чого створюються умови для проникання в них інфекції шийкової гнилі. Цибулини з таких посівів непридатні для зберігання. Щоб прискорити визрівання цибулин, за 10-12 днів до збирання врожаю слід підрізати кореневу систему рослин лопаткою або іншим знаряддям, що припинить доступ вологи до рослин.

Збирають цибулю в суху сонячну погоду, коли починає вилягати перо, підсохла шийка і на цибуліні утворилися сухі луски. Зібрані рослини складають у рядки, підсушують. За цей період пластичні речовини з листків переміщуються в цибулини і маса їх збільшується. Після просушування цибулини очищають, якщо потрібно обрізують перо або плетуть у вінки.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ЦИБУЛЮ НА РІПКУ

Дозрілі і висушені цибулини зберігають переважно у коморах, на горищах, верандах, утеплених балконах. З похолоданням її накривають мішковиною, матами, сіном. Оптимальна температура зберігання +1°...-3° С, відносна вологість повітря – 75-85%.

Плетіння «вінків» з цибулі. «Вінки» ще часто називають «косами». Таким способом зберігання користуються ще здавна. В Інтернеті можна знайти чимало відеоінструкцій, як це зробити правильно. Якщо ви будете зберігати такі вінки на видному місці, то рекомендується їх прикрасити. Для цього використовуються сухі квіти, атласні стрічки і сухі овочі.

Зберігання в ящиках. Для зберігання цибулі в ящиках потрібно вибрати гарну ємність. Вона повинна бути щільною, не пошкодженою. Вибирайте ящики з пластика або дерева. Деякі господині використовують плетені кошики. Продукцію викладають в 1 або 2 шари. Сильно нашаровувати плоди не потрібно, інакше вони можуть загнитися. Оптимальна вага заповненого ящика повинна бути 10 кг. Зберігати ящики з цибулинами потрібно в темному прохолодному місці. Найкраще продукція зберігає товарні якості в підвалі. Якщо такої можливості немає, можете розмістити ємності в кухонному ящику або під ліжком.



Зберігання в сітках. Існує найбільш популярний метод, який полягає у використанні сіток. У ХХ ст. зберігали ріпчасті цибулини в панчохах, але сітковий спосіб зберігання кращий – так плоди отримують більше повітря.

Оптимальна вага сітки з цибулею 20-25 кг. Сильно трамбувати не потрібно – в сітці має бути циркуляція повітря. Взимку зберігають наповнений сітковий мішок в підвалі або на балконі.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ЦИБУЛЮ НА РІПКУ

Цибулю-ріпку можна використовувати для приготування домашньої консервації. У такому стані вона зберігається кілька років.

Цибуля стерилізована. Очистіть цибулини, промийте їх і видаліть плівку. Залейте їх холодною водою і додайте сіль. Залиште настоюватися на 30 хвилин. Це дозволить видалити цибульний сік, який має молочний відтінок. В цей час в кожен стерилізовану банку покладіть 4 шт. перцю горошком, по 2 шт. запашного перцю, 1 гвоздику, 1 паличку кориці. Перекладіть цибулю в банки, дайте їй настоятися. Додайте в банку 2 лаврові листки. Для приготування маринаду потрібно змішати воду і оцет, цукор, сіль. Поставте його на вогонь. Після того як маринад закипить, потрібно залити його в наповнені банки. Закрийте стерилізованими кришками. Накрийте банки теплими куртками. Вони повинні остигати в таких умовах 8-10 годин. Через 2-3 тижні можна вживати. Зберігайте її в холодильнику або в підвалі.

Цибуля маринована червона. Наріжте очищені цибулини кільцями. Перекладіть цибулю в глибоку ємність. Для приготування розсолу змішайте оцет, кип'ячену холодну воду, цукор і сіль. Залейте розсолом подрібнену цибулю. Приберіть в холодильник на 2 години.



Солоня ріпчаста цибуля (без стерилізації). Очистіть головки і розділіть кожну на 2 частини. Помістіть в банки, наповнюючи доверху. У кожну ємність насипте по 4 ст. л. солі і 2 ст. л. цукру. Через 20 хвилин залейте в банки по 25 мл оцту (9%), окропом (температура повинна бути від + 90° С до + 95° С) залейте ємності. Закрийте бляшаними кришками. Залиште остигати на 10 годину в вертикальному положенні. Після охолодження перенесіть на постійне місце зберігання.

Цибуля в томатному соусі. Очистіть цибулини від лушпиння і промийте. Наріжте їх кільцями, товщина яких 3-4 мм. Подрібніть петрушку і додайте до кілець. У сковороді нагрійте масло, змішане з томатним соком. Додайте в суміш цукор і сіль. Помішуючи, тушкуйте 10-15 хвилин. Влийте оцет, розмішайте і зніміть з вогню через 1 хвилину. Залейте сумішшю цибулю і змішайте. Помістіть мариновану цибулю в стерилізовану банку і накрийте жерстяною кришкою.

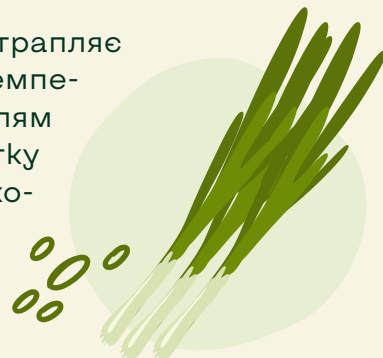
Простерілізуйте банку з вмістом 10 хвилин. Для цього поставте її в ємність з окропом на повільному вогні. Закрийте ємність і дайте їй охолонути за кімнатної температури.

Квашена цибуля (без стерилізації). Очистіть цибулю і розділіть кожну головку навпіл. Покладіть половинки в банку, залийте кип'яченою холодною водою і додайте спеції. Накрийте банку бляшаною кришкою, але не закручуйте її. Поставте зверху невеликий вантаж (до 200 г). Помістіть ємність в холодне темне приміщення для зберігання.

Особливості зберігання заготовок

Заготовки повинні зберігатися в холодному приміщенні, куди не потрапляє сонячне світло. Кращий варіант – це підвал. У такому приміщенні температура стабільна, тому продукція не буде псуватися. Міським жителям можна зберігати заготовки в коморі, під ліжком або в темному кутку балкона. Якщо ж ви відкрили банку, то терміни зберігання страви скорочуються до 5-7 днів.

Сушена цибуля. Ріпчасту цибулю можна сушити подрібненою. Варіанти нарізки можуть бути різними: кільця, півкільця, кубики. Товщина нарізки в будь-якому випадку не повинна бути більше 3-5 мм. Зелену цибулю перед сушінням промивають і обсушують на рушниках.



У духовці. Цибульну нарізку викладають рівномірним шаром на дека, застелені папером для випічки. Духовку прогрівають до температури 50-60° С, а потім поміщають туди піддони з цибулею. Дверцята шафи на весь час готування тримають прочиненими, а саму нарізку періодично перемішують, контролюючи процес приготування.

Зелену цибулю слід сушити окремо від ріпчастої, оскільки вона сушиться вдвічі швидше. Час сушіння цибулі становить приблизно 5-6 годин.

В електросушарці. Нарізку з цибулі рівномірно розкладають на піддонах. Температура в електросушарці повинна бути близько 55-65° С. Час сушіння буде залежати від виду цибулі. Зелень висохне буквально через 2,5-3 години, а ріпчастій цибулі може знадобитися час до 7 годин. На різних піддонах можна сушити і зелені частини рослини, і подрібнену цибулю.

В аерогрилі. Сушка в аерогрилі дуже зручна, оскільки займає мінімум часу, буквально 30 хвилин для зелені і 1 годину для звичайної цибулі. Сушиться цибуля за температури 70° С на максимальній швидкості агрегату.

Надворі. Цибулю можна сушити і на свіжому повітрі. Для цього цибулю подрібнюють. Ріпчасту можна засушити кільцями. Далі нарізку викладають на решітки або дошки, які залишають в добре провітрюваному місці, уникаючи попадання сонячних променів. Періодично цибулю слід перемішувати, щоб сушка проходила рівномірно. Сушіння на свіжому повітрі займає приблизно 10-14 днів.

Як зберегти цибулю після сушіння. Висушену цибулю-ріпку поміщають у провітрювані ящики порціями по 5-6 кг і відправляють в темне прохолодне місце. Це може бути підвал або льох. Суху нарізку ріпчастої або зеленої цибулі змішують або зберігають окремо в банках зі щільно закрученою кришкою. Місцем зберігання може бути шафа, що захищає продукти від прямого сонячного світла.



ЧАСНИК



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ЧАСНИК

Часник популярна овочева культура багатьох народів по всьому світу, оскільки має гострий смак і характерний запах. В їжу вживаються майже всі частини молодої рослини: листя, стрілки і квітконоси. Таким чином не споживається тільки коріння рослини і тонке захисне лушпиння зубчиків.



Піфагор називав часник королем прянощів. В Європі ця рослина з'явилася близько 5000 років тому. Часник вважався основним лікарським засобом в стародавній Греції і Римі. Часник варили у воді, поєднували з іншими ліками і використовували в якості дезинфікуючого і загоюючого засобу. Найголовнішими лікарськими засобами в ті часи були часник і опіум: з макових зерен робили опійну витяжку, змішували її з часниковим соком і підмішували в вино. Цим засобом поїли хворих перед проведенням операцій, а також просочували пов'язки на ранах, щоб зняти біль і запобігти зараженню крові. Також в давнину вважалося, що запаху часнику боїться нечиста сила, тому гірлянди з засушеним часником були оберегом у багатьох будинках.

Стародавні римляни були впевнені, що часник примножує сили, зміцнює дух, лікує від усіх хвороб. Часник входив в раціон легіонерів. Вихованці гладіаторських шкіл вживали його кілька разів на день – вважалося, що часник примножував хоробрість і народжував презирство до смерті.


Під час Другої світової війни через дефіцит медикаментів нерідко використовували часник. Цілющі властивості цього природного антибіотику здатні впоратися з низкою болячок. І не зважаючи на його специфічний смак та аромат, навіть сьогодні більшість людей вживають цю цибульну рослину в їжу для профілактики і лікування різних захворювань.

Урожайність: від 20 до 50 т з 1 га або до 2-5 кг з 1 м².

Визрівання: За тривалістю вегетаційного періоду (від з'явлення сходів до настання біологічної стиглості – збору врожаю) сорти часнику поділяють на ранні (до 100 діб), середньостиглі (101-120) та пізньостиглі (понад 120 діб).

Калорійність: 130 ккал на 100 г.

Хімічний склад: Часник – джерело вуглеводів, білка, глікозидів, органічних кислот, фітонцидів, ефірних масел, вітамінів С, РР, В₁, В₂, В₅, В₆, холіну, ферментів, калію, натрію, кальцію, фосфору, магнію, цинку, селену, фосфору. Цінність часнику в речовині аліцин, за яку його і презентують у якості кращого засобу для імунітету.

 Корисний зелений часник для чоловіків, жінок і дітей. Але перед тим як почати давати продукт дитині, потрібна консультація з фахівцем, щоб запобігти можливій шкоді здоров'ю. Продукт не рекомендують вживати жінкам, що годують немовлят грудним молоком – смак і запах грудного молока будуть поганими; а також людям, у яких є проблеми з нирками, органами шлунково-кишкового тракту, за геморою може виникнути внутрішня кровотеча, за виразки шлунку порушується його мікрофлора.

Лікувальні властивості часнику. Часник в їжу використовується у вигляді зелені (пір'я) і цибулини – зубчиків.

Молодий зелений часник:

- Налагоджує роботу травної системи, значно покращуючи весь процес переробки їжі в організмі.
- Необхідний в раціоні людей, які хворіють на цукровий діабет, оскільки здатний знижувати рівень цукру в крові.
- За лічені хвилини може знизити артеріальний тиск.
- Допомагає в роботі печінки й інших органів, надаючи жовчогінну, сечогінну і потогінну дію. Саме завдяки останньому допомагає знизити температуру тіла в разі застудних захворювань.
- Запобігає появі негативних пухлин і розвитку онкологічних захворювань.
- Звільняє дихальні шляхи, дозволяючи тим самим легше дихати (що добре за нежитю), а також налагоджуючи роботу всієї дихальної системи.
- Завдяки наявності сірки, вбиває глисти й інші шкідливі мікроорганізми.
- Підвищує розумову працездатність, покращуючи мозковий кровообіг.
- Має антисептичну та антибактеріальну дію, що допомагає загоювати рани.
- Служить як знеболюючий засіб.
- Виступає також як профілактичний засіб від атеросклерозу.
- Часте вживання молодого зеленого часнику запобігає інсульту та інфаркту.
- Допомагає при безсонні.

Цибулина часнику не менш корисна – вона містить цукор (до 27%), білок (до 8%), вітамін С (до 30 мг на 100 г), ефірну олію, фітонциди, фітостерини, алліїни (0,3%), інулін.

Часник має омолоджуючу дію, оскільки в ньому містяться речовини, що стимулюють синтез в організмі як чоловічих, так і жіночих статевих гормонів.

Він підвищує апетит. Часник рекомендують застосовувати для придушення процесів гниття і шмування в кишечнику (алліїн розщеплюючись ферментами в шлунково-кишковому тракті, перетворюється в алліцин, який має сильну бактерицидну дію), а також за атонії кишечника і колітів. Часник – ефективний глистогінний засіб.

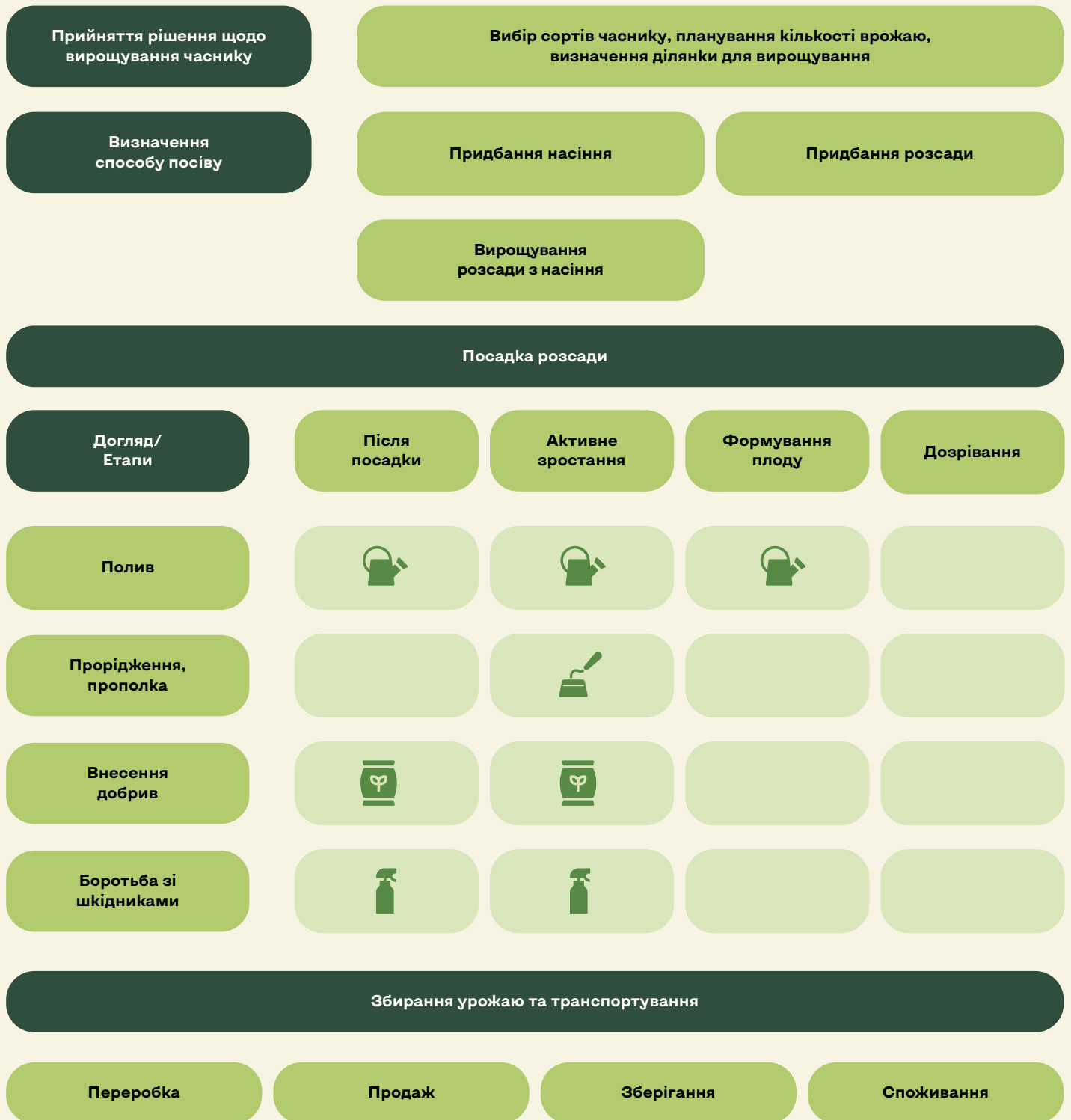
Вживання часнику робить стінки судин більш еластичними і регулює кров'яний тиск (насамперед кровоток коронарних і мозкових судин, а також судин ніг, очного дна і внутрішнього вуха).

Настоянку часнику в медицині застосовують для **лікування гіпертонії й атеросклерозу**.

ЯК ВИРОЩУВАТИ ЧАСНИК

Для того, щоб оцінити скільки часнику потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для його вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання часнику – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Часник: від купівлі насіння до споживання



На відміну від інших цибулинних рослин часник утворює складну цибулину, що складається з окремих часточок (від 4 до 30 і більше), що називаються зубками або зубчиками.

Розмножується часник зубками або повітряними цибулинками – бульбочками (насінинами), які висаджують під зиму. В побуті населення вирощує часник зубчиками, які висаджуються в ґрунт в середині або в кінці жовтня, а наступного року з одного зубчика виростає одна цибулина, яка складається з кількох зубчиків. Якщо ж ми озимий сорт часнику посадимо весною, то виросте одна велика цибулина без зубчиків.

Рослини часнику, висаджені восени, часто стрілюються весною. Це їх біологічна особливість, тому якщо ми хочемо отримати товарну продукцію, тобто цибулину, що складається з кількох зубчиків, то ці стрілки маємо виламати. Якщо ж ми хочемо отримати з стрілок насіння, то ми їх залишаємо і потім збираємо з них насіння, яке називається повітряними цибулинками.

Під час розмноження повітряними цибулинками їх висівають звичайною зерновою або овочевою сівалкою, або ж роблять це вручну. В перший рік формуються невеликі цибулини з одним зубком – однозубки. Вони залишаються зимувати в землі й наступного року формують повноцінні цибулини. А от рослина, вирощена із зубків, дає урожай восени того ж року.

Порівняно з ріпчастою цибулею часник більш зимостійкий. Зубки його проростають за 3-5° С.

Вирощуються 3 форми часнику:

- озимий, що стрілюється;
- озимий, що не стрілюється;
- ярий, що не стрілюється.

Назви «озимий» і «ярий» визначають строки висадження посівного матеріалу.

У форм, що стрілюються, стрілки виростають до 1,0-1,5 м, на яких формуються повітряні цибулини діаметром 3-10 мм.

Часник вирощується для отримання зелені весною і для отримання цибулин (зубків) влітку та восени.

Принципи вирощування зелені часнику на присадибній ділянці

Під час вирощування часнику перш за все, необхідно скопати ділянку, загребти і вирівняти землю.

За розмітками зробити борозни, всередину насипати попелу та органічних добрив.

На рівній відстані розсадити зубчики часнику. Відстань між зубками 10 см, між рядами 20-25 см. Якщо зубчики великі, їх потрібно по рядках встромляти руками, так щоб корінець розташовувався внизу. Рядки злегка розрівняти, утрамбувати і можна чекати сходів.

Щоб отримати ранню зелень, після того, як зубчики зійдуть, необхідно забезпечити їм регулярний полив.

Збирають урожай до появи стріл, в південних краях цей період припадає на червень-липень місяць. У північних регіонах часник може дозрівати пізніше.

Головки викопують з ґрунту, чистять, вимивають від землі.

Урожай довго не зберігається, тому потрібно подбати про його переробку на кулінарні потреби або ж для продажу на ринку.

Як виростити зелень часнику в домашніх умовах

За необхідності молодий зелений часник можна виростити в домашніх умовах у такий спосіб:

- Розділити часникову голівку на зубчики.
- Посадити в приготований поживний ґрунт.
- Залишити ємність в приміщенні з хорошим освітленням.
- Проводити помірний полив за необхідності.
- Через 7 днів можна зрізати перші молоді пагони.

Способи вирощування часнику для отримання цибулин (зубків)

Часник, що стрілкується, вирощують у дво-, трирічній культурі.

У перший рік сіють повітряні цибулини (або бульбочки) восени відразу по дозріванню або наступного року рано навесні. Посів роблять густий, на широких грядках.

Влітку наступного року проводять проріджування посівів, вибираючи великі однозубки для реалізації, інші – зимують на місці.

На третій рік часник стрілкується й утворює бульбочки, які збирають для подальшого розмноження, а цибулини реалізують у літньо-осінній період. Для одержання більших товарних цибулин стрілки видаляють.

Часник, що не стрілкується, вирощують в однолітній підзимовій або ярій культурі. У товарних цілях висаджують великі зубки: озимих сортів – восени (для реалізації часнику в літньо-осінній період), ярих – навесні (з метою продажу у зимово-весняний період).

Великі однозубки (народні назви – яблуко, москаль) одержують при весняній розрідженій посадці великих бульбочок, дрібних однозубків, дрібних зубків цибулин ярих сортів, що не стрілкуються, дрібних і великих зубків підзимових сортів, що стрілкуються і не стрілкуються. Тобто, якщо ви озимий сорт посадите весною, то отримаєте не цибулину з кількома зубчиками, а одну велику без зубчиків.

ЯК ВИБРАТИ НАСІННЯ ЧАСНИКУ

Вирощування часнику – досить прибуткова справа. Дедалі більше фермери повертаються до розмноження саме цієї культури. За якими критеріями вибирати насіння?

Найперше зверніть увагу на термін дозрівання. Існують **ранні, середні та пізні сорти** часнику. Огляньте насіння, його зовнішній вигляд має бути презентабельним, без пошкоджень та запаху плісняви.

Вибирайте тільки найкращі селекційні сорти та гібриди часнику. Детально ознайомтесь з особливостями сорту. Забарвлення може варіюватись від яскраво-білого до блідо-фіолетового. Форма плодів зазвичай округла або краплеподібна.

Радимо спочатку детально ознайомитись з усіма нюансами, а вже потім купувати насіння. Будьте озброєними наперед.

Цибулини **озимого** часнику вкриває щільна оболонка, яка у разі морозів покликана захистити його від перемерзання. Літній не готується до холодів, тому й шкірка буде тоненькою. У ярого часнику «паличка» посередині невелика і м'яка. Зимовий пеньок щільний як олівець.

Зимовий (озимий) часник відрізняється від літнього (ярого) не лише термінами посадки, але й якістю лушпиння і товщиною пенька. Якщо взяти головку до рук і подивитись скільки у ній зубчиків, то можна зрозуміти, який вид перед нами. У зимового їх буде небагато і вони будуть великими. Розташовуються зубчики рівномірно. Їх не більше за 10 штук. У літнього навпаки – близько двох десятків зубців невеликого розміру. До того ж вони усіх калібрів і виростають на головці хаотично.



Зимовий часник добирає вагу до 300 г, а літній – втричі менший, зазвичай він не важить більше 100 г.

Як самому виростити насіння часнику

Часник на насіння можна виростити, використовуючи різний посівний матеріал.

1. Повітряні цибулини (воздушка, бульбочки) – насіння з повітряної коробочки, в яку перетворилася суцвіття. Оптимальним вибором для вирощування повітряної цибулини є фіолетові сорти з раннім або ранньо-середнім терміном визрівання, висаджені восени. В кінці весни – початку літа рослини випускають стрілки. На їх вершині формується суцвіття.

Для отримання якісного посівного матеріалу відбирають найбільш сильні й здорові рослини. Протягом літа суцвіття перетворюється в повітряну коробочку, наповнену невеликими цибулинами-бульбочками.

Насіння вважається дозрілим, коли зовнішня оболонка коробочки підсихає і розтріскується. Квітконоси просушують, обмолочують, бульбочки калібрують (сортують за діаметром). Насіннєвий матеріал необхідно зберігати до осінньої сівби (10-14 днів) за температури 10-14° С.

Переваги:

- Низька вартість матеріалу.
- Можливість швидко розмножувати часник.
- Легкість посадки.

Недоліки:

- Трудомісткість процесу збору бульбочок.
- Дворічний термін очікування до отримання товарного продукту.

Розміри (калібрування за діаметром):

- Великий: 6-8 мм.
- Середній: 4-5 мм.
- Дрібний: 3-4 мм.

Кількість посівного матеріалу на 1 сотку: 0,5-0,7 кг залежно від калібру.

2. Однозубка (сіянець) – круглі зубчики, отримані шляхом однорічного вирощування з повітряної цибулини. Великі бульбочки після першого сезону дають однозубку, яка годиться для вирощування товарного часнику. З дрібнокаліберної однозубки отримують крупнокаліберну, а вже з неї наступного року виросте однозубок під посадку на головки часнику.

Термін посіву – трохи раніше або одночасно з посадкою озимого часнику.

Збирають однозубку за 2-3 тижні до збору врожаю товарного часнику. Зазвичай цей час припадає на другу половину червня. Зібраний сіянець просушують під навісом, що захищає від впливу прямих сонячних променів.

Переваги:

- Висока стійкість до хвороб і шкідників.
- Висока врожайність (продуктивність краща, ніж із зубків аналогічної ваги).
- Відмінні характеристики товарного продукту.

Недоліки:

- Відносно висока вартість.
- Трудомісткість при викопній системі вирощування.

Розміри (калібрування по діаметру):

- Великий: 14 мм.
- Середній: 10-13 мм.
- Дрібний: менше 10 мм.

Кількість посівного матеріалу на 1 сотку: 10-15 кг залежно від калібру та схеми посадки.

3. Зубки – це дольки з покривним шаром, вилущені зі зрілої головки часнику, що виросла з однозубки або зубка.

Часник першої репродукції вирощують з сіянки. Термін посадки – як на однозубку.

Після збору рослини просушують і зберігають у пучках. Стебло і коріння не обрізають!

Під час підготовки до посадки зубки знезаражують. Для цього готують 3% розчин фунгіциду «Фундазол» з додаванням препарату, до складу якого входять мікроелементи.

Переваги:

З зубків першої генерації можна за 1 рік виростити повноцінний урожай товарного часнику за умови отримання якісного посівного матеріалу.

Недоліки:

- Виродження у разі використанні насіння 3-4 поколінь.
- Необхідність в розлущуванні головок часнику.
- Механізована посадка не може посадити всі зубки дном вниз.
- Менша стійкість до заморозків.

Розміри (калібрування за діаметром):

- Великий: 30 мм (6 г).
- Середній: 25 мм (3-6 г).
- Дрібний (непридатний до посадки): менше 25 мм (3 г).

Кількість посівного матеріалу на 1 сотку: приблизно 20 кг – масу уточнюють залежно від схеми посадки і середньої ваги зубка.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ ІЗ ЧАСНИКОМ

Найкраще посадити часник після зернових і баштанних культур (гарбузів, кабачків, патисонів), кормових трав, бобів, гороху. Ці рослини за час свого росту насичують ґрунт поживними мікроелементами, не виснажують його, а, навпаки, позитивно впливають на мінеральний склад. Це добре позначається на зростанні культури, що дозволяє вирощувати більш великі і здорові цибулини.

Також можна висаджувати рослину після ранньої картоплі. За короткий проміжок вегетації картопля не встигає значно виснажити ґрунт, тому можна зайняти її місце часником.

«Друзі» часнику. Ідеальним сусідом для нього стануть помідори, буряк, суніця.



Часник добре відлякує тлю на грядці, тож цю культуру має сенс садити між рядами з овочами та квітами, які дуже сильно страждають від попелиці.

Часниковий аромат відлякує колорадського жука, тому можна висадити його поряд з картоплею, яка дуже страждає від набігів цієї комахи.

Можна садити часник поряд з такими квітами, як гвоздики, гладіолуси, троянди, айстри в якості профілактики чорної плямистості, несправжньої борошнистої роси, сірої гнилі.

Сам часник від цибулевої мухи рятує календула і цикорій.

Добре садити часник на сусідніх грядках з хрінном, оскільки вони взаємно підвищують концентрацію вітаміну С в листі.

Напевно, найкращим сусідом, якого тільки можна уявити для часнику, є полуниця. Часник за допомогою власних фітонцидів захищає полуницю від хвороб, викликаних грибком, а також від підземних шкідників. Полуниця, у свою чергу, сприяє формуванню великої цибулини з великою кількістю зубців. Крім усього іншого, часник відлякує слимаків та вовчка, що дозволяє виростити здоровий врожай полуниці.

Не гірше **проявляє свої антисептичні властивості** часник і в парі з морквою. Фітонциди, що виділяє часник, оберігають морквину від морквяної мухи. А ферменти, що виділяються морквою в ґрунт, допомагають сусідові довше підтримувати зелень надземної частини і сприяють визріванню більшої цибулини. Важливо, що при цьому заощаджується місце на грядках, а також збільшується лежкість плодів.

«Вороги» часнику, після яких не варто садити культуру: цибуля, пізньостигла картопля, ріпа, морква, буряк, капуста.

Не слід висаджувати поруч з часником горох і квасолю, оскільки вони активно забирають з ґрунту всі поживні елементи і не дають рослині нормально розвиватися.

Серед несприятливих сусідів є також цибуля, огірок, томати. Не найкращим чином проявляє себе баклажан, якщо його посадити поруч з часником.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ЧАСНИКОМ

Навесні сходи озимого часнику з'являються дуже рано (слідом за розмерзанням ґрунту). Якщо посіви восени були вкриті солом'яною мульчою, то насамперед знімають мульчу (краще по мерзлоталому ґрунту), а тільки після цього ґрунт розмерзнеться, рослини підживлюють азотними добривами (20-30 г/м² аміачної селітри).

Слідом за цим **міжряддя розпушують** на 4-6 см. Наступного разу їх слід розпушувати через 8-10 днів, доцільніше після дощу. Глибоко розпушувати міжряддя не рекомендується, оскільки це може призвести до пошкодження кореневої системи.

Для збільшення середньої маси цибулин у стрілкуючих форм часнику варто виламати стрілки вже на початку їх утворення. Це прискорить дозрівання цибулин і сприятиме збільшенню їх маси на 20-25%.

Подальший догляд за рослинами полягає у виполюванні бур'янів у рядках і поливах. Поливають часник у південних районах – 6-7 разів, у зоні лісостепу – 2-5 рази, а на Поліссі і в західних областях – 1-2 рази залежно від погодних умов року. За 20-25 днів до збирання врожаю поливи припиняють. Це прискорює визрівання цибулин.



Хвороби часнику

Хвороби часнику найчастіше розвиваються комплексно, рідко – у чистому вигляді. Часник одночасно вражають пероноспороз+шийкова гниль, чорна пліснява, фузаріоз+бактеріоз, сіра пліснява+шийкова гниль, бактеріоз+шийкова гниль, зелена пліснява+бактеріоз тощо.

Грибкові хвороби спричиняють найбільші втрати врожаю на полі та у сховищах. На здорові рослини і незаражені ділянки ґрунту збудники грибкових захворювань потрапляють із садивним матеріалом, інструментами, водою. Міцелій гриба знаходиться всередині тканин рослини, недосяжний для засобів захисту рослин.



Заходи боротьби включають знищення заражених рослин, дезінфекцію інструментів, протруєння посадкового матеріалу, обробку фунгіцидами.

Більшість збудників головних захворювань часнику зберігаються у ґрунті тривалий час, тому правильний вибір ділянки для вирощування і щорічна сівозміна (!) є вирішальними у вирощуванні здорових рослин.

В боротьбі з хворобами часнику застосовуються фунгіциди «Ридоміл», «Максим», «Скор», «Бордоська рідина», але в кожному конкретному випадку потрібно радиться з фахівцем.

Фузаріоз (гниль денця). Перші ознаки захворювання виявляються у період дозрівання цибулин. Симптоми гнилі денця розвиваються повільно і часто виглядають, як пожовтіння і відмирання листків, починаючи від верхівки. Більшість коренів згниває, на денці є помітний наліт. Іноді на початку сезону уражений часник вкривається червонуватим нальотом. Закладені на зберігання цибулини часнику мають почорнілу шийку, зморщуються, заповнюються рідиною і буріють. Деякі часничини передчасно викидають стрілку. Уражені під час зберігання часничини муміфікуються. У сильно уражених рослин при спробі витягти їх із ґрунту денце і корені легко відриваються. Фузаріозна гниль денця розвивається за підвищеної температури ґрунту або більш високої температури зберігання.

Несправжня борошниста роса часнику (пероноспороз). Розвивається у регіонах із підвищеною вологістю ґрунтів та рясними опадами. Уражені рослини відстають у рості і знебарвлюються. На листках і стеблах утворюються сірувато-фіолетові виразки. Часто уражені листки повністю засихають. Уражені посіви дають поганий врожай, часничини деформуються. На уражених пероноспорозом посівах часнику вилягають цілі ділянки.

Сіра гниль (ботрітіс). Захворювання ще має назву «некрот», шийкова гниль часнику. Гриб атакує часник у вологу теплу погоду. Гниль з'являється у місці шийки або механічних ушкоджень, потім поширюється на всю цибулину. Шийка розм'якшується і ослизнюється, цибулина вкривається пухким нальотом спор.

На зубках утворюються сіро-бурі плями, на яких проступає наліт склероціїв. За пару місяців цибулина згниває повністю, заражаючи здоровий врожай.

Біла гниль часнику. Симптоми білої гнилі схожі на ураження фузаріозом, проте більш небезпечні і можуть викликати повний крах виробництва часнику. Фактично це – найбільш небезпечне захворювання. Від білої гнилі важко позбутися, ефективні засоби боротьби дотепер не розроблені. Збудник зберігається на ділянці декілька років. Часничини розм'якшуються і стають неїстівними. Вони непридатні до зберігання і поширюють захворювання на здоровий врожай, тому у випадку ураження їх слід негайно видаляти. У разі сильного ураження часничини чорніють і повністю згнивають. На початку ураження на стеблі утворюється пухнастий наліт (міцелій), який простягається до основи цибулини. У розкладеній тканині формуються маленькі, темні зимуючі структури, що називаються склероції. Листя жовкне і в'яне. Рослини легко висмикуються з ґрунту.

Пеніцилінова гниль. Виявляється у пригніченні, в'янненні і пожовтінні рослин. Також відбувається затримка росту. За подальшого розвитку захворювання з'являється блакитний чи сіро-блакитний міцелій при основі та по периметру цибулин. Зубчики і вся часничина розм'якшуються і наповнюються рідиною, а потім згнивають повністю, наповнюючись масою блакитно-зеленого міцелію. Корені легко відділяються від цибулини. Гриб може утворювати спори в уражених зубчиках, що виглядає, як синювато-зелена маса. Шкодить він переважно у сховищах, у ґрунті довго не зберігається. Спори з уражених рослин поширюються і заражають здорові рослини або зубчики під час посадки. Механічні ушкодження значно полегшують проникнення збудника, який зберігається на поверхні та всередині уражених часничин.

Чорна пліснява (аспергільоз) часнику. Переважно вражає цибулю, проте є небезпечним для часнику у південних регіонах із посушливим теплим кліматом. Зберігається в ґрунті та нерозкладених рослинних рештках. Ознакою аспергільозу є наявність чорних скупчень спор гриба біля шийки, які простягаються радіально униз. Маса спор просвічується через луску. Хворі цибулини часнику розм'якшуються, луска засихає і часто вся цибулина муміфікується. Уражені чорною пліснявою часничини стають чутливими до вторинних грибкових уражень. Хвороба інтенсивно розвивається за умови високої вологості і температури.

Іржа часнику. Не призводить до фатальних наслідків, проте знижує ефективність фотосинтезу, уповільнює темпи росту і підвищує вразливість до інших інфекцій. Сильно уражені листки жовтіють і засихають. Спалах іржі часнику призводить до утворення дрібних головок нетоварного вигляду, втрати сягають 27%. Із посадковим матеріалом збудник іржі не передається – він виживає лише на живих рослинах.

Бактеріальна м'яка гниль (мокра гниль). Найлегше розпізнати бактеріальну гниль за м'якими, вологими, від кремового до бежевого кольору провалами тканини, оточеними темно-коричневим чи навіть чорним кільцем. Зубчики зменшуються, заповнюються рідиною, під час натискання провалюються. У місці шийки виділяється рідина з неприємним запахом. Уражаються рослини при транспортуванні та зберіганні, а також після засухи і наступних дощів. Часто симптоми ураження непомітні до збирання врожаю.

Вірус жовтої карликовості цибулі. Його переносниками є попелиці, нематоди, часниковий чотириногий кліщ. На уражених листках розвиваються жовтуваті плями різної форми або листя повністю жовтіє і згинається донизу. Уражені рослини відстають у рості, знижується маса цибулини (21,5%) та окремих зубків (25,9%). Підтвердити наявність чи відсутність вірусу можна лише методом імуноферментного аналізу.

Латентний звичайний вірус часнику. Ураження проходить безсимптомно або з проявами від помірної до сильної мозаїчності. Часто зустрічається інфікування вірусом разом із вірусом жовтої карликовості цибулі та латентним вірусом шалоту. Вірус передається попелицями з зараженого поля на здорові рослини.

Успішне вирощування часнику залежить від ретельного догляду і регулярного спостереження за станом посівів.

Чисте обладнання і боротьба зі шкідливими комахами запобігає перенесенню збудника з одного поля на інше.

Важливо висаджувати чистий посадковий матеріал. Швидке висушування перед зберіганням та дотримання оптимальних умов у сховищі протидіє розвитку збудників хвороб.

Для усіх перерахованих захворювань необхідним засобом захисту є сівозміна.

Шкідники часнику

Комахи-шкідники вражають часник на різних стадіях його розвитку, але найчастіше у кінці вегетаційного періоду або під час зберігання. До речі, більшість «ворогів» часнику полюбляють також і цибулю, тому що обидва овочі належать до одного роду.

Кліщ часниковий чотириногий. Дуже розповсюджений. Виявити його неозброєним оком практично неможливо, тому що розміри шкідника, який має червоподібну форму, не перевищують 290 мкм (0,29 мм). Часниковий кліщ пошкоджує листя і цибулини. Пошкоджений листочок скручується до середини, а потім жовтіє з країв. Після цього кліщ опускається вниз, до цибулини, і починає там розмножуватися. На появу шкідника на часникових зубках вкажуть утворені плями жовтого або темно-зеленого кольору. Це не просто зовнішній дефект – уражені головки часнику не зберігаються (вони починають гнити) і можуть стати джерелом інфекції, оскільки кліщі здатні переносити вірус мозаїки часнику (цибулі).

Заходи боротьби є в основному профілактичними і спрямовані на те, щоб попередити появу часникового кліща:

- ➔ Пам'ятайте про дотримання сівозміни. Часник на колишнє місце можна повернути не раніше ніж за 3-4 роки, коли загинуть усі шкідники, що знаходяться у ґрунті.
- ➔ Часник, призначений для зберігання і подальшого розведення, перед закладкою на зберігання потрібно знезаразити. Для цього потримайте часникові цибулини протягом тижня за температури 35-37° С, або 15-16 годин – за 40-45° С.
- ➔ Оптимальний режим зберігання, який виключить появу і розмноження часникового кліща – це вологість повітря у межах 65% і температура 1-2° С.
- ➔ Личинки кліща можуть перебувати на бур'янах, тому слід регулярно полоти город і знищувати уражені кліщем рослини. Зробити це також необхідно восени, наприкінці городнього сезону, тому що самки кліща спокійнісінько перезимують на бур'янах із сімейства злакових, а навесні, за підвищення температури до 9-10° С, почнуть активно розмножуватися.
- ➔ З хімічних методів боротьби рекомендується обробка порожніх сховищ перед закладкою часнику на зиму сірчаною димовою шашкою. Випари не тільки знищать усіх шкідників і кліщів, але й виженуть гризунів, які також чимало шкодять вирощеному врожаю.

Листоїд цибульний (тріщалка цибульна). Свою другу назву – цибульна тріщалка – цей жук отримав через звук, який він видає, коли відчуває небезпеку. Довжина дорослої комахи – 6-7,5 мм. Більша частина його тулуба має характерне червоне забарвлення, за що часникового шкідника також іноді називають «пожежником». Листоїд живиться листям, стеблами і квітками часнику, цибулі та багатьох рослин сімейства лілейні. Шкоди завдають дорослі жуки і личинки цибульного листоїда. Вони об'їдають краї листової пластини, а з нижньої сторони листа роблять поклади яєць: спочатку яйця жовтого кольору, а потім поступово буріють. З яєць незабаром з'являються ненажерливі личинки.

У разі появи жука найдієвіший спосіб боротьби – це ручний збір дорослих комах, яєць і личинок цибульної тріщалки.

Для обробки рослин також можна приготувати настій полину або живокосту. Для нього візьміть 700 г трави, подрібніть і залийте відром холодної води. Залиште на добу настоюватися, а потім поставте на вогонь і кип'ятіть 30 хвилин. Коли настій охолоне, процідіть його. Після цього додайте трохи рідкого мила або шампуню, щоб після обробки настій довше залишався на листі. Обприскайте уражені рослини.

З хімічних препаратів для боротьби з цибульною тріщалкою підійде інсектицид «Іскра «Подвійний ефект» (1 таблетка на 10 л води). Обприскування слід провести за перших ознак появи листоїда, але не пізніше початку липня.

Цибульна муха. Це один із найнебезпечніших шкідників часнику. Цибульна муха поширена скрізь, де зростає цибуля. Однак шкоди посадкам завдає не вона, а її личинки циліндричної форми, які можуть сягати 1 см завдовжки. Вони потрапляють всередину цибулини і виїдають у ній великі отвори. Листя пошкодженої рослини починає жовтіти і в'янути, а сама цибулина – гнити.

Для профілактики появи небезпечного шкідника під час посадки часнику внесіть у ґрунт гранули інсектициду «Мухоїд» (50 г на 10 м²). Якщо ґрунт був заражений, препарат знищить личинок цибульної мухи і попередить поширення комах.

На початкових стадіях ураження посадок часнику цибульною мухою можуть допомогти народні засоби:

- ➔ У відрі води розчиніть 200-300 г звичайної кухонної солі. Соляним розчином полийте часник під коріння. За кілька годин полийте ґрунт вже чистою водою. За 10 днів повторіть обробку.
- ➔ 200 г коріння кульбаби подрібніть і залийте відром води. Настоюйте тиждень. Після цього процідіть і обприскайте рослини. Повторити процедуру можна за 14 днів.

У більш складних випадках допоможуть хімічні препарати:

Приготуйте розчин інсектициду подвійної дії «Алатар» (5 мл на 4 л води). Обприскайте ним часник, вражений цибульною мухою. Ефект буде помітний вже за кілька годин. Завдяки спеціальному компоненту, який є у складі препарату, розчин буде триматися на листі до 3 тижнів, захищаючи рослину від шкідника.

Можна провести обробку хворих рослин тютюновим пилом. Нікотин, який входить до складу препарату, згубно діє на багатьох шкідників городніх культур. Ефективний він і у боротьбі з цибульною мухою. За 10 днів обробку можна повторити.

Стеблова нематода часнику (цибулі). Іноді причиною того, що листя часнику стає жовтим, а потім відмирає, стає не цибульна муха. Подібні ознаки спостерігаються у часнику і під час ураження іншим, не менш грізним, ворогом – стебловою часниковою нематодою. Цей дрібний – до 2 мм завдовжки – червоподібний паразит призводить до псування не тільки надземної, але й підземної частини рослин: зубчики стають пухкими і починають гнити. У ґрунті і на рослинних залишках нематода здатна виживати протягом 3 років. Тому з метою профілактики боротьби зі шкідником дуже важливо дотримуватися сівозміни і повертати часник на колишне місце лише за 4 роки або навіть пізніше.

Позбутися стебловій нематоді неможливо, тому потрібно зробити все можливе, щоб вона не з'явилася:

- ➔ наприкінці дачного сезону обов'язково очищайте город від рослинних залишків. Усі уражені рослини відразу спалюйте. Класти їх у компост категорично заборонено;
- ➔ для посадки вибирайте тільки здоровий посадковий матеріал;
- ➔ нематода любить важкі ґрунти, тому перед посадкою на грядки, де будуть зростати цибуля і часник, внесіть торф, листовий перегній і річковий пісок.

Трипс цибульний. Трипс цибульний шкодить не тільки часнику – він становить небезпеку для сотень різних культур. Комахи надають перевагу високій температурі, тому найчастіше з'являються саме у теплицях. Однак і рослин у відкритому ґрунті вони не оминають. Трипсів складно побачити неозброєним оком через їх мікроскопічні розміри: доросла особина не перевищує 1,5 мм завдовжки, а личинка виростає приблизно до 0,5 мм. Найбільшої шкоди завдають личинки трипса. Вони висмоктують сік із верхніх шарів листових пластинок. При сильному ураженні листя стає бурим і засихає. За невеликого пошкодження рослина не гине, але розвивається гірше, у результаті чого знижується її врожайність. Трипси шкодять і зібраному врожаю. Вони зимують під покривними лусками, і цибулини, уражені комахами, починають гнити.

На початкових етапах ураження можна спробувати впоратися з трипсами народними засобами:

- ➔ намагайтеся частіше влаштовувати рослинам теплий «душ»: струмінь води просто змие комах із листової пластинки;

- ➔ обприскайте уражені посадки настоєм кульбаб. Подрібніть 1 кг кульбаб і залийте їх відром води, настоюйте 2 дні. Потім процідіть і обприскайте рослини.

При більш сильному ураженні рекомендуємо вдаватися до одного з інсектицидів:

- ➔ біологічний інсектицид «Фітоверм» можна використовувати як у захищеному, так і у відкритому ґрунті. Для обробки 0,4 мл препарату розчиніть у 1 л води. Обприскуйте таким розчином часник тричі протягом вегетаційного періоду з інтервалом у 3 тижні;
- ➔ також і у теплиці, і на відкритих грядках можна застосовувати «Командор Максі»: 1,5 г інсектициду розчиніть у 10 л води і обробіть ним уражені рослини;
- ➔ для боротьби з цибульними трипсами можна скористатися також інсектицидами «Конфідор Екстра» (1,5 г на 10 л води) або «Аліот» (10 мл на 10 л води). Ці препарати дозволено застосовувати лише у відкритому ґрунті.

Не варто також забувати про профілактичні заходи:

- ➔ регулярно викопуйте бур'яни: і під час зростання рослин, і наприкінці городнього сезону;
- ➔ використовуйте лише абсолютно здоровий посадковий матеріал;
- ➔ дотримуйтеся сівозміни.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ЧАСНИКУ

Зі збором часнику запізнюватися не можна. Якщо вчасно його не зібрати, то цибулина розсипається, зубки оголюються і він стає непридатним для збереження.

Збирають часник не чекаючи повного визрівання цибулин, коли в стрілкових формах листя починають жовтіти, а в нестрілкових – полягають. Збирають у суху погоду.

Після вибірки часнику його **добре просушують** 4-5 днів, після чого обрізають листя і корені, потім цибулини закладають на збереження.

Нестрілкуючі сорти збирають під час вилягання несправжнього стебла, а стрілкуючі – коли підсохнуть нижні і пожовтіють верхні листки або почнуть розтріскуватися (до 5%) чохлики суцвіть (якщо стрілок не видаляли).

І ще раз: запізнюватись із збиранням часнику не можна, бо в такому випадку пошкоджуються покривні луски цибулин і зубки розсипаються, що призводить до значних втрат врожаю і погіршення його якості.

Перед збиранням у стрілкуючих сортів зрізують стрілки, зв'язують їх у снопики і розставляють на городі або під навісом для дозрівання.

Повітряні цибулини доцільно зберігати необмолоченими на горищах.

В жодному разі не можна допускати, щоб у період просушування часник потрапив під дощ, оскільки зволоження його призводить до розтріскування покривних лусок і розсипання зубків.

Після просушування (10-15 днів) часник обрізують від листків і корінців і закладають на зберігання або листки не обрізують, а сплітають у вінки.



Нестрілкуючі сорти часнику краще зберігаються, ніж стрілкуючі, а ярі – краще, ніж озимі.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ЧАСНИК

На зберігання закладають дозрілі і добре висушені цибулини. Оптимальна температура зберігання стрілкуючого часнику: $-2^{\circ}\dots+3^{\circ}\text{ C}$, нестрілкуючого: $0^{\circ}\dots+3^{\circ}\text{ C}$, відносна вологість повітря 70-75%. У період зберігання часник повинен добре провітрюватись.

Зберігають цибулини у невеликих ящиках. Добре дозрілі і просушені цибулини ярого часнику в такій тарі можна зберігати навіть за температури 18° C . Невелику кількість часнику рекомендується зберігати в підвішеному стані у вінках і невеликих сітчастих або капронових мішечках у прохолодному, темному і добре провітрюваному місці. Часник можна зберігати також на горищах, розсипавши його невеликим шаром.



ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ЧАСНИК

Часник маринований. Щоб замаринувати часник, потрібно підготувати головки, вимити їх і зрізати зелень. Маринувати можна окремо зелень і головки. Укласти в стерильні банки. Приготувати маринад з розрахунку: 1 літр води, 1 ст. л. солі, 2 ст. л. цукру, 3 ст. л. оцту 9%. Все потрібно закип'ятити і проварити 1-2 хвилини. Маринад готовий. Для додання смаку в банки додати лавровий лист, гвоздику і перець горошком. Залити до верху банки маринадом і закрити кришками. Закочені банки перевернути догори дном і закутати.

Часник в маринаді з буряком. Головки молодого часнику промити, обрізати коріння і зелень. Укласти в банки, можна додати подрібнену зелень, тоді часник забарвиться в красивий салатний колір (в цьому випадку буряк додавати не потрібно). Поставити на вогонь каструлю з водою для маринаду, додати туди скибочки буряка. Маринад варять з розрахунку: 1 літр води, 1,5 ст. л. солі, 2,5 ст. л. цукру. Проварити до кипіння, влити туди 50 мл оцту 9%. Залити маринадом банки, додати туди 2 гвоздики, перець горошком і 1 таблетку аспірину на 1 літрову банку.

Часник заморожений. Очищені головки або зрізану зелень промити і просушити. Розкласти по пакетиках або герметичних лотках. Помістити в морозильну камеру, доставати за необхідності. Відталий часник можна додавати в будь-які страви.

Заготівля зеленого часнику на зиму. Багато досвідчених домогосподарок знають про користь пір'я часнику, а тому використовують зелень не тільки для приготування страв у свіжому вигляді, а й намагаються заготовити на зиму. Молоді стрілки можна: засушити, замаринувати, посолити, заморозити. Важливо враховувати, що користь листя часнику в такому випадку залишається незмінною, крім цього необхідно розуміти, що кожен спосіб поділяється на кілька етапів, в результаті чого можна вибрати найбільш підходящий.

Сушена зелень часнику. Промиту зелень просушити, зв'язати ниткою в пучки. Розвішати пучки в затіненому місці для сушіння. Готовність перевіряти по вигляду зелені – вона повинна бути добре висушеною. Додавати в їжу можна висушені пір'я або подрібнити їх в порошок. У подрібненому вигляді вийде ароматна приправа. Вирощуючи на своїй ділянці корисну овочеву культуру можна зробити запас зеленого часнику на цілий рік. Заготовки дозволять мати на столі пікантні закуски з особливим ароматом. Додавати їх можна в різні страви.

Мариновані часникові стрілки. Процес приготування: вимиті стрілки розрізають на шматочки. Бланшують 3 хвилини. Заливають холодною водою. Для розсолу беруть: 2 л води, 100 г солі, 100 г цукрового піску, 200 мл оцту 9%. У стерилізовані банки додають 3 горошини гірчиці, часникові стрілки. Заливають розсолом. Після цього можна заклати банки і відправити в льох на зберігання.

Сушений часник. Перед сушінням часнику його необхідно підготувати. Головки треба розділити на зубки та почистити кожен від лушпиння. Всі потемнілі та пошкоджені місця варто зрізати ножом.

Подрібнити часник можна кількома способами:

- ➔ Для цього можна використати велику тертку. Проте, цей метод не досконалий, тому що під час подрібнення, таким чином, виділяється дуже багато соку, а це зашкодить якісному сушінню. Крім того, так швидше вивітриться часниковий аромат.
- ➔ В кухонному комбайні. Цей спосіб також, як і попередній, неефективний через ті ж причини.
- ➔ Нарізати зубки на тонкі пластини. Подрібнення таким способом, підійде для сушіння в духовці чи електросушарці.
- ➔ Розрізати зубки треба вздовж на дві половини. Це ідеальний варіант для сушіння часнику на свіжому повітрі.

Природний спосіб сушіння. Розрізані на дві половини часникові зубки треба розмістити на плоскій поверхні, зрізами догори та відправити в сухе місце, що добре провітрюється. Важливо, щоб на них не потрапляли прямі сонячні промені, інакше багато корисних речовин буде втрачено.

Періодично шматочки часнику необхідно перевіряти, чи вже готові. Для сушіння потрібно приблизно 10-14 днів (якщо на вулиці нема дощу). Якщо зубчики часнику великі, а погодні умови не надто сприятливі для цього процесу, то сушити овоч потрібно, звичайно ж, довше.

Сушіння в духовці. Нарізаний на пластини часник слід помістити на деко, застелене пергаментом, та відправити в розігріту до 50-60° C духовку. Дверцята при цьому повинні бути напіввідкритими, щоб пристрій не перегрівався і щоб була циркуляція повітря. Через 40 хвилин сушіння форму з часником треба вийняти, перевернути нарізку, почекати доки він повністю остигне та відправити його назад в духовку. Сушитися часник повинен біля 3-6 годин (залежно від товщини нарізки).

Сушіння в сушарці для овочів і фруктів. Зубчики часнику необхідно розмістити на решітках сушарки одним шаром. Пристрій повинен прогрітися до 55-60° C (більша температура знищить аромат та вітаміни). В середньому на сушіння має піти 4-6 годин, залежно від товщини нарізки та вологості повітря в приміщенні.

Часниковий порошок. З сушеного часнику можна зробити порошок, який стане ідеальною приправою. Для цього часникові чіпси слід перебити (1-2 хв) в блендері або кавомолці. Отриману масу необхідно просіяти через сито, щоб добитися однорідного стану. Якщо на подрібнення витратити менше часу, то в приправі будуть присутні невеличкі крупинки, які будуть більш відчутними в майбутніх стравах.



Часник у сухому вигляді найкраще зберігати в скляній тарі темного відтінку, щільно закритивши кришкою, та в приміщенні, де сухо і темно. За таких умов продукт буде придатним до споживання цілий рік.



БАКЛАЖАНИ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ БАКЛАЖАНИ

В Україні **баклажан** – однорічна, трав'яниста, тепло- і світлолюбна культура. За сприятливих умов (в теплицях, кімнаті) його можна вирощувати як багаторічну рослину. Ботаніки називають його близьким родичем помідорів і картоплі.



Вирощують баклажан у відкритому і закритому ґрунті.

Баклажан – один з небагатьох овочів, які **не їдять сирими**.

У дикому вигляді баклажани росли у Східній Індії, але вже понад 1500 років тому їх окультурили і вирощували в Китаї та країнах Центральної Азії. Поширили цей овоч араби, які завезли баклажани в Африку і в європейське Середземномор'я.

У південних регіонах України баклажани більш відомі під назвою **«синенькі»**, хоча колір плодів змінюється, залежно від сорту і ступеня стиглості, від молочно-білого до темно-фіолетового. Найсмачніші синяво-чорні довгасті недостиглі плоди. У них мало насіння і на смак вони ніжні та приємні.

Назва «синенькі» – явно застаріле уявлення: є сорти баклажанів світлих і рябих, а також «пузатих» і кулястих.

На Сході баклажан називають головним овочем довголіття. Вони дуже корисні людям із хворобами серця і судин. Їх потрібно вживати за атеросклерозу. Фахівці рекомендують готувати страви із баклажанів літнім людям за відсутності протипоказань.

Відомий профілактичний ефект баклажанів. Їх вживання може зміцнити імунну систему і протистояти простудним та вірусним захворюванням. Це пояснюється великим вмістом **вітаміну С**.

Вітаміни групи В сприятливо позначаються на стані нервової системи. З тієї ж причини баклажани можуть бути нехай і не дуже сильним, але все ж антидепресантом. Він же впорається з поганим настроєм і безсонням.

Баклажани **нормалізують водно-сольовий і ліпідний обміни**, виводять солі сечової кислоти. Відомі й регенеруючі властивості баклажана – допомагає швидко позбутися ранок на шкірі.

Баклажан – низькокалорійний овоч, тому входить у меню багатьох дієт. Пектин, який є у плодах, допомагає стимулювати травлення і не дає застоюватися жовчі.

Баклажани **активно використовують у кулінарії** багатьох країн світу. Їх варять, смажать, запікають, тушкують, готують на грилі, використовують для приготування баклажанових салатів та ікри. Можна готувати баклажани на парі, фарширувати ними інші овочі, додавати у плов, голубці, запіканки, вареники, салати, рагу, м'ясні і рибні страви.

! Незважаючи на всі корисні властивості баклажанів, можуть вони і зашкодити. Шкоду чи користь принесуть баклажани – залежить від способу їх приготування та ступеня зрілості овочів.

Смажені баклажани корисні організму не принесуть, бо клітковина в них розщеплюється, а м'якоть насичується токсинами, які виділяються з олії під час смаження.

Небезпечно вживати переспілі плоди баклажанів, тому що в них накопичується соланін – речовина, яка може призвести до отруєння (можуть виникнути коліки, діарея, блювота, судоми).

Щоб уникнути отруєння, перед приготуванням баклажани рекомендують розрізати на частини і залишити на півгодини в солоній воді – це також забере гіркоту, властиву деяким сортам баклажанів.

Не можна вживати баклажани людям, що хворіють на гастрит, розлади травлення і виразки шлунку. А тим, хто страждає від цукрового діабету, не можна захоплюватись баклажанами, тому що в них мало вуглеводів.

Урожайність:	від 30 до 90 т з 1 га або до 3–9 кг з 1 м ² .
Визрівання:	40–140 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.
Калорійність:	100 г баклажанів забезпечує нам 24 ккал.
Хімічний склад:	до складу баклажанів входять солі заліза, калію, кальцію і фосфору. Крім того, вони дуже багаті клітковиною і каротином, включають в себе величезну кількість вітамінів групи В.

Лікувальні властивості баклажанів

Баклажани – не найбагатші на корисні сполуки овочі, але вони містять дуже рідкісний і надзвичайно корисний тип антиоксиданту, відомий як насунін. Він присутній у всіх сортах баклажанів і є одним з ключових чинників, які обумовлюють корисні для здоров'я властивості. Як й інші антиоксиданти, має здатність боротися з порушеннями в організмі, викликаними вільними радикалами, які часто є причиною розвитку хвороби і старіння органів людини. Більшість насуніну, присутнього в баклажані, міститься в його фіолетовій оболонці, тому важливо їсти баклажани зі шкіркою, щоб отримати всі переваги для здоров'я, які може дати баклажан.

Виділимо шість науково-доведених корисних властивостей баклажанів для здоров'я:

- 1. Баклажани допомагають захистити організм від раку.** Вважається, що існує 13 видів захисних фенольних кислот, присутніх в значній кількості в баклажанах. Різні типи баклажанів мають різні рівні антиоксидантів і фітонутриєнтів, але всі вони мають подібні здатності боротися з раком. Баклажани містять в своєму складі корисний насунін, на додаток до фітонутриєнтів і хлорогенової кислоти. Хлорогенова кислота, виявлена в клітинних стінках деяких рослин і дуже корисна в боротьбі з вільними радикалами, які провокують утворення ракових клітин, що призводить до зростання пухлини. Вважається, що хлорогенова кислота, крім її антимуутагенних та протипухлинних ефектів, діє як антимікробний, анти-ЛПНЩ (ліпопротеїди низької щільності – поганий холестерин), а також антивірусний засіб, тобто захищає від різних рівнів запалення і розвитку захворювань.
- 2. Баклажани допомагають знизити високий рівень холестерину.** Баклажани можуть бути корисні для здоров'я серця через їх здатність боротися із запаленням і окислювальним стресом, тим самим сприяючи більш здоровим артеріям, а також більш збалансованому рівню холестерину в крові через здатність фітонутриєнтів покращувати кровообіг і зменшувати накопичення бляшок в основних артеріях, включаючи аорту. У той час як тілу потрібна певна кількість холестерину, баклажани налагоджують оптимальний баланс, який утримується в стінках кровоносних судин і покращує кровообіг. Баклажани містять сильні кардіозахисні сполуки, які посилюють функцію лівого шлуночка (одна з основних крово-

носних камер серця) і зменшують апоптоз (найбільш розповсюджений тип запрограмованої клітинної смерті).

- 3. Баклажани корисні для травлення.** Вживання великої кількості свіжих цільних продуктів на додаток до споживання достатньої кількості води має вирішальне значення для того, щоб система травлення могла витіснити токсини і зайву вагу. Завдяки цим відомим перевагам баклажани включені до багатьох дієт у випадках захворювань травної системи, неврологічних проблем, запальних процесів і аутоімунних станів. Через наявність корисних харчових волокон і води, баклажани є також дуже добрим продуктом під час схуднення для позбавлення від зайвої ваги. Баклажани забезпечують безліч життєво важливих фітонутриєнтів, вітамінів і мінералів, і містять мало калорій – тому вони є відмінним доповненням до будь-якої низькокалорійної здорової дієти. Клітковина в баклажані допомагає відчувати себе ситим, що сприяє зменшенню вживання зайвих продуктів під час схуднення.
- 4. Баклажани містять багато марганцю.** 100 г приготовлених баклажанів мають приблизно 5% наших щоденних потреб в марганці. Марганець діє як антиоксидант, сприяє формуванню здорової кісткової структури. Крім того, марганець допомагає в метаболічній активності в нашому організмі, формуванні сполучних тканин і регуляції рівнів гормонів, які мають вирішальне значення для репродуктивного здоров'я і боротьби з безпліддям. Він також грає роль в регулюванні здорової функції щитовидної залози, боротьбі з депресією і допомагає контролювати рівень цукру в крові.
- 5. Баклажани – гарне джерело енергії, що стимулює вироблення вітамінів групи В.** Вони також необхідні організму для поглинання всіх поживних речовин з продуктів, які ви їсте, для перетворення жирів і вуглеводів у придатне для використання «паливо» для життєзабезпечення тіла. Вітамін В6 необхідний для створення амінокислот, які є будівельними блоками білків. Амінокислоти використовуються для численних функцій організму, а тому, якщо їх недостатня кількість, можуть виникати проблеми, зокрема нестача енергії, запалення шкіри, анемія, депресія, хронічна втома і нестача поживних речовин. Вітамін В6 також бере участь в утворенні гемоглобіну (який переносить кисень в крові), нейротрансмітерів (які допомагають контролювати ваш настрій), а також у регуляції рівня глюкози в крові. Вітамін В1, інший тип, знайдений в баклажанах, використовується для підтримки здорового обміну речовин, функції мозку тощо.
- 6. Баклажани можуть допомогти запобігти раку шкіри.** Екстракт зі шкірки баклажана на зразок висококонцентрованого крему здатний боротися з раком шкіри. Вважається, що баклажани використовувалися таким чином протягом тисяч років і є ефективним засобом для лікування злякисних і доброякісних захворювань шкіри.

Баклажани вживають в приготованому вигляді – так вони посилюють свої корисні властивості.

ЯК ВИРОЩУВАТИ БАКЛАЖАНИ

Для того, щоб оцінити скільки баклажанів потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для їх вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання баклажанів – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Вирощування баклажанів у відкритому ґрунті в наших кліматичних умовах дещо відрізняються від вирощування інших культур.

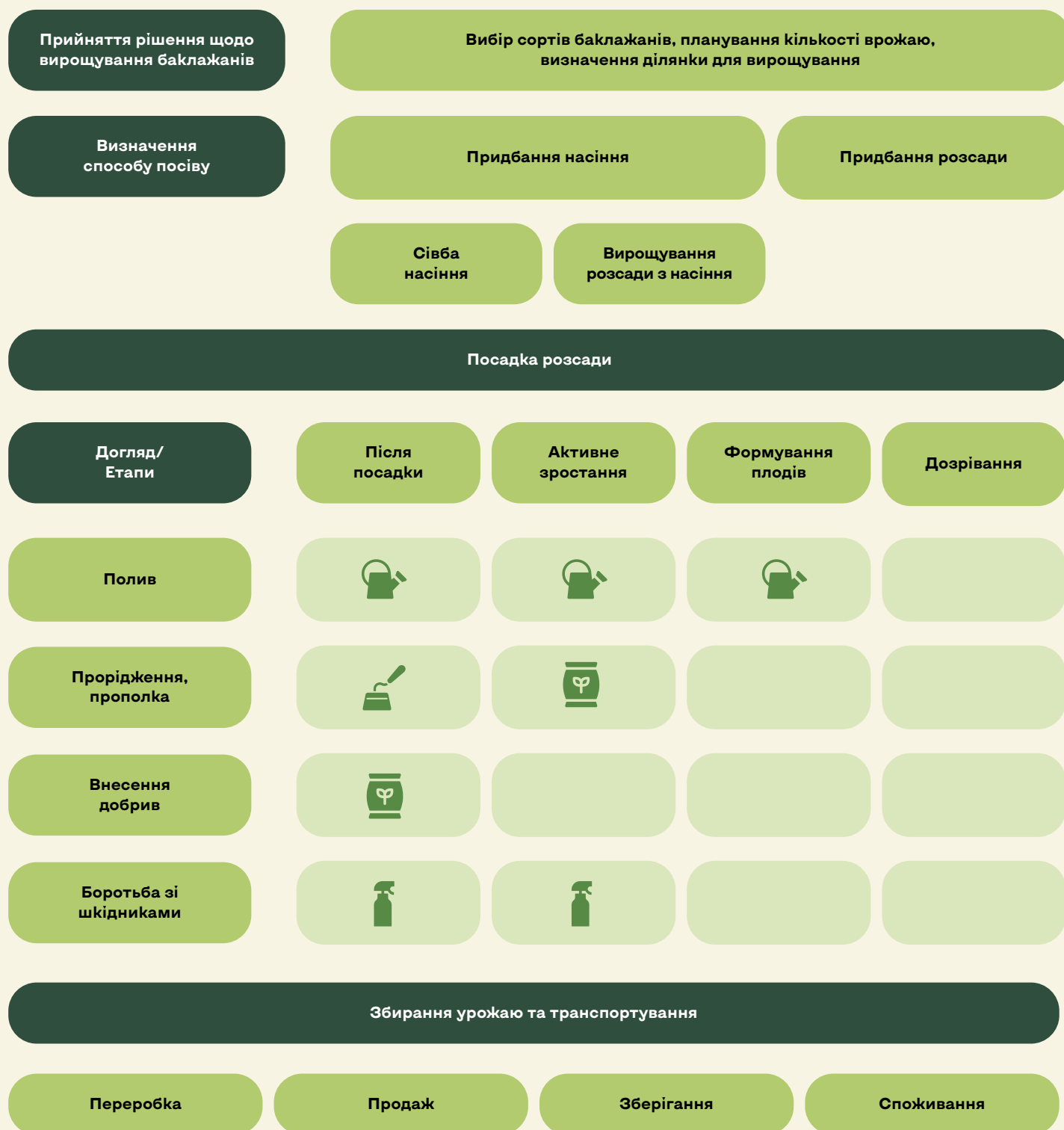
Найголовніша особлива умова: баклажани можна виростити тільки в родючому ґрунті, заздалегідь підготовленому, з легкою, дуже рихлою структурою.



Ці овочі не переносять заморозків взагалі, якщо температура часто падає нижче 20° С, то запилення може припинитися або навіть не розпочатись.

Засуху вони теж не переносять: опадають квіточки або відбувається деформація плодів.

Рис. 1. Баклажани : від купівлі насіння до споживання



Вибір місця посадки

На місці, де планується посадка баклажанів, не має бути попередників з сімейства пасльонових (перець, картопля, помідори).

Перевагу варто віддавати грядкам, на яких вирощувалися в попередньому році: огірки, капуста, горох. Можна сіяти і висаджувати баклажани після буряка, але ґрунт варто добре удобрити і розпушити.

Баклажани – це теплолюбні і світлолюбні рослини, тому слід вибрати виключно південну сторону для формування грядок.

Ця культура боїться вітрів, тому відведене місце має бути захищене. Наприклад, за допомогою: садових насаджень (деревна смуга), будівель, штучного заслону (з полікарбонату).

Висадка у відкритий ґрунт: терміни і основні правила

В Україні баклажани вирощують **тільки розсадним способом**.

Посів насіння різних сортів на розсаду можна проводити одночасно, а висадку – залежно від готовності розсади. Орієнтовно до висіву насіння приступають з 20 лютого по 15 березня включно.

Готовність розсади до пересадки у ранніх баклажанів становить 45-55, у середніх 55-70 і у пізніх 70-80 днів.

Розрахувати термін посіву можна **методом зворотного відліку**. Але потрібно пам'ятати, що необхідно, щоб у розсади баклажанів вже сформувалася стійка коренева система і не менше 4-5 листочків.

Пересадку потрібно проводити після встановлення стійко теплої погоди і за умови, що нічна температура не опускається нижче 15° С.

У перший час після пересадки рослину краще всього на ніч вкривати спеціальною захисною плівкою.

Перетримувати розсаду в будинку або теплиці теж не рекомендується, тому що після появи бутонів і зав'язі баклажани не можуть звикнути до нових умов і вони будуть часто хворіти, або стануть кормом для комах, в результаті чого загинуть.

Потрібно висаджувати молоді баклажани переважно в похмуру погоду або ближче до вечора.

Термін посадки, який підходить найкраще – початок утворення бутонів, приблизний вік – два місяці.

Перед посадкою розсада поливається і обережно видаляється з ємностей, де вона проросла.

Ямочки рясно заливаються теплою водою і в них обережно опускається рослина. Потрібно засипати простір, що залишився, землею і ущільнити її руками. Потім ще раз полити і зверху обкласти шаром торфу або ґрунтом.

Сильно заглиблювати рослини не потрібно, тільки до пари першого листа.

Грядки на кілька днів потрібно захистити від сонця, створюючи легку тінь, щоб рослини легше перенесли стрес від пересадки.

Для відкритого ґрунту оптимальною для баклажанів і для догляду за ними є **посадка половою в два ряди**.

Схема посадки: відстань між рослинами – 50 см, між рядами – 90-100 см.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ БАКЛАЖАНІВ

Якість посадкового матеріалу впливає на врожайність баклажанів. Тому до його вибору слід поставитися серйозно.

Краще купувати насіння гібридів у першому поколінні. Вони більш стійкі до захворювань виду і умов зростання. Упаковка з таким насінням позначена написом «F1».

Важливо, щоб на ній були відомості про виробників, краще вибирати вітчизняних.

Слід звертати увагу, щоб на упаковці була вказана кількість насіння, а не їх вага, а також дата їх збору, а не терміни придатності.

Підготовка насіння баклажан до посіву передбачає вибір посівного матеріалу високої якості. Тому купувати насіння краще у спеціалізованих магазинах, які підтверджують якість свого товару.

На що ще слід звернути увагу під час покупки:

- ➔ **Регіон вирощування.** Надавайте перевагу тим гібридам, які виведені для вашої кліматичної зони. Наприклад, для північних областей краще вибрати сорт або гібрид, який більш стійкий до перепадів температури. При цьому зовнішній вигляд куща і плодів краще відвести на другий план.
- ➔ **Термін придатності теж має велике значення.** Кращу схожість дає посівний матеріал, якому 1–3 роки. Не рекомендується купувати насіння, яким 5, 6 і більше років.
- ➔ Щоб отримати міцну розсаду, вибирайте насіння, яке **пройшло знезараження і покрите спеціальною оболонкою.** Їхня схожість на порядок вища.

❗ Досвідчені городники рекомендують купувати кілька видів насіння від різних виробників. У разі, якщо один зійде погано, інший зможе його замінити.

Якщо посівний матеріал ви збирали самі або придбали необроблене насіння, необхідно знати, як його підготувати перед посівом. Якщо на упаковці насіння зазначено, що вони знезаражені або насіння покрите спеціальною оболонкою, робити ці процедури не потрібно.

Обробка насіння баклажан перед посівом включає знезараження у слабкому (1%) розчині марганцю (до 20 хвилин) або підігрітому до 50° С розчині перекису водню (до 20 хвилин).

Підготовка насіння баклажанів до посіву включає також **замочування**, щоб сіянці швидше почали проростати. Візьміть для цього шматок тканини або ватний диск, викладіть на них насіння і занурте в ємність з водою, щоб у насіння був доступ до вологи і повітря. Для створення парникового ефекту можна накрити тару зверху поліетиленом. Насіння баклажанів добре проростають за 20–25° С. Тому ємність з насінням необхідно на кілька днів поставити в тепломісці.

Перед посівом все насіння рекомендується оглянути і **викинути надломлене, потемніле, деформоване.** Великі насінини відокремте від дрібних – висівати їх необхідно окремо, щоб паростки розвивалися рівномірно і крупні не заглушали зростання дрібних.

Також перед посівом рекомендується **перевірити насіння на схожість.** Опустіть його в трохи підсолену воду. Те, яке сплило, для посіву не підходить. Решту просушіть і приступайте до посіву.

За 5–6 днів до посіву деякі городники проводять загартовування насіння баклажанів, щоб у подальшому рослини не так гостро реагували на погодні зміни. Покладіть насіння на вологу марлю і помістіть спочатку в холодильник на 2 дні, а потім на день у тепле місце.



Як самому виростити насіння баклажанів

Досвідчені овочівники знають, що **найнадійніше насіння – власне насіння**. Так можна бути впевненим, що в наступних сезонах ваші баклажани будуть рясно плодоносити, адже одного разу правильно вибраний сорт не підведе і в майбутньому. Більш того, від сезону до сезону він буде щоразу краще адаптуватися до кліматичних і ґрунтових умов саме вашої ділянки.

Отримати власні насіння баклажанів досить просто, якщо діяти в правильній послідовності і на кожному етапі враховувати всі нюанси.

Вибираючи сорт для подальшого розмноження, не зупиняйтеся на гібридних варіантах. Рослини, вирощені з такого насіння, як правило, не зберігають сортові характеристики: схильні до хвороб, погано переносять погодні сюрпризи і утворюють дрібні баклажани з низькими смаковими характеристиками.

Для того, щоб встигнути отримати плоди біологічної стиглості, баклажани на насіння вирощують тільки розсадним способом. Зазвичай їх висівають вже на початку березня, а іноді і на пару тижнів раніше в залежності від кліматичних особливостей місцевості.

Для отримання насінників вибирають найбільш сильні і здорові рослини, на яких залишають не більше трьох плодів, що утворилися найпершими. За ними ретельно доглядають, у разі необхідності вибраковуючи хворі екземпляри. Всі інші квітки і зав'язі безжально видаляють.

Для отримання повноцінного насіння необхідно, щоб настала біологічна зрілість плодів. До цього моменту зазвичай проходить від 130–140 до 180–200 діб, залежно від термінів дозрівання сорту (ранніх або пізніх).

Остаточно дозрілий баклажан повинен **стати зеленувато-сірого або жовтувато-бурого кольору**. У цей момент його насінини стають надзвичайно твердими.

Плід слід зняти з рослини і прибрати в прохолодне місце на дозрівання протягом двох тижнів або місяця.

Дозрілі насінники подрібнюють, і отриману масу перетирають через сито, відокремлюючи насіння. Можна попередньо розбавити «кашку» водою, а вже потім процідити.

На відміну від інших пасльонових, наприклад помідорів, **насіння баклажанів не вимагають попереднього зброджування** для руйнування плаценти. Його просто ретельно промивають великою кількістю води, одночасно вибраковуючи неякісні екземпляри, які завжди спливають на поверхню.

Промитий і відсортований посадковий матеріал розкладають тонким шаром на щільному папері або на тканину для остаточної просушки. Якщо погода дозволяє, краще це робити на свіжому повітрі, затінюючи насіння від сонячних променів.

Не можна використовувати для просушування агресивні джерела тепла на кшталт сушарок або духових шаф.

Висохле насіння часто злипається, що скорочує період їх подальшого зберігання. Тому посадковий матеріал рекомендується **помістити у тканинний мішечок і перетрусити**.

Від способу зберігання залежить схожість насіння баклажанів і якісні характеристики майбутніх рослин. **Оптимальна температура для зберігання – інтервал від +10 до +15° С.** Однак в домашніх умовах таке стабільно прохолодне місце знайти важко, тому допускається тримати насіння за кімнатної температури, за винятком тих місць, де трапляються її різкі перепади.

За умов правильного зберігання насіння баклажанів мають добру схожість протягом трьох, а іноді й п'яти років.

Врахуйте, що швидше стане непридатним посадковий матеріал, отриманий з ранньостиглих сортів, а ось взятий від пізніх баклажанів – збережеться значно довше.

ДЕ І ЯК ПРАВИЛЬНО ВИРОСТИТИ РОЗСАДУ БАКЛАЖАНІВ

Посадка баклажанів на розсаду труднощів не викликає. У горщики, заповнені ґрунтом, потрібно посіяти по дві-три насінини в кожен. Відстань між ними має бути не менше двох сантиметрів.

Насіння заглиблюємо в ґрунт на півтора-два сантиметри.

Для проростання їх ставлять у приміщення з температурою 22–26° С.

Коли всі ємності будуть з сіянцями, їх накривають плівкою. Через 6–10 днів з'являться сходи.



Коли проклюнуться паростки, вибирають один найміцніший, його залишають у горщику, а решту видаляють.

Плівку потрібно відразу зняти і помістити рослини на сонячне місце, але з нижчою температурою, приблизно 14–17° С, інакше корінці витягнуться.

Якщо сходи слабкі та тонкі, їх потрібно підживити. Для цього використовують нітроамофоску, три-чотири грами на один літр води або інший розчин: на таку ж кількість рідини – три грами суперфосфату і один грам сечовини. Таке підживлення ефективно для рослин, коли на них сформувалося по два-три листки, а також перед посадкою розсади баклажанів на грядку. Підживлення завжди поєднується з поливом під корінь.

Пікірування розсади баклажанів. Одним із способів вирощування розсади баклажанів є її пікірування. Цю процедуру потрібно проводити, коли з'явиться перший листок. Спочатку рослини добре поливають, а потім обережно виймаються з ящика, щоб коріння залишилося непошкодженим. Землю струшувати не потрібно. Розсаду пікірують у горщики, краще торф'яні. Коли вони розчиняться, ґрунт отримає додаткове харчування. У кожному ємності поміщають одну рослину. Якщо з часом цей горщик стане маленьким, його разом з баклажаном поміщають в інший, більшого розміру.

Ємності з розсадою потрібно захищати від впливу прямих променів сонця.

Молоді рослини загартовують, тільки поступово. Для цього розсаду баклажанів потрібно вносити на балкон, збільшуючи поступово час її перебування на свіжому повітрі.

Під час похмурої погоди рослинам бракуватиме світла, тому слід встановити джерела штучного освітлення.

Вирощування розсади без пікірування. Коренева система рослин, що проклюнулися з насіння, дуже вразлива. Часто під час пересаджування в ґрунт вона пошкоджується. Для посадки баклажанів на розсаду багато овочівників вибирають спосіб, за якого її не потрібно пікірувати. Використовуючи цей метод, насіння висівають не в ящики у великій кількості, а відразу в горщики з торфу або іншого матеріалу, що розчиняється в ґрунті, по 2–3 штуки в кожен. Коли вони проростуть, паростки слабких рослин прищипують, щоб решта були більш міцними. Готують ґрунт і проводять загартовування рослин так само, як у попередньому випадку.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З БАКЛАЖАНАМИ

Поруч з баклажанами садять перець, обидві рослини дуже схожі і люблять вологу, тепло, освітлення і азотні підживлення.

Також добре садити баклажан поруч з горохом, квасолею, кольоровою і білокачанною капустою, кабачками, зеленню.

З огірком культура відчуває себе менш комфортно, є відмінності в необхідних для них температурних умовах і поливі.

Не слід садити поряд баклажани і картоплю, тому що спільний для них шкідник – колорадський жук – дуже полюбляє ніжні рослини баклажана.



ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА БАКЛАЖАНАМИ

Баклажани дуже примхлива культура, до нового місця вони звикають важко, потребують максимального догляду, інакше просто загинуть або не приживуться.

Починаємо догляд відразу після пересадки у відкритий ґрунт з поливу.

Полив посадок. Для цієї процедури краще використовувати дощову воду, підігріту до 20–25° С. Поливи повинні бути помірними, їх проводять через два-три дні. Щоб уникнути кореневої гнилі, відразу після зволоження ґрунт мульчують. Для цього використовують сухий пісок. Через кожні 15 днів у воду для поливу додають засіб проти грибка: «Планзір», «Тріходермін». Ці препарати нешкідливі для людей, їх можна застосовувати, якщо розсада вирощується в приміщенні, головне, не забувати його провітрювати.

Підживлення посадок. Цю процедуру краще робити одночасно з поливом. Для цього сечовину в кількості восьми грамів і 30 г суперфосфату розводять у відрі води. Цим розчином здійснюють підживлення. Можна використовувати інший склад: 30 г нітроамофоски на відро води.

Після внесення добрива в ґрунт слід промити листя водою, головне, щоб вона була чистою.

Баклажани ніколи не поливають зверху, тільки під корінь. Попадання води на листя вкрай негативно відбивається на здоров'ї рослини. Для поливу можна користуватися пульверизатором.

Молодим рослинам потрібне підживлення перед посадкою на грядку для постійного виростання. Використовують такий самий розчин, але без включення в нього азоту.



До погодних умов баклажани теж вибагливі: не люблять ні спеки, ні холоду, температура повинна коливатися від 22 до 26° С. У суху, жарку погоду робимо тінь з підручних засобів, а за температури нижче 20° С на ніч потрібно закрити плівкою або іншим матеріалом для цих цілей.

Коли ріст рослини досягне 30 см, необхідно зробити прищипування зверху, щоб з боків пішли пагони, з яких залишаємо тільки найздоровіші, інші прибираємо.

У пасинкуванні (видаленні пагонів другого порядку – пасинків) нема необхідності.

Прополюємо раз на тиждень, одночасно потрібно розпушувати ґрунт, намагаючись не допускати утворення грудок і кірок в ґрунті, оскільки кореневій системі необхідний кисень.

Бур'яни також затримують кисень, більше того, можуть принадити комах-шкідників, тому їх потрібно постійно видаляти.

Хвороби баклажанів

Баклажани можуть вражатися різними патогенами – бактеріями, вірусами, грибок. Лікування підбирається залежно від природи захворювання, тому важливо правильно його діагностувати.

Чорна ніжка. Це найнебезпечніше захворювання вражає в основному розсаду баклажанів, але може зустрічатися і на дорослих рослинах. Чорну ніжку або м'яку гниль можуть викликати відразу два патогена – гриби і бактерії. Вплив їх дуже схожий, тому спочатку треба поставити діагноз, а потім призначати лікування.

Симптоми: на нижній частині стебла з'являється чорна перетяжка; розсада слабшає і в'яне, а коли патоген проникає в коріння, гине. Патогенний грибок і бактерії, що викликають чорну ніжку, як правило, проникають в рослини через ранки, саме тому хвороба частіше вражає, якщо розсаду пікірувати.

Причини:

- використання холодної води для поливу;
- різкі перепади температур;
- перезволоження ґрунту;
- загущеність посадок і погане провітрювання розсади.

У випадку появи чорної ніжки необхідно негайно прибрати всі хворі сіянці і приступити до **лікування розсади:**

- полив розчином «Фітоспоріну» – 100 мл на відро води;
- обприскування 1%-ною бордоською рідиною;
- обробка ґрунту марганцівкою – якщо хворіють дорослі рослини;
- повна заміна ґрунту – якщо хворіє розсада;
- полив або обприскування препаратом «Превікур Енерджі».

Профілактика:

- пропарювання і дезінфекція ґрунту для розсади;
- підтримання сприятливої температури;
- створення гарного освітлення;
- полив тільки теплою водою – не під корінь, а попід стінами розсадних ємностей;
- акуратне розпушування ґрунту;
- один раз на тиждень посипають ґрунт попелом або потовченим деревним вугіллям;
- забезпечення гарної вентиляції посадок за рахунок комфортного розміщення сіянців – вони не повинні затінювати один одного.

Борошниста роса. Збудником є грибок, який особливо активно розмножується в умовах високої вологості і частих перепадів температур.

Симптоми:

- на зовнішній стороні листових пластин з'являється білий наліт;
- листя засихає, рослина в'яне.

Лікування: обприскування «Топазом» або колоїдною сіркою.

Профілактика:

- 2-3 рази, з інтервалами в 10 днів, обприскати рослини мікробіологічними засобами;
- розсипати попіл на поверхні ґрунту;
- під час вирощування розсади – скоротити поливи і усунути протяги, якщо такі є.



Якщо борошнистий наліт з'явився на тильній стороні листка, то рослина уражена несправжньою борошнистою росю (пероноспорозом).

Чорна плямистість. Як і чорна ніжка, це дуже небезпечне захворювання. Бактеріальна плямистість може виникнути як в теплиці, так і у відкритому ґрунті. Зазвичай хвороба виникає за вологості 85–90%. Чорна плямистість може з'явитися в будь-який період вегетації – немає етапу, на якому ймовірність захворювання підвищена.

Причини:

- дефіцит світла;
- холодна вода для поливу;
- недолік харчування або неправильна підгодівля;
- неприбрані рослинні залишки;
- загушення посадок;
- заражене насіння та інші причини.

Симптоми:

- спочатку на листках з'являються дрібні чорні плями з жовтою облямівкою;
- через тиждень точки стають опуклими;
- ще через тиждень-другий рослини покриваються виразками.

Лікування: обробка «Фітофлавіном» – на 10 л води беруть 20 мл. Норма – 2 л розчину на одну рослину. Обробки з інтервалом в 2 тижні.

Профілактика:

- прибирання рослинних залишків;
- підтримання нормального температурного фону під час вирощування розсади;
- запобігання загушення.

Фітоплазмоз (столбур). Це вірусне захворювання, зазвичай вражає баклажани, що ростуть без укриття. Але зустрічається воно і в теплицях. Рознощиками вірусу є цикади. Також вірус може передаватися через рослинні залишки, зберігаючись в кореневищах бур'янів.

Симптоми:

- листя дрібнішають, набуваючи фіолетовий або білий відтінок;
- рослина деформується;
- стебло твердне і буріє;
- плоди виростають дрібними і жорсткими, здерев'янілими;
- суцвіття змінюють забарвлення і деформуються.

Лікування і профілактика:

- обробка «Актеліком»;
- видалення хворих рослин і дезінфекція ґрунту;
- своєчасне прибирання рослинних залишків.

Фомопсис. Це захворювання провокує грибок, який викликає суху гниль, що руйнує рослину. Патоген розвивається за підвищеної вологості і температури.

Причини:

- надлишок азоту в ґрунті;
- часті опади.

Симптоми:

- на листках, стеблах і плодах рослин з'являються округлі світлі концентричні плями;
- розростаючись, плями охоплюють всю рослину;
- сіро-бурі плями на плодах розм'якшуються і гниють, припадаючи поступово слизом.

Лікування і профілактика:

- знезараження насіння;
- обробка фунгіцидами;
- дотримання агротехніки;
- видалення й знищення хворих рослин.

Церкоспороз. Це грибкове захворювання передається під час поливів і розпушування. Також спори грибка можуть переноситися вітром.

Головна причина церкоспорозу – підвищена вологість.

Симптоми:

- на листках, стеблах і плодоніжках з'являються дрібні жовтуваті плями;
- коли плями розростаються, листя гине і опадає;
- плоди виростають недорозвиненими і несмачними, мають нетоварний вигляд.

Лікування і профілактика:

- на початковій стадії – обробка бордоською рідиною;
- обприскування «Скором», «Фундазолом»;
- застосування комплексних мінеральних добрив.

Фітофтороз. Це поширене захворювання, що вражає всі пасльонові культури. Захворювання виникає за високої вологості повітря і загущення посадок. Також хвороба може перекинутися на баклажани з інших пасльонових культур.

Симптоми:

- на листках з'являються бурі плями із зеленою окантовкою;
- на виворітній стороні листя – білуватий наліт;
- згодом плями з'являються на стеблах і плодах;
- плоди гниють.

Як боротися:

- для профілактики – обприскування бордоською сумішшю;
- для лікування – обприскування фунгіцидами «Квадріс», «Скором» та іншими.

З фітофторозом можна боротися народними засобами:

- обприскувати настоянкою часнику або розчином молочної сироватки;
- опудрювати деревною золою.

Піковий період для поширення фітофторозу – серпень місяць.

Біла гниль (склеротініоз). Збудники – гриби-поліфаги, що живуть і зимують в землі і на залишках рослин. Спори можуть зберігатися на насінні. Грибок живе в ґрунті 8-10 років. Захворювання починається за підвищеної вологості.

Причини:

- велика кількість опадів;
- густі посадки і холодна вода для поливу.

Симптоми:

- на стеблах – білястий наліт, всередині якого формуються склероції (ущільнення);
- уражені місця стають м'якими, слизькими;
- на плодах – великі білі плями, які потім чорніють;
- на листках – темні мокрі плями.

Лікування:

- обрізка уражених частин куща;
- обробка біопрепаратами «Фітоспорін», «Триходермін» тощо;
- обробка фунгіцидами «Квадріс», «Скором» та іншими;
- на початку захворювання допомагає обприскування 1%-ною бордоською рідиною – 2-3 рази з інтервалом в 1-2 тижні.

Профілактика:

- грамотна агротехніка;
- механічні пошкодження і рани обробляють золою;
- знезараження ґрунту;
- укриття в прохолодну і дощову погоду;
- ґрунт повинен бути пухким й добре дренованим;
- висаджувати баклажани на одному місці можна з інтервалом в 4 роки.

Сіра гниль (альтернаріоз). Хвороба небезпечна у випадку вирощування культури у відкритому і закритому ґрунті. Гниють, насамперед, плоди, розташовані знизу – через воду, яка потрапляє на них під час поливу. Також альтернаріоз з'являється за дуже довгого дозрівання баклажанів.

Симптоми:

- листя покривається втиснутими сірими або коричневими плямами;
- плями можуть з'являтися на плодах.

Лікування: обробка фунгіцидами «Квадріс», «Скором» та іншими.

Профілактика: обприскування мідним купоросом або колоїдною сіркою, «Фітоспоріном» і «Триходерміном».

Альтернативіоз частіше вражає пізньостиглі сорти культури, проникаючи в рослину через механічні пошкодження.

Суша гниль (фомопсис). Хвороба вражає баклажани, що вирощуються у відкритому ґрунті. Особливо часто з'являється в жарку і вологу погоду.

Симптоми:

- загнивання паростків;
- у більш дорослих рослин на стеблі з'являється гниль;
- на дорослих рослинах фомопсис викликає появу бурих округлих плям з чітко окресленими краями;
- плями концентричні, в центрі світлі, пізніше в них з'являються чорні крапки;
- плями покривають всі частини рослини, в тому числі і плоди, які повністю згнивають.

Лікування:

- обприскування бордоською сумішшю;
- обробка фунгіцидами, в складі яких присутня діюча речовина прохлораз;
- знезараження насіння.

Вертицильозне в'янення. Хвороба вражає баклажани, вирощувані у відкритому ґрунті. Особливо часто з'являється в жарку і вологу погоду. Патоген, проникаючи в рослину, губить її.

Причини:

- переносники хвороби – комахи;
- зараження від рослинних залишків та ґрунту;
- різка зміна погоди.

Симптоми:

- стебло всередині стає чорним, з нього виділяється слиз брудно-білого кольору;
- листя жовтіє і в'яне.

Як боротися:

- для профілактики – обробка розчином марганцівки і «Фітоспоріном»;
- підгодівля фосфором і калієм;
- обприскування інсектицидами («Децис», «Карате») з метою знищення комах-шкідників.

Тютюнова мозаїка. Вкрай заразне захворювання, яке може передаватися через залишки рослин. Патоген зберігається на них роками. Мозаїку також переносять комахи. Вірус може проникати через механічні пошкодження, він також передається через заражені насіння.

Симптоми:

- листки бліднуть і деформуються;
- на листках – світлі і темні мозаїчні плями зеленого кольору;
- плями з часом темніють і продірявлюють листя;
- плоди виростають дрібними, вони покриті жовтими плямами.

Як боротися:

- півгодинна обробка насіння 20%-ним розчином соляної кислоти;
- обприскування розчином молока і господарського мила – 1 раз на 10 днів;
- для лікування – обприскування «Фітоспоріном» або «Уніфлор-мікро».

Після знезараження в соляній кислоті насіння обов'язково промивають в проточній воді.

Вершинна (верхівкова) гниль. Захворювання викликає вірусна інфекція. Якщо негайно не вжити заходів, рослини загинуть. Хвороба активізується за надмірного зволоження і надлишку азоту.

Симптоми:

- на рослинах з'являються некротичні ділянки;
- захворювання розвивається від плодоніжки і вражає весь плід.

Як боротися:

- внесення калійних добрив;
- обробка насіння марганцівкою;
- обприскування розсади розчином борної кислоти;
- своєчасне видалення уражених листків і плодів.

Шкідники баклажанів

Баклажани піддаються атакам різних шкідників. Деякі комахи здатні за лічені дні знищити рослини. Для порятунку культури застосовують інсектициди, біопрепарати і народні засоби.

Хрестоцвіті блішки. Шкідник виглядає як маленький чорний жук. Блішки особливо активні на сонячних ділянках, уникають затінених і вологих місць. Вони пошкоджують листя баклажанів і можуть за короткий час знищити кущ. Небезпеку для рослини представляють як дорослі комахи, так і їх личинки, що поїдають коріння.

Як боротися:

- обприскування часниковим настоєм, розчином вапна або полину;
- опудрювання деревною золою або меленим перцем;
- обробка інсектицидами, наприклад інсектицидом «Фастак».

Слимаки. Слимаки відносяться до молюсків. Вони ненажерливі і здатні за короткий час знищити посадки баклажанів. Об'їдають вони як листя і стебла, так і плоди. З'являються слимаки на грядках в темний час доби. Але визначити їх присутність легко – по наявності великих дірок.

Як боротися зі слимаками:

- вчасно прибирати бур'яни;
- під час вирощування баклажанів в закритому ґрунті – провітрювати парники і теплиці;
- посипати доріжки піском або крупною сіллю;
- мульчувати ґрунт хвоею;
- ґрунт посипати меленим перцем.

Якщо всі вжиті заходи не призводять до позитивного результату, посадки обробляють «Метальдегідом». Порошок розсипають по доріжках – по 3 г на кожен квадратний метр площі.

Білокрилка. Маленький метелик, харчується соками рослин. Комаха виділяє специфічну росу, що сприяє розвитку грибків. Метелики і їх личинки містяться на зворотній стороні листка.

Як боротися:

- встановлювати клейові пастки;
- обприскування «Фітоверма», «Актара».

Попелиця. Маленькі світло-зелені жуки з м'якими тілами живуть колоніями на рослинах, харчуючись їх соками. Через втрату поживних речовини, баклажани сохнуть і гинуть.

Як боротися:

- протирати листя розчином попелу і мила;
- обприскувати цибульним відваром або настоянкою тютюнового пилу;
- обробляти БІ-58.

Капустянка (медведка). Живе в землі. Здогадатися про її присутність можна по проритих ходах і норах. Комаха поїдає коріння, через що рослини швидко гинуть.

Як боротися:

- висаджувати вздовж грядок чорнобривці;
- посипати ґрунт меленим перцем;
- поливати ґрунт відварами цибулі або часнику;
- розсипати препарати «Медветокс» або «Грім» біля нір шкідника.

Павутинний кліщ. Особливо часто павутинний кліщ вражає баклажани, вирощувані в теплицях і парниках. Провокуючим фактором для його атак також є спека. Комаха знаходиться на зворотному боці листя. Кліщ висмоктує соки з тканин рослини.

Як боротися:

- для профілактики – дезінфекція теплиць і парників;
- обприскування настоем кульбаби з додаванням мильної стружки.

Колорадський жук. Колорадський жук – головний ворог всіх пасльонових культур. Жук та його ненажерливі личинки здатні з'їсти все бадилля, адже протягом сезону одна самка може відкласти 600–800 яєць.

Як боротися:

- Кращий засіб – інсектициди («Нурел Д», «Фастак»). Але їх не рекомендується застосовувати під час формування зав'язі і на етапі плодоношення.
- Можна збирати жуків і личинок вручну.
- Допомогає посипання кущів попелом і кукурудзяним борошном, посипання міжрядь тирсою.
- Рекомендується обприскувати посадки часниковим відваром.
- Висаджувати уздовж посадок чорнобривці і календулу – вони відлякують жуків.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ БАКЛАЖАНІВ

Розрізняють два ступені зрілості баклажанів – **біологічну та технічну**. Перші – зрілі, але ще несмачні, другі – годяться для вживання в їжу.

У баклажанів збирають тільки дозрілі плоди – в стані технічної стиглості, а перезрілі і недозрілі не годяться – вони несмачні.

Особливості збору та зберігання баклажанів:

- ➔ Збір баклажанів починають через 30–40 днів після завершення цвітіння.
- ➔ Плоди повинні стати глянцевиими і досягти свого сортового зростання.
- ➔ Плоди зрізають секатором.
- ➔ Після зрізання повинна залишитися плодоніжка довжиною приблизно 2 см.



Слід звернути увагу на правила:

- ➔ Порядок збору. Починають з нижніх плодів, оскільки їм потрібно менше часу для готовності. Потім переходять до верхніх.
- ➔ Періодичність. Між зборами роблять перерви до 5 днів, щоб овочі, які залишилися, повністю дозріли.
- ➔ Терміни. Прибрати урожай потрібно протягом місяця після настання технічної зрілості, інакше плоди стануть придатні тільки для одержання насіння.
- ➔ Погода. Збирання врожаю проводиться в суху і сонячну погоду.
- ➔ Акуратність. Намагайтеся не пошкодити баклажани під час збирання.

Прибрати баклажани з відкритих грядок потрібно до настання заморозків.

ЯК ЗБЕРІГАТИ БАКЛАЖАНИ

Довго баклажани не зберігають. **Термін зберігання – близько місяця.**

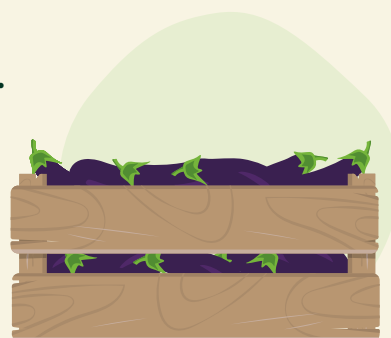
Їх закладають на зберігання в підвали.

Рекомендується кожен плід обгорнути папером і **скласти в ящики**.

Також можна зберігати баклажани в **поліетиленових пакетах**.

За сприятливих умов зберігання і регулярного перебирання, плоди можна зберігати **до двох місяців**.

Також овочі можна заморозити на зиму. Для цього їх нарізають кільцями або кубиками, бланшують і занурюють в холодну воду. Далі баклажан потрібно обсушити, покласти в поліетиленовий пакет і прибрати в морозилку.



ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ БАКЛАЖАНИ

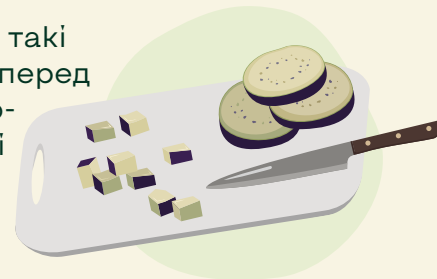
На зиму, під кришку йдуть і мариновані, і смажені баклажани, солоні, квашені й тушковані, фаршировані овочами, у салатах та ікрі. А ще баклажани з успіхом заморожують у свіжому, вареному, у печеному чи смаженому вигляді.

Підчас маринування баклажани часто поєднують із іншою городиною, наприклад з часником.

Особливою популярністю у господинь користується ікра з баклажанів.

Фаршировані баклажани у банках – це теж дуже смачна заготовка на зиму. Дуже смачні фаршировані баклажани з сиром та часником. Така закуска підійде навіть для святкового столу.

Як сушити баклажани в електричній сушарці. Звичайно, вони не такі соковиті, як свіжі, але для рагу добре підходять. Єдина хитрість – перед вживанням сушені баклажани не просто відмочують, а приварюють в солоній воді. Завдяки цьому вони швидше втушковуються і не гірчать.



Алгоритм сушіння:

1. Готуємо баклажани до сушіння. Помити баклажани і порізати на тоненькі кружечки.
2. Викладаємо баклажани в сушарку. Викласти кружечки баклажанів в один шар на яруси сушарки.
3. Сушимо баклажани. В електричній сушарці баклажани висушуються приблизно за 6–8 годин за температури 55° С. Тривалість сушіння баклажанів залежить від товщини нарізаних кружечків. Сушені баклажани схожі на чіпси, але при цьому вони легко згинаються і розпрямляються. Якщо кружечки ламаються, значить, баклажани пересушені.
4. Зберігаємо баклажани. Баклажани зручно зберігати в закритих капроною кришкою скляних банках, схованих в темному місці.

Відварені сушені баклажани можна додавати в рагу, піцу, несолодкі пироги, тирти та інші страви. Також їх можна тушкувати зі сметаною. Спосіб приготування – усе так само, як і зі свіжих, тільки часу на приготування треба трохи більше.

Баклажани сушені на свіжому повітрі. Підготуйте свіжі баклажани приблизно одного розміру. Краще, щоб вони були трішки не достиглі, бо саме у таких екземплярах менше насіння. Промиті баклажани розрізайте вздовж смужками й нанизуйте на товсту мотузку. Потім розвішуйте сушитися у добре провітрюваному місці. Волога дуже добре вивірюється зі скибок баклажанів. Тому через 3–5 днів ви вже можете знімати їх, щоб упакувати для подальшого зберігання до зими.



Заморожені баклажани. Для заморожування знімають з них шкірку, ріжуть великими шматками і складають в пакети для заморожування. І далі кладуть у морозильну камеру.

У кожної господині багато власних рецептів для приготування баклажанів. Якщо з цим є проблема – скористайтеся Інтернетом.

КРІП



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ КРІП

Найпопулярнішою рослиною, що використовується в кулінарії, є **кріп пахучий**. Ця трава відома вже більше 5 тисяч років, сьогодні без неї не можна уявити собі практично жодну страву. Цілющі властивості кропу були відкриті ще ескулапами Стародавнього Єгипту.



Кріп (кріп запашний, кріп пахучий) – однорічна трав'яниста рослина. У дикому стані росте в Південно-Західній та Центральній Азії.

У кулінарії використовують зелень та насіння як ароматичну приправу, додаючи до страв з м'яса, риби, овочів, салатів та маринадів, а в цвітучому стані для соління і маринування овочів.

Кріп має багато **корисних властивостей**, які допомагають для профілактики та боротьбі з хворобами.

Трава і насіння багаті вітамінами, кислотами, мінеральними речовинами, фітонцидами, також кріп містить кумарин, віценін, віск, фосфор, калій, залізо, кальцій, смолу, білок, клітковину, аскорбінову кислоту, вітаміни А, Р, В, РР.

Ефірне масло, яке отримують з рослини – відмінний антисептик. Концентрація активних речовин в насінні кропу значно вища, ніж в зелені.

Незважаючи на позитивну дію кропу на організм, існують й певні обмеження щодо його вживання людьми.

Не можна приймати ліки на основі кропу людям зі зниженим тиском. Це загрожує запамороченням, нудотою і втратою свідомості.

Якщо у людини спостерігається індивідуальна непереносимість або алергічні реакції, перед лікуванням варто провести тест на сумісність.

Якщо кислотність соку, який виділяється шлунком, підвищена або спостерігається його надлишкова секреція, це також є серйозним аргументом проти використання трави і насіння кропу.

Вагітність. У цей період краще обмежити вживання кропу або зовсім відмовитися від нього, щоб не нашкодити малюкові і не спровокувати викидень або передчасні пологи.

Урожайність: від 15 до 25 т з 1 га або до 1,5–2,5 кг з 1 м².

Визрівання: 40–60 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

Калорійність: 100 грамів листя кропу забезпечує нам 40 ккал, а насіння – 304 ккал.

Хімічний склад: вітаміни А, С, РР, групи В; магній; залізо; мідь; калій; фосфор; селен; багатий на фітонциди та амінокислоти.

Лікувальні властивості кропу

Кріп ефективний в боротьбі з інфекційними захворюваннями завдяки яскраво вираженим бактерицидним властивостям. А також він очищає організм, позбавляючи його від шлаків. Допомагає зняти судоми кінцівок, нормалізувати роботу серця, заспокоює, сприяє полегшенню відходження мокроти з дихальних шляхів, позбавляє від запалень на яснах. Однак найбільш виражену дію застосування прянощі в лікувальних цілях має на шлунково-кишковий тракт, оздоровлюючи його.

Насіння кропу:

- корисне у випадках запорів, нормалізує перистальтику кишечника;
- знімає розлад травлення;
- пригнічує гнильні процеси і відновлює баланс мікрофлори;
- позбавляє від метеоризму;
- покращує апетит;
- нормалізує процес перетравлювання їжі, підвищуючи секрецію шлункового соку;
- підвищує виділення жовчі і підсилює її відтік;
- допомагає за проявів гастриту і печії;
- показано за хронічного коліту, панкреатиту і хвороб печінки.

Настоем з кропового насіння **можна вмиватися і робити примочки**. Це знімає запалення на шкірі, надаючи обличчю рівний здоровий колір.

Для новонароджених кропова водичка – перший засіб для порятунку від кольок, якими страждають майже всі маленькі діти. Приготування її нескладне: треба щіпку насіння заварити у півсклянки води і настояти. Поїти малюка по половинці чайної ложки.

У випадку **запалення очей і ознаках кон'юнктивіту** необхідно змочувати ватяні диски в відварі насіння кропу і прикладати до очей. А також це допомагає, якщо очі втомилися від довгої роботи за комп'ютером.

Настій рекомендований **для зміцнення нервової системи і нормалізації сну**.

Сечогінні властивості допомагають полегшити стан під час циститу, зменшуючи запалення.

ЯК ВИРОЩУВАТИ КРІП

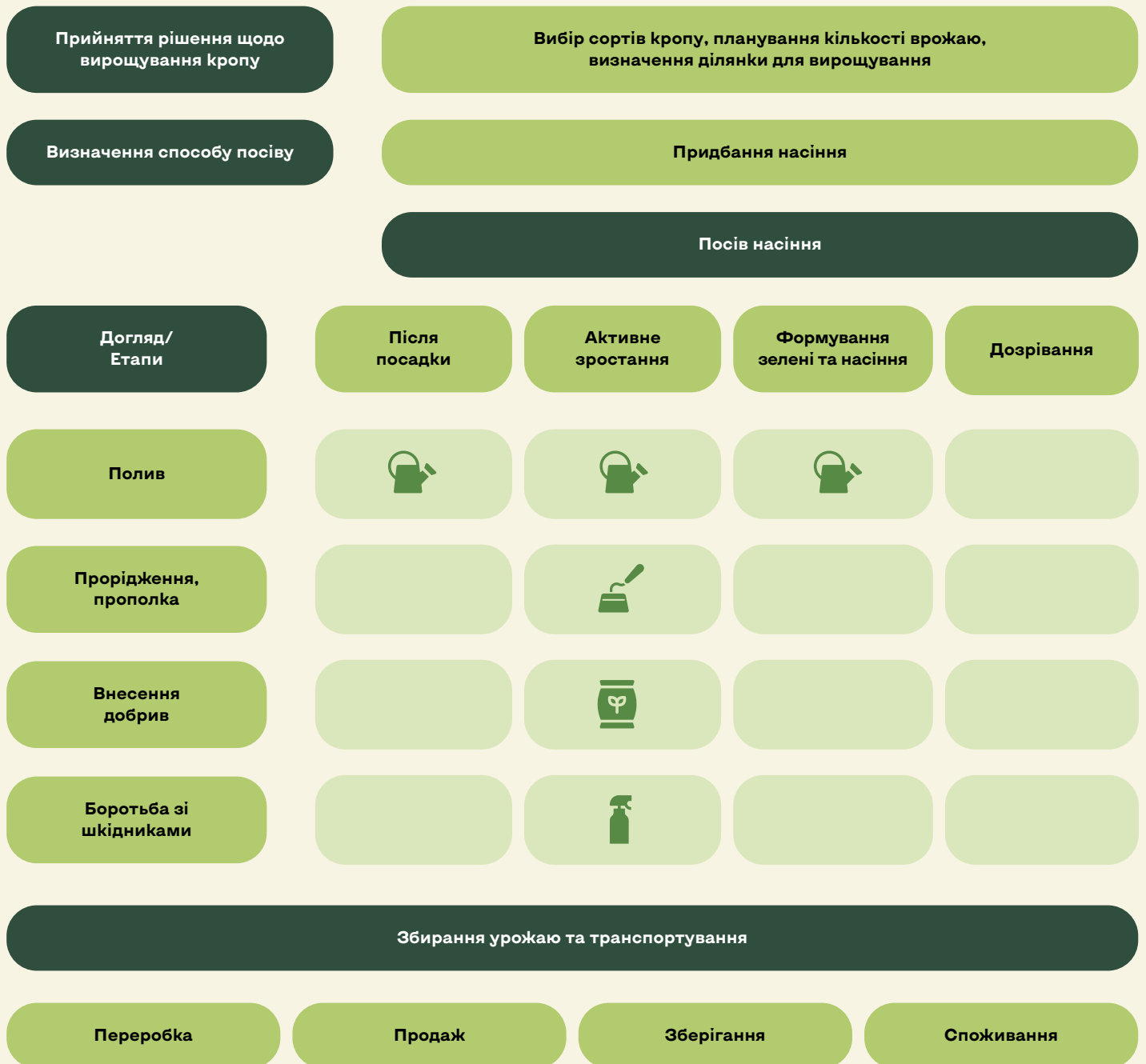
Для того, щоб оцінити скільки кропу потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для його вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання кропу – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.



Важливе значення в технології вирощування кропу має вибір ґрунту. На легких піщаних ґрунтах дуже важко забезпечити оптимальний водний режим і достатнє мінеральне живлення. Внесені мінеральні добрива швидко вимиваються, верхні шари ґрунту пересихають. За таких умов кріп швидко йде в стрілку, листки підсихають.

Тому тільки на родючих ґрунтах і за достатнього зволоження одержують урожаї кропу високої якості.

Рис. 1. Кріп: від купівлі насіння до споживання



Під час переорювання ґрунту восени корисно вносити 200 г/м² деревного попелу, 30–40 г/м² амофосу та 25–30 г/м² хлористого калію.

Азотні добрива краще вносити навесні у вигляді аміачної селітри нормою 25–30 г/м². Кріп відзначається швидким ростом. Азот йому потрібен у рівномірній кількості в усі фази росту, фосфор і калій особливо потрібні у фазу формування стебла та квітання.

Поливають кріп рідко, але під час поливу ґрунт добре зволожують.

Насіння, що перезимувало у відкритому ґрунті, сходить краще і швидше, ніж висіяне навесні. В усьому винні ефірні олії, що утруднюють проростання.

Перед тим як висівати кріп весною, **треба підготувати насіння**. Його намочують за 2–3 доби до сівби і щодня змінюють воду, перед сівбою підсушують до сипучості.

При нагоді насіння кропу калібрують, обробляють мікроелементами та мікродобривами для поліпшення його посівних якостей і схожості.

Для отримання раннього врожаю зелені кропу можна виростити розсаду і пересадити її у відкритий ґрунт через 35 діб з моменту сівби. Клопоту більше, але вдасться заощадити насіння і виростити значно більше якісної, густої зелені.

Безрозсадний кріп. Кріп у відкритому ґрунті вирощують в основному безрозсадним способом.

Спосіб сівби – широкорядний (45+5 см) або стрічковий (20+40; 20+20+40 см). У рядку рослини розміщують на відстані 5–10 см.

Якщо застосовують безрозсадний спосіб, то насіння висівають під зиму (коли температура знизиться до 1–3° С) і навесні (у кілька термінів). Із підзимових посівів продукцію одержують на 7–10 днів раніше, ніж від ранньовесняних.

Навесні в перший строк насіння висівають щойно можна вийти в поле, потім через кожні 10–15 діб до липня.

На 1 м² у разі ранньовесняної сівби висівають 0,15–0,2 г, за підзимової і пізньовесняної – 0,2–0,3 г насіння.

Глибина загортання насіння має становити 0,5–1,5 см, у пізніші терміни – 2–3 см (залежно від вологості й механічного складу ґрунту).

За весняної сівби ґрунт ущільнюють. Навесні висівають сухе або намочене насіння.

Сухе насіння дає сходи через 15–20, намочене – через 5–10 діб після сівби залежно від погодних умов.

У фазі першого справжнього листка рослини проривають і залишають на відстані 2–5 см. Вдруге це роблять у фазі 6–7 листків і залишають рослини на відстані 5–10 см, які найкраще розвинулися. Якщо запізнитися з прориванням, рослини витягуються, а продуктивність їх знижується. Зірвані рослини використовують як товарну продукцію кропу.

Після проривання **міжряддя розпушують**. Упродовж вегетації проводять 3–4 розпушування міжрядь і виполюють бур'яни в рядках.

У південних районах посіви 1–2 рази поливають, залежно від погодних умов.

Кріп часто вирощують як ущільнювач інших культур (картоплі, цибулі, моркви), сходи яких з'являються через 20 діб і більше після сівби, а також у широких міжряддях огірків, кабачків, гарбузів тощо.

Кріп у закритому ґрунті. Для вирощування кропу в несезонний період в квартирі або теплиці насіння висівають в ящики або горщики на глибину 1–2 см. Найбільші врожаї збирають за вирощування кропу в касетах. Щойно з'являться сходи, їх потрібно прорідити, залишивши відстань між паростками до 5 см. Сходи обов'язково досвічують світлодіодними або іншими лампами, доводячи світловий день до 14–16 год. на добу. Лише в умовах достатнього світла отримують міцні, густі кушки ароматної зелені.

Можливий також посів кропу взимку:

- завчасно підготовлена грядка звільняється від снігу;
- по її поверхні розкидаються насіння;
- зверху посіви накривають шаром перегною або землею, змішаною з перегноем;
- під час весняного танення снігу насіння втягуються в землю разом з талою водою і незабаром проростають;
- у разі зимової і підзимової посадки кропу бажано навесні накинути на посіви покривний матеріал, закріпивши його по краях. У порівнянні з весняними посадками зелень кропу, посіяного взимку або восени, можна буде зрізати на тиждень-два раніше.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ КРОПУ

Плід у кропу – двосім'янка, яка після досягання і обмолоту розпадається на два напівплоди, які використовуються в якості насіння.

Насіння має 4–5 мм в довжину та 1 мм в товщину, злегка викривлене, з поздовжніми боріздками. Плоди мають приємний специфічний запах, пряний смак.

Маса 1000 насінин має бути не менше ніж 1,4–1,7 г.

Під час вибору насіння в магазині слід орієнтуватися на такі показники:

- Сортова чистота насіння кропу складає – 96%.
- Схожість насіння має бути не менше ніж 55% за вологості 12%.
- Схожість зберігається 3–4 роки, тому насіння має бути не старше – подивіться на місяць і рік фасування та придатності.

Як самому виростити насіння кропу

Технологія вирощування кропу на насіння подібна до технології на товарні цілі.

Підготовка ґрунту – як можна раніше восени, а то й влітку – зразу ж після збирання попередника.

Строк сівби – тільки ранньовесняний. Підзимовий, хоча і дає насіння найвищої якості, але не завжди вдається одержати дружні і рівномірні сходи рослин. За підзимових строків сівби не проводять обробку насіння стимуляторами росту, глибину сівби зменшують, а норму висіву – збільшують.

У насінництві використовують найменшу норму висіву (до 1 г/м²), однорядкову (ширина міжрядь 60–70 см), або стрічкову схеми сівби (20+50 см), що сприяє індивідуальному росту і розвитку рослин.

Оптимальна густина рослин у насінництві – 12 шт/м².

Такі вимоги до ширини міжрядь і густоти дають можливість кропу мати оптимальну площу для живлення і освітлення, а городнику проводити видалення бур'янів, міжрядний обробіток і кілька сортопрочисток.

В умовах дощової погоди на рослинах кропу інтенсивно розвиваються хвороби, проти яких організовують відповідну систему захисту.

Цвітіння рослини триває від 20 до 30 діб, що сильно сприяє проявленню різноякісності насіння, що виникає внаслідок різного положення насіння на рослині.

Найкращі посівні якості насіння кропу формуються на пагонах першого порядку.

Враховуючи високий ступінь різноякісності і сильну здатність до осипання, для одержання високоякісного насіння використовують кілька способів збирання насіння. Збирають плоди після побуріння 50% насінин, зрізують зонтики або цілі рослини з плодами, зв'язують у снопики і залишають достигати, потім обмолочують, очищають плоди, за потреби досушують. На невеликих площах у міру досягання найкраще проводити зрізування зонтиків по ярусах. На великих площах скошують, укладають у валки і через 8–10 діб обмолочують.

Зберігають насіння у сухому приміщенні.



Де і як правильно виростити розсаду кропу

Практикують висаджування кущових пізніх сортів розсадним способом. Під час вирощування розсади дотримуйтеся такої послідовності:

- Спочатку необхідно посіяти в березні насіння на розсаду на грядки в теплицю або ящики в домашніх умовах. Після досягнення 2-3 справжніх листочків можна провести пікіровку, яку кріп переносить відмінно.
- Розсада, що має 3-5 листочків, переноситься на відкриту грядку приблизно через місяць після посіву. Пересадка проводиться ввечері або в похмурий день, щоб уникнути пошкодження слабких саджанців променями сонця. Відстань в ряду між паростками залишають 10 см, міжряддя роблять 20-30 см.
- Після посадки здійснюють полив. Протягом декількох днів необхідно захистити ніжну і слабку розсаду від променів сонця. Для цього накривають саджанці папером, агроволокном.

Розсадний спосіб прискорює терміни збору врожаю. З деяких рослин вже через тиждень можна знімати гілочки прянощі.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З КРОПОМ

Гарні сусіди для кропу:

- Якщо говорити про рослини, які з кропом вживаються, на перше місце треба поставити всі різновиди капусти – білокачанну, кольрабі, цвітну і т. д. Капуста не дуже світлолюбна і непогано зав'язується в качани в тіні кропових заростей. Головне при цьому – дотримуватися відстані приблизно 30 см між качанами і кущиками кропу.
- На другому місці – кабачки. Вони з кропом настільки не заважають один одному, що сіяти можна щонайближче – всього 20-25 см один від одного.
- На третє місце можна поставити буряк. Вони з кропом дозрівають в настільки різний час, що до часу, коли кріп вже висмикують, буряк ще продовжує набирати масу коренеплоду. В цьому разі прибирання кропу навіть допоможе бурякам, розпушуванням ґрунту.
- Кріп і полуниця можуть рости пліч-о-пліч, але при цьому полуницю краще садити з південної сторони, інакше високі кущики прянощі закриють сонце для низькорослої ягоди.
- Нарешті, ідеально поєднуються кріп і редис. Хоча редис любить тінь, а прянощі потрібно спекотне сонце – дорослі кущі кропу відмінно затінять грядку з редисом. До того ж редис швидко дозріває, залишаючи місце кропу, а під час його збирання додатково спускається земля.



Не варто садити кріп на одній грядці з будь-якими іншими рослинами сімейства зонтичних:

- Морква.
- Кмин.
- Фенхель (він же «кріп аптечний»).
- Аніс.
- Петрушка.

Поганими сусідами для кропу будуть також:

- Кукурудза. Вона не тільки затінить світлолюбний кріп, але ще і висмокче своїм потужним корінням всі поживні речовини і вологу в межах досяжності.



- ➔ Соняшник. Сам по собі він ніяк не впливає на пряність, але сильними стеблами, листям і кошиками затінює всю грядку. Садити поруч з ним кріп можна, тільки якщо немає інших варіантів, та й те, робити це треба лише з південної сторони.
- ➔ Крес-салат. Вони з кропом настільки не підходять один одному, що бажано взагалі садити їх на відстані не менше 3 м один від одного.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА КРОПОМ

Якщо ви хочете мати зелень протягом всього весняно-осіннього сезону, слід постійно **підсівати насіння через кожні 2 тижні**. Догляд за сіянцями полягає в поливі, прополці, розпушуванні, проріджуванні (одночасно збір врожаю), підгодівлі, захисту від шкідників.

Полив повинен бути рясним (20–30 л/м²), оскільки за його відсутності смакові якості прянощі знижуються. Бажано поливати увечері або в хмарну погоду. У суху погоду організовують в день 2 поливи. Прополка перша проводиться після вкорінення рослини. Поки сіянець тонкий і слабкий, потрібно частіше звільняти його від бур'янів. Далі за потребою, приблизно через кожні 2 тижні.



Розпушування виконують після вкорінення розсади, рихлять на глибину 5 см для усунення кірки після поливу. Якщо ґрунт пухкий, розпушування не потрібно.

Проріджування кропу проводять обов'язково. Якщо сіянці будуть заважати один одному – вони швидше зацвітають, зростання зелені припиняється.

Добриво бажано вносити попередньо, перед посадкою. Внесення добрив в період вегетації не робиться, підгодівлі потрібні тільки за недостатнього розвитку рослин. Наприклад, якщо ви побачите, що кущик жовтіє, значить, бракує азоту і необхідно внести сечовину – 1 ч.л. на 10 л води, 1% розчин коров'яку. Зверніть увагу на властивість кропу накопичувати нітрати. Як заміну добрив можна використовувати кропив'яний настій, зброджений протягом 5 днів (використовується також як засіб для боротьби з попелицями).

Хвороби кропу:

- ➔ борошниста роса,
- ➔ пероноспороз,
- ➔ фомоз (суха гниль),
- ➔ церкоспоріоз,
- ➔ фузаріоз,
- ➔ вертіцилльоз,
- ➔ чорна ніжка.

Шкідники кропу:

- ➔ кропова міль,
- ➔ морквяна листовішка,
- ➔ морквяна муха,
- ➔ смугастий щитник,
- ➔ попелиця.



Кріп, який використовується в їжу, як правило вже на 20–30 день від посадки не обробляється хімічними препаратами для боротьби зі шкідниками і хворобами.

Лише на посівах, які планують збирати на насіння або для консервації, для профілактики і за перших ознак розвитку захворювання кріп обприскують 1%-ю бордоською рідиною або розчином фунгіцидів «Абакус», «Рекс-Дуо», проти шкідників застосовують «Децис», «Фастак» або «БІ-58».

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ КРОПУ

Збирається урожай зелені кропу, зрілих рослин для консервації і насіння. На зелень кріп збирають, коли він досягне висоти 10–12 см, починаючи з 20-ї доби від появи сходів, тобто тільки в молодому віці. Як тільки з'явиться парасолька, для зрізання зелені вже не годиться. Саджанець тоді залишають на насіння, для виготовлення спецій або для використання під час консервації.

Під час збору врожаю кропу дотримуються наступних правил:

- ➔ Спочатку проріджують ряди молодих сходів. Під час розвитку до досягнення повної зрілості можна у кропу зняти кілька листочків на їжу, але залишити достатньо для нормального розвитку.
- ➔ Перед початком цвітіння видаляється вся рослина з коренем.
- ➔ У кущових сортів, у яких парасолька не з'являється до 50 днів, період збору зелені досить тривалий. Спочатку у них обривається нижній ярус кущика, залишається розетка для відростання. Потім вищипуються бічні паростки з пазух, а потім вже збирається весь кущ.
- ➔ У деяких пізніх сортів кущ може і не визріти до утворення насіння. У них зелена частина збирається до пізньої осені, до настання приморозків, оскільки підмерзлі рослини погано зберігаються.
- ➔ Для зберігання продукцію збирають у суху погоду, очищають від жовтих і зів'ялих листків, зв'язують у пучки і вкладають по 3–4 штуки в поліетиленові мішечки з плівки товщиною 30–60 мк та зав'язують. Температура зберігання кропу має становити 1–3° С, відносна вологість повітря – 80–95%. За таких умов кріп зберігається до 25 діб і довше.
- ➔ Для технічних цілей кріп використовують після цвітіння, висмикуючи з корінням.

ЯК ЗБЕРІГАТИ КРІП

У посудині з водою. Щоб зберегти трохи свіжого кропу на невеликий період, необхідно просто залити в склянку (банку) воду, покласти туди зелень та щільно накрити поліетиленовим пакетом. У такому разі кріп можна зберігати 3–5 днів при кімнатній температурі, але обов'язково у темному місці. У холодильнику термін зберігання подовжується до 2 тижнів. Не забувайте через кожен день-два змінювати воду.

Зберігання сушеного кропу. Термін зберігання: від 1 року. Сушений кріп можна використати в якості приправи до різних страв, але не варто його змішувати з іншими спеціями, щоб не змінити аромат та колір зелені. Для сушки зелень промити. Розкласти і просушити за температури 50° С. Висушений кріп розфасувати по скляних або фарфорових банках і щільно накрити кришкою. Зберігати можна як в холодильнику, так і в сухому темному місці.

Зберігання кропу в холодильнику. Щоб кріп під час зберігання в холодильнику зберіг свої корисні властивості на тривалий період, треба знати, як правильно його підготувати:

- ➔ Перед тривалим зберіганням в холодильнику, зелень краще не мити – так вона зберігатиметься значно довше. Якщо кріп буде занадто брудний, то можна його протерти сухою ганчіркою;
- ➔ Якщо ж вам сильно хочеться очистити від бруду кріп, то замочіть його в посудині, а не під струменем води з крану, а потім просушіть на сухій тканині. В цілому ж бруд можна змити безпосередньо перед вживанням, після зберігання;
- ➔ Позбавтеся від пожовклих листочків.

У пластикових контейнерах. Термін зберігання: 7 днів. Є безліч спеціальних контейнерів для зберігання ніжних овочів. Переберіть свіжий кріп, обірвіть жовті гілочки. Промийте зелень під маленьким натиском води з-під крану або в глибокій мисці. Висушіть на сухому рушнику (бажано паперовому). Покладіть в контейнер і помістіть для зберігання в холодильник на нижню полицю.

У скляних банках або поліетиленовому пакеті. Термін зберігання: 1–2 місяці. Не промиваючи зелень кропу, помістіть по пучку в літрову скляну банку (поліетиленовий пакет). Щільно накрийте поліетиленовою кришкою. У разі зберігання в пакеті надуйте його, щоб кріп дихав, і міцно зав'яжіть. Залиште на зберігання в холодильник, на найнижчій полиці. У таких умовах кріп залишається ароматним і зеленим, зберігаються практично усі його вітаміни та корисні властивості.

За допомогою цибулини. Термін зберігання: 1–2 місяці. Переберіть зелень, не мийте її. Покладіть зелень в поліетиленовий пакет. Додайте нарізану четвертинками цибулину. Зав'яжіть пакет, зробіть в ньому дірочки та помістіть в холодильник. Кожні 5 днів міняйте стару цибулину на нову.

Зберігання в морозилці. Термін зберігання: 6–12 місяців. Кращий спосіб зберігання кропу – заморожування, причому цей спосіб зберігання дозволяє зелені утримати свої корисні властивості по максимуму. Промийте зелень в ємності з водою. Позбавтеся від жовтих гілочок та відріжте корені. Складіть кріп в пучок і загорніть в фольгу або харчову плівку. Покладіть в морозилку.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ КРІП

Кроповий соус на зиму. Заготівля зелені кропу на зиму в банках – це найбільш простий і швидкий спосіб. Виявляється, з нього можна зробити смачний соус до шашликів, риби або намазати на хліб до борщу і будь-якого супу. Знадобиться:

- Кріп – приблизно 200 г (можна взяти і перерослий кріп разом зі стеблами).
- Часник – 8–10 зубчиків.
- Лимон – 1 шт.
- Олія оливкова – 100 мл.
- Сіль.

Спосіб приготування. Підготуйте гілочки кропу до нарізки. Якщо у вас молодий кріп, то просто наріжте дрібно його ножом. А якщо у вас кріп переріс, то обідріть гілочки і наріжте їх окремо. А ось самі стебла теж наріжте на невеликі частини. Зубчики часнику нарубайте ножом на дрібні частини. У миску викладіть нарізані кріп і часник. Візьміть дрібну тертку і натріть цедру з усього лимона. Ще вичавіть сік одного лимона. Потім посоліть і налейте оливкової олії. Можна і соняшникову олію взяти, але з оливковою смачніше. Потім подрібніть всі інгредієнти блендером. Укладіть кріп на зиму в суху чисту банку, так вона може зберігатися 2–3 місяці. Якщо трохи потемніє, не біда, їсти можна. Кроповий соус закручується кришкою і прибирається в холодильник.

Сушіння кропу в домашніх умовах

Як підготувати кріп до сушіння. Якщо ви плануєте переробляти зелень з власного городу, то необхідно уважно підійти до питання її збору. Найкраще для сушіння використовувати зовсім молоді рослини, які ще не пустили щільну трубку з насінневою парасолькою. Час збору випадає на початок літа. Зрізати кріп з грядки бажано вранці, відразу після сходу роси. Якщо вночі був дощ, навіть невеликий, то цю процедуру краще відкласти на інший час, оскільки зелень буде надмірно вологою, а це може привести до її передчасного псування. З цієї ж причини кріп, зібраний з власного городу, краще не мити. Якщо зелень ви купуєте на ринку, і чистота продукту опинилася під сумнівом, то пучки кропу споліскують під проточною прохолодною водою і ретельно сушать. Для цього підійде вафельний або паперовий рушник. Також, пучок трави можна поставити в склянці на протяг, щоб краплі води з рослини випарувалися.

В якому вигляді сушити кріп. Найкращий спосіб – це засушити гілочки цілком, а потім, вже в сухому вигляді обмолотити тоненькі листочки від грубого стебла. Плюс цього способу в тому, що ефірні масла, що знаходяться в рослині, будуть менше випаровуватися і приправа надовго залишиться ароматною. Якщо все-таки прийнято рішення сушити рослини без стебел, в нарізаному вигляді, то не потрібно прагнути подрібнювати кріп занадто дрібно. Це краще зробити перед самим процесом приготування, перетерши зелень між пальцями.

Сушка на свіжому повітрі. Підготовлену зелень можна сушити в пучках або в подрібненому вигляді. Невеликі пучки, по 5–6 гілочок, фіксують за допомогою нитки до будь-якого навісу,

розташовуючи їх вниз листям. Водночас на місце для сушіння зелені не повинні потрапляти прямі сонячні промені, а саме воно має добре провітрюватися. Подрібнений кріп також сушать в тіні, розташовуючи його невеликим шаром на піддонах або плоских тарілках. Траву зверху можна прикрити марлею, щоб уникнути осідання пилу на заготовку.

Як сушити кріп в духовці. Оскільки в кропі багато ароматичних олій, то сушити цю траву потрібно за максимально низької температури духової шафи, бажано, до 40° С. Занадто висока температура духовки також може призвести до зміни кольору заготовки і втрати її корисних якостей. Кріпну нарізку і гілочки цілком розташовують на деках, що вистилають воценим папером. Дверцята духовки тримають злегка прочиненими. Листи через кожні 30–60 хвилин слід виймати, зелень перемішувати і оглядати її на предмет готовності. Загальний час сушіння може займати від 2 до 4 годин.



Сушимо кріп в електросушарці. Підготовлені листя або гілочки розкладають щільним шаром на піддонах і включають агрегат на режим «Трави». Якщо такого у вашій електросушарці немає, то температуру слід виставити самостійно в межах 40° С. Продукт буде повністю готовий через 3–4 години.

Сушимо кріп в холодильнику. На плоску тарілку викладають тонким шаром подрібнену зелень або невеликі гілочки. Зверху конструкцію прикривають серветкою. Ємність поміщають в плюсовий відсік холодильника на нижню полицю і забувають про неї приблизно на 2–3 тижні. За цей час вся волога з трави випарується і заготовку можна буде перекинути в банки на зберігання.

Як сушити кріп в мікрохвильовці. Нарізку або гілочки розташовують на паперовій тарілці або на плоскій ємності, застеленій паперовою серветкою. Зверху кріп прикривають ще одним шаром тонкого паперу. У такому вигляді зелень відправляють в СВЧ-піч на 3 хвилини роботи за максимальної потужності. Через зазначений час верхню серветку прибирають, а зелень оглядають і перемішують. Якщо є необхідність, то сушіння триває на такому ж режимі ще 2–3 хвилини.

Як перевірити готовність сушеного кропу. Якісно просушений кріп з легкістю перетворюється в дрібний порошок, якщо гілочки спробувати розтерти між пальцями. Якщо ж зелень мнеться, але не ламається – сушку потрібно продовжити.

Зберігати сушений продукт слід в банках з темного скла, щільно закритих кришками, в темному сухому приміщенні. Для зберігання пряної зелені також відмінно підійдуть пакети з застібкою-блискавкою.

Засолювання кропу на зиму. Кріп перебрати. Промити під проточною водою. Обсушити. Прибрати товсті стебла, залишити тільки ніжну зелень. Дрібно нарізати, зважити. Сіль беремо з розрахунку: на 100 грамів кропу 25 грамів солі. Солити можна двома способами:

- ➔ Якщо вага кропу до кілограма. У стерилізовані банки викладаємо: шар кропу, солимо, потім знову кріп і сіль, утрамбуємо і так повторюємо, поки не заповниться банка або не закінчиться кріп і сіль. Прибираємо в холодильник. Через два дні кріп дасть сік і осяде у 2 рази. Перекладаємо в одну банку, закриваємо кришкою. Зберігаємо в холодильнику.
- ➔ Якщо вага кропу більше кілограма. Складаємо кріп в глибоку ємність, засипаємо сіллю і перемішуємо. Це можна зробити руками. На кріп кладемо дощечку і гніт. Прибираємо в прохолодне місце. Через два дні щільно розкладаємо по стерилізованих банках, закриваємо кришками. Зберігаємо в холодильнику.

Використовуйте будь-який варіант засолювання кропу, і взимку у вас на столі завжди буде ароматний кріп!

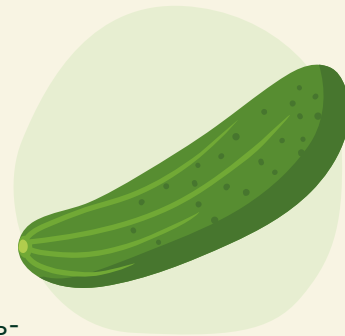


ОГІРКИ



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ОГІРКИ

Огірок, огірок звичайний – вид одомашнених овочів з родини гарбузових.



Огірок з'явився в культурі споживання понад 6 тис. років тому. Його батьківщина – тропічні і субтропічні райони Індії і Китаю, де він досі росте в природних умовах. Плоди диких огірків дрібні і неїстівні через вміст гірких речовин – кукурбітацинів. Згаданий в Біблії як овоч Єгипту. Огірок зображений на фресках Давнього Єгипту та у грецьких храмах, що дозволяє судити про досить поважний його вік. Саме від грецького слова «агорос» походить сучасна назва огірка і в перекладі означає «недозрілий». Поступово огірок поширився повсюдно.

Незважаючи на **низьку калорійність** (всього 14 ккал на 100 г) овоч додає відчуття ситості завдяки великій кількості клітковини, що входить до його складу.

Унікальна речовина – **тартронова кислота**, яка міститься в огірку – має здатність уповільнювати процес перетворення вуглеводів в жири. Подібним же ефектом славиться білокачанна капуста.

Огірок багатий корисними органічними кислотами, клітковиною, вітамінами В, А, С, РР, Е, Н. Присутні у складі огірка: каротин, хлорофіл, кальцій, фосфор, магній, залізо, натрій, хром, хлор, цирконій, марганець, нікель, свинець, срібло, кавова і фолієва кислоти, говорять про його вагому підтримку організму в заповненні відсутніх речовин.

У складі огірка присутні кремній і калій, ці речовини підтримують здоров'я і тонус шкіри, блиск і силу волосся. Вміст корисних сполук йоду в складі огірка значно більше ніж в будь-якому іншому овочі, про це варто пам'ятати людям із захворюваннями щитовидної залози і судинної системи.

Шкоду огірки можуть завдати людям, які мають захворювання шлунку з підвищеною кислотністю, страждаючим гастритом, виразковою хворобою шлунка і дванадцятипалої кишки, оскільки вони підвищують кислотність шлункового соку. Мариновані і солоні огірки шкідливі тим, хто страждає на захворювання печінки, гіпертонією, атеросклерозом, порушенням водно-сольового обміну. Так само вони шкідливі і для тих, у кого знижена функція щитовидної залози, в період вагітності та при нефриті.

Урожайність: від 30 до 80 т з 1 га або до 3-8 кг з 1 м².

Визрівання: 50-70 днів і більше днів залежно від ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла, але є й ранньостиглі сорти та гібриди, які визрівають за 40-45 днів.

Калорійність: 100 г огірків забезпечує нам 14 ккал.

Хімічний склад: кальцій, фосфор, калій, натрій, йод, залізо, вітаміни С, В, РР, а також фолієва кислота.

Лікувальні властивості огірків

Огірки допоможуть позбутися набряків. Нормалізують роботу серця, знижують артеріальний тиск.

Огіркова вода в поєднанні з клітковиною є найпотужнішим абсорбентом, який сприяє розщепленню отрут і токсичних речовин, що накопичуються в кишечнику.

Наявність калію і натрію в складі огірка забезпечує відмінний сечогінний ефект, тому огірки рекомендуються вживати в їжу тим, у кого захворювання печінки і нирок, цистит.

Огірковий сік здатний позитивно впливати на стан ясен і зубів.

Ще огірковий сік корисний своїм умінням перешкоджати переходу вуглеводів в жири і відкладенню солей. Він же сприяє засвоєнню білків і жирів.

Огірок є чудовим антисклеротичним, безпечним, антитоксичним, жарознижувачем, спазмолітичним, протипухлинним і проносним засобом.

Відвар з огіркового листа корисно приймати за різних кровотеч.

Зовнішньо огірки використовують від шкірних захворювань, вугрів.

Огірки корисно використовувати в косметичних масках, вони відбілюють шкіру і підтримують її еластичність. Спиртовою огірковою настоянкою протирають жирну шкіру.

! Засолені і мариновані огірки лікувальних властивостей не мають.

ЯК ВИРОЩУВАТИ ОГІРКИ

Для того, щоб оцінити скільки огірків потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для їх вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою досягнути весь процес від вирощування до подальшого використання огірків – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Огірки можна вирощувати як безрозсадним способом, так і за допомогою розсади.

При обох способах вони найкраще ростимуть на полі, де раніше росли томати, перець, цибуля, часник або капуста.

Огірочки чудово себе почувають в змішаних посівах з капустою, бобовими, зеленню, помідорами, ріпою, редискою і кукурудзою. Але під час обробки засобами захисту рослин, не можна обробляти огірки, які ростуть поруч із зеленню і редискою.

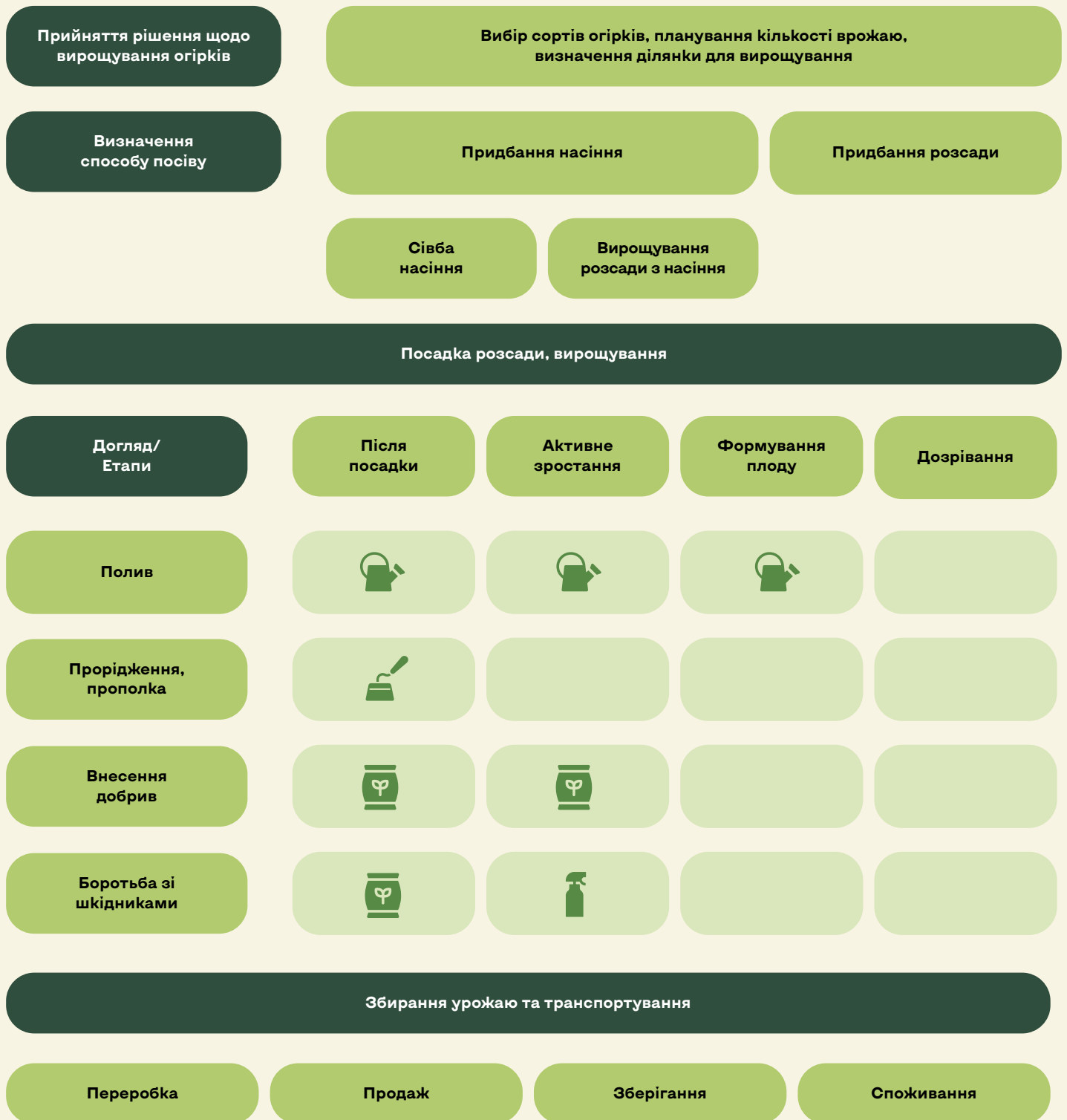
А після гарбузових (кабачок, патисон, диня, кавун і, звичайно ж, самі огірки) сіяти огірок **категорично не можна**, тому що ці рослини уражаються однаковими захворюваннями.

Огірок найкраще родить на ґрунті, багатому на органіку. Ґрунт повинен бути близьким до нейтрального (рН 6,5–7,4), а також легкої та пухкої структури.

Підготовка ґрунту

В ідеалі починати підготовку потрібно ще восени, після збирання попередника. Бажано посіяти сидерат, додати перегній, внести фосфорно-калійні добрива і перекопати ділянку на глибину 25–30 см. Навесні потрібно внести азотні добрива і зробити культивування. З мінеральних добрив під перекопування використовують восени: фосфорні добрива – суперфосфат (40 г/м²) або амофос (15 г/м²), калійні – хлористий калій (30 г/м²); навесні – під культивування – карбамід (20 г/м²), аміачну селітру (30 г/м²) або сульфат амонію (50 г/м²), якщо в ґрунті не вистачає сірки.

Рис. 1. Огірки: від купівлі насіння до споживання



Посів огірків

Огірок – це теплолюбна культура, в ґрунті насіння зійде за температури не менше +12...+14° С. За низьких температур воно навіть не прокльонеться і запряє в землі. Прийнятна температура для росту і розвитку огірків +14...+ 30° С. Однак при більш високих температурах схожість буде падати.

Насіння, куплене в магазині, можна замочувати, але під час висадки будьте обережні – не зламайте проростки, насіння проростає дуже швидко! При замочуванні обробленого насіння весь фунгіцид вимивається, тому його сіють сухим і воно чудово сходить.



Якщо Ви заготовили посівний матеріал самі, то для повної впевненості в його схожості, краще зробити **передпосівний обробіток**. В першу чергу, треба його відкалібрувати: відібрати велике, правильної форми насіння, світлого забарвлення. Для знезараження рекомендується використовувати «Превікур» або темно-рожевий (1%-ний) розчин марганцівки. Після протрування його обов'язково потрібно промити чистою водою.

Якщо ви все-таки вирішили **пророщувати насіння** – його загортають в мокре полотно або марлю, переносять на тарілку або іншу плоску місткість, обертають целофановим пакетом і прибирають в тепле місце (+22...+26° C). В таких умовах насіння проклюнеться через 24–48 годин.

Під час вибору ділянки для посіву огірка варто враховувати, що ця культура тепло- і світлолюбна.

Процес посіву насіння огірка в ґрунт безрозсадним способом. На початку необхідно зробити лунки або борозни. Вони не повинні бути глибокими, через те що оптимальна глибина посіву огірка – на важких ґрунтах 2–3 см, а на легких 3–4 см.

Зробіть легке зволоження грядки. Потім можна розкласти насіння в рядки на відстані 13–15 см (на 1 м² розміщують не більше 4–5 рослин: за схемою міжряддя 1,4–1,8 м, а відстань між насінням 13–15 см).

Якщо Ви не впевнені в якості насіння, то під час посіву в лунки кладіть по 2–3 насінини, щоб потім залишити тільки найсильніші паростки. Якісне насіння від надійних постачальників досить вкласти в лунки тільки по одній насініні.

Присипте посіви злегка вологим ґрунтом і розрівняйте його. Зробіть полив невеликою дозою і так, щоб не вимити насіння. А далі – чекаємо сходів.

Вирощування огірків з розсади

Процес висадки огірків через розсаду вимагає іншої підготовки.

До того як висаджувати розсаду, потрібно ретельно підживити і розпушити ґрунт, потім сформувати грядки.

Розсада повинна бути загартована перед висадкою її у відкритий ґрунт, тоді пересадка пройде найбільш легко для рослини.

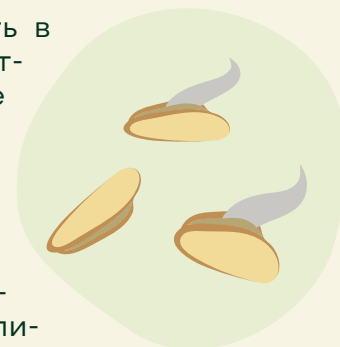
Висаджувати розсаду треба в середині травня. У цей час уже немає небезпеки нічних заморозків. Відстань між кущами має бути 14–16 см.

Якщо розсада була вирощена в пластиковому стакані – потрібно витягти її з тари і посадити в лунку так, щоб рівень розсади був однаковим з рівнем землі. Якщо посадити розсаду трошки вглиб, підвищується ймовірність зараження кореневою гниллю.

Якщо розсада вирощувалася в торф'яних стаканчиках, тоді ситуація простіша. Потрібно просто висадити розсаду разом зі стаканчиком в ґрунт, а упродовж 1–2 місяців тара сама розкладеться під впливом зовнішніх факторів, і рослини продовжать ріст за межами початкової тари. Якщо процес пересадки пройде ідеально, і розсада в найкоротші терміни приживеться у відкритому ґрунті, ви зможете отримати перевагу в строках до 1–2 тижнів.

Плоди огірків зможуть зав'язуватися у відкритому ґрунті, якщо будуть в наявності чоловічі квітки. Якщо таких немає, зав'язі опадуть.

Сильно зволожений ґрунт також не завжди добре – якщо йдуть zalivні дощі, комахам буде проблематично запилювати квітки. Тоді доведеться запилювати рослини вручну, переносячи пилок з однієї квітки на іншу.



За сонячної погоди проблем із запиленням не повинно виникати – комахи самі добре справляються зі своїм завданням. Від вас потрібно тільки збільшувати полив в момент, коли почнуть зав'язуватися плоди.

Способи вирощування огірків на маленькому городі

Огірок можна вирощувати як на рівній землі, направляючи вгору батого, так і в імпровізованих високих вазонах зі звисаючими батогоми. Особливу увагу варто приділити вибору місця: воно має бути захищене від вітрів і протягів, тепле і добре освітлене. Розглянемо можливі варіанти більш детально.

Вирощування на шпалерах. Це один з найпростіших і низьковитратних способів вирощування огірків на малій площі. Під посадку заздалегідь готують гряди, заповнені ґрунтом, на рівні землі. Це можуть бути або спеціальні ящики, або ями, обмежені з боків шифером чи дошками. Можливі варіанти компоновання «ялинкою» або прямими рядами.



Якщо використовувати прямі пасма, то біля них встановлюється стінка з сіткою або з натягнутими вертикальними мотузками. По цій стінці по мірі зростання будуть витися огіркові ліани.

У разі використання варіанта «ялинка», огірки висаджуються по колу діаметром близько півтора метра. У середину цього кола вбивається високий дерев'яний кілок. До його вершини прикріплюються мотузки за кількістю огіркових рослин. Другим кінцем кожна мотузка кріпиться біля кожного огірка. По мірі розвитку батого піднімаються по мотузках, утворюючи конічну фігуру, схожу на ялину або курінь.

Вирощування в пірамідках. Цей спосіб передбачає використання скриньок різного розміру, що встановлюються одна на одну. Форма і розмір скриньок і піраміди в цілому залежить від потреб і можливостей городника. Таку конструкцію краще готувати ще з осені, заповнюючи її живильним субстратом. Для створення відповідного мікроклімату, піраміду вкривають плівкою до посадки. В таких умовах з високою вологістю органіки швидше почне перегнивати. Навесні в шухлядки досипається земля, висівають насіння огірків і знову вкривають плівкою до появи сходів або поки мине ймовірність заморозків.

Використання бочок. Ще один цікавий варіант для вирощування огірків – використання бочок або аналогічних великих ємностей. Відповідну тару восени або раною весною заповнюють готовим субстратом або компоненти укладають шарами. Навесні, коли земля в бочці прогріється і минуть заморозки, висівають насіння або висаджують розсаду огірків. Зростаючи батого огірків будуть спадати по стінках бочки і на них будуть дозрівати красиві, рівні огірочки. По мірі росту рослин і осідання ґрунту можна досипати поживну суміш в бочку. Якщо в бочку по краю увіткнути кілька кілочків і обв'язати їх мотузкою, то ліани огірка будуть спочатку рости вгору, потім почнуть спадати, створюючи своєрідні зелені колони.

Вирощування огірків у мішках. Спосіб, аналогічний попередньому. Для нього знадобиться мішок, півтора метра жердина з вбитим цвяхом на одному краю, кілька метрів мотузки, пластикові трубки діаметром 3–5 см з отворами довжиною 70–90 мм.

В середину мішка вставляється жердина з цвяхом або хрестовиною зверху і поступово заповнюється живильною сумішшю. В мішку палиця виконує дві функції. По-перше, вона як скелет підтримує мішок від згинання. По-друге, до неї кріпиться мотузка, за якою потім плетуться огірки.

Також по мірі заповнення мішка в нього вставляються 2–3 трубки з отворами. Вони надалі будуть потрібні для поливу та підживлення рослин.

Огірки висівають в мішок і вкривається плівкою до появи сходів. По мірі зростання батого підв'язуються до мотузочок, і рослини починають витися вгору.

Як варіант – додаткові рослини висаджуються в отвори, виконані в боках мішка. Це дозволяє збільшити кількість рослин на одному мішку і при правильному догляді отримати більший урожай.

Вирощування в покришках. Ще один спосіб, про який хотілося б розповісти – це вирощування огірків у старих автомобільних покришках. Для цього споруджується башточка з декількох покришок приблизно однакового діаметра. Сформована ємність заповнюється ґрунтом. У центр вставляється жердина висотою 1–1,5 метра. У готову конструкцію висаджують огірки у вигляді розсади або насінням. За необхідності вкривають плівкою. По мірі зростання огірки підв'язуються до шпагату, прикріпленого до верхівки жердини.

Використання підвісних контейнерів. Є ще спосіб вирощування цього овочу в підвісних контейнерах. Принципово цей метод не відрізняється від усіх перерахованих вище. Тільки ємність з рослинами не встановлюється, а підвішується в теплом, добре освітленому місці. Для зручності коси огірка можна направити по горизонтально натягнутих шнурах в різні сторони. Якщо рослина матиме правильний догляд, то через кілька тижнів городник отримає чудову картину – висять батоги огірка з сережками-зеленцями.

Вирощування огірків у домашніх умовах

Для вирощування огірків у домашніх умовах слід вибирати такі сорти, які не вимагають запилення. Врахуйте, що найкраще розташовуються на підвіконнях кущові й середньоплетисті огірки.

Якщо ви хочете отримати до новорічного столу свіженькі, власноруч вирощені корнішони, сіяти насіння огірків потрібно вже в кінці жовтня, а якщо вони потрібні вам до восьмого березня, сійте огірки в січні. З моменту появи сходів до дозрівання перших огірків проходить зазвичай 45–50 днів.

Перед посівом насіння огірків піддають обробці: дезінфікують у рожевому розчині марганцівки протягом 15–20 хвилин, після чого промивають проточною водою.

Потім насіння розкладають по індивідуальних розсадних скляночках діаметром 6–8 см із дренажним шаром у вигляді крупнозернистого піску або керамзиту та легкою поживною сумішшю, заправленою перепрілою органікою – найкраще придбати готову ґрунтосуміш для огіркової розсади у крамниці.

Ґрунт просто в скляночках проливають окропом, потім дають субстрату охолонути і після цього розкладають по поверхні насіння, накривають їх вологою марлею і поміщають на південне або східне підвіконня.

Утримують посуд за температури 17–22° С вночі і 22–26° С вдень, захистивши від протягів і постійно підтримуючи марлю у вологому стані.

За кілька днів, коли на насінні у скляночках з'являться крихітні паростки, зробіть у центрі поверхні ґрунту ямку завглибшки 1 см, покладіть у неї проросле насіннячко і прикрийте його ґрунтом, а скляночки накрийте папером або плівкою, щоб із ґрунту не випаровувалася волога. Після появи сходів покриття знімають.

Якщо у вас немає можливості досвічувати сходи, доведеться, для того щоб вони не витягнулися, знижувати температуру в кімнаті до 15–17° С вдень і 13–15° С вночі.

Полив сіянців здійснюється у міру підсихання верхнього шару ґрунту.

На стадії розвитку трьох листків сходи обережно пересаджують по одному в більш просторі посудини – квіткові горщики діаметром 25 см або відра, наприклад. Пересадку здійснюють у похмурий день, після чого притінують рослини від сонця на 2–3 дні.

Як тільки з'являться перші зав'язі, проводять підживлення огірків: в одному літрі гарячої води ретельно розмішують 100 г деревної золи і настоюють протягом доби, після чого поливають цим складом ґрунт у горщику.

Бічні відростки на центральному батозі слід прищипнути. Одна рослина має нести не більше двох батогів, які необхідно підв'язати: найпростіше натягнути на вікно крупно-середню будівельну сітку, за яку зростаючий батіг чіплятиметься вусами.

Поливають огірки після просихання верхнього шару ґрунту рано-вранці або ввечері теплою водою приблизно 27–30° С. Дуже важливо дотримувати баланс вологи в ґрунті, оскільки від її надлишку в коренях може розвинути гниль, а від нестачі вологи плоди будуть гіркими.

Коли з'являться огірочки, не давайте їм переростати, і тоді наступні плоди стануть формуватися і розвиватися швидше.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ ОГІРКІВ

Щоб зрозуміти, яке насіння огірків вибрати, потрібно точно знати, для яких цілей буде використаний урожай, і в яких умовах овочі будуть рости.

Сорти для відкритого ґрунту. Для них потрібні комахи, які запилюють рослини, тому висаджувати насіння потрібно на частково освітленій, безвітряній ділянці.

Самозапильні сорти і гібриди підійдуть для парникових умов, для росту і дозрівання їм не потрібні бджоли.

Кущові сорти добре ростуть в полях і на дачах, не вимагають підв'язки. **Сорти, що плетуться,** дають довгі пагони, здатні обплести паркани і стіни і прикрасити ділянку. Потребують підв'язування, найчастіше ростуть в парниках.

Можна підібрати спеціально **сорти для засолювання** – вони дають невеликі огірочки з рівною формою, або салатні – соковиті, смачні і без гіркоти.

Якщо потрібен хороший урожай, то варто зупинитися на гібридах, їх створюють для промислового вирощування.



Також можна регулювати терміни врожаю – є ранні і більш пізні сорти.

Хоча багато насіння можна відразу висаджувати у відкритий ґрунт, немало городників вважають за краще спочатку вирощувати огіркову розсаду. Оброблене насіння поміщають в горщики з землею, і вже в середині травня паростки можна пересадити в ґрунт. Під час вегетації слід розпушувати ґрунт, підгодовувати рослини, обривати бур'яни. Також важливо пам'ятати про регулярний полив і боротьбу зі шкідниками.

Основна рекомендація для дачників, які роздумують, яке насіння огірків найкращі – не купувати насінневий матеріал з рук або у базарних торговців. Краще зупинити вибір на перевірених постачальниках.

Сортові і гібридні огірки. Багато фермерів і дачників намагаються висаджувати сортові овочі, вони не дуже довіряють генетичній селекції та вважають сортові огірки більш смачними, вітамінними та врожайними. Насіння сортових огірків мають певні плюси:

Сортові огірки вважаються менш вибагливими до ґрунтів, температурних перепадів, умов вегетації. З року в рік вони зберігають свій смак і властивості, можна бути завжди впевненим, що отримаєш урожай саме тих смачних і солодких огірочків, які так подобаються. Однак, і без мінусів не обходиться: сорти іноді схрещуються між собою, втрачаючи тільки їм притаманні властивості, можуть погано запилюватися, а іноді в огірках проявляється гірчинка.

Купуючи гібрид, можна бути впевненим в таких властивостях:

- ➔ Всі плоди, як правило, виростають однакового розміру, з рівною поверхнею, красиві, що зручно для консервування;
- ➔ Гібриди цінуються за велику кількість плодів на кожному кущику;
- ➔ Гібридні огірки стійкі до захворювань і шкідників.
- ➔ Недоліки гібридів: вища вартість, вимогливість до якості ґрунту, до регулярного поливу і підживлення.

Сорти ранні, ультраранні, середньоранні

Чим добрі скоростиглі сорти? Швидким урожаєм – вже через два місяці після сходів можна збирати перші плоди. Багато городників відзначають, що купуючи і висаджуючи насіння ранніх огірків, потрібно уважно стежити за проявами бактеріозу і борошнистої роси, що вражає плоди. Скоростиглі сорти частіше піддаються захворюванням і гнилі. Але вчасно проведені агротехнічні заходи можуть звести цей ризик до мінімуму.

Найчастіше їх вирощують в парниках, а якщо є бажання посадити проросле насіння в ґрунт, то краще прикривати їх на ніч агроволокном, щоб нічне зниження температури не погубило паростки.

Вибираючи насіння суперранніх огірків, можна бути впевненим в тому, що плоди дозріють без гіркуватості, а зав'язь сформується в стислі терміни.

Ці сорти і гібриди однаково хороші для засолювання на зиму і для літніх салатів.

Пророщувати таке насіння слід в теплих умовах, у вологому ґрунті і з додатковим освітленням. Паростки, придатні для пересадки в ґрунт, виростають за 25 днів.

Ґрунт для них потрібно попередньо розпушити і удобрити. Найкращим часом висаджування паростків в ґрунт вважається середина травня.

Середньостиглі огірки зазвичай вирощують для зимового консервування та промислового виробництва. Для повної вегетації їм потрібно 45–55 днів. Вони добре протистоять патогенним бактеріям і борошністим захворюванням. Такі сорти більш стійкі до температурних змін, дають прекрасний урожай в парниках і на відкритих ґрунтах.

Різниця між перехреснозапильними або самозапилювальними сортами. Вибір між цими категоріями багато в чому визначається можливостями ділянки під посадку огірків. Жаркий, що продувається вітрами, регіон зростання може бути позбавлений достатньої кількості комах, і тоді урожай бджолозапильних сортів може вийти мізерним, а плоди – невеликими і несмачними.

Процес запилення може відбуватися за допомогою вітру і комах, головне, щоб пилок чоловічих квіток був перенесений на жіночі. У деяких сортах чоловічих квіток забагато, овочівники рекомендують видаляти їх для повноцінного розвитку рослини. Якщо запилення слабке, на кущах утворюються порожні суцвіття, що не дають плодів.

У закритих теплицях доступ бджіл до квіток утруднений, тут городник повинен допомогти своїм рослинам і виконати запліднення штучно – перенести пилок пензликом або потерти жіночу квітку зірваною чоловічою.

Партенокарпик (огірки, що не потребують запилення) краще висаджувати в парниках. Тут не потрібна наявність комах, оскільки плоди виростають на кущах без стороннього запліднення. Такі сорти і гібриди створені тільки з жіночими суцвіттями, а пустоцвітів практично не буває. Всі вони дають гарні, з рівною поверхнею плоди невеликих і середніх розмірів.

Багато городників вважають, що найкраще насіння огірків – самоzapильне. І це зрозуміло – вони успішно протистоять хворобам, не гірчать, підходять для регіонів з поганою погодою: з низькими температурами і слабкою освітленістю. До того ж, ці сорти і гібриди високоврожайні і годяться для консервації і свіжих салатів.

Купуючи кращі сорти самоzapильних огірків для відкритого ґрунту відомих виробників і надійних постачальників, можна бути впевненим в якості плодів та кількості врожаю.

Під час вибору насіння в магазині слід орієнтуватися на такі показники:

- Маса 1000 насінин має бути не менше, ніж 16–30 г.
- Схожість насіння за всіма категоріями – не менше 80%.
- Вологість не вище 10%.

Як самому виростити насіння огірків

Насіння можна отримувати з огірків, що ростуть в товарних посівах або ж спеціально для цього відведених ділянках. Різниця в цьому великої немає, лише потрібно пам'ятати, що якщо ми огірок в товарному посіві залишаємо на насіння, то на цій рослині кількість товарних огірків різко зменшується, а то вони й зовсім припиняють утворюватися.

Обрані для збору насіння огірки треба залишити дозрівати на кущі доти, поки плід не стане темно-жовтим і плодоніжка не потемніє і не почне тріскатися.

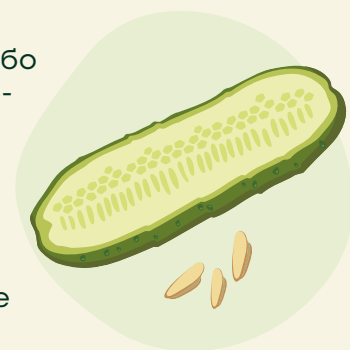
Коли огірок дозріє, ми акуратно відділяємо його від батога.

Розрізаємо огірок уздовж. Акуратно вибираємо ложечкою насіння з передньої і задньої частин плода, серединку чіпати не треба.

Викладаємо насіння з м'якоттю в підготовлену ємність і даємо трохи постояти. Якщо власного соку буде недостатньо, додаємо трохи води. І залишаємо в теплом місці для бродіння. Це потрібно для того, щоб навколоплідна плівочка відокремилася від насіння.

Коли на поверхні води з'явиться цвіль (при жаркій погоді на це піде не більше двох днів), можна переходити до наступного етапу. Насіння, яке знаходиться зверху, потрібно викинути. Підходять для подальшого використання лише ті, що опустилися на дно (спливають пустушки). Промиваємо їх через ситечко і викладаємо на рівну поверхню для сушіння. Найкраще для цієї мети підходять дерево, скло і фанера.

Після висушування залишиться перекласти насіння в паперовий конвертик і обов'язково підписати.



Багато використовувати зібрані насіння для посадки через рік.

Вважається, що більший урожай дають плоди жіночого роду. Виявити їх серед чоловічих нескладно. Жіночий плід має чотиригранну структуру, чоловічий – тригранну.

! Для самостійної заготівлі насіння не підходять огірки, вирощені з гібридних сортів.

Де і як правильно виростити розсаду огірків

Вирощування розсади огірків дозволяє прискорити плодоношення у відкритому ґрунті на 2 тижні, а також подовжує період плодоношення.

Посів насіння на розсаду здійснюється за 3–4 тижні до висадки розсади в ґрунт. Здавна в Україні вважалося, що огірки насінням потрібно висівати на Юрія (Георгія, Григорія), тобто 6 травня. Багато хто з господарів в цей час висаджує в ґрунт вже готову розсаду. Звичайно, вони ризикують, тому що в цей час ще бувають заморозки. Але якщо заморозків немає, то можна отримати городні огірки на 2 тижні раніше. Виходячи з термінів висадки розсади в ґрунт і висівається розсада.

Схожість насіння огірків за умов правильного зберігання не втрачається протягом 8–10 років, але найурожайнішими вважається три-чотирирічне насіння.

Посівний матеріал для розсади має складатися з повновагих великих насінин, які місяць прогрівалися біля опалювальних приладів за температури приблизно 25° С. Це не стосується насіння гібридних сортів – їх перед посадкою прогрівати не потрібно.

Посадці огірків на розсаду передують також знезараження насіння за допомогою занурення його на годину в настій із 100 г води і 30 г часникового жмиху. Насіння після дезінфекції для набухання загортають у вологу тканину і тримають за температури 20° С протягом 48 годин, а тоді на такий же термін поміщають в овочевий відсік холодильника.

Готове до посіву насіння розкладають у торфоперегнійні або пластикові стаканчики висотою 10–12 см, ущертв наповнені ґрунтом.

У кожний стаканчик викладають по одній насініні, що проклонулася, носиком вгору, щоб при проростанні шкірка насініни залишилася в ґрунті. Глибоко закладати насіння не потрібно, достатньо вкрити його шаром ґрунтосуміші завтовшки 5–10 мм, після чого посів слід зволожити, накрити папером і утримувати за температури 22–28° С.

Розсада буде готова до пересадки у відкритий ґрунт за 3–4 тижні.

Якщо ви розкладете насіння не в пластикові стаканчики, а в торфоперегнійні або в торф'яні таблетки діаметром 41–44 см, вам не доведеться мати клопіт із пікіруванням, а потрібно зауважити, що цієї процедури огірки не люблять.

Догляд за розсадою огірків передбачає полив, підживлення, пікірування сіянців, якщо ви вирощуєте її в ящиках, касетах або пластикових стаканах, і майже напевно знадобиться штучне досвічування.

Коли з'являться сходи, температуру в приміщенні знижують до 20–22° С вдень і до 15–16° С вночі й організують сіянцям додаткове освітлення люмінесцентними або світлодіодними агро світильниками, щоб сходи не витягувалися.

На стадії утворення в розсади двох справжніх листків у ґрунт вносять добриво для огірків такого складу: в трьох літрах води температурою 20° С розчиняють 3 чайні ложки нітроамофоски. А за день-другий до висадки розсади в ґрунт її підгодовують розчином в 10 л води 15 г сечовини, 10 г калійного добрива і 40 г суперфосфату, витрачаючи таку кількість підживлення приблизно на 2 м² ґрунту.

Що ж до поливу розсади, то протягом усього періоду вирощування він здійснюється один раз на тиждень, причому ґрунт проливають повністю, а зайву рідину обов'язково зливають – для цього зручно тримати посуд на піддоні.

Якщо сіянці швидко ростуть, а пікірувати їх ви не маєте наміру, підсипте їм у стаканчик для стійкості трохи ґрунту.

Пікірувань огірки дуже не люблять, тому радимо вирощувати огіркову розсаду в торф'яних горщиках або таблетках, але якщо ви з якоїсь причини вирішили сіяти насіння в ящики, то пікірування не уникнути, і здійснюють його у фазі розвитку у сіянців двох справжніх листків.

Перед тим, як пікірувати огірки, ґрунт у ящику добре поливають, потім дуже обережно виймають сіянець, намагаючись не струшувати ґрунт із коріння, і пересаджують його в окрему посудину, занурюючи корінь і частину стебла в зроблене в ґрунті поглиблення по сім'ядольні листочки.

Після пікірування ґрунт навколо сіянця ущільнюють таким чином, щоб сіянець не можна було легко висмикнути.

При пересадці відбраковують викривлені і хворі рослини, проте слід пам'ятати, що пікірування затримує розвиток розсади на 5–7 днів.

Якщо дозволяють погодні умови і рівень розвитку сіянців, пікірують розсаду безпосередньо у відкритий ґрунт на постійне місце. Або пікірують сіянці в торф'яні горщики, щоб їхню пересадку у відкритий ґрунт, коли настане термін, можна було здійснювати разом з тарою.

За тиждень до висадки розсади в ґрунт її починають привчати до довілля, щодня виносячи на кілька годин на свіже повітря, не забувши спочатку захищати від вітру і протягів.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З ОГІРКАМИ

Кукурудза – гарне сусідство з огірками.

Можна посадити поруч огірки і капусту, але не забувати їх рясно поливати.

Огірки відмінно уживаються поруч з кабачками. Головне, щоб кабачки не сильно гнобили огірки, інакше їм не вистачить поживних речовин.

Добрими сусідами для огірків є полуниця і бобові.



Отже, кращими сусідами для огірків є капуста, кукурудза, бобові, буряк, цибуля, селера, шпинат, соняшник, виноград, календула, настурція.

Помідори і огірки поруч – це не сильно критично, але все ж, якщо є можливість посадити їх подалі один від одного – так і зробіть. Цим овочам потрібні різні умови. Так, томати люблять, щоб їх підгодовували, а огіркам досить внесення органіки. Помідори люблять провітрювання, а огіркам цього не треба. Крім цього, помідори слід поливати під корінь, а огірки люблять дощування.

На пристойній відстані слід посадити огірки та перці з тієї ж причини – умови утримання у цих овочів різні.

Через те, що огірки і картопля можуть хворіти фітофторою, їх не слід садити поруч один з одним.

Не садіть поруч огірки та баклажани: баклажани люблять вологість, а огірки – ні.

Часник і огірки краще садити на відстані 50 сантиметрів один від одного.

Не варто садити на одній грядці цибулю і огірки.

Спірне сусідство огірків та дині, а також кавунів.

І не варто садити поруч з огірками картоплю, гарбуз, пряні трави (крім кропу).

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ОГІРКАМИ

Перший час після посадки в ґрунт огіркова розсада **потребує частих поливань і притіненя** від сонячних променів, а в разі різкого похолодання їй знадобиться укриття – у разі зниження температури до 15° С огірки сповільнюють ріст, а за 10° С розвиток припиняється взагалі. Після поливу бажано розпушувати ґрунт на ділянці з одночасним підгортанням кущів, але робити це потрібно обережно, оскільки коренева система огірків розташована у верхньому шарі ґрунту. Мульча, що вкриває ділянку, дозволяє розпушувати ґрунт не так часто або взагалі обходитися без розпушування, а також скорочує потребу в частих поливаннях і стримує ріст бур'янів. Огірки для відкритого ґрунту бажано прищипувати над 5–6 листком, щоб стимулювати ріст бічних батогів.



Полив огірків. До початку цвітіння огірки поливають кожні 5–7 днів із розрахунку 3–6 л/м²). Коли почнеться цвітіння, поливати огірки потрібно частіше (раз на 2–3 дні) і рясніше (по 6–12 л/м²). Поливання здійснюють відстояною теплою водою (близько 25° С) рано-вранці або ввечері. Якщо вода буде погано вбиратися в ґрунт, зробіть у міжряддях проколи вилами на глибину 10–15 см – вода повинна промочити ґрунт на глибину 20–30 см. Поливати огірки треба під корінь, намагаючись не потрапляти на листя. Щоби струмінь води не розмивав ґрунт і не оголювалося коріння, поливання здійснюють ліійкою з насадкою-розсікачем. Головне ж у поливі – баланс: пам'ятайте, що через недостатнє зволоження огірки виростають гіркими, а від надмірної вологості виникають грибкові захворювання, тому перед тим як поливати огірки, переконайтеся, що вони дійсно цього потребують.

Як підв'язувати огірки. Вирощування огірків у відкритому ґрунті здійснюється двома способами – горизонтальним або вертикальним. Про деякі дотепні та навіть екзотичні вертикальні способи ми вже згадували наприклад, вирощування огірків у дірявих бочках, у поліетиленових пакетах, у використаних автомобільних шинах і т.д. Оскільки огірки – це ліана, вони потребують підв'язування – процедури, що економить простір, дозволяє уникнути зараження деякими хворобами і полегшує збір урожаю. Підв'язувати огірки до опори починають у фазі розвитку 3–4 листків, фактично майже відразу після висадки у відкритий ґрунт. Як і способи вирощування огірків, підв'язування теж буває горизонтальним і вертикальним.

При горизонтальному способі підв'язування між вбитими в початку і кінці ряду двометровими стовпами натягають кілька рядів міцної мотузки або дроту, по якому підніматимуться батоги в міру їхнього зростання.

Вертикальний спосіб передбачає встановлення на грядці конструкції у формі букви П, яка становить дві вкопані міцні вертикальні опори з простягнутим між їхніми верхніми точками дротом, до якого і будуть підв'язувати мотузки, що обвивають стебла зростаючих вниз огірків. Ці мотузки у міру зростання батогів можна підтягувати вгору, проте немає необхідності натягувати їх сильно. Замість мотузок краще використовувати широкі стрічки з тканини – вони не травмуватимуть рослини під час сильного вітру. Огірковий батіг захоплюють мотузкою петлею під першим або другим листком.

Як формувати огірковий кущ. Оскільки огірки поділяються на сорти з сильним, помірним і обмеженим бічним розгалуженням, це повинно враховуватися при посадці сіянців на ділянці: що гіллястіший сорт, то рідше має бути посаджено кущі. Сорти з сильним розгалуженням

вимагають формування, яке необхідно проводити своєчасно і поетапно. На першому етапі, коли у рослини тільки 3–4 листки, слід видалити до четвертого листка всі пасинки і зав'язі, щоб рослина витратила сили виключно на формування кореневої системи. Коли на саджанці розвинеться вже 8 листків, залиште на гілках від четвертого до восьмого листка по одній зав'язі, а наступну за нею гілку прищипніть. Повторіть цю процедуру через деякий час від восьмого листка до дванадцятого, залишаючи вже по дві зав'язі і видаляючи решту бічних гілок. У результаті кущ набуде форми перевернутої ялинки, що дозволить йому краще засвоювати живлення і розвиватися, а також позитивно позначиться на якості та кількості плодів.



Підживлення огірків. Для того, щоб огірки росли здоровими і великими, їх підживлюють у середньому 6–8 разів за сезон. Перше підживлення проводять на початку цвітіння, а кожне наступне через два тижні після попереднього.

Чим удобрювати огірки? З органіки найкраще огірки сприймають розчин пташиного посліду в співвідношенні 1:25 або коров'яку 1:10. Витрата розчину – 4–6 л на 1 м². Добрива вносять по зволоженому ґрунті, намагаючись не потрапляти на листя і стебла рослин.

Не удобрюйте огірки в період різкого похолодання, оскільки теплолюбні культури за низьких температур не можуть засвоювати поживні речовини.

Обробка огірків. Ґрунтові огірки часто зазнають грибкових хвороб і потрібно підвищити їхній імунітет до різних гнилей. Що ми маємо зробити? Нижні 10 см стебел огірків, що зростають вертикально, змастіть розведеними водою у співвідношенні 1:2 йодом або зеленкою – оброблені таким чином рослини не потребують фунгіцидів. Для захисту огірків від гнилі проводиться профілактична обробка рослин розчином 10 мл йоду на 10 л води.

Шкідники і хвороби огірків. Із захворювань небезпеку для огірків становлять антракноз, бактеріоз, аскохітоз, вертицильоз, борошниста роса (справжня і фальшива), чорна ніжка, чорна цвіль, сіра гниль, оливкова і бура плямистості та кільцева мозаїка. Комах, здатних нашкодити огіркам, теж немало: попелиця, галова нематода, капустанка, совка, паросткова муха, тютюновий трипс, павутинний кліщ і дротяник. Небезпеку становлять також слимаки.

Для боротьби з хворобами та шкідниками огірків, бажано не використовувати хімікати, особливо на стадії формування і розвитку плодів.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ОГІРКІВ

Огірки збирають у міру їхнього дозрівання, причому, коли почалося плодоношення, робити це потрібно хоча б раз на два дні, інакше огірки переростають, жовтіють і перешкоджають утворенню нових зеленців.

Окрім збору дозрілих плодів, необхідно видаляти всі нестандартні плоди. Що частіше ви будете знімати зеленці, то рясніше наростатимуть нові.

Оскільки для консервування використовують огірки розміром 8–12 см, для засолювання – від 8 до 18 см, а для салату годяться і більші огірки, то частотою збору можна регулювати кількість плодів потрібного вам призначення. Наприклад, якщо щодня збирати зеленці – почнуть інтенсивно рости огірки для консервування, а якщо збирати раз на два дні – більше буде сировини для засолювання.



Після перших заморозків доведеться зібрати вже всі плоди.

Знімати зеленці потрібно рано-вранці або ввечері таким чином, щоб плодоніжка залишалася на батозі, тому краще огірки зрізати, а не тягнути або смикати.

Дістаючи огірок, зростаючий у глибині куща, намагайтеся не перевертати батоги.

Не тримайте зібрані плоди на сонці, відразу помістіть їх у прохолодний затінок.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ОГІРКИ

Зберігаються свіжі огірки, на жаль, зовсім недовго, саме тому їх у великій кількості маринують і солять, але тиждень-другий зеленці за умови правильного поводження можуть і полежати.

Можна помістити огірки в каструлю з водою і зберігати їх там до десяти днів, щільно накривши кришкою і щодня міняючи воду.

Можна злегка збити яєчний білок, обмазати ним чисто вимиті огірки і дати цьому покриттю висохнути – після такої обробки огірки можна зберігати, не закладаючи їх у холодильник.

Добре зберігати огірки в селі або на дачі, якщо поруч є глибокий, незамерзаючий узимку струмок: товстошкірі огірки складають у барильце і опускають у проточну воду. При такому способі зберігання огірки будуть свіжими до середини зими.

Для тривалого зберігання у свіжому вигляді підійдуть ґрунтові огірки, не перерослі, без пошкоджень. Перед зберіганням мити плоди не потрібно, щоб не зруйнувати їх природну захисну плівку. Якщо питання зберігання огірків для вас принципово важливе, віддавайте перевагу спеціальним сортам огірків з більш щільною шкіркою.

Для зберігання огірків беруть тільки свіжі овочі, які пролежали без охолодження не більше ніж добу.

Умови для зберігання огірків. Правильна температура зберігання огірків – від 4–6° С до 8° С, ідеальна вологість – 85–95%. За більш низьких температур зберігання огірки переохолоджуються, а м'якуш стає слизьким, тому в морозилках огірки не зберігають – вони стають м'якими, з нехарактерною і неприємною текстурою. Терміни зберігання огірків в домашніх умовах, без охолодження, становлять 1–3 доби, після чого плоди починають в'янути.

Як зберігати огірки в холодильнику? На нижній полиці холодильника – відмінна температура для збереження огірків свіжими. Ось тільки вологість дуже низька, і огірки «вмирають» за 7–10 днів. З цією проблемою можна впоратися, якщо покласти огірки в поліетиленовий пакет і, не зав'язуючи, прикрити зверху вологим рушником. За необхідності рушник змочують.

Як варіант – раз на добу вийняти огірки з холодильника, дістати з пакета, обприскати водою, дати воді висохнути та знову упакувати в холодильник. Це дозволить продовжити термін зберігання плодів у два рази – до 20 днів.

Зберігання огірків в холодильнику може бути і таким: кожен огірочок загортають у паперову серветку складають у целофановий пакет (не зав'язуючи) і поміщають в холодильник. Свіжість огіркам на 15–20 днів забезпечена.

При зберіганні огірків в холодильнику врахуйте, що багато фруктів і овочів – яблука, помідори, банани, персики, груші – виділяють етилен, який сприяє дозріванню. Тому класти огірки поряд з такими плодами не слід.

Як зберігати огірки в домашніх умовах (без холодильника)? Кілька кілограм огірків в холодильник можна покласти. Але що робити, якщо возиш їх з дачі відрами, чи зберігаєш на дачі, де холодильника зовсім немає? Пропонуємо декілька способів для вирішення цієї проблеми.

Короткочасний спосіб зберігання (зберігає свіжість на протягом 1–3 діб). У великі ємності покладіть огірки, ємності виставте в ряд і зверху укрийте щільною м'якою змоченою тканиною, а зверху покладіть поліетилен. Таким чином, волога з тканини буде надходити в огірки, а поліетилен не дасть їй випаруватися. Якщо огірків небагато – їх можна просто загорнути у вологу тканину.

Зберігання огірків в банці. Хитрий спосіб, який заснований на утворенні вакууму в банці з огірками. Для цього трилітрову стерилізовану банку відсотків на 70% заповнюють чистими сухими плодами. Прямо на огірки ставлять звичайну парафінову свічку і підпалюють. Хвилин за 10 свічка випалить весь кисень з банки. Тепер банку щільно накриваємо кришкою прямо з палаючою свічкою – в закритому посуді вона швидко згасне, а від парафіну огіркам нічого поганого не буде. Така «консервація» спокійно простоїть 3–4 місяця в темному прохолодному місці (не в холодильнику).

Зберігання огірків у воді. Для цього способу краще взяти огірки з «хвостиком». Підбирають ємність, виходячи з кількості огірків, щоб вони не лежали, а стояли впритул, «попками» вниз: велику миску, каструлю і т. д. Огірки заливають водою, щоб у воді опинилася лише «попка», і ставлять в холодне місце (можна – в холодильник). Воду міняють щодня. Такий метод зберігання огірків, коли вони «п'ють» воду з миски, як квіти з вази, дозволить мати свіжі плоди навіть через 20 днів.

Зберігання огірків за допомогою яєчного білка. Ретельно вимиті і висушені огірки обмазують яєчним білком – це та ж плівка, але вона дозволяє овочу дихати. Головна проблема цього способу – після покриття білком плід потрібно висушити в підвішеному стані, щоб не порушилася цілісність оболонки.

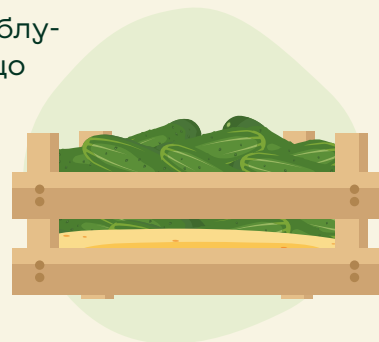
Зберігання огірків за допомогою оцту. На дно каструлі наливають трохи оцту, щоб вкривав дно. В цю ж каструлю кладуть огірки, але так, щоб вони не торкалися кислоти. Як це можна зробити? Наприклад, підв'язавши марлю (як для вареників на пару), або підігнавши ґрати під розмір каструлі. Ємність накривають кришкою і забирають в темне прохолодне місце. Так огірки будуть зберігатися свіжими до 1 місяця.

Зберігання огірків дідівськими способами

Як зберігати огірки свіжими наші предки знали далеко до того, як з'явився холодильник. **Способи ці вельми цікаві:**

Зберігання огірків в піску. Схожим способом ми завжди зберігали яблука, викладаючи їх в дерев'яний ящик з чистим піском в підвалі. А якщо цей ящик ще й прикопати в землю – свіжі огірки будуть в господарстві навіть взимку.

Вирощування огірків в капусті. Схема алгоритму така: в міжряддя пізньої капусти висаджуєте огірки, коли на огірках з'явиться зав'язь – акуратно ставте її між капустяного листа, ближче до серцевини качана. У підсумку капуста зростає, а всередині капусти зростає огірок. У такому разі огірок буде зберігатися стільки, скільки і капуста.



Зберігання огірків в колодязі. Огірки поміщають в сітку з синтетичного матеріалу, опускають у колодязь таким чином, щоб нижня частина огірків торкалася води.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ОГІРКИ

Основними способами переробки огірків є квашення, маринування і виготовлення салатів. Рецептів, як це робити, має безліч кожна господиня, а також їх є чимало в Інтернеті, посібниках із кулінарії, тому дамо тільки декілька корисних порад, як це робити правильно.

Перший врожай з огіркового куща буде найсолодшим та найсмачнішим за весь сезон. Такі плоди особливо добре смакують у домашній консервації.

Сіль для заквашування, маринування: використовуйте тільки звичайну кухонну, не потрібно брати йодовану або морську.

Квасити огірки можна і без солі. Сіль можна замінити спеціями, хроном, медом, часником, кропом, перцем, лавровим листом, гірчицею... А мед – це теж консервант, як і сіль.



Щоб зменшити шкоду маринуваних овочів, варто замінити столовий оцет на яблучний або винний.

Для того, щоб огірки були хрусткими, їх заздалегідь перед готуванням укладіть у ванну з холодною водою на 2-3 години. Таким чином вони поповнять свій водний баланс, проте за умови, що були зірвані не щойно. Якщо ж ви їх тільки принесли з грядки, то цей крок можна пропустити.

Для хрусткості огірків в банки кладуть листя хрону, дуба або винограду. Але ви повинні також пам'ятати, що використовувати потрібно лише засолювальні сорти. А то отримаєте м'які солоні зеленці.

Для консервування на зиму ідеально підходять трохи недостиглі огірки, оскільки саме такі плоди мають найніжніший, освіжаючий смак та насичений аромат. Є три типи огірків для консервування. Огірочки довжиною 3-5 см називаються пікулями, довжиною 5-9 см – корнішонами, а 9-12 см – зеленцями. Оскільки огірки – це овочі, що швидко псуються, найкраще їх переробляти для консервації відразу ж у день збору.

Під час підготовки огірків для консервації потрібно не тільки видалити усі м'які та зіпсовані плоди, а й ретельно відсортувати їх, розподіливши за розмірами. Огірки різного розміру не варто змішувати – закатуйте їх по окремим банкам.

Не варто використовувати для консервації великі жовті огірки, адже вони не матимуть ані хрусткоти, ані твердості. Найкраще підійдуть для консервування невеличкі огірки.

Багато господинь кладуть вишневе листя при консервації овочів на зиму, і не дарма – цей інгредієнт додає солінням особливий аромат і смак.



ЦВІТНА КАПУСТА



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ЦВІТНУ КАПУСТУ

Цвітну капусту почали вирощувати багато століть тому в арабських країнах. Особливо широко її культивування було розвинуте на території сучасної Сирії. У європейські країни ця городня культура була завезена арабами в XII столітті. Цвітна капуста в ті часи вважалася екзотичним заморським продуктом, тому була доступна тільки вельможам і заможним поміщикам.



В Україні цвітна капуста серед інших видів капусти посідає друге місце за площею посадки після білокачанної.

У складі цвітної капусти є безліч корисних для організму елементів. Особливо це стосується вітамінів. Зокрема, в ній присутні вітаміни Е, К, С, є вітамін Н, який приймає участь в метаболізмі ферментів в організмі, а також індоли – компоненти, що сприяють поліпшенню обмінних процесів в організмі.

У природі більше немає овочів з подібним вітамінним складом. З'ївши всього 50 г цвітної капусти в сирому вигляді, людина закриє свою добову потребу в вітамінних елементах.

Цей овоч дуже популярний серед тих, хто збирається худнути. Калорійність 100 г продукту дорівнює всього 30 ккал, що дуже мало. Це дозволяє готувати безліч страв, вгамовувати голод, насичувати свій організм корисними мінералами і при цьому не набирати вагу.

Біла цвітна капуста є найбільш поширеним кольором цвітної капусти.

Помаранчева цвітна капуста містить на 25% більше вітаміну А, ніж білі сорти.

Зелена цвітна капуста. Вона доступна з нормальною формою головки та з формою фрактальної спіралі під назвою романеско.

Фіолетовий колір у цвітній капусті обумовлений наявністю антиоксидантів групи антоціанів, які також можуть бути знайдені у червоноголовій капусті і червоному вині.

Урожайність: від 12 до 30 т з 1 га або до 1,2–3 кг з 1 м².

Визрівання: 90–130 і більше днів залежно від сорту, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

Калорійність: 30 ккал на 100 г в сирому вигляді і від 54 до 120 ккал в смаженому в залежності від інгредієнтів, з них 2,5 г білків (10 ккал), 0,3 г жирів (2 ккал) і 4,2 г вуглеводів (17 ккал).

Хімічний склад: вітаміни групи В, З, Е, К, Н і рідкісний вітамін U; макро – і мікро-елементи: кальцій, магній, натрій, калій, фосфор, залізо, цинк, мідь, марганець, селен, кобальт, йод, хлор; кислоти: тартронова, яблучна і лимонна; пектин, ферменти і харчові волокна.

! Цвітну капусту забороняється вживати: за гіпертонії, за підвищеного тиску; у випадках загострень хвороб нирок і шлунково-кишкового тракту; за подагри; в післяопераційний період, якщо втручання було на грудній клітці або черевній порожнині.

Лікувальні властивості цвітної капусти обумовлені наявністю в неї великої кількості мінеральних солей. Ще, крім іншого, тут є калій, кобальт, кальцій, хлор, магній, натрій, цинк. Що стосується заліза, то за його вмістом цвітна капуста серед овочів лідирує.

До лікувальних властивостей сирого продукту варто віднести також такі:

- Підвищення імунітету і зміцнення судин, урівноваження нервової системи. Цьому сприяє високий рівень вітаміну С і калію, який міститься в продукті.
- Нормалізація травлення. Цьому сприяють клітковина і харчові волокна. Вони до того ж покращують стан мікрофлори кишечника і допомагають всмоктуванню корисних речовин в кров.
- Профілактика раку прямої кишки, сечового міхура, зниження ризику появи і розвитку новоутворень.
- Бактерицидні властивості. Сік овоча дуже корисний при виразках і гастритах.
- Профілактика інсульту та зняття тахікардії.
- Очищення від токсинів – за антиоксидантів виступають вітаміни Е і К, які містяться в продукті.
- Підтримання здоров'я жінок за рахунок фолієвої кислоти, що входить до складу овоча.

ЯК ВИРОЩУВАТИ ЦВІТНУ КАПУСТУ

Для того, щоб оцінити, скільки цвітної капусти потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для її вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання цвітної капусти – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Порівняно з іншими капустами цвітна найбільш вимоглива до умов навколишнього середовища. Її паростки негативно реагують навіть на незначні відхилення від технології вирощування, температури, освітлення, вологості та живлення.

Насіння цвітної капусти починає проростати за температури ґрунту +5...+6° С. При +11° С сходди з'являються на 12-й, а за +20° С – на 3-4 день після сівби.

Оптимальною температурою для росту і розвитку цвітної капусти є +15...+18° С. При більш високій температурі (понад +25° С) ріст сповільнюється і рослина формує маленькі головки, які завчасно лопаються.

Добре загартована розсада цвітної капусти витримує короточасне зниження температури до -5...-7° С, а не загартована пошкоджується при -1° С.

Цвітна капуста світлолюбна рослина і належить до рослин довгого дня. Водночас, інколи її треба приховати від сонця – вибілити.

Відбілювання (вибілювання) цвітної капусти. Коли цвітна капуста почне рости, в середині листя з'явиться невелика «головка». Вона може жовтіти і темніти, якщо її залишити на світлі. Хоча капуста залишається їстівною, вона буде менш апетитною і менш ніжною. Тому важливо «відбілити» головку, щоб вона була дуже блідою і тому ніжною.

Коли головка досягне розміру яйця, зігніть (надламайте) листя цвітної капусти над головою, щоб затінити її. При необхідності зв'яжіть їх гумкою, струною, прищипкою чи паличкою, проробляючи у листі дірочки, які триматимуть листя на місці. Переконайтесь, що головка капусти суха, коли ви покриваєте її листям. Якщо в цей час під листям залишається волога, цвіт-

на капуста може загнити. Не надто затягуйте листя, щоб повітря добре циркулювало навколо головки. При затіненні капуста менше пошкоджується комахами при появі перших квіток.

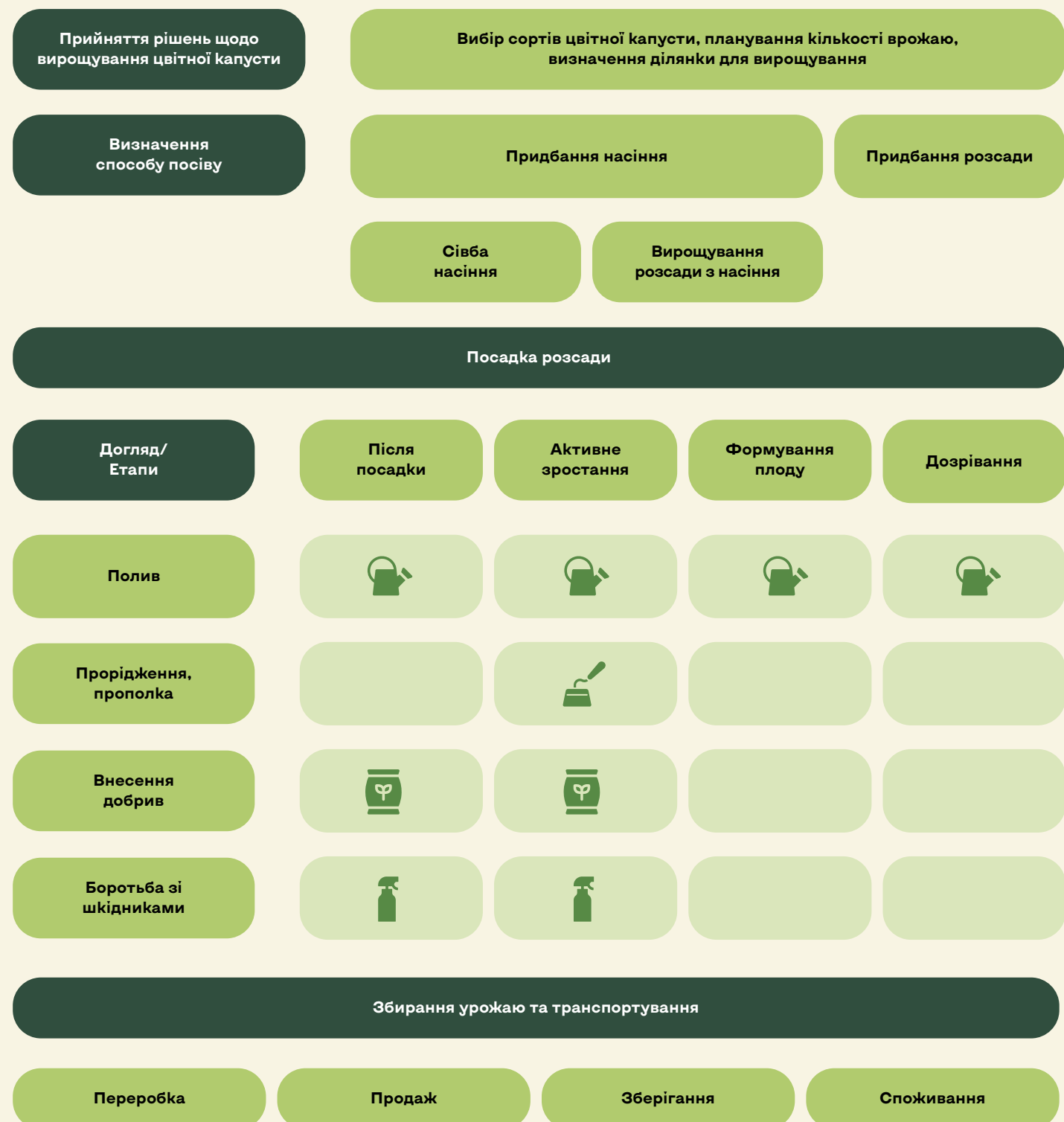
Важливо також прикривати головки листками незадовго до збирання, щоб убезпечити їх від дії прямих сонячних променів і задля попередження цвітушності.

Сорти цвітної капусти, що мають помаранчевий, фіолетовий або зелений кольори, не потрібно вибілювати.

Існують також різновиди цвітної капусти з листям, що виростає природним чином так, щоб захистити головку від сонячних променів.

Головки цвітної капусти найкраще утворюються й вибілюються в хмарні дні.

Рис. 1. Цвітна капуста: від купівлі насіння до споживання



При дорощуванні цвітної капусти в погребі, головки можуть формуватися в умовах повної темряви за температури від +1° С до +3° С.

Щоб забезпечити рослини цвітної капусти достатньою кількістю води протягом усього вегетаційного періоду, її посіви розміщують у понижених зонах рельєфу або застосовують різні способи поливу, особливо у південних районах. Однак, і надлишок вологи негативно діє на рослини: він призводить до загнивання кореневої системи, з'явлення грибкових хвороб, передчасного відмирання листків та зниження врожаю.

ґрунт. Насадження (розсада) і посіви цвітної капусти потрібно розміщувати на ґрунтах, багатих на органічну речовину, легких за механічним складом зі слабо-кислою або нейтральною реакцією ґрунтового розчину. На кислих ґрунтах цвітна капуста пошкоджується килюю.

Попередники. Добрими попередниками для капусти є зернові, горох, картопля, морква.

❗ Не рекомендується вирощувати цвітну капусту після інших видів капусти, редиски та культур з родини хрестоцвітих.

Вимоги до живлення. З усіх капуст цвітна найбільш вимоглива до родючості ґрунту, особливо в молодому віці – в розсадний період. Це пов'язано з тим, що в цей період листки ростуть швидше, ніж корінці, а після висаджування у відкритий ґрунт частина кореневої системи пошкоджується. Настає невідповідність між кореневою системою та надземною частиною.

Молоді рослини не переносять підвищеної концентрації солей у ґрунтовому розчині. Тому, щоб виростити високоякісну розсаду, потрібно для неї створювати високородючі пухкі субстрати.

Щоб зменшити пошкодження кореневої системи в період висаджування, найкраще розсаду вирощувати в торфо-перегнійних або насипних горщечках.

В польових умовах цвітна капуста добре реагує на внесення органічних та мінеральних добрив. З органічних добрив краще вносити перегній. Рослини капусти цвітної добре реагують на підживлення азотними добривами після приживання розсади або в фазі 6–8 справжніх листків при безрозсадній культурі. На 10,0 т урожаю капуста цвітна виносить із ґрунту 27,5 кг азоту, 14,6 кг фосфору і 42,2 кг калію в діючій речовині.

Добрива. Система внесення добрив значною мірою залежить від хімічного складу вашого ґрунту. Тому, перед тим, як вирощувати цвітну капусту, ми рекомендуємо провести ґрунто-аналіз. Це дасть точні дані про зміст того чи іншого елемента в ґрунті і допоможе правильно розрахувати кількість мінеральних добрив.

Азот. У середньому за сезон рекомендуємо внести 180–200 кг/га аміачної селітри.

Фосфор. Цвітна капуста вимагає достатньої кількості фосфору, приблизно 75–80 кг/га амофосу.

Калій. Рекомендується дуже високий вміст калію. Капуста дуже чутлива до хлору, тому будьте обережні з калійними хлорвмісними добривами, такими як хлористий калій, які можна вносити лише під оранку попереднього перед сівбою капусти року. Норма внесення калію у вигляді калій магнезії (яка не містить хлору) за вегетацію в середньому становить 250–300 кг/га.

Бор. Один з найбільш важливих елементів для цвітної капусти. В основному, у важких ґрунтах вміст бору достатній, в більш світлих його вміст дуже низький. Нестача бору призводить до порушення кольору качанів та роздвоєння головок.

Основний спосіб вирощування цвітної капусти – з допомогою розсади. Але її можна вирощувати також і безрозсадним методом.

Безрозсадний метод вирощування. Насіння висівають з урахуванням отримання врожаю через 90–100 днів (для ранніх сортів). Висівають по 2–3 насіння в лунку, зайві сходи проривають і розсаджують.

Формування головки рослини розпочинається при утворенні 12–16 листків, залежно від сорту чи гібриду (через 45–60 діб після з'явлення сходів). Через 90–120 діб настає її технічна стиглість. За формою головки бувають плескаті, випуклі, середньо або сильно горбкуваті (мозкові), середньої або великої щільності. За забарвленням – білосніжні, білосніжні з жовтизною, жовті, кремові, білувато-сірі, іноді з прозеленню та фіолетові. За високих температур головки швидше розсипаються, а у випадку попадання на них сонячних променів зеленіють, внаслідок чого втрачають товарну якість. За сприятливих умов товарний вигляд головки зберігає протягом 10–15 діб. При зрізуванні головки та залишенні на рослині листків у верхній частині качана (в пазухах листків) починає розвиватися 2–6 бруньок, з яких на пагонах формуються нові головки, менші за розміром.



За тривалістю вегетаційного періоду (від появи сходів до технічної стиглості – першого збору врожаю) сорти і гібриди капусти цвітної поділяють на ранні (до 110 діб), середньостиглі (111–120) та пізньостиглі (понад 120 діб).

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

Насіння цвітної капусти можна купити або виростити власноруч.

При купівлі насіння потрібно пам'ятати, що його краще купувати в спеціалізованому магазині у перевірених продавців. Це гарантує гарну схожість і енергію проростання, а також те, що ви точно придбаєте той сорт, який бажаєте.



Насіння цвітної капусти дрібне, кулясте, темно-коричневого або чорного кольору, маса 1 тис. насінин становить від 2,5 до 3,1 г. Схожість насіння в перший рік має становити 95%, далі зберігається протягом 3–4-х років з незначною втратою схожості.

Як підготувати насіння цвітної капусти до посіву

Після купівлі насіння, потрібно зробити йому передпосівну підготовку.

Перш за все насіння потрібно прокалібрувати: насіння поміщають в сольовий розчин (3%) і витримують близько 5 хвилин. В результаті більш легкі зерна залишаються на поверхні, а важкі опускаються на дно. Насіння, що осіло, і придатне для сівби. Після розчину насіння промивають у воді і трохи підсушують, щоб запобігти передчасному проростанню. На посадку рекомендується залишати тільки велике насіння, але можна використовувати і середнє.

Після цього необхідно виконати перевірку на схожість таким чином:

- ➔ Насіння кладуть у вологу тканину (марлю) в кількості 100 штук, щоб простіше було підраховувати відсоток схожості.
- ➔ Пророщування відбувається за температури +20–25° С. При цьому постійно контролюють, щоб тканина була вологою.
- ➔ Щодня проводять огляд насіння, підраховують і видаляють пророслі.

Ті зернятка, які проросли протягом перших трьох днів, визначають енергію проростання і те, наскільки дружніми будуть сходи. Насіння, що проросло протягом тижня, є показником схожості в цілому.

На наступному етапі насіння цвітної капусти готують до посіву. З метою запобігання розвитку грибкових та бактеріальних захворювань насіннєвий матеріал обробляють в 1–2%-му розчині марганцівки протягом 20 хвилин, а потім промивають в чистій воді.

Щоб прискорити проростання насіння даної культури, їх замочують у воді кімнатної температури і поміщають в тепло, де вони знаходяться протягом 12 годин. При цьому воду змінюють кожні 4 години. Рівень води повинен бути таким, щоб насіння не плавало, а тільки покривалося нею. Основна мета процедури – щоб зернятка набрякли. Якщо посів буде проводитися пізніше, то їх, загорнувши у вологу тканину, кладуть в холодильник на нижню полицю.

Завершальним етапом підготовки насіння до сівби є загартовування. Після замочування посівний матеріал поміщають на нижню полицю холодильника на добу. Температура при цьому повинна бути +1–2° С. Це дозволяє підвищити стійкість рослин до низьких температур і сприяє кращому проростанню. По завершенні процесу загартовування насіння злегка підсушують, а потім приступають до посіву.

Як самому виростити насіння цвітної капусти

Потрібно пам'ятати, що цвітна капуста – перехреснозапильна однорічна культура. Запилення квіток відбувається за допомогою комах, бджіл. Тому в її насінництві просторова ізоляція від інших видів та сортів капусти повинна становити не менше 2000 м на відкритій місцевості та 800 м – на закритій. Цих вимог неможливо дотримуватися на невеликих городніх ділянках.

Для городу потрібно застосовувати ізолятори. Це може бути марля, складена у 2 шари, або інший матеріал, що пропускає повітря і світло. Але в цьому випадку запилення потрібно буде проводити вручну за допомогою кусочка поролону, вмокаючи його в кожную квітку.

За сприятливих умов квітування капусти продовжується 12–20 діб.

- ➔ Технологія вирощування цвітної капусти з метою отримання насіння має свої відмінності від звичайного вирощування. Проводять його таким чином:
- ➔ З рослин, висаджених насінням або розсадним способом, вибирають найміцніші: їх називають маточниками.
- ➔ Вибрані насадження підживлюють комплексними добривами, розпушують, поливають, підгортають.
- ➔ Для того щоб прискорити процес цвітіння, листя відгинають і закріплюють в такому положенні, щоб забезпечити кращий доступ світла до суцвіття.
- ➔ Коли головка капусти стане менш щільною, видаляють центральну частину і залишають добре розвинені бічні пагони. Їх кількість не повинна бути більше п'яти.
- ➔ Потім зріз присипають золою, що дозволить запобігти загниванню.
- ➔ Приблизно через місяць маточники перетворюються в насінники, які активно цвітуть. В цей час капусту рясно поливають.
- ➔ В період появи перших квітів проводять підживлення амофосом і виконують підгортання.
- ➔ В кінці цвітіння верхівки пагонів (на 2–3 см) прищипують, щоб сформувався більш якісний посівний матеріал.
- ➔ Після цвітіння та запилення у суцвіттях утворюються циліндричні, часто злегка приплюснуті стручки (плоди) з насінням.
- ➔ Для прискорення дозрівання кореневої систему рослин підрізають лопатою або злегка піднімають вилами, щоб обірвалися дрібні корінці.
- ➔ В цей час поливи зовсім припиняють.
- ➔ Насіння збирають після його дозрівання, про що можна судити по пожовклим листям і стеблах, а також висохлим стручкам. Добре дозрілі стручки легко розтріскуються, особливо після випадання дощу, і насіння висипається. Щоб запобігти цьому, їх зрізають цілими гілками, підстеливши під рослини плівку.

- ➔ Після обмолоту та висушування насіння доводять до кондицій. При вологості 9% воно зберігає схожість протягом 4–5 років. Насіння дрібне, кулясте, темно-коричневого або чорного кольору.

Де і як правильно виростити розсаду цвітної капусти

Щоб отримати ранній урожай капусти, використовують розсадний метод вирощування.

Розсаду готують так, як і для ранньої білокачанної капусти.

Ємність для розсади залежить від того, чи в майбутньому ви будете її пікірувати (розсаджувати). Якщо ви будете пікірувати, то сійте насіння масово на невеликій відстані у ящики, горщики чи теплички.



Як дуже просто зробити міні тепличку для розсади з підручних матеріалів. Можна використати пластмасову ємність з кришечкою (куплену у супермаркеті). Зробіть два отвори для зливу зайвої води у нижній частині теплички і два отвори у кришечці – для циркуляції повітря (щоб верхній шар ґрунту не покривався мохом чи пліснявою). Для цього використовуємо плоскогубці та цвях чи шуруп. Фіксуємо шуруп плоскогубцями, нагріваємо шапочку шурупа на газі і акуратно робимо потрібні отвори.

Масовий посів насіння в загальну ємність – простий і швидкий спосіб пророщування насіння. Після появи 3–4 справжніх листків саджанці із загальних ящиків потрібно пікірувати (пересадити) в окремі горщики.

Якщо ж ви не любите пікірувати маленькі рослини, то краще висівати насіння одразу в одинарні горщики, торф'яні таблетки, стаканчики чи спеціальні теплички.

Часто капусту на розсаду сіють в невеликі вуличні парнички, що прикриваються на ніч склом або плівкою.

Враховуючи терміни запланованої висадки розсади в ґрунт сіяти капусту на розсаду необхідно на 30–60 днів раніше (читайте на звороті пачки з насінням).

Чимало городників для вибору дати посіву користуються місячним календарем, оскільки ще дуже давно люди визначили вплив місяця на ріст і розвиток рослин. Такий календар складається щороку.

Капуста ранніх сортів на розсаду висівається з початку березня і до 25 числа, середніх – з 25 березня до 25 квітня, пізніх сортів – з початку квітня і до початку травня. Додаткову інформацію про дати посіву читайте на звороті пачки з насінням.

Ґрунт для розсадника повинен бути поживним і пухким. Його можна або купити у спеціалізованому магазині або підготувати самому.

В ідеалі ґрунт для капустяної розсади необхідно готувати ще з осені, але якщо ви не встигли це зробити, то готуйте його перед посівом.

Щоб підготувати ґрунт для посіву капусти на розсаду, необхідно змішати в рівних частинах дернову землю і перегній, додати трохи деревної золи (10 столових ложок на 10 кг ґрунту). Частину перегною можна замінити торфом, перепрілою тирсою. Якщо ґрунт занадто щільний, можна підсипати трохи піску для пухкості.

Не можна брати землю з грядок, де минулого року росли капуста та інші хрестоцвіті (ріпак, редис, ріпа, гірчиця).

За день до посіву слід полити ґрунт розчином марганцівки для профілактики гнилі.

Перед посівом насіння краще обробити для підвищення його стійкості до грибкових захворювань. Для цього його на 15–20 хв. занурюють у теплу воду – близько 50° С, а потім на 5 хв. переміщують в холодну.

! Обробляти таким чином дражоване насіння (насіння, покрите шаром захисної і поживної оболонки) чи інкрустоване насіння (насіння, що має тонку водорозчинну оболонку, збагачену росторегулюючими знезаражуючими речовинами) не можна!

Після висіву насіння ґрунт необхідно добре полити і потім не поливати до появи сходів. Надалі, поливи потрібно проводити по мірі підсихання ґрунту на глибину, що не перевищує глибину висіву насіння.

Насіння потрібно висівати не глибоко – на 10 розмірів самого насіння.

Для формування потужної кореневої системи розсаду **пікірують** (проріджують) або зразу ж висаджують в окремі стаканчики.

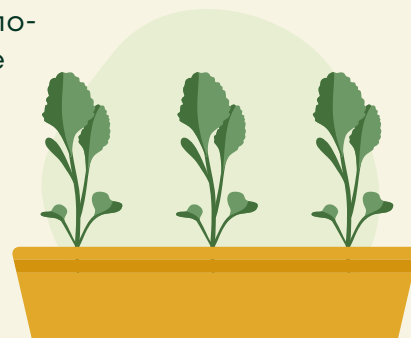
Оптимальною температурою для появи сходів білокачанної капусти є +20° С, потім її знижують до +17° С вдень і до +10° С вночі. Для цвітної капусти температура має бути на 5–7° С вище.

Підживлення розсади комплексними добривами (саме комплексними, тому що внесення самих лише азотних може призвести до переростання розсади) слід поєднувати з поливами і проводити в кілька етапів: перше – через 3 тижні після появи сходів, друге – через 2 тижні після першого і третє – за кілька днів до висаджування.

За 10 днів до висадки на грядки розсаду загартовують. Для цього обмежують поливи і поступово привчають до більш яскравого сонця, виставляючи на вулицю та прикриваючи розсаду марлею, якщо це вуличний парник, то просто знімають плівку.

Вибираємо вирощену розсаду. Розсаду до вибирання взагалі не поливають день (щоб розсаду не поламати в дорозі і її було легше витягти з розсадника). Для переміщення розсади на місце висадки її акуратно витягують з розсадника і щільно ставлять в ящики, намагаючись не струсити залишки ґрунту. Якщо розсаду важко витягувати з ґрунту і її полили, то рослини перевозять, поклавши на бік.

Розсаду не слід перерощувати, тому що з неї не можна буде отримати якісні головки. Стандартна розсада повинна мати 4–6 листочків.



Розсаду цвітної капусти в ґрунт перший раз висаджують відразу після висадки розсади ранньої білокачанної капусти, орієнтовно в кінці квітня – початку травня, коли ґрунт прогрівається до +8...+10° С, далі з інтервалом два тижні до 10 червня. Розсаду висаджують у другій половині дня або в похмуру погоду з поливом.

При ранній посадці для укриття розсади рекомендуємо використовувати агроволокно. Під агроволокном розсада менше перегрівається, ніж під поліетиленовою плівкою і в той же час захищена від заморозків.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ

Цвітну капусту рекомендується висаджувати поруч з такими рослинами:

- картопля;
- квасоля;
- буряк;
- селера;
- огірки;
- шавлія;
- чебрець;
- салат;

Погані сусіди для цвітної капусти:

- броколі;
- капуста;
- полуниця;
- помідори.



ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ

Догляд за рослинами полягає у підсаджуванні рослин у місцях випадку розсади, прориванні (при сівбі насінням), затіненні головок (суцвіть), поливу, підживленні та боротьбі з бур'янами, шкідниками і хворобами.

Зразу ж після пересаджування над розсадою створюють тінь за допомогою плівки або полотна. Це також запобігає появі блішок на рослинах.

Полив здійснюють близько одного разу на сім днів. Якщо в ґрунті надлишок вологи, то головки розвиваються повільно, а коріння може зруйнуватися.

Оскільки кореневі елементи розташовуються неглибоко, то розпушення краще не робити. Щоб земля залишалася в розпушеному вигляді, її мульчують за допомогою торфу, перегною або інших компонентів.

Підживлення. Підживлюють рослини близько трьох разів протягом сезону. Перший раз це роблять через десять днів після пересадки капусти у відкритий ґрунт. Потім підживлення виконують з проміжком в 14 днів.



Коли зав'язуються головки, добриво не використовується, щоб в рослинах не з'явилися нітрати.

В якості добрива використовують коров'як, одну його частину розводять в 10 л води. Також можна використовувати курячий послід, додаючи різні мінеральні елементи, одну частину органічного підживлення розводять в 15 частинах води.

Мінеральне добриво в десятилітровому відрі розводять в таких пропорціях: близько 20 г сечовини, 50 г калій магnezії і 20 г амофосу. Під кожен кущ виливають близько літра поживи.

Цвітній капусті значну шкоду спричиняють різні хвороби

Знаючи, який вигляд має те чи інше захворювання, можна своєчасно відреагувати та отримати максимальний урожай високої якості.

Чорна ніжка. Проявляється переважно на розсаді у вигляді потемніння кореневої шийки або прикореневої частини стебла. Інфікована тканина стає водянистою, згодом буріє і загниває, коренева шийка стає тоненькою, у місцях ураження утворюються перехвати. На пізніх сортах хвороба може спалахнути восени у вигляді відгнивання черешків листків качана і його трухлявості. Під час зберігання уражених качанів гниль може прогресувати і взимку.



Розвитку сприяє: беззмінне використання ґрунту в парниках і теплицях, у разі кислої реакції ґрунтового розчину; поливання розсади холодною водою, що є причиною температурного стресу для рослин; надмірного зволоження ґрунту; поганої вентиляції парників і теплиць; підживлення рослин високими дозами азотних добрив, загущеного посіву, пошкодження рослин капустяною мухою. А також за сівби непротруєним насінням та частого повернення культури на попереднє поле.

Захисні заходи:

- заміна ґрунту в теплицях або його дезінфекція;
- протруєння насіння;
- правильний режим вирощування розсади, впровадження касетного способу її вирощування;
- обробка грядок фунгіцидом;
- попереднє замочування насіння в розчині перманганату калію та проливка лунки після видалення хворих саджанців;
- уникання густого насадження;
- вапнування ґрунту.

❗ До цього захворювання схильні й інші овочеві культури: солодкий перець, томати, баклажани, редис, салат, картопля. Тому інфікована чорною ніжкою цвітня капуста несе пряму загрозу овочам на сусідніх грядках.

Біла гниль. Грибкове захворювання, яке виникає на вже зібраному врожаї при порушенні умов зберігання, зокрема при рівні вологості вище 80%. Помітити її складно. На поверхні суцвіть з'являється ватоподібний наліт білого кольору з чорними крапками, що схожі з пліснявою, а стебло і листя покриваються слизовими виділеннями. Джерелом інфекції є склероції гриба на рослинних рештках у ґрунті, і склероції у вигляді домішок, які висіваються в ґрунт разом із насінням. Додатковим джерелом є заражене насіння, в якому зберігається грибиця патогена. Під час зберігання капусти і коренеплодів втрати врожаю можуть сягати 60–80% і більше.

Заходи боротьби та профілактики:

- перед посадкою капусти вапнувати ґрунт;
- обприскувати рослини в період зростання препаратами з міддю;
- обробляти приміщення для зберігання врожаю розчином марганцівки;
- ретельно оглядати овочі перед закладкою на зберігання, прибирати уражені екземпляри;
- дотримуватися рекомендованого режиму вологості (до 80%) і температури повітря (до +1° С).

❗ Вживати таку капусту заборонено. Уражені головки негайно утилізують.

Сіра гниль. Проявляється на листках і качанах у вигляді мокрої гнилі, як правило, у період зберігання капусти. Уражена тканина качана покривається сірим пухким нальотом, який на дотик завжди порошить у вигляді цівки сірого диму. Згодом на ураженій поверхні з'являються дрібні чорні склероції (бактерії). Основна причина цього захворювання – волога і холодна погода. Недобір урожаю насіння сягає до 20% і більше.

Захисні заходи:

- дотримання сівозміни;
- збалансоване живлення рослин;
- обприскування рослин дозволеними фунгіцидами або опудрення качанів перед закладанням на зберігання крейдою;
- дотримуватися правильного режиму їх зберігання (до +1° С);
- дезінфікування приміщення і тари, в якій буде зберігатися урожай, розчином марганцівки.

Кила. Одне з найнебезпечніших захворювань. Збудник – мікроскопічний гриб, що викликає ураження кореневої системи. У результаті в цій частині рослини з'являються вузлики, порушується обмін речовин, сповільнюється ріст і культура гине. Спори гриба в ґрунті зберігають життєздатність до шести-семи років. Хвора розсада стає непридатною для використання, оскільки рослини погано вкорінюються, вони сильно пригнічені, качан формується не повністю, а іноді взагалі відсутній.

Захисні заходи:

- вирощування стійких сортів і гібридів;
- дезінфекція ґрунту;
- ретельна фітоекспертиза розсади перед її висаджуванням у відкритий ґрунт;
- вапнування кислих ґрунтів;
- підживлення рослин;
- повне виділення з ділянок інфікованих качанів;
- зрошення ґрунту розчином фунгіциду або бордоської рідини;
- регулярне прополювання.

! Якщо земельна ділянка була інфікована, цвітну капусту на ній садять не раніше, ніж через 5 років.

Вірус мозаїки. Поширюється шляхом перенесення соку уражених рослин. В цьому бере участь тля. Про інфікування саджанців сигналізує їх зупинка в рості і пожовтіння стебел. Листя покриваються плямами і опадають. Розвиток захворювання провокує перенасичення ґрунту азотовмісними добривами.

Захисні заходи:

- перед посадкою знезаражують посівний матеріал, замочуючи його на 20 хвилин у гарячій воді (до +50° С) і підсушуючи потім;
- стежати за температурним режимом для розсади (не вище +20° С);
- уражені екземпляри викопують з ґрунту, намагаючись не пошкодити кореневу систему, і утилізують;
- дотримуються рекомендованого режим вологості (до 80%) і температури повітря (до +1° С);
- систематично проводять прополювання.

Слизистий бактеріоз. У суху погоду тканина капусти підсихає, стає тонкою і прозорою. За підвищеної вологості листки ослизнюються і загнивають. Пізніше гниль поширюється всередину качана, утворюючи в ньому порожнини, які часто заповнені слизом. Уражений качан в'яне і повністю згниває, перетворюючись у смердючу слизову масу.

Захисні заходи:

- регулярно прополюють грядки;
- ґрунт не перезволожують;
- борються з овочевими шкідниками;
- дезінфікують комори.

Судинний бактеріоз, який може проявлятися абсолютно на всіх стадіях розвитку культури. Зовнішні прояви: поява по краях бадилля жовтих крапок, їх розростання до центру, почорніння прожилок. В результаті листки сохнуть і обсыпаються. Збудників захворювання (бактерій) поширюють капустяні мухи, слимаки, клопи; вони переносяться з дощовими краплями, зберігаються в рослинних рештках і до 3 років – в насінні. Сприятливі погодні умови для розвитку судинного бактеріозу – тепла осінь з високою вологістю повітря.

Ефективних методів боротьби з інфекцією не існує, тому дотримуються профілактики:

- ділянку, з якої були прибрані заражені овочі, обробляють розчином колоїдної сірки (концентрація – 0,4%);
- наступного разу цвітну капусту садять не раніше, ніж через 3 роки;
- посівний матеріал замочують у розчині «Агата-25» згідно з інструкцією.

Фузаріоз або Фузаріозне в'янення (жовтяниця). Хвороба характеризується ураженням судинної системи капустяних культур і спричиняє її закупорення, в результаті чого молоді рослини гинуть, а дорослі слабо розвиваються, листки в них жовті, часто в'януть і відпадають. В уражених рослин качани, як правило, недорозвинені, часто криві, в'ялі, згодом загнивають, починаючи з верхівки.

Це грибкове захворювання **невиліковне**, так як спори, які потрапляють у ґрунт, зберігають активність тривалий час. Зовнішні прояви інфікування: пожовтіння листя поступово доповнюється коричневими або бурими крапками, які розростаються на всю площу. У результаті листя опадає.

Заходи профілактики:

- уражені овочі утилізують;
- ґрунт зрошують розчином мідного купоросу;
- дотримуються правил сівозміни.

Спори гриба зберігаються в ґрунті до 11 років. Їх активізації сприяє суха і спекотна погода на початку вегетації культури.

Несправжня борошниста роса (пероноспороз). Більш інтенсивно уражується розсада капусти, менше – насінники, качани під час їх зберігання. Особливо сильно уражується перестояна, загущена розсада внаслідок незадовільного провітрювання приміщень. На насінниках уражуються листки, стебла, квітконіжки і стручки, частіше за все у вигляді темних або бурих плям різної величини, на яких виявляється сіруватий наліт. У хворих рослин затримується розвиток стручків, що часто призводить до їх безплідності. Сприяють розвитку захворювання висока вологість повітря (80-100%), дощова прохолодна погода (8-16° С), випадання рясних рос і тривале їх перебування на рослинах, загущені посіви, надмірне азотне живлення рослин. Основне джерело інфекції – уражені з осені рослини ріпаку озимого, інших озимих капустяних культур та заражене насіння, в якому зимує грибниця патогена. Додатковим джерелом інфекції є уражені рослинні рештки, в яких зберігаються спори грибка. Шкідливість хвороби полягає у випаданні розсади, недорозвиненні насінників, загниванні качанів під час зберігання, значному недоборі насіння і погіршенні його якості.

Захисні заходи:

- вирощування стійких сортів і гібридів капусти;
- дотримання сівозміни і просторової ізоляції між посівами капустяних культур, між товарними посівами і насінниками;
- протруєння насіння;
- після збирання врожаю всі залишки культур і бур'янів ретельно видаляють з грядок;

- землю перекопують;
- перед садінням молодих рослин ґрунт зрошують розчином фунгіциду;
- насінневий матеріал на 20 хвилин поміщають в гарячу воду (не більше +50° С) і на 3 хвилини – у холодну;
- при виявленні перших ознак захворювання розсаду тричі обприскують розчином меленої сірки;
- уражені рослини знищують.

! Якщо хвороба не торкнулася суцвіття, вживати такий продукт у їжу дозволяється.

Фомоз. Уражена фомозом тканина прикореневої частини стебла, головного і бічних коренів суха, трухлява, світло-сірого кольору, пізніше плями перетворюються у сухі виразки. Їх поверхня вкрита чорними крапками – пікнідами гриба. Уражені рослини втрачають тургор (наповнення), в'януть, стебла всихають, стають трухлявими і гинуть. Такі рослини відстають у рості, мають хлоротичне забарвлення, часто гинуть і випадають. На стеблах і стручках насінників уражені фомозом тканини сірі або чорні. У насінні патоген залишається життєздатним протягом кількох років. Зараження і розвиток найшвидше відбуваються за відносної вологості повітря 100% та наявності краплинної вологи на рослинах. У діапазоні температур 15–24° С вдень і 11–18° С вночі розвиток хвороби протікає швидко. За температури 25°С інкубаційний період розвитку хвороби становить 5–6 днів, а за 9–10° С він розтягується до 23 днів. Основне джерело інфекції – уражені рослини озимого ріпаку, заражене насіння капустияних культур, у яких гриб зберігається грибницею, уражені рештки з пікнідами і перитеціями, в яких патоген життєздатний до 2–3 років. Всі заходи, що проводяться на капусті проти несправжньої борошнистої роси, є ефективними і проти фомозу.

Чорна плямистість (альтернаріоз). Проявляється хвороба на молодих і дорослих рослинах капустияних культур, але найбільше шкоди вона завдає на насінниках у період їх дозрівання. На сім'ядолях і листках капусти з'являються темні, округлі, зональні плями діаметром до 1 см із пухким сажковим нальотом, а також чорні некротичні чорні смуги. У разі інтенсивного розвитку хвороби рослини гинуть. На стеблах і стручках плями видовжені або еліпсоподібні, різних розмірів, іноді у вигляді виразок, поверхня яких покривається сірувато-сажковим або сірувато-чорним бархатним нальотом. Утворюється так званий «тризуб» – характерний симптом альтернаріозу. Заражене насіння щупле, тьмяне, втрачає частково схожість.

Масово спори грибів поширюються під час збирання врожаю ріпаку озимого та ярого, при цьому вони розносяться вітром на відстань до 2 км і більше від поля, де вирощувався ріпак, спричиняючи нові ураження на капусті та інших капустияних культурах.

Основне джерело інфекції – уражені маточні рослини капусти, рештки і насіння капустияних культур, у яких патогени зберігаються у вигляді грибниці, конідій і сумкоспор. Втрата схожості інфікованого насіння інколи досягає 60–70%.

Всі заходи, що проводяться на капусті проти несправжньої борошнистої роси, є ефективними і проти альтернаріозу.

Чорна кільцева плямистість. Захворювання виявляють на всіх видах капустияних культур, у тому числі і на капусті. Проявляється на листках у вигляді дрібних, чорних, некротичних, кільцеподібних плям. Збудник хвороби – вірус мозаїки турнепсу. Насінням не передається, Переносниками є персикова та інші види попелиці.

За дуже раннього ураження рослини відстають у рості й розвитку, качани капусти дрібні, недорозвинуті суцвіття цвітної капусти.

Захисні заходи:

- збирання рослин на насінники тільки на здорових ділянках;
- дотримання просторової ізоляції між товарними і насінницькими посівами капустияних культур;
- систематична боротьба з попелицями – переносниками вірусної інфекції.

Шкідники на цвітній капусті

Не тільки захворювання завдають шкоди цвітній капусті. Не меншу небезпеку для неї представляють різні комахи-шкідники.

Капустяна попелиця стрімко розмножується, живиться соком рослин, завдаючи непоправної шкоди цвітній капусті, листя якої покривається рожевим нальотом і згортається.

Боротьба з попелицями:

- обробка ураженої культури мильним розчином;
- використання інсектицидів;
- очищення ділянки від бур'янів;
- обробка грядок перед перенесенням розсади у відкритий ґрунт.

Гусениці – одна із стадій розвитку метеликів-біланів або молей. Комахи відкладають яйця на листя овоча, а личинки, що вилупилися, активно їх знищують. Якщо спочатку вони їдять тільки листя, то з дорослішанням добираються і до суцвіть.

Щоб боротьба з гусеницями була успішною, дотримуються наступних правил:

- систематично оглядають культуру на наявність шкідників;
- збирають і знищують яйця комах і самих гусениць;
- обробляють овочі низькотоксичними інсектицидами.

❗ Не можна нехтувати обприскуванням суцвіть. Деякі гусениці залазять в них настільки глибоко, що ручний збір не приносить результату.

Капустяні мухи. Ця комаха відкладає яйця в ґрунт навколо рослини і на його стебло. Зі зростанням личинки знищують не тільки саму капусту, але й культури, що її оточують.

Заходи боротьби з капустяними мухами:

- регулярно перекопувати ґрунт;
- мінімум 1 раз в місяць підгортати качани;
- обсипати суцвіття деревною золою;
- обробляти посадки інсектицидами.

Хрестоцвіті блішки. Ці комахи найбільш часто зустрічаються на молодих рослинах, вважаючи за краще харчуватися капустяним листям. Дрібні чорні жучки активно прогризають бадилля, створюючи безліч отворів, що призводить до її загибелі. Шкідники здатні швидко знищити весь посадковий матеріал.

Зупиняють навалу хрестоцвітної блішки так:

- систематично перекопують ґрунт;
- ретельно висапують бур'яни;
- укривають рослини в спеку щільним матеріалом.

Для профілактики навколо капусти висаджують рослини, аромат яких не переносить шкідник. До них відносяться томати, чорнобривці, пижмо, коріандр, часник, кріп, кмин, нагідки, і полин.

Слимаки не є великою проблемою для цвітної капусти. Хоча вони зустрічаються практично на кожній рослині, суттєвої шкоди культурі не наносять. Ці зовні схожі з равликами молюски харчуються соками рослин, прогризаючи їх стебла, листя і плоди. У цвітної капусти зазвичай страждає тільки нижня частина.

❗ Специфічних засобів боротьби зі слимаками немає, а видаляти їх найкраще вручну. Оскільки ці шкідники віддають перевагу сирих ґрунтам, дотримання режиму поливу з відсутністю надмірного зволоження і застою рідини запобігатиме їх появі.

Оскільки боротися з хворобами та шкідниками цвітної капусти складно, важливо основні зусилля спрямовувати на профілактичні заходи. Використання отрутохімікатів в цьому відношенні не завжди виправдано, тому народні методи і дотримання правил вирощування допоможуть впоратися з більшістю проблем. Ще одна обов'язкова дія – дезінфекція грядок після збору врожаю.

Щоб запобігти появі гусениць або інших капустяних комах, виконують обприскування інсектицидами «Фастак», «Децис», «Нурел Д».

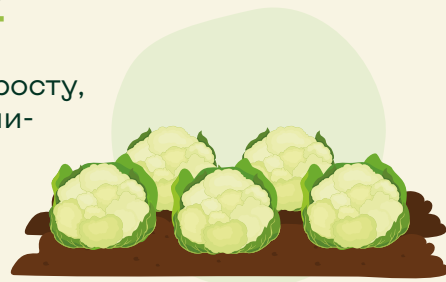
ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

Цвітну капусту збирають, коли голівка ще знаходиться у фазі росту, тому строки збирання повинні бути вкрай стислими, інакше можливе зниження якості продукції через збільшення розміру головки.

Під час збирання головки слід зрізати разом з прилеглим листям, яке обрізається на рівні верхньої частини головки.

Зрізані головки упаковують в ящики.

Якщо рослина міцна, після зрізання головки можна виростити повторний урожай! Для цього на кущах залишають один міцний відросток, який виходить від бруньки качанів, а всі інші прибирають. Потім доглядають як і за звичайною рослиною, тобто поливають і підживлюють мінеральними добривами з розрахунку 1,5–2,0 ц/га аміачної селітри, 1,0–1,5 ц/га – суперфосфату і 0,5 ц/га калійної солі.



Під час повторного вирощування, при належному догляді головка може важити від 400 г.

Пізня капуста збирається до початку заморозків, а головка не завжди встигає досягти повноцінності, тому кущі можна доростити. Для цього кущ з землею прибирають з відкритої ділянки, переміщують у теплицю, якщо її немає, можна використовувати льох. Укладають рослини щільно одна до одної, злегка присипають ґрунтом і періодично поливають. Щоб доростити овоч, йому не потрібно освітлення, потрібно тільки забезпечити регулярне зволоження. Через два місяці з маленького качана виходить хороша міцна головка. Середня врожайність головок становить 12,0–20,0 т/га. Урожайність головок, вирощених із пасинків, становить ще 4,0–6,0 т/га.

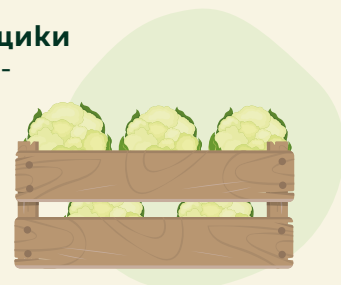
ЯК ЗБЕРІГАТИ ЦВІТНУ КАПУСТУ

Зберегти цвітну капусту в свіжому вигляді можна протягом 4–6 тижнів. Для цього, при збиранні не слід видаляти листя, його видаляють після зберігання на рівні головки.

Для зберігання цвітної капусти слід створити оптимальні умови. Температура повітря повинна бути від 0 до +10° С, а відносна вологість не більше 90–95%. Для того, щоб збереглися високі смакові якості, концентрація CO₂ в приміщенні, де зберігається цвітна капуста, не повинна перевищувати 4%.

Цвітна капуста довго лежить, якщо прикопати її разом з корінням в ящики з піском або землею, взятою з городу. Навіть недозрілі суцвіття збільшаться в розмірі за рахунок поживних речовин, накопичених листям.

Цвітну капусту зберігають в дерев'яних ящиках. Щоб головки не торкалися одна одної, між ними прокладають перегородки з фанери або дуже щільного картону. Суцвіття укладають вільно, намагаючись їх не пошкодити.



На строк до 6 місяців вдається зберегти головки цвітної капусти, якщо підвісити їх за стебла в погребі. Листя при цьому не очищають, вони служать додатковим бар'єром, що захищає від в'янення і бактерій. Важливо дотримуватися дистанції між плодами для кращої циркуляції повітря.

Цвітна капуста пролежить кілька місяців в паперовій обгортці. Перед закладанням на зберігання суцвіття повинні бути абсолютно сухими. Кожен плід загортають в кілька шарів паперу і акуратно укладають в ящики. При цьому потрібно щотижня оглядати урожай в підвалі. Виявивши вологі сліди на папері, потрібно переконаватися, що головка не загнила. Бажано періодично міняти стару паперову оболонку на нову.

Якщо є застелена лоджія, де температура повітря не опускається нижче 0° С, можна використовувати її замість підвалу. Суцвіття укладають в ящик з піском, зверху накривають поліетиленовою плівкою. У сильні морози капусту утеплюють старою ковдрою.

У холодильнику температура близька до 7° С тепла, тому цвітна капуста зберігається нетривалий час – близько 2 тижнів.

Господині використовують 2 способи заморозки цвітної капусти в домашніх умовах – з попереднім бланшуванням овочів і без проведення цієї процедури. Розглянемо обидва варіанти.

Заморожування бланшованої цвітної капусти. Головку миють, розбирають на суцвіття і опускають у киплячу підсолену воду невеликими партіями на 1–2 хвилини. Щоб овочі не втратили природний колір, в каструлю додають трохи лимонної кислоти (0,5 ч. л. на 1 л). Потім овочі відкидають на друшляк і дають стекти. Коли продукт охолоне і обсохне, його фасують у пакети по 200–300 г і відправляють в морозильну камеру.

Заморожування свіжих суцвіть. Заради економії часу багато господинь не бланшують овочі, а заморожують їх у свіжому вигляді. Спочатку цілу головку опускають у солону прохолодну воду на 15 хвилин. Це допоможе позбутися від комах, які ховаються всередині. Потім капусту розбирають на суцвіття і просушують на рушнику. Продукт розфасовують в поліетиленові пакети невеликими порціями, щільно зав'язують і відправляють в морозилку.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ЦВІТНУ КАПУСТУ?

Одним із способів переробки цвітної капусти є її **сушка**. Сушена цвітна капуста зберігається близько року. Її можна додавати в перші страви або овочеve рагу. Засушити сировину можна двома способами – в сушарці для овочів або духовій шафі. В обох випадках головку спочатку миють проточною водою і розбирають на дрібні суцвіття.



Сучасна сушарка для овочів все зробить сама, потрібно тільки розкласти овочі на спеціальні піддони та включити апарат, керуючись інструкцією.

Щоб висушити цвітну капусту в духовці, деко застеляють пергаментом, на неї тонким шаром розсипають суцвіття. Дверцята залишають відчиненими. Сушка проводиться за температури 50–60° С до тих пір, поки овочі не втратять всю вологу.

Цвітну капусту **консервують** як окремо, так і разом з іншими овочами – морквою, цибулею, кабачками, баклажанами.

Цвітна капуста добра й у **маринованому** вигляді з оцтом, часником і солодким перцем.

Багато кулінарів роблять з цього овоча **супи, пюре, оладки і навіть соуси**.

Щоб суцвіття овоча в процесі приготування залишалися білими, в воду рекомендується додати 1 ст. л. лимонного соку.

Щоб після термообробки в продукті залишилася максимальна кількість корисних речовин, потрібно дотримуватися деяких правил:

➔ Найкраще готувати цей овоч на пару. За відсутності такої можливості, потрібно використовувати під час варіння невелику кількість води – так, щоб рідина тільки прикривала продукт.

- ➔ Багато господинь рекомендують не виливати воду після варіння, а використовувати її для приготування корисного супу. Відразу ж після того як овоч звариться, його потрібно дістати з води, інакше він втратить свій вишуканий смак.
- ➔ Посилити смак цвітної капусти допоможе витримування її перед тепловою обробкою в молоці, після чого продукт обвалюється в борошні і може смажитися.
- ➔ Смачним виходить овоч, який готують на мінеральній воді.

Рецепти страв з цвітною капустою можна знайти в Інтернеті.

Якщо у вас немає часу на приготування складних страв, то цвітну капусту можна відварити в підсоленій воді і обсмажити в клярі або паніровці до золотистої скоринки на олії. Таке блюдо можна подавати з зеленню і улюбленим соусом.

Цвітну капусту можна їсти і в сирому вигляді, але так вона слабо розкриває свої смакові властивості, тому багато кулінарів вважають за краще піддавати цей овоч термічній обробці.

На основі цвітної капусти готують лікарські суміші і напої.

- ➔ **У разі проблем із судинами і серцем:** свіжу цвітну капусту пропускають через блендер і віджимають 100 мл соку; змішують зі 150 г натертого хрону; додають в суміш 2 маленькі ложки меду і щіпку дрібно порізаної петрушки. Густу суміш вживають по 3 великі ложки двічі на день. Суміш капусти і хрону зміцнює серце і судини.
- ➔ **При запорах:** подрібнити в блендері свіжий овоч, відтиснути через марлю 100 мл свіжого соку і випити за півгодини до прийому їжі. Якщо приймати сік на регулярній основі в поєднанні зі збалансованим харчуванням, травлення прискориться, а перистальтика стане активнішою.
- ➔ **При запаленнях ясен:** змішати свіжий сік капусти з чистою водою в пропорції 1:1 і полоскати рот по 5 разів на день до зникнення симптомів.
- ➔ **Симптоми геморою** добре усуває розсіл квашених капустианих суцвіть. Для його приготування необхідно: дрібно нарізати кілька суцвіть; помістити в невелику простерилізовану банку; рясно пересипати сіллю і закрити кришкою. Протягом 2 днів овоч пустить сік, і після цього розсіл буде готовий до вживання. Приймати його треба по 100 мл натщесерце двічі на день, всього лікування продовжують 2 тижні.
- ➔ **При атеросклерозі або для профілактики захворювання** рекомендується пити такий засіб: буряковий, капустианий і морквяний сік змішують в рівних пропорціях по 200 мл; додають 50 мл горілки; вносять по 1 маленькій ложці свіжого лимонного соку і соку хрону; додають 2 маленькі ложки натурального меду. Приймати напій потрібно в малих кількостях, лише по 1 маленькій ложці тричі на день протягом 10 днів.
- ➔ **При авітамінозі** користь принесе напій з капустияного і яблучного соку, інгредієнти змішують в рівних пропорціях і засіб приймають по 1 склянці щодня. Пити вітамінний коктейль потрібно протягом місяця.
- ➔ **Для профілактики і лікування застуди** можна приготувати такий коктейль: змішати по 100 мл морквяного і капустияного соку; додати 200 мл молока; покласти 2 ложки меду. П'ють засіб натщесерце по 50 мл тричі на день. В цілях профілактики коктейль приймають протягом місяця.
- ➔ **Антибактеріальні та протизапальні** властивості овоча сприяють загоєнню ранок, подразнень і опіків. Необхідно подрібнити в блендері кілька капустияних суцвіть, а потім перемішати їх із сирим яйцем. Суміш наносять на марлю і на 3-4 години прикладають до хворого місця, зафіксувавши бинтом або пов'язкою.



СЕЛЕРА



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ СЕЛЕРУ

Селера – дворічна городня пряна рослина. Висота сягає 1 метра. У перший рік утворює розетку листків та коренеплід, на другий рік зацвітає. Рослина вологолюбна і холодостійка, насіння проростає вже при 3 °С (оптимально – при 15 °С), пагони переносять заморозки до -5° С.



Кажуть, що в давні часи богиня Афродіта вживала корінці селери для збереження своєї молодості і краси. Селеру для вживання в їжу вирощували вже в 16 столітті в Англії і Франції. Як лікарська рослина вона була відома древнім грекам і римлянам.

Селера – трендовий продукт і взимку попит на нього значно зростає. Сік і смузі зі стебел селери, страви з кореня селери, листя селери як приправа – всі ці варіанти приготування овоча роблять його справжнім джерелом вітамінів.

Сьогодні вирощується селера у трьох різновидах: листова (споживається зелене листя), стеблова (споживаються соковиті стебла) та коренева селера (споживається коренеплід).

Селера, крім використання для харчування, застосовується також як ліки. Дослідження підтвердили наявність у селері сполук, які регулюють артеріальний тиск.

Селера містить вітамін С, що впливає на нашу імунну систему, й таким чином протистоїть заpalенням і застудам.

Цілющі властивості має насамперед сира селера. Вона корисна при хворобах шлунку, ревматизмі, ожирінні, захворюваннях сечового міхура. Салати та сік із селери є прекрасним засобом для підтримки гарного самопочуття (очищують організм від токсинів).

В стародавні часи селера вважалася афродизіаком.

Помічний також компрес із соку селери від синців та подряпин, він допомагає й під час лікування ревматизму.

! Селера і її сік, можуть мати негативний вплив на людський організм.

Цю рослину протипоказано використовувати для їжі людям, в нирках яких є камені. Однак регулярне споживання зелені і кореня селери в мінімальних кількостях, навпаки, допоможе поступово очистити нирки.

Вживання селери хворими на епілепсію може привести до загострення захворювання. Обережно харчуватися цим продуктом слід і людям, які страждають варикозним розширенням вен і тромбофлебітом. При ентероколітах і колітах не можна їсти селеру через високий вміст в ній ефірних олій.

Її не можна вживати у разі маткової кровотечі, сильної менструації, а також під час вагітності і годуванні грудьми.

У дитини, яка годується грудним молоком, селера може викликати підвищене утворення газів. Крім того, селера надає молоку специфічний смак, через який малюк може відмовитися від грудей.

Урожайність:	30-50 т/га або до 3-5 кг з 1 м ² .
Визрівання:	80-180 днів залежно від сорту, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, удобрення і кількості світла.
Калорійність:	18 ккал на 100 г селери.
Хімічний склад:	Калій, цинк, кальцій, залізо, фосфор, магній, вітамін С, вітаміни групи В, РР, Е і провітамін А.

Лікувальні властивості селери. Селера має унікальний набір білків, вітамінів, кислот і мінералів, які забезпечують стабільність клітин в організмі й уповільнюють процеси старіння.

Селера має заспокійливу дію – зелень селери використовують під час лікування нервових розладів, викликаних перевтомою, для поліпшення сну.

Ефірна олія селери **стимулює виділення шлункового соку**. Селеру включають у меню хворих на цукровий діабет, оскільки її листя нормалізує обмін речовин, вона показана людям похилого віку, які потребують стимуляції водно-сольового обміну.

Селера містить кумарини, що **знімають головний біль** у випадку мігрені. Маючи протизапальну дію, селера зменшує припухлості та знімає біль суглобів при подагрі, артриті й ревматизмі.

Селера має **антиалергічну, ранозагоювальну, протизапальну, антисептичну і послаблюючу властивості**. Вона покращує загальний тонус організму та стимулює розумову й фізичну працездатність.

У народній медицині використовується як **сечогінне**. Стебла рекомендується використовувати замість солі у разі захворювання жовчного міхура, остеопорозі, захворюванні нирок. Відварені коренеплоди використовують у випадках обмороження рук і ніг.

ЯК ВИРОЩУВАТИ СЕЛЕРУ

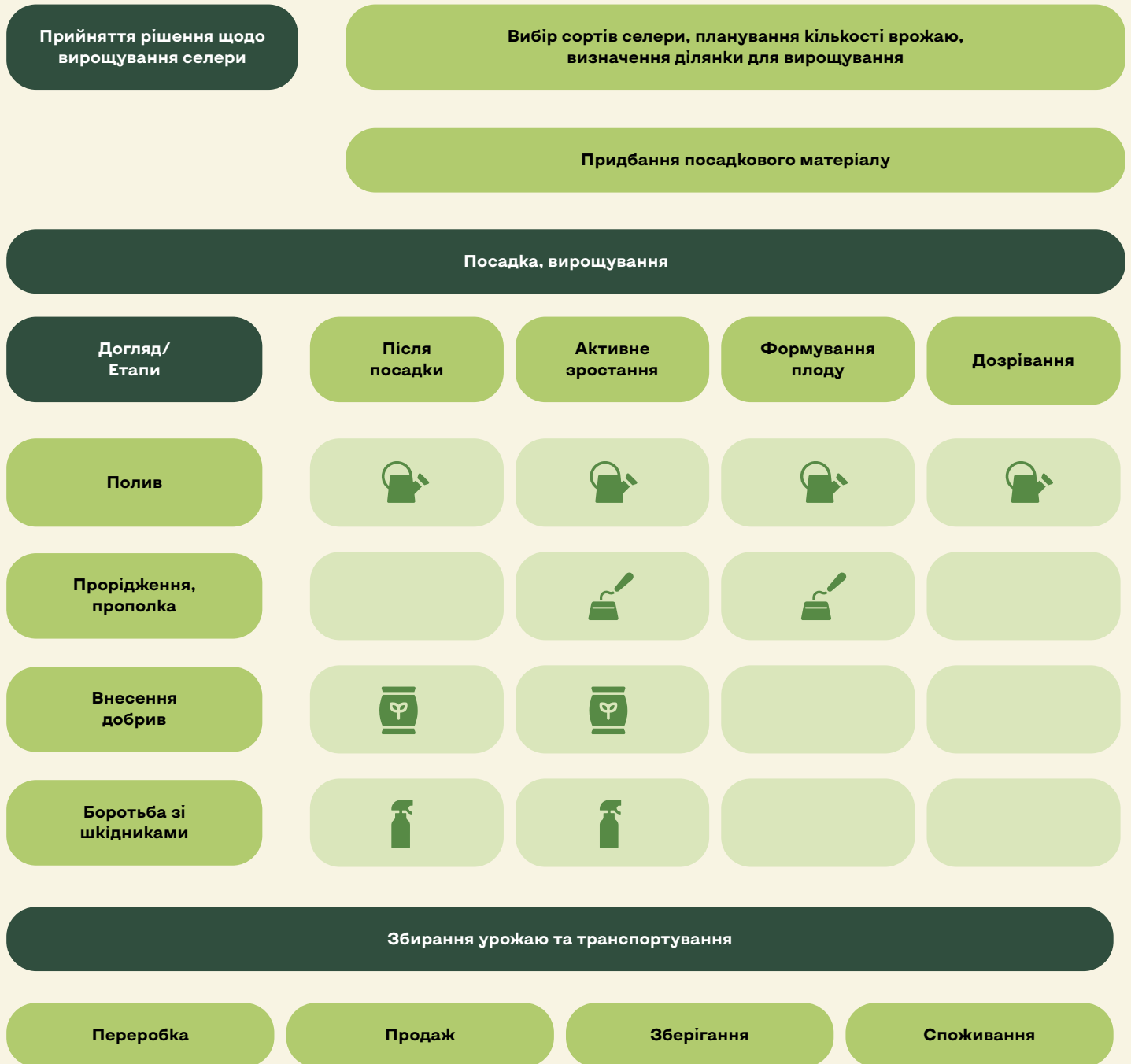
Для того, щоб оцінити скільки селери потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для її вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання селери – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

В Україні селеру вирощують переважно розсадним способом, висіваючи насіння дуже рано.

Розсада селери – це молоді неплодоносні трав'янисті рослини, призначені для пересаджування на постійне місце вирощування. Розсадний спосіб незамінний під час вирощування насамперед коренеплідних сортів селери. Він також дозволяє найшвидше отримати і ранню зелену продукцію, зменшити майже в 10 разів витрату насіння, сформувати більш вирівняні рослини. Також це один із найкращих способів для отримання повноцінного коренеплоду.

Розсада для відкритого ґрунту повинна бути віком 60-65 діб від появи сходів, заввишки 12-15 см і мати 4-6 листків.

Рис. 1. Селера: від купівлі насіння до споживання



Як вибрати якісне насіння селери

Особливості насіння селери – швидка втрата схожості, тому купуйте тільки свіже насіння або вирощуйте власне.

Насіння селери краще купувати в спеціалізованому магазині. Це гарантує, що ви точно придбаєте той сорт, який бажаєте. Насіння має бути протруєне (зnezаражене), тоді не потрібно проводити додаткову обробку. Вибирати потрібно тільки свіже насіння. Саме таке може швидко і дружно прорости.



Як самому виростити селеру на насіння

Селера – дворічна рослина. У перший рік після посадки розсади чи висіву насіння формується великий коренеплід і велика розетка листків. На другий рік рослина утворює розгалужене квіткове стебло з дрібними парасольками.

Стеблову і листову селеру **можна вирощувати** як розсадою, так і сівбою насіння безпосередньо в ґрунт, а от маточники (коренеплоди, на яких виростає насіння) коренеплідної селери вирощують виключно розсадним способом.

Розсаду висаджують у відкритий ґрунт у віці 70-80 днів, коли утворюється 4-5 листочків. Відстань між рядами 45 см, між рослинами в ряду 25-30 см для коренеплідних сортів і 20 см для листової селери.

Маточники селери (коренеплоди, які будуть використані наступного року на насіння) вирощуються в такий спосіб, як і коренеплоди на товарні цілі.

Прибирають маточники селери в кінці вересня – початку жовтня. Для зберігання відбирають кращі рослини, що відповідають сорту формою коренеплоду і типом листя. Листову розетку обрізають на конус.

Відбір коренеплодів селери для вирощування насіння (маточників) після першого року вирощування проводиться двічі: восени перед закладкою на зберігання та весною перед висаджуванням маточників. Але кінцевий відбір маточників проводиться навесні безпосередньо перед висаджуванням коренеплодів.

Потрібно пам'ятати, що насінневі рослини селери більш вимогливі до тепла, ніж рослини першого року життя, тому вирощування насіння краще вдається в південних районах. Однак за дотримання певних умов високоякісне насіння можна одержати і в центральних областях України. Основною вимогою є рання висадка здорових маточників у вологий ґрунт. Маточники висаджують під лопату. Відстань між рядами 70 см, в ряду між рослинами 30-40 см.

Догляд за насінниками після посадки включає ущільнення ґрунту навкруги коренеплодів, відкриття головок коренеплодів, присипання землею, прополювання, розпушування міжрядь, захисні заходи від шкідників і хвороб. Обов'язковим прийомом є підгортання рослин перед їх змиканням (до цвітіння), що сприятиме стійкості насінників від полягання через сильний вітер.

Підживлюють насінневі рослини двічі: перше підживлення проводять після відростання маточників азотними добривами, аміачною селітрою з розрахунку 20-25 грам на 1 м², друге – у фазу бутонізації (до змикання рослин) фосфорно-калійними добривами, краще нітроамфоскою – 20-22 грам на 1 м².

Хвороби та шкідники

До найбільш поширених належать:

- **хвороби** – септоріоз, церкоспороз, чорна плямистість, біла та сіра гнилі (склеротинія і ботритис) коренеплодів, мокра бактеріальна гниль;
- **шкідники** – кмінна міль, смугастий щитник, попелиці.



Заходи боротьби: дотримання сівозмін, збирання рослинних решток попередника, ізоляція посівів селери першого та другого року життя, знезараження посівного та посадкового матеріалу, дотримання режиму зберігання маточників, своєчасне роздільне збирання коренеплодів, недопущення їх підмерзання та травмування, точне і своєчасне виконання заходів насінництва, знищення шкідників хімічним способом – препаратами, дозволеними для використання в Україні в оптимальні строки.

На насінницьких посівах та посадках обов'язковим заходом є прочистки – видові, сортові, фітопатологічні.

На маточниках (коренеплодах першого року життя) прочищення проводять по надземній частині рослин: видаляють нетипові для сорту рослини – з потужною розеткою, з нехарактерними для сорту формою та забарвленням листової пластинки і стебла, рослини, що передчасно утворили квітку (цвітушні).

На другому році життя до початку цвітіння видаляють насінники, що полягли, нетипово великі тощо. Перед збиранням насінників видаляють рослини пізньостиглі та маловрожайні.

Фітопатологічні прочистки проводять на всіх насінницьких посівах і посадках (тобто на першому та другому роках життя) систематично в міру виявлення рослин з ознаками захворювань.

Якщо дозрівання насіння затягується, застосовують прищипку – видалення пізно утворених дрібних парасольок. Від висадки маточників до дозрівання насіння потрібно 140-150 днів. До прибирання насіння приступають в той час, коли його забарвлення переходить з зеленого до зеленувато-фіолетового. Після дозрівання насінники обмолочують, отримуючи з однієї рослини 20-30 г насіння.

Після збирання центральних зонтиків проводять збирання всіх насінників, після того як на рослині буде не менше половини зонтиків у біологічній стиглості. Зрізають насінники вручну (серпами, косами), після висушування вони добре обмолочуються. Як правило, не повністю вимолочуються парасольки вищих (5-6) порядків, на яких насіння зелене. Добиватися повного вимолочування в цих випадках немає сенсу – таке насіння погіршує якість основної маси. Перестигле насіння осипається.

Очищення насіння селери проводять на насіннеочисних машинах у великих господарствах, а у малих – вручну за допомогою повітря (можна використати вентилятор). Слід враховувати значну парусність насіння культури і під час його очищення постійно стежити за швидкістю повітряного потоку. У разі необхідності одне й те ж насіння очищають кілька разів.

Зберігають насіння в полотняних мішках або коробочках в сухому місці. Насіння зберігає схожість 1-2 роки.

Як самому виростити розсаду селери

Розсаду селери вирощують **безгорщечковим та горщечковим або касетним способами** з використанням насипних горщечків, торфяно-перегнійних кубиків і касет. Кращою вважають розсаду, вирощену в горщечках або касетах. Безгорщечковим способом вирощують селеру в ґрунті теплиць або парників, у теплих розсадниках із пікіруванням і без нього.

У випадку застосування пікірування або пересаджування рослин з метою збільшення площі живлення насіння селери починають висівати 20-25 січня і через 2 тижня проводять пікірування у фазі 1-2 справжніх листків. Норма висіву насіння при цьому становить 2-3 г/м². Термін висадки насіння на розсаду без пересадки і пікірування, тобто в горщиках або касетах: кінець лютого – початок березня. Термін висаджування розсади в ґрунт – друга половина травня – початок червня.

Під час вирощування селери без пікірування насіння висівають у теплицях або парниках чи просто в ящиках із ґрунтосумішкою, що складається з торфу, дернової землі, перегною з додаванням піску у співвідношенні 3:1:1:1, або у дещо простішу суміш торфу, піску та перегною у співвідношенні 1:1:1. Вологий ґрунт (до 70%) вкривають шаром цієї суміші завтовшки 5-10 см. Насіння загортають на глибину 0,5 см. Ґрунтова суміш має містити до 40% торфу. Відстань між рядками 3-5 см, а між рослинами – залежить від віку розсади і повинна становити не менше 3-6 см.

Температура до появи сходів у теплицях повинна бути в межах +25-27 °С, після появи сходів протягом 5-7 діб її знижують до +8-10 °С, а потім нічну температуру слід підтримувати на рівні +10-12 °С, денну – +19-22 °С. Вік розсади на час висаджування у відкритий ґрунт не повинен перевищувати 60-70 діб. Якщо вирощували з площею живлення 5×5 см, висаджують через 60 діб, 7×7 см – через 70 діб. Схема розміщення розсади селери широкорядна 30-45х10-15 см або стрічкова 20-50х15 см.

Найбільші врожаї мають за вирощування селери у горщиках. Товарну продукцію одержують на 10-15 діб раніше. Вирощена з розсади в горщиках селера швидше і дружніше, ніж при сівбі насінням у ґрунт, формує коренеплоди.



ЩО НЕ СЛІД І ЩО ВАРТО САДИТИ ПОРУЧ З СЕЛЕРОЮ

Селера не має небажаних сусідів.

А ось вирощувати її краще поруч з: квасолею, броколі, капостою, цвітною капостою, цибулею-пореєм, шпинатом, помідорами.

По краях грядок з іншими культурами добре розмістити поодинокі кущі селери, її пряний запах відлякує шкідників і приваблює корисних хижих комах.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА СЕЛЕРОЮ

Вирощувати і доглядати за стебловою селерою слід інакше, ніж за листовою або кореневою.

Для будь-якого різновиду селери слід забезпечити своєчасний полив, прополювання, підгодівлю, мульчування та розпушування поверхні ґрунту, захист від захворювань і шкідливих комах.

Селера – дуже вологолюбна культура, тому поливи повинні бути регулярними і рясними (до 5 л на 1 м²). Особливо важливі рясні поливи в останній місяць вегетації, коли відбувається інтенсивний ріст коренеплодів. Землю навколо селери рихлять і прополюють.

У міру зростання, посадки **проріджують**, видаляючи найбільш слабкі рослини. Остаточна відстань між рослинами повинна бути 15-20 см для листової і стеблової селери та 25-40 см (залежно від сорту) для кореневої.

Підживлюють селеру двічі за сезон: через два тижні після висадки і три тижні по тому.

У підживленні кореневої селери повинен переважати калій, а листової і стеблової – азот і калій у рівних співвідношеннях.



Для того щоб волога довше зберігалася в ґрунті, а на його поверхні не з'являлося кірки, грядку з селерою мульчують – засипають шаром тирси, торфу або скошеної трави.

Коли до збирання стеблової селери залишиться 20 днів, кущі потрібно буде високо підгорнути, це дозволить відбілити стебла, а також зменшити в них гіркуватий присмак і знизити кількість ефірних масел, що мають різкий аромат.

Досвідчені городники радять за 2-3 тижні до збирання розетку стебел піддавати спеціальній процедурі – відбілюванню. Стебла збирають у пучок і нижню частину обгортають мішковиною, папером, іншим непрозорим, але дихаючим матеріалом. Так вони будуть ніжнішими і без гіркоти.

Селеру кореневу не підгортають і навіть навпаки – після потовщення коренеплоду, необхідно пару раз прибрати від неї надлишки ґрунту. Одночасно видаляються бічні корінці і притискається листя до поверхні ділянки. Якщо листя при цьому будуть ламатися, то це анітрохи не зашкодить кущику, а посприє формуванню більш великого коренеплоду.

ЯК ЗІБРАТИ УРОЖАЙ СЕЛЕРИ

Зелень листкової селери зрізають за необхідності. Восени перед заморозками її обрізають повністю, заморожують або сушать.

Стеблову селеру починають збирати у вересні.

Коренеплоди селери викопують спочатку вибірково, починаючи з вересня, а в жовтні повністю. Зелень обрізають, а коренеплоди деякий час зберігають за температури 2-5 °С. Викопані з землею коренеплоди селери можна посадити у контейнери і вирощувати зелень протягом усієї зими.



ЯК ЗБЕРІГАТИ СЕЛЕРУ

Коренеплоди селери остаточно зберігають у погребі чи підвалі за температури близько 0 °С, де укладають їх у вологий торф або пісок впритул так, щоб шийка і листя коренеплодів залишалися зовні.

Для зберігання селери в холодильнику коренеплід очищують і нарізають, потім поміщають в пакет, видаливши повітря і ставлять в морозильну камеру.

Також коренеплоди селери можна зберігати в скляній тарі з кришкою. Для цього їх промивають теплою водою, нарізають і просушують. Після висихання прогрівають в духовці. Після охолодження засипають в скляну тару і закривають кришкою.

Зрізане листя селери сушать і надалі використовують як приправу. Коріння селери в свіжому вигляді зберігається не більше місяця.

Заморожування селери – найпопулярніший спосіб збереження свіжої, ароматної зелені. Листя промити, обсушити і дрібно порубати. Викласти у підготовлені одноразові мішки або контейнери, прибрати в морозильну камеру.

Коренеплоди теж можна заморозити, але тоді їх не можна буде вживати в їжу в сирому вигляді. Для заморожування їх миють, висушують, розрізають на частини, а потім поміщають в харчовий пакет.



Щоб зберігати коренеплоди селери у холодильнику, необхідно виконати наступні дії:

- ➔ Вимити овочі під проточною водою.
- ➔ Обсушити їх і запакувати в поліетилен.
- ➔ Помістити у відділення для овочів в холодильнику за температури від +3 °С до +6 °С.

Щоб якомога довше зберегти продукт, його розташовують у прохолодному вологому приміщенні: на балконі, у погребі, підвалі. Для зберігання необхідно взяти дерев'яний ящик, до верху засипати його вологим піском. Слід вкопати овочі в пісок і накрити верх ящика харчовою плівкою для збереження вологи. Плівку необхідно знімати раз в два дні, щоб не допустити загнивання плодів від нестачі кисню.

Сушіння селери в домашніх умовах. Відокремити від стебел зелені листочки. Зв'язати в невеликі пучки і розмістити в добре провітрюваному, темному приміщенні. Другий варіант розкласти листочки на папір тонким шаром і дочекатися повного висихання. Час сушіння – 30 днів. Потім перетерти духмяну траву в порошок, розмістити його в скляний посуд для зберігання.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИ

Селера містить багато ефірних масел, тому в кулінарії її використовують як пряний овоч під час виробництва страв і консервування.

Листя і коріння селери використовують для приготування салатів і для сушіння.

Сік із селери готується з усіх частин рослини: кореня, стебел, листків. Рослину промити і розділити на складові. З коренів видалити тонким шаром шкірку, нарізати скибочками. Листя, стебла і коріння викласти в чашу блендера, подрібнити до стану пюре. Готову масу розмістити в марлі, складеній в декілька шарів і відтиснути сік у посудину. На 200 мл свіжого соку додати 15 мл олії оливи, перемішати і можна пити. Для заготівлі на зиму сік рекомендується заморозити порційно. У зимовий час, коли буде потрібно, достатньо витягти лід з форми і додати в будь-який фруктовий напій.



Маринована селера. В основному використовується коріння. Продукти: корінь селери – 2 шт., відфільтрована рідина – 0,7 л., гвоздика – 5 суцвіть, перець духмянний горошком – 5 шт., сіль кам'яна за смаком, кислота лимонна – 0,5 ч. л. Корінь промити, очистити тонким шаром від шкірки. Нашаткувати кубиками середнього розміру. Викласти в каструлю, залити водою і поставити на вогонь, додати сіль і лимонну кислоту. Після закипання варити 2-3 хв. На дно банок викласти перець горошком і суцвіття гвоздики. Наповнити тару селерою з розсолем і герметично закрити. Перевернути, після остигання прибрати в холод.

Сухий посол. З допомогою сухого засолу вдається зберегти максимальну кількість вітамінів в зелені. Однак зберігається така приправа менше, ніж в сухому або замороженому вигляді. Через велику кількість солі вона підходить не для всіх страв. Інгредієнти: селера – 1 кг; сіль – 1 стакан. Спосіб приготування. Селеру миють. Жорсткі стебла видаляють. Зелень крупно рубують ножем. Рубані листя складають в банку шарами. Кожен шар посипають сіллю. Банку з зеленню закривають капроною кришкою і зберігають у холодильнику. У такий самий спосіб заготовляють й іншу зелень. Часто готують асорті з різних трав.

В Інтернеті можна знайти величезну кількість рецептів приготування домашніх заготовок із усіх різновидів селери.

МОРКВА



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ МОРКВУ

Морква – одна з найпоширеніших городніх культур не лише в Україні, а й у всьому світі. Вона невибаглива до ґрунтових і погодних умов при її вирощуванні, при належному зберіганні здатна зберігатися у свіжому вигляді до літа наступного року. Крім того, вона дуже смачна і поживна.



Урожайність: від 20 до 100 т з 1 га або до 2-10 кг з 1 м².

Визрівання: 60-100 днів, залежно від сорту і умов вирощування.

Калорійність: 35-40 ккал на 100 г.

Хімічний склад: вітаміни груп В, С, Е, РР, К, також в ній присутня корисна речовина – бета-каротин, яка в організмі людини перетворюється на вітамін А.

З мінеральних речовин в ній міститься: калій, магній, залізо, фосфор, мідь, кобальт, цинк, йод, хром, фтор, нікель та ін. У моркві знаходяться ефірні масла, які обумовлюють своєрідний запах коренеплоду.

Лікувальні властивості моркви відомі давно. Завдяки хімічній сполуці під назвою бета-каротин, терта морква є домашнім засобом номер один проти раку. Саме бета-каротин надає моркві яскраво-оранжевого кольору, отже, чим яскравіший коренеплід – тим більше в ньому цієї корисної речовини. Бета-каротин, він же вітамін А, сприяє формуванню скелета, відповідає за синтез статевих гормонів, тим самим сприяє нормальному росту людини.

Вітамін А піклується про стан слизових оболонок і шкіри, зміцнює кістки, зуби, ясна, волосся, протистоїть ослабленню зору, береже нервову систему, відновлює енергію і життєві сили людини після великих фізичних навантажень, підвищує стійкість організму до різних інфекцій. Так само він необхідний під час вагітності та в період лактації.

Бета-каротин також є прекрасним антиоксидантом, який пригнічує вільні радикали, що провокують такі небезпечні захворювання як гіпертонія, атеросклероз, ревматоїдний артрит, паркінсонізм.

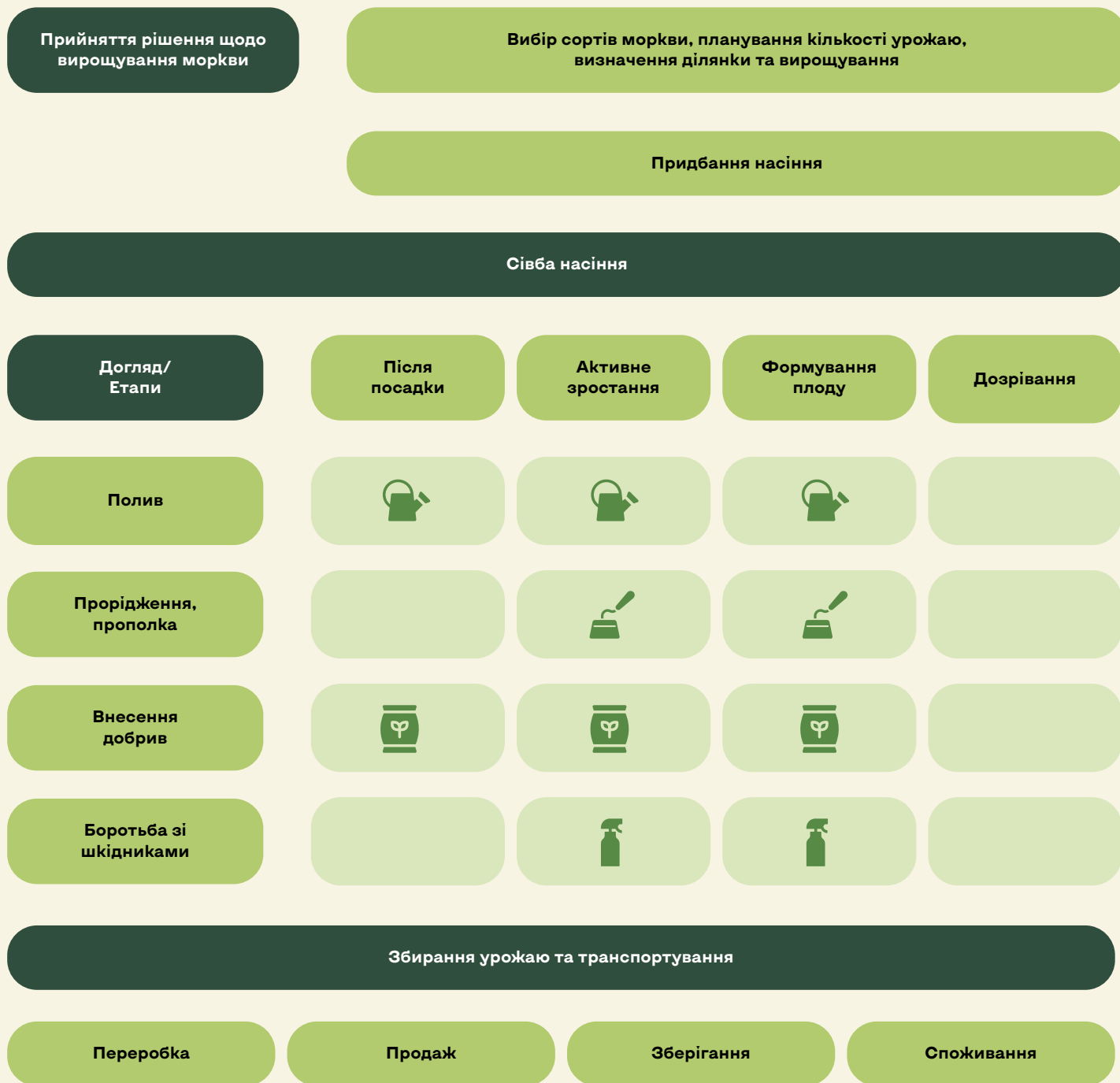
Вживання моркви береже нас від передчасного старіння. Навіть одна невелика морквина цілком може забезпечити нашому організму добову норму вітаміну А.

Відварена морква корисна хворим на цукровий діабет, вона містить набагато більше корисних речовин, ніж сира. Після варіння моркви рівень антиоксидантів в ній зростає на 34%, калорійність при цьому падає на 20%. Також дуже корисний морквяний сік.

ЯК ВИРОЩУВАТИ МОРКВУ

Для того, щоб оцінити скільки моркви потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для її вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання моркви – скористайтесь алгоритмом, зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Морква: від купівлі насіння до споживання



Морква вирощується з насіння. Вона успішно виростає тільки на пухкому, родючому, суглинистому і супіщаному ґрунті. Необхідно, щоб кислотність ґрунту була близька до рН 6,0–6,8. Такий ґрунт повинен бути вологомістким і таким, щоб на ньому не утворювалася кірка, яка б порушувала повітрообмін і коренеплоди страждали від грибкових захворювань.

Моркву слід сіяти на ділянках, де до цього вирощувалися зернові культури, капуста, картопля, кабачок, томати, огірки, цибуля.

Поганими попередниками для моркви є зонтичні (петрушка, селера, пастернак, сама морква), а також квасоля і кабачки.

Органічні добрива краще вносити під попередник, тому що вони містять багато азоту і морква буде виростати неправильної форми, а також пошкоджуватиметься шкідниками.

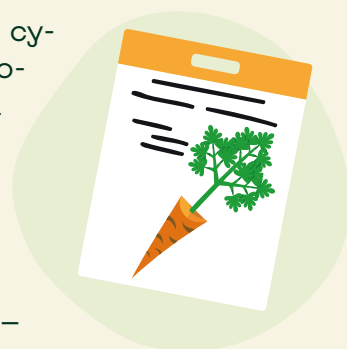
Через те, що морква має стрижневий корінь, ділянку, на якій вона висіватиметься, потрібно виорати з осені на глибину до 30 см. Весною потрібно лише провести культивуацію на глибину заробки насіння.

Висівають моркву зазвичай у квітні або травні, але є й варіант підзимового посіву.

Весняний посів моркви

Сіяти бажано раніше, поки земля ще волога після сходження снігу. У сухому ґрунті сходження знижується. Мінімальна температура для проростання насіння: +4-6 °С, найбільш сприятлива: +18-25 °С. До -3 °С морква ще витримує, а при температурі -5 °С гине. Термін проростання насіння коливається в діапазоні від двох до трьох тижнів. Час визрівання моркви до моменту збору врожаю сильно варіює, залежно від сорту.

Ранні сорти – дозрівають 60-80 діб. **Середні сорти** – дозрівають 80-115 діб. **Середньопізні сорти** – дозрівають 90-115 діб. **Пізні сорти** – дозрівають 110-130 діб.



Техніка посіву насіння: глибина – 1,5-2 см, міжрядна відстань – 15 см, не дуже густо. По закінченню висіву слід ущільнити грядки – притиснути або злегка утрамбувати ґрунт.

Підзимовий посів моркви

Плюси такого посіву: морква дозріває вже до початку літа, коренеплоди у неї більш великі і соковиті, вищий вміст цукру. А **мінус в тому**, що вирощена таким чином морква не годиться для тривалого зберігання. Кращий строк для підзимового посіву – листопад, коли вже почалися морози і не передбачається відлиги, інакше морква може прорости завчасно, а потім паростки вимерзнуть. Зрозуміло, грядки потрібно встигнути підготувати заздалегідь, поки земля ще не замерзла і не скам'яніла.

❗ Насіння для посіву слід вибирати з ранніх сортів. Замочувати їх не треба – залишаємо сухими.

Глибина борозни – 1-3 см, залежно від типу ґрунту. Після розміщення насіння борозни заповнюються м'якою землею (її потрібно теж підготувати заздалегідь) і мульчують двосантиметровим шаром торфу або перегною. Потім ґрунт ущільнюється і покривається снігом. Якщо снігу немає, можна використовувати захисну плівку.

Весною, коли ґрунт підсохне, його необхідно розпушити, а надалі забезпечувати своєчасну прополку і проріджування (перше, після появи листочків – до відстані в 2 см; друге, через 20 днів – до 4 см).

Вимоги до елементів живлення

При **нестачі азотного живлення** рослини першого року вегетації знаходяться у пригніченому стані. Наростання листової поверхні, а відповідно і коренеплоду, сповільнюється. Листки жовтіють та поступово відмирають. На другий рік у рослин знижується насіннева продуктивність, насіння формується дрібним і щуплим та з низькою посівною якістю. Такі ж симптоми у моркви спостерігаються і при нестачі фосфору, особливо в другу половину вегетації.

Нестача калію приводить до зниження інтенсивності фотосинтезу і втрати стійкості до хвороб, через що смакові якості моркви суттєво знижуються. Серед калійних добрив особливо важливе значення для моркви має калійна сіль, яка також містить хлор, який, в свою чергу, впливає на розмір коренеплоду.

❗ Для формування коренеплодів правильної форми важливим елементом для моркви є також кальцій.

Виходячи з потреби, фосфорно-калійні добрива вносять в основний обробіток під оранку, а азотні – весною під культивуацію в наступних дозах: фосфорних – 10-15 г/м², калійних – 6-9 г/м², азотних – 6-9 г/м²

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ МОРКВИ

У зв'язку з тим, що насіння моркви має низьку схожість, купувати його потрібно лише в спеціалізованих магазинах у перевірених продавців. При цьому необхідно уважно вивчити інформацію, представлену на звороті пакетика. Там має бути зазначено:

- ➔ Назва культури і сорт чи гібрид.
- ➔ Відомості про виробника.
- ➔ Відповідність насіння національному стандарту якості із зазначенням його номеру (для України – це ДСТУ 6006:2008).
- ➔ Кількість насіння (в штуках) або їх маса (в грамах).
- ➔ Номер партії і термін придатності насіння.

❗ Потрібно пам'ятати, що насіння моркви не втрачає своєї схожості протягом 3-4 років і при перевищенні цих термінів насіння купувати не варто.

Насіння моркви дрібне і довго проростає, тому важливе значення має його підготовка до сівби. Замочування насіння моркви – дуже поширений підготовчий процес до посіву серед багатьох городників, особливо якщо насіння невідомого походження. Це значно прискорює схожість насіння. Найбільш поширеними способами є замочування в перекисі водню, в бензині, соді або в марганцю.

Замочування у перекисі водню. Для цього потрібно взяти 3%-й розчин перекису водню 1 ст. л. на 0,5 л води і замочити насіння на 12 годин, потім промити, просушити і сіяти.

Замочування в бензині. Робити це потрібно швидко: не більш, ніж на 1 хвилину занурте насіння, потім промийте у воді, висушіть і приступайте до посіву. Така процедура прискорює схожість посівного матеріалу.

Для замочування у соді зробіть розчин з 1 ст. л. соди на 1 л води і помістіть у нього насінневий матеріал на 15 хвилин. Підвищувати концентрацію і час замочування не можна, оскільки



це може негативно позначитися на майбутніх рослинах. Цей спосіб може стати хорошою профілактикою багатьох грибкових хвороб, підвищивши імунітет коренеплодів.

При замочуванні у марганцю беруть 1,5%-й розчин марганцю (колір повинен бути насичений, щоб не було видно дна ємності) і замочують в ньому насіння на 20 хвилин. Потім насіння потрібно промити і просушити. Цей спосіб добре знезаражує насіннєвий матеріал перед посівом.

ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ МОРКВУ НА НАСІННЯ

Морква – дворічна рослина. У перший рік отримуємо коренеплоди, з яких на другий рік отримуємо насіння. Для цих цілей підходять **усі сорти моркви**.

! Гібриди для повторного отримання насіння непридатні!

Під час збирання врожаю вибираємо великі коренеплоди. Звертаємо увагу на колір, характерний для сорту, і правильну форму. Коренеплоди повинні бути чистими, без механічних пошкоджень. Взимку моркву тримаємо у ящиках з піском, регулярно оглядаючи протягом усього періоду зберігання.

Весною за 1-2 доби до висаджування коренеплоди дезінфікують в слабкому розчині марганцівки. Висаджують в контейнери і розташовують близько один до одного, оскільки рослині обов'язково потрібно запилюватися. Коренеплоди садять у ґрунт на повну довжину, залишаючи на поверхні хвостик зелені.

! Моркву беруть суворо одного сорту.



Зазвичай моркву садять у відкритий ґрунт в кінці квітня. Але краще почекати, коли завершаться заморозки. Холодний ґрунт для насіннєвої моркви не підходить.

На грядці готують лунки, глибина яких повинна відповідати розміру коренеплодів. Садять коренеплоди вертикально, так, щоб головка не була вище рівня ґрунту. Відстань між морквинами в ряду повинна бути не менше 40 см, а відстань між рядами – не менше 70 см. Краще, щоб місце для посадки було сонячним.

У момент посадки рекомендується внести в лунку трохи попелу або компосту, тоді ґрунт буде наповнений поживними речовинами. Поки росте листя, моркву підгодовують добривами, що містять азот і калій. Догляд за посівами полягає в регулярному мульчуванні, прополці та поливі, але без перезволоження.

Насіння моркви зріє в парасольках-квітконосах. У серпні парасольки дозрівають і практично готові для збору.

Насіння моркви збирають в оптимальній стадії зрілості, яка настає в липні – на початку серпня. Ознаками дозрівання слугує зміна забарвлення суцвіть. Вони починають темніти, набувають темно-бежевого, іноді коричневого кольору. Коли суцвіття повністю висихає, воно готове для збору. Його зрізують і складають у сухе приміщення. У приміщенні повинна бути хороша вентиляція. Потім суцвіття вимолочують вручну в мішечки з тканин.

Для відбирання неякісного насіння його на 2 години намочують у воді кімнатної температури, неякісне насіння спливає на поверхню, а якісне осідає на дно. Потім якісне насіння проціджують і висушують. Висушене насіння зберігають у полотняних мішечках або маленьких картонних коробках в прохолодному темному місці.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД СІЯТИ ЧИ САДИТИ ПОРУЧ З МОРКВОЮ

Найкращими сусідами для моркви є:

- шавлія;
- горох;
- квасоля;
- цибуля;
- томат;
- редис;
- салат;
- часник.



Моркву рекомендується садити також разом з бобовими і томатами. Висаджувати їх рекомендується через грядку, щоб у кожної культури була оптимальна площа живлення.

З морквою на одній грядці несумісні такі культури:

- селера;
- аніс;
- буряк;
- хрін;
- петрушка;
- ароматна зелень.



Моркву рекомендують садити, якомога далі від яблунь, бо можемо отримати і гірку моркву, і гіркі яблука.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА МОРКВОЮ

Догляд за морквою полягає в частому розпушуванні міжрядь, проріджуванні, поливі і боротьбі з бур'янами, хворобами та шкідниками рослини. Якщо утворюється ґрунтова кірка, то вона сильно пригнічує молоді сходи, тому її потрібно постійно руйнувати, обробляючи ґрунт між рядами з допомогою сапки.

Перший раз моркву проріджують після утворення 2-х справжніх листків, видаляючи зайві рослини і залишаючи відстань 1,5-2 см між рештою – найбільш сильними. Друге проріджування моркви роблять через 15 днів після першого, на цей раз інтервал між рослинами повинен скласти 4-5 см.

Одночасно з цим проводять прополювання бур'янів і розпушування міжрядь. Після проривку рослини моркви необхідно відразу полити теплою водою і ущільнити ґрунт навколо них, щоб коріння не були оголені.



Для боротьби з бур'янами також застосовуються гербіциди, зокрема "Прометрин" нормою 2 л/га, який вноситься перед посівом, до сходів культури або ж до двох листків у моркви. Ефективним в боротьбі з бур'янами також є внесення гасу (3 л/сотку), але його застосовують лише для пізньостиглих сортів моркви, коли вона позбудеться запаху.

Під час проріджування моркви з'являється запах, який приваблює морквяну муху. Тому краще проводити даний захід ввечері, а всі видалені рослини потрібно обов'язково відразу прибрати подалі від грядки.

У спекотну і суху погоду поливати моркву потрібно один раз на тиждень, витрачаючи води на грядки по 10-12 л/м².

Якщо моркву в жаркий час залишити без поливу більш ніж на 8-9 днів, а потім різко і рясно полити, то майже напевно більшість коренеплодів розтріскається.

Постійно утримувати морквяну грядку в перезволоженому стані теж не можна. Це призводить до сильного росту бадилля на шкоду нарощуванню маси коренеплоду.

Тому, щоб напевно отримати великий врожай рівних і красивих коренеплодів, моркву потрібно завжди поливати регулярно, починаючи від сходів. Коли коренеплоди досягнуть товщини олівця збільшують полив моркви, доводячи витрати до 20 л/м².

Підживлення моркви проводять не менше двох разів за сезон. Перша підгодівля робиться через 25-30 днів після появи сходів. Для приготування розчину необхідно розвести у 10 л води 2 ст. л. суперфосфату і додати по 1 ст. л. сечовини та сульфату калію. Витрати розчину 4-5 л/м².

Друга підгодівля проводиться через 20-25 днів після першої тим же розчином. Найважливіший час для наливу коренеплодів настає у вересні. Якщо в цей час немає дощів, то поливати моркву слід обов'язково 1 раз на 10 днів, витрачаючи 10 л/м².

БОРОТЬБА ЗІ ШКІДНИКАМИ ТА ХВОРОБАМИ

Найпоширеніші захворювання моркви – фомоз, бактеріоз, септоріоз та сіра, біла, червона і чорна гnilі.

Бактеріоз поширюється насінням і рослинними залишками, тому видаляємо з грядки бадилля моркви, а насіння перед посівом піддаємо обробці або протруюємо.

Білою, як і сірою гnilлю уражаються майже всі овочі – ці хвороби проявляються найчастіше під час зберігання. Щоб уникнути зараження, вапнуємо кислий ґрунт, не зловживаємо внесенням азотних добрив, видаляємо бур'яни на ділянці, а перед закладанням на зберігання опудрюємо коренеплоди крейдою. Важливо також дотримуватися умов зберігання коренеплодів і забезпечити в складі гарну вентиляцію.

Червона гnilь проявляється бурими або ліловими плямами на коренеплодах, потім плями зникають, а на їхньому місці виникають чорні склероції грибка. Провокує захворювання внесення у ґрунт гною. Заражені цією хворобою коренеплоди потрібно зберігати окремо від решти моркви.

Чорна гnilь виглядає, як вугільно-чорні гnilі ділянки на коренеплоді, найбільше вона небезпечна для насінників моркви. Хворі рослини негайно видаляють. Превентивний засіб проти чорної гnilі – передпосівна обробка насіння моркви піввідсотковим розчином "Тіама".

Септоріоз виглядає, як хлоротичні дрібні плями на листі моркви, які з часом стають коричневими, обведеними червоним обідком.

При високій вологості повітря хвороба здатна поширюватися дуже швидко. При перших ознаках захворювання ділянку обробляють кілька разів з інтервалом у 10 днів одновідсотковою бордоською рідиною, а сильно уражені рослини краще з ділянки видалити, як і рослинні залишки після збору врожаю. Як превентивний захід гарні результати дає обробка насіння перед посівом гарячою водою з наступним охолодженням. Запобігає цьому також внесення під оранку фосфорно-калійних добрив.

Фомоз вражає стебла сім'яників і суцвіття моркви, потім на верхній частині коренеплоду утворюються плями бурого кольору, які поступово заглиблюються та вражають весь коренеплід. Найлегше хвороба розвивається на легких ґрунтах.

Для профілактики потрібно обробляти насіння перед посівом протруйниками, а уражені хворобою екземпляри відразу видалити.

Шкідники

Зі шкідників небезпеку для моркви становлять морквяна муха, озима совка, дротяники і слимаки.

Щоб позбутися **слимаків**, можна збирати їх вручну або розкласти пастки. Також можна розсипати по ділянці пилоподібний суперфосфат, попіл або хвою.



Дротяники або личинки темного ковалика люблять моркву. Щоб позбутися шкідників, на ділянці викопують невеликі лунки, укладають у них напівперепрілу траву, шматочки картоплі або будь-якого іншого коренеплоду, присипають ямку землею і позначають місце кілочком. Через кілька днів ямку розкопують і знищують личинок, які сповзлися на привабливий для них запах.

Гусениці озимої совки пошкоджують наземні частини моркви, а також прогризають коріння та стебла. Знищують гусениць інсектицидами "Децис", "Актара", "Фастак", "Нурел Д" з дотриманням техніки безпеки.

Крім багатоїдних шкідників посіви моркви значно пошкоджують **морквяні мухи**. Запобігати їм можна, посадивши між рядами моркви цибулю.

Щоб уникнути пошкодження моркви шкідниками, необхідно проводити оранку після збирання врожаю, сівбу проводити в ранні строки, на другий рік після внесення органіки, по можливості між рядками моркви висаджувати цибулю та часник, які перебивають запах моркви, проріджувати моркву не пізніше фази другого листка, видалити з ділянок пошкоджені рослини та бур'яни. На початку льоту морквяної мухи рослини обпилюють тютюновим пилком або сухою гірчицею (1 ст. л. /м²).

ЯК ЗІБРАТИ УРОЖАЙ МОРКВИ

Хоча морква вважається витривалим коренеплодом, краще збирати її до настання регулярних морозів. Кращий час для цього – **кінець вересня або жовтень**. Занадто рано викопувати її не варто, це позбавить плоди великої кількості корисних речовин.

Ранні сорти дозрівають рано, вони не придатні для тривалого зберігання. Молоді солодкі коренеплоди готові до вживання в середині літа і використовуються для салатів або дитячого харчування. Якщо ви пропустите момент збору, плоди втратять соковитість. Якщо ви помітили, що діаметр моркви досяг зазначеного для цього сорту розміру, пора починати її викопувати.

Вирощуючи **середньостиглі сорти**, необхідно враховувати терміни їх дозрівання: вони повинні рости від 80 до 100 днів. Цей термін відраховують від появи сходів. Коли помітите, що нижнє листя жовтіє, значить настав час прибрати моркву. Якщо ви вчасно не зберете урожай, м'якоть стане ламкою. Думка про те, що все листя повинне пожовтіти, помилкова. Це говорить про те, що рослина хворіє, а не про її зрілість.

Дозрівання **пізніх сортів** триває більше 110 днів після появи сходів. Їх збирають в першій половині жовтня до появи заморозків, перед збором обов'язково треба подивитися прогноз погоди. Краще, щоб в день збору не було дощу, інакше урожай згниє. Восени морква накопичує велику кількість вітамінів і поживних речовин, тому що пізніше до морозів вона буде зібрана, то корисніші будуть страви з неї. Якщо врожай вже зібрано, а температура повітря перевищує 20° С, то її не слід розміщувати безпосередньо в підвалі, де набагато прохолодніше. Треба дати плодам обсохнути.

Під час викопування ґрунт повинен бути сухим, а морква чистою. Мити її категорично заборонено. Десь за місяць до призначеного часу полив припиняється, це врятує майбутній урожай від розтріскування.

Копати коренеплоди найкраще з використанням спеціальних приладів, так менше шансів на пошкодження. Для цих цілей краще скористатися вилами, притримуючи кожен коренеплід за бадилля, але можна також скористатися садовою лопаткою. Велику совкову лопату краще не використовувати, або просто трохи підкопувати нею землю і акуратно витягувати коренеплоди. Якщо земля пухка і суха, зробити це буде досить легко.



Намагайтеся при зборі не пошкодити і не подряпати моркву, так як при пошкодженні шкірки овоч буде зберігатися погано і швидко загниє. Потім її треба обережно очистити від залишків землі руками. Постарайтеся не пошкодити плоди, уникайте ударів при транспортуванні.

Викопавши, потрібно якомога швидше з них видалити залишки листя. Якщо цього не зробити, волога через зелень випарується, і урожай засохне. Після видалення всіх верхівок моркву потрібно помістити в затінок, залишаючи її провітритися.

ЯК ЗБЕРІГАТИ МОРКВУ

Погріб і підвал є найкращим місцем для зимового зберігання, адже саме там найпростіше дотримати задані температуру і вологість повітря. Погріб не повинен промерзати протягом зими.

У хороших умовах морква може спокійно зберігатися цілий рік, аж до наступного врожаю, а ви будете мати можливість регулярно отримувати до свого столу свіжі вітаміни з власного городу.

Щоб зрозуміти, як зберігати моркву в погребі правильно, ознайомтеся з наступними популярними способами:

Дерев'яні ящики з кришкою – один з найпростіших способів. Морква просто акуратно складається в ящики з дерева або щільного картону. Ящики закриваються кришкою і ставляться в погреб на відстані 10-15 см від стін. Часом стіни можуть відволожуватися, а волога в наші ящики потрапляти не повинна. На підлогу краще їх не ставити, а скористатися невеликою підставкою. Отвори в ящиках робити не потрібно, вони повинні бути досить щільними. Цей спосіб зберігання досить компактний і дозволить розмістити значну кіль-



кість коренеплодів навіть у невеликому погребі. Намагайтеся в один ящик скласти не більше 20 кг моркви.

Цибулиння. Не викидайте лушпиння, яке у великій кількості залишається від цибулі. Складіть їх у великі мішки і помістіть туди ж моркву. Лушпиння, з одного боку, буде забирати зайву вологу, а з іншого – берегти коренеплоди від загнивання і розмноження мікроорганізмів. Намагайтеся обваляти в лушпинні кожну морквину, але можна і просто пересипати нею окремі шари. Мішки зав'яжіть і спустіть в погріб або підвал.

Зберігання моркви в хвойній тирсі. Для того щоб скористатися цим способом потрібно пересипати коренеплоди тирсою з деревини хвойних порід. Фенольні речовини, що містяться в хвої, вбережуть коренеплоди від гнилі і хвороб. Скласти моркву при цьому можна в ящики або будь-яку іншу тару. Можна просто насипати тирсу на полиці в погребі, розкласти на них коренеплоди і присипати зверху ще одним шаром тирси. Тирсу не можна насипати на підлогу або впритул до стін погребу.

Пірамідки, пересипані піском. При цьому способі зберігання на підлогу або полицю погребу насипається товстий шар піску. Морква викладається в ряд і засипається наступним шаром піску. Другий ряд моркви кладеться на перший в шаховому порядку. Знову засипається шар піску і так далі. Пірамідки не повинні перевищувати у висоту 1 м. Пісок для цього способу повинен бути трохи вологий, ближче до сухого. Якщо пісок зовсім сухий, його треба періодично збризкувати водою з пульверизатора, щоб уникнути висихання моркви. Стикатися між собою коренеплоди не повинні. Пісок перед використанням бажано просіяти і прожарити для дезінфекції.

Вологий пісок і крейда. Необхідно змішати чистий злегка вологий пісок з порошком крейди. Цю суміш засипати в щільний дерев'яний ящик. Помістити в пісок моркву товстим кінцем вгору, присипати зверху. Крейда не дасть бактеріям розмножуватися і дозволить тривалий час зберегти моркву свіжою і смачною.

Крейдяний розчин. Крейду потрібно розвести з водою до однорідного рідкого стану. Кожен коренеплід змочується в цьому розчині, сушиться і залишається на зберігання. Можна просто «припудрити» моркву сухим крейдяним порошком. На 10 кг моркви вам буде потрібно близько 200 г крейди. Лужні властивості крейди не дозволяють розмножуватися мікроорганізмам.

Оболонка з рідкої глини. Досить брудний спосіб зберігання, але один з найефективніших. Тому якщо морква у вашому погребі весь час гниє і псується – скористайтеся ним, не пошкодуєте. Перед закладанням коренеплодів в погріб розведіть у відрі глину з водою до утворення рівномірної текучої маси. Занурте туди кожну морквину і просушіть. Глина повинна повністю покрити коренеплід. Після висихання спустіть моркву в погріб і розкладіть по ящиках або кошиках. Кришкою можна не накривати.

Поліетиленові пакети. Не найкращий спосіб, але якщо іншої можливості зберігання немає, упакуйте сухі коренеплоди в щільні поліетиленові мішки і спустіть в погріб. Мішки потрібно поставити на полицю або на невелику підставку. У дні мішка проробляється кілька отворів, через які буде стікати конденсат який утворився. Мішок не зав'язується.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ МОРКВУ

Існує багато способів переробки моркви для її подальшого зберігання і споживання. **Одним з таких способів є переробка і зберігання її в трьохлітрових банках:**

1. Морква, натерта на крупній тертці, шарами поміщається в скляні банки. Кожен шар пересипається кухонною сіллю. Потім заготовка відправляється в холодильник. Зберігається до півроку. При додаванні її в їжу, сіль не рекомендується використовувати, щоб не пересолити.

2. Добре промиті і висушені овочі очищаються від шкірки і нарізаються невеликими шматочками. Потім укладаються в чисту, суху банку. Наповнену тару відправляють в морозилку. Термін зберігання – 1-2 місяці.

3. Можна натерти плоди на крупній тертці і висушити в сушарці, духовій шафі або під сонцем. Після цього укласти в скляну ємність. Закрити щільно кришкою.

4. Овочі миють і замочують у холодній воді на чверть години. Потім їх опускають в майже киплячу воду на 3-4 хвилини. Потім очищають від шкірки і нарізають тонкими кружечками. Скласти все в банки і залити гарячим розсолем. Після – щільно закрити кришкою.

5. Добре вимиті плоди розрізати на невеликі шматки. Відварити їх протягом 7 хвилин. Після цього розкласти по банках, залити гарячим розчином і закрити кришками.

➔ Очищену моркву щільно вкласти в ємність. Потім залити гарячим сольовим розчином і настояти кілька днів під гнітом. Потім банки закриваються і відправляються в холодильник. Щоб приготувати розсіл, потрібно в киплячій воді розчинити 60-65 г солі. Кип'ятити слід 5 хвилин. Потім процідити і охолодити до 20-25°C.



Скляні банки – ідеальний спосіб також і для зберігання моркви з різними вадами. Її можна сушити, засолити або замаринувати, створюючи смачні та поживні зимові заготовки.

Одним із способів переробки моркви є **виготовлення з неї соку** – як з самої моркви, так і в поєднанні з іншими овочами та фруктами (з гарбузами, яблуками, журавлиною і т.д.)

Зберігати морквяний сік у домашніх умовах можна за допомогою стерилізації і гарячого розливу.

➔ При застосуванні методу гарячого розливу приготований сік кип'ятять і на кілька хвилин залишають на повільному вогні. Приготовлений напій переливають у банки, закупорюють та залишають остигати.

➔ Спосіб стерилізації: напій не кип'ятять, а лише кілька разів нагрівають. Після кожного прогрівання необхідно його остудити. Далі розливають по банках до самого верху і стерилізують близько півгодини.

Корисний напій може вийти тільки з дозрілих, свіжозібраних плодів. Вони не повинні бути з ознаками гnilі, тріщинками і пошкодженнями. Перед приготуванням коренеплід ретельно миють, чистять і видаляють тверду частину



Сушена морква – це один з давніх способів переробки і зберігання моркви. Колись наші предки сушили моркву в печі, а тепер з цією задачею прекрасно справляється електросушарка. Для цього моркву миють. Очищають щіткою, ріжуть на тонкі смужки спеціальною теркою і засовують в електросушарку. Весь процес сушки займає від 6 до 17 годин, залежно від розміру шматочків. Можна також приготувати суху овочеву суміш, змішавши з сушеним корінням петрушки, пастернаку, селери.

СТОЛОВИЙ БУРЯК



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ СТОЛОВИЙ БУРЯК

Столовий буряк – це одна з найпоширеніших городніх коренеплідних овочевих культур, яку споживають практично повністю: спочатку молоді листки, черешки й коренеплоди, а під кінець вегетації – тільки коренеплоди. Він маловибагливий до ґрунтових і погодних умов при його вирощуванні, при належному догляді коренеплоди буряка здатні зберігатися у свіжому вигляді до літа наступного року. Крім того, він дуже смачний і поживний: за калорійністю столовий буряк перевищує всі інші соковиті овочі.



Урожайність: від 20 до 70 т з 1 га або до 2-7 кг з 1 м².

Визрівання: 60-135 днів в залежності від сорту і умов вирощування.

Калорійність: 40-45 ккал на 100 г.

Хімічний склад: вітаміни (С, В, РР), органічні кислоти, солі Са, Mg, Fe, пектин. За вмістом фосфору та калію він посідає одне з перших місць серед овочевих культур. У його коренеплодах містяться вуглеводи.

Лікувальні властивості буряка: комплекс хімічних сполук, що містяться в буряку, дозволяє вважати його цінним лікувально-дієтичним продуктом. Для лікувальних цілей використовують як листя, так і коренеплоди цієї рослини.

У коренеплодах столового буряка у вигляді водних розчинів містяться солі калію, що сприяють видаленню продуктів обміну речовин, у тому числі азотистих шлаків, що дає можливість використовувати його при лікуванні захворювань нирок, при серцево-судинній недостатності. Хлор, який теж є в буряках, допомагає «очищенню» печінки, жовчного міхура і нирок, стимулює утворення лімфи. За вмістом йоду буряк посідає одне з провідних місць серед овочів. У клітинному соку рослини знаходяться червоні пігменти бетаїн та бетанін, які сприяють зміцненню капілярів, зниженню кров'яного тиску і кількості холестерину в крові, поліпшенню жирового обміну, підвищенню життєдіяльності печінкових клітин. Бетаїн активізує процес росту, сприяє розщепленню і засвоєнню білків, є джерелом холіну. У хвостовій частині коренеплоду і його шкірці містяться сапоніни, що належать до групи глікозидів, які при взаємодії з холестерином знижують вміст його в крові і гальмують розвиток атеросклерозу.

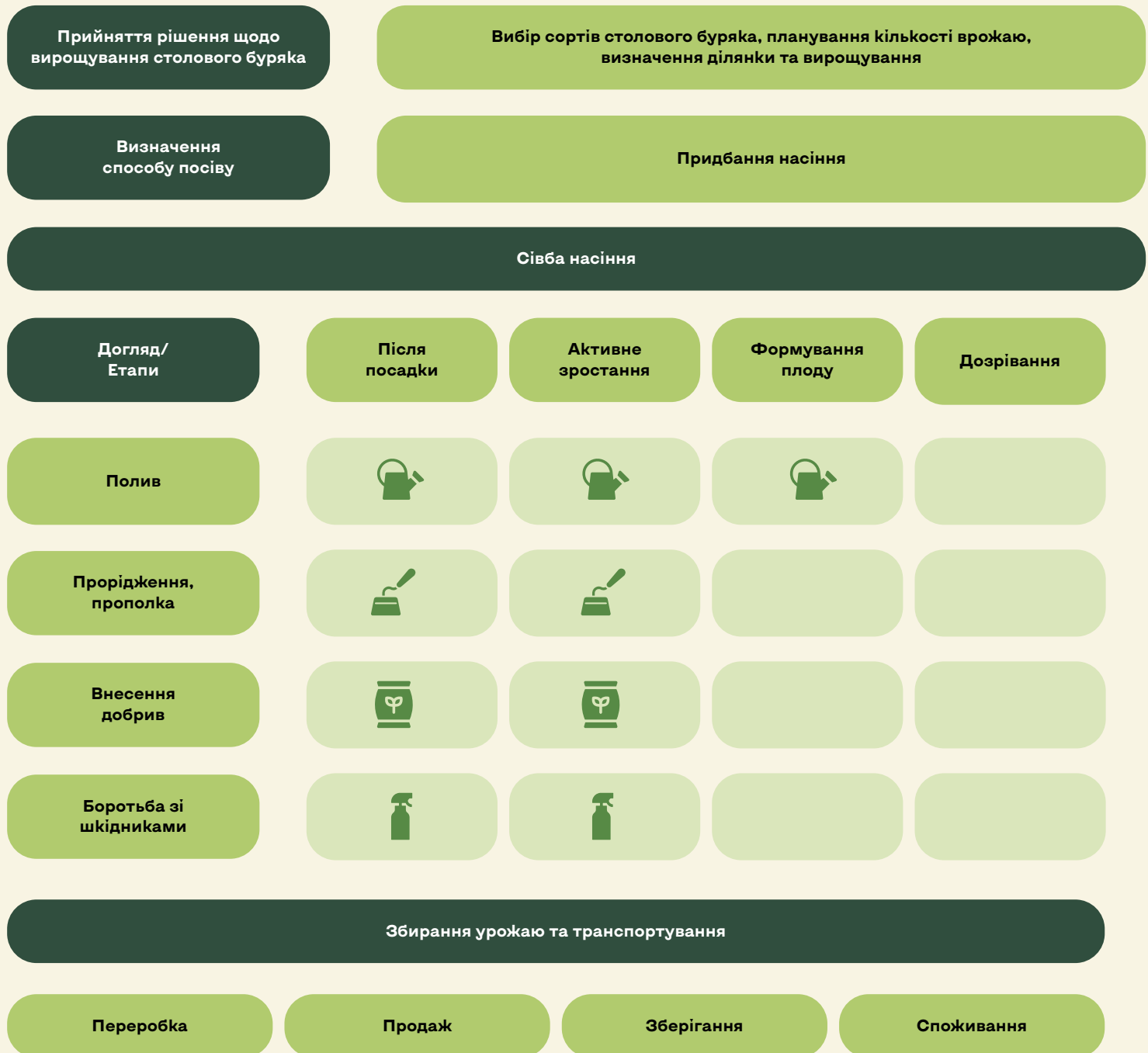
Буряковий сік здавна відомий у народній медицині як ефективний лікувальний засіб. Важливе значення мають мінеральні речовини і вітаміни в ньому. Невелика кількість заліза, пов'язаного з органічними сполуками, засвоюється повністю. Буряковий сік відіграє велику роль в утворенні еритроцитів (червоних кров'яних тілець), він поліпшує склад крові і запобігає анемії. Дослідженнями встановлено активну протипухлинну дію соку червоного буряка щодо карциноми, саркоми, рака Ерліха.

! Квашений і варений буряк вважається хорошим засобом при недовітві та цинзі.

ЯК ВИРОЩУВАТИ СТОЛОВИЙ БУРЯК

Для того, щоб оцінити скільки столового буряка потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для її вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання столового буряка – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Столовий буряк від купівлі насіння до споживання



Для вирощування столових буряків найкращими є родючі чорноземні, сірі, темно-сірі опідзолені з нейтральною реакцією або слаболужні ґрунти (кислотність до pH 7,5).

Насіння столового буряка може проростати при температурі +4-5 °С, але сіють його при настанні температури ґрунту +6-7 °С на глибині заробки насіння, коли в ґрунті ще є достатня кількість вологи. При появі сходів і зниженні температури повітря нижче +3°С може з'являтися багато цвітушних рослин (цвітушність – утворення квітконосних стебел на рослині буряка першого року життя), хоча це в значній мірі залежить від сортових особливостей буряка.

Восени зниження температури до +2-3 °С рослини витримують безболісно, проте подальше її зниження негативно впливає на всю рослину. Особливо це стосується сортів, які сидять зверху (коренеплід заглиблений у ґрунт лише на 1/3 і 1/4), зокрема, таких як Опольський та Циліндра.

Для проростання каліброваного насіння буряка необхідно 100% вологи від його маси, для проростання насіння дражованого – вже 170%, тому дражоване насіння в ґрунт необхідно висівати першим, поки ще є волога, або робити полив після сівби.



Столові буряки – **культура світлолюбна**, здатна витримувати конкуренцію зі сторони бур'янів або своїх родичів від початку сходів до 20 днів, або до 3-х пар листочків. Потім відбувається так зване. «стікання» буряків, рослини видовжуються, при цьому врожайність і смакові якості буряків різко погіршуються, тому до цього часу необхідно сформувати густоту посівів і поборотися з бур'янами.

Добрими попередниками столових буряків є зернові культури, цибуля, помідори, огірки, рання картопля, капуста, бобові.

Такі коренеплоди, як морква, ріпа, бруква, селера і т. п. – **погані попередники** для столового буряка, оскільки мають спільних з ним шкідників і хвороби. Невдалими попередниками є також гірчиця, квасоля з витим стеблом.

Буряки мають стрижневу кореневу систему, тому потребують глибокої оранки з осені.

Перед оранкою на поверхню ґрунту **вносять перегній** в дозі 4-6 кг/м² і фосфорно-калійні добрива з розрахунку 20 г/м² амофосу і 40 г/м² калій магnezії або каїніту.

Внесення **калійних добрив** особливо важливе, тому що буряк відноситься до калієфільних культур – тобто тих, що люблять калій.

Азотні добрива у вигляді аміачної селітри в дозі 45 г/м² вносять весною під передпосівну культурацію.

Позитивно реагують столові буряки на **внесення мікродобрив**. Так, з магнієвих вносять по 6 г/м² сірчанокислого магнію, з марганцевих – по 2-3 г/м² шлаку, з борних – 6 г/м² борнодатоліту. Ці мікродобрива не лише підвищують урожай, а й забезпечують стійкість рослин до деяких захворювань.

Сівбу доцільно проводити у два строки: перший – одразу після сівби ранніх зернових, а другий – у середині травня. Сівба у травні допомагає запобігти утворенню цвітушних коренів. Коренеплоди, одержані від ранніх строків сівби, використовують для літнього споживання, а пізніх – для використання восени та для тривалого зберігання.

Сівбу проводять широкорядним способом (з міжряддям 45 см) з нормою висіву 12-15 насінин на погонний метр з тим, щоб на період збирання на погонному метрі залишилося 10-12 рівномірно розміщених коренеплодів.

На посівах, призначених для пучкової продукції, норму висіву збільшують на 20%. Це дуже важливо, бо тільки при цій умові можна отримати стандартні коренеплоди. Глибина загортання насіння – 3-4 см залежно від механічного складу й вологості ґрунту. До сівби та після неї обов'язково проводять ущільнення верхнього шару ґрунту (коткування).

Щосезону рекомендується сіяти буряк на новому місці. Повернути овоч у ґрунт, на якому він вирощувався, можна за 3 роки.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ СТОЛОВИХ БУРЯКІВ

Купуючи насіння столового буряка, віддаємо перевагу якісному посівному матеріалу від перевіреного постачальника.

Звертаємо увагу на упаковку – пачка повинна бути ціла, без видимих пошкоджень. Ні в якому разі не можна купувати насіння, в якого вийшов термін придатності. Після 2-х років зберігання значно знижується відсоток схожості. Також обходьте стороною занадто дешеве насіння, особливо у неперевіреного продавця. Ви, звичайно, можете ризикнути і «зеконотити», але пам'ятайте, що це в підсумку може істотно відобразитись на майбутньому врожаї.



Якщо купуємо насіння, що **продається насипом**, то насіння має бути каліброваним, не містити сміття і сторонніх домішок, а також не мати затхлого запаху. В такому разі обов'язково перевіряємо його на схожість, висіваючи в 3-х разовій повторності – 3 рази по 10 насінин в посудини з мокрими салфетками – щоб потім вирахувати середнє значення схожості.

Залежно від цілей вирощування овочів вибираємо підходящі сорти:

- ➔ **Ранні сорти буряка** – будуть актуальні для тих, хто планує реалізацію буряка на ринку свіжої продукції. Завдяки швидкому дозріванню досить рано зможете отримати товарну продукцію високої якості, а в зв'язку з дефіцитом такої на ринку, продати її можна буде за дуже вигідною ціною.
- ➔ **Пізні сорти буряка** – ідеальний вибір для зберігання. Крім своїх високих показників лежкості, такі сорти часто мають високу врожайність. А якщо використовувати голландські сорти і гібриди буряка, то Ваші рослини також матимуть відмінну стійкість до більшості захворювань та інфекцій, характерних для цієї культури.

ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ НАСІННЯ СТОЛОВИХ БУРЯКІВ

Зараз є безліч сортів і гібридів столового буряка, але найкращий урожай ми можемо отримати з насіння перевіреного і апробованого вами сорту, та ще й з насіння, вирощеного власноруч.

❗ Потрібно пам'ятати, що насінництвом ми самостійно можемо займатися лише з сортом, гібрид для цих цілей не підходить!

Також потрібно звернути увагу на те, чи районований у вашій зоні облюбований вами сорт, адже може статися й таке, що ви отримаєте насіння буряка, який не зможе вирости в вашому кліматі.

У зв'язку з тим, що столовий буряк – **дворічна культура** і насіння дає коренеплід, який вирощений за рік до цього, до вибору коренеплідів – маточників (їх ще називають висадками) потрібно підходити відповідально. Вони мають бути правильної форми, без пошкоджень і явних ознак захворювання.

При посадці в ґрунт розташовуємо буряки на відстані не менше 60 см, щоб кожна з рослин не заважала розвиватися іншим і не конкурувала за поживні речовини. Розміщуємо коренеплоди в ґрунті вертикально, але верхівка повинна залишитися над нею не менше, ніж на 3 см.

Якщо ґрунт на ділянці родючий і легкий, то можливо обійтися без значної кількості добрив, вносячи лише компости.

Для висадків не потрібно проводити інтенсивного розпушування, необхідно лише раз в тиждень рясно поливати рослини і позбавлятися від бур'янів.

Через деякий час на висадках з'явиться розетка листків і, наростивши необхідну кількість зеленої маси, коренеплоди випустять стрілки квітконосів. Після того, як вони підростуть приблизно на 15 см, необхідно підв'язати їх до кілочків, щоб вони не відламалися, а насіння з них не зсипалося на землю.

Потрібно слідкувати за тим, щоб на квітконосах не з'явилася тля. При її появі висадки необхідно обробити інсектицидами, найкраще для цих цілей підійде «Нурел Д».

Збір насіння і зберігання. По всій довжині стрілки незабаром почне утворюватися зелене насіння. І після того, як коренеплоди випустять суцвіття, обов'язково обв'яжіть його марлею. Як тільки суцвіття набуде бурого відтінку – врожай пора збирати. Якщо має задощити, то потрібно зрізати суцвіття і покласти їх в сухому темному місці, щоб насіння встигло дозріти.

Для прискорення дозрівання насіння на квітконосі потрібно провести панцировку, тобто видалення верхівки на 2-3 см.

❗ Після збору насіння можна помістити в скляну банку, паперовий пакет або тканинний мішечок.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД СІЯТИ ПОРУЧ З СТОЛОВИМИ БУРЯКАМИ

Буряк «дружить» з наступними культурами: цибулею, салатом, шпинатом, кропом, квасолею, з капостою, огірками, часником.

Найкращі рослини для змішаних посівів з цим овочем – це цибуля на перо, морква і редис. Посадки виробляємо за такою схемою: на добре удобреній грядці розмічаємо рядки з відстанню між ними 25 см. Всі культури висівають в кінці квітня в ці рядки, чергуючи: рядок моркви, рядок редису, рядок буряків, рядок цибулі. Завдяки такому сусідству культур, буряк не хворіє і швидко росте.

На одній грядці чергуйте рядки цибулі на ріпку і буряка. Або посадіть у центрі грядки цибулю, а по боках – рядки буряка. У грядці з огірками між рядами огірків сійте рядки буряка.

У разі посадки з чергуванням рядів різних культур, краще віддавати перевагу сортам буряка циліндричної форми. Овальні коренеплоди вимагають набагато менше місця, ніж круглі овочі такої ж маси.

Якщо планується вирощування огірків без підв'язування їх на шпалери і сітку, має сенс посадити між ними буряк. Листя буряка частково захистить огурину огірків від пекучих сонячних променів.

Буряк прекрасно уживається з білокачанною капостою, а також кольрабі, брюссельською, червонокачанною, цвітною і навіть з савойською і пекінською.

Не рекомендується розміщувати в безпосередній близькості від буряка гірчицю, квасолю, моркву.



ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА СТОЛОВИМ БУРЯКОМ

Масові сходи столових буряків з'являються на 8-12-й день після сівби. У фазі першої пари справжніх листочків проводять прорідження посівів так, щоб відстань між рослинами становила 4-5 см. За наступного формування на одному погонному метрі залишають 10-12 рослин, а проріджені рослини використовують як пучкову продукцію. Діаметр зібраних коренеплодів має становити не менш ніж 3-3,5 см.

Зволікати з формуванням густоти не слід, позаяк це призводить до зниження врожаю.



На посівах, призначених для пучкової продукції, не дозволяється вносити гербіциди після сходів основної культури.

На плантації столових буряків, призначеній для одержання товарних коренеплодів, після остаточного формування густоти залишають близько 500 тис. шт. рослин на одному гектарі або 50 шт. на одному квадратному метрі.

При появі бур'янів на посівах столових буряків їх видаляють вручну, або ж використовують гербіциди з розрахунку на гектар: «Бетанал Експерт» 1,0 л/га проти дводольних або «Тарга Супер» 1,0-2,0 л/га, або «Центуріон» 0,6-2,4 л/га проти однорічних та багаторічних злакових бур'янів. На одну сотку норма гербіцидів зменшується в 100 разів.

При необхідності, протягом вегетації на буряковій плантації проводять **міжрядне розпушення ґрунту**, а при недостатньому внесенні добрив з осені – й підживлення.

Підживлення буряка проводять не менше 2-х разів за сезон.

Перше підживлення робиться через 25-30 днів після появи сходів. Для приготування розчину необхідно розвести у 10 л води 2 ст. лож. суперфосфату і по 1 ст. лож. сечовини та сульфату калію. Витратити 4-5 л розчину на 1 м².

Друге підживлення проводиться через 20-25 днів після першого тим же розчином.

Для того, щоб отримати високий урожай столового буряка з відмінними смаковими якостями, а потім він належно зберігався, при його вирощуванні потрібно проводити заходи профілактики, а також боротися з хворобами і шкідниками.

Заходи профілактики захворювань буряка:

- ➔ посадка стійких до хвороб сортів;
- ➔ підживлення буряків добривами;
- ➔ правильна агротехніка;
- ➔ своєчасне збирання врожаю;
- ➔ уважний огляд рослин під час вегетації і коренеплодів перед тим, як відправити їх на зберігання.

Ослаблені рослини хворіють набагато частіше, тому обов'язково слід вносити в ґрунт фосфор і калій, комплексні добрива з різними мікроелементами і додавати на грядки перепрілу органіку.

Основні хвороби столового буряка

Фомоз. Нестача бору в ґрунті сприяє ураженню буряка фомозом (зональною плямистістю). Виявляється грибкове захворювання у вигляді буруватих або жовтуватих плям концентричної форми на поверхні нижнього листа, пізніше з'являються також чорні точки. При фомозі уражені листя і пагони насінників відмирають, розвивається суха гниль сердечка буряка – розрізавши коренеплід, ви побачите тканини темно-коричневого кольору.



Найшвидше фомоз розвивається при дощовій погоді, туманах, підвищеній вологості повітря і рясних росах при помірній температурі. Поширюється в дощову вітряну погоду спорами. Зберігається збудник фомозу в насінниках, на насінні і на уражених рослинних залишках.

Захистити буряк від фомозу допомагає внесення в ґрунт бури, а також обробка коренеплідів до закладки на зберігання розчинами «Фундазола», «Беназола», «ТМТД».

Церкоспороз. До 70% врожаю коренеплідів може бути втрачено через таку поширену хворобу, як церкоспороз буряка або плямистість. Поразка листя збудником хвороби призводить до їх відмирання і до погіршення лежкості коренеплідів. Захворювання можна визначити по листочках, на яких виникають дрібні світлі плями, облямовані червоною смужкою, і по світло-сірому нальоту на нижньому боці листя.

Молоді листочки враженню хворобою не піддаються, а ось старі поступово чорніють і починають відмирати. Замість них буряк відрощує нове листя, витрачаючи поживні речовини, які повинні були піти на формування коренеплідів. Збудник захворювання зимує в рослинних рештках і багаторічних бур'янах. Розвивається від середини червня.

Заходи боротьби з церкоспорозом: вирощування буряків після попередників, стійких до цієї хвороби, вибір стійких до хвороб сортів буряка, боротьба з бур'янами і знищення залишків рослин, обробка насіння препаратом «Максим» або «Вітавакс» і обприскування посадок фунгіцидом «Імпакт» або «Рекс дуо».

Пероноспороз. При вологій нежаркій погоді буряк часто вражає несправжня борошниста роса, відома також як пероноспороз. При цій хворобі на нижньому боці листя з'являється сірувато-фіолетовий наліт, листові пластинки скручуються вниз краями, бліднуть, кришаться і всихають в жарку погоду, або від вогкості загнивають. Також покриваються нальотом, деформуються і відмирають уражені пагони насінників. Зібрані коренеплоди при зберіганні швидко починають гнити.

Щоб уберегти буряк від пероноспорозу, потрібно приділяти увагу сівозміні, збиранню рослинних залишків, протруювати насіння перед посівом тими ж препаратами, що і при церкоспорозі і обприскувати рослини фунгіцидами під час вегетації.

Коренеїд. За назвою можна подумати, що мова йде про шкідника, проте коренеїд – це інфекційне захворювання, що викликає ураження молодих сходів буряка. Спочатку стеблинки біля сходів чорніють і стають тонкими, а потім гинуть. Проростки, уражені інфекцією, теж гинуть, навіть не досягаючи поверхні ґрунту.

Зазвичай коренеїд поширюється на важких ґрунтах, в низинах, плямами по ділянці. Сприяє поширенню інфекції недолік аерації, кірка на поверхні ґрунту і підвищена кислотність ґрунту.

Для профілактики восени рекомендується проводити вапнування ґрунту, навесні до посівних робіт внести в ґрунт розчин бури, а посіяне насіння замульчувати торфом, або перегноєм. І не забувати рихлити міжряддя, щоб не допускати утворення кірки.

Гнилі. На початку літа великий ризик ураження буряка фузаріозною гниллю, особливо якщо рослини були пошкоджені під час розпушування або ослаблені від посухи. При фузаріозі в'яне нижнє листя молодого буряка, чорніють черешки біля самої основи, а на корені утворюються побічні корінці. Якщо викопати коренеплід, можна побачити на ньому тріщини, заповнені білим нальотом.

В середині літа хвостову частину кореня буряка вражає бура гниль. Вона поширюється при надмірному зволоженні або при надлишку азоту в ґрунті. При сильному ураженні бурій повстаний наліт з'являється на черешках буряка і починає стелитися по поверхні ґрунту.

Для захисту буряка від фузаріозної і бурої гнилі потрібно підготовувати правильно посіви органічними і мінеральними добривами з вмістом бору, вапнувати кислі ґрунти, глибоко рихлити міжряддя на сильно зволжених ґрунтах, чергувати культури і боротися зі шкідниками. Уражені рослини необхідно відразу видаляти з грядки і спалювати.

Поширені шкідники буряків

Неправильна агротехніка, особливо несвоєчасне знищення бур'янів на бурякових грядках і недотримання сівозміни призводить до ураження буряка різними шкідниками. Найбільш часто зустрічаються такі:

- **бурякова муха** – шкоди завдають жовті личинки, виїдаючи широкі ходи в листі буряка;
- **мінуюча муха** – точно також «дірявить» листя, але її личинки білі;
- **бурякова попелиця** – розташовується на нижній частині листя буряку і висмоктує з нього сік, перешкоджаючи розвитку всієї рослини;
- **бурякова блішка** – її білі півсантиметрові личинки харчуються корінням буряка;
- **бурякова щитоноска** – нагадує клопа. Жук пошкоджує молоді сходи буряка і виїдає отвори в листі дорослих рослин;
- **буряковий довгоносик** – знищує молоді сходи буряка.

Від більшості перерахованих шкідників ми зможемо позбавити посіви буряка, регулярно знищуючи бур'яни і не дозволяючи їм рости поблизу. Серед хімічних засобів буде ефективним «Децис», «Фастак», «Нурел Д».

ЯК ЗІБРАТИ УРОЖАЙ СТОЛОВОГО БУРЯКА

Щоб зібрати урожай без втрат, варто визначити правильний час дозрівання коренеплода. Особливістю розвитку столового буряка є накопичення значної кількості корисних речовин саме восени, адже максимальна кількість важливих макро та мікроелементів міститься в буряках на останній фазі розвитку. Крім того, в цей період в нього відбувається інтенсивний ріст. Тому починати збір урожаю варто в допустимо пізні терміни дозрівання, особливо пізньостиглі сорти.

Якщо осінь тепла, а коренеплоди тривалий час знаходяться у ґрунті, вони можуть перезріти, стануть волокнистими, а всередині утворюються світлі кільця та пустоти. Якщо зібрати недостиглі буряки, в яких дуже тонка зовнішня оболонка, вони будуть зберігатися короткий період. У обох випадках якісні показники знижуються. Найгірший варіант – ранні заморозки, які можуть непоправно знищити врожай.

Тому визначаючи час, коли збирати буряк, важливо **обрати оптимальний період**, з огляду на природно-кліматичні особливості. **Орієнтир – суха погода**, температура перебуває на стабільній позначці +5, але до початку підмерзання ґрунту.

Єдиної дати збирання буряків восени не існує, на неї впливають і сорт культури, і зона вирощування, і погодні умови.

Середньостиглі сорти користуються найбільшою популярністю. Головна особливість – період дозрівання плода, який орієнтовно становить 80-110 днів. Крім того, якісним показником рослини притаманні вищі значення, порівняно з ранньостиглими варіантами. Збиральна кампанія середньостиглих сортів припадає на середину або кінець серпня. Якщо посіяли в останні дні травня, можна збирати й у вересні.

Пізностиглі сорти буряків висіваються у регіонах, яким притаманний помірний чи теплий клімат, вони дозрівають протягом 110-135 днів. Ці сорти можна виростити за стабільно тривалого теплового періоду. Такі коренеплоди оптимально зберігаються взимку, а також у їх складі міститься значна кількість цінних мікроелементів.

Отже, якщо коренеплід виріс до діаметра, який характерний для певного сорту буряку, на поверхні з'явилися специфічні нарости, нижнє бадилля стало жовтим і сухим, а за прогнозами синоптиків будуть перші заморозки – настав час збирати врожай.

ЯК ЗБЕРІГАТИ СТОЛОВИЙ БУРЯК

Для максимально довгого періоду зберігання столового буряка необхідно забезпечити для нього відповідні умови.

Найпершою умовою успішного зберігання буде **правильне збирання**. При збиранні вручну необхідно обережно підкопати буряки вилами чи лопатою, не пошкоджуючи і не травмуючи коренеплоди. Після цього буряк потрібно ретельно просушити, очистити від землі, але при цьому не мити його і не мочити.

При **механічному збиранні** робляться ті ж самі операції.

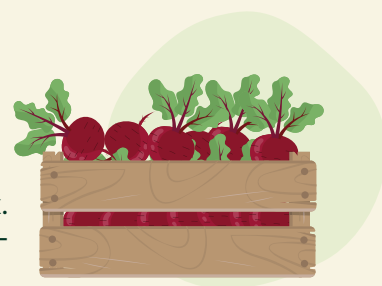
Наступним етапом буде **сортування**. Потрібно ретельно оглянути кожен буряк окремо, відбираючи при цьому, биті, підгнилі овочі. На зберігання буряку на зиму, потрібно відбирати тільки здорові і міцні екземпляри. Також потрібно повністю обрізати бадилля, робіть це обережно обрізаючи, але ні в якому разі не обламуючи їх.

Після того як всі етапи підготовки завершені, можна закладати буряк на **зберігання**.

Найчастіше буряк зберігають у погребі. Там є всі умови, темне прохолодне приміщення, ідеально підійде. Найчастіше, для зберігання буряків у погребі, застосовують пісок: він не дає волозі дістатися до буряку, запобігає випаровуванню корисної вологи з самих буряків, а також бореться з виникненням цвілі. Якщо у Вас немає піску, можете замінити його на сухий торф або деревну стружку.

При зберіганні буряку в погребі також використовують **дерев'яні ящики**. Буряк великих розмірів потрібно зберігати зверху, так як він гірше зберігається, ніж більш дрібні коренеплоди.

Також буряк зберігають у великих **поліетиленових пакетах, мішках**. У таких мішках зберігається близько 35-45 кг буряку, але не варто закривати мішки – при цьому утворюється парниковий ефект.



Час від часу **потрібно перебирати буряк**, щоб уникнути появи та подальшого розповсюдження сухої гнилі. Заражені овочі усувають або, якщо уражене місце невелике, просто вирізають його.

Якщо буряк на зберіганні починає проростати, це означає, що не дотримується оптимальний температурний режим. Потрібно негайно обрізати проросле бадилля, щоб воно не витягувало вологу.

Якщо у Вас немає приміщення для зберігання буряків, і Вам доводиться зберігати буряк в квартирі, то його потрібно укласти в поліетиленові мішки, і помістити мішки на балкон, який обов'язково повинен бути закритим. Замість мішків можна використовувати дерев'яні ящики, роблячи так само, як і при зберіганні в погребі.

Можна зберігати буряк навіть в **ящиках під ліжком**, але далі від батарей. При цьому коренеплоди загортаються в глину або папір.

У харчовій фользі в холодильнику теж можна зберігати врожай. В такому випадку буряк три місяці буде зберігати свої смакові якості.

Можна нарізати буряк на тертці і залишити в спеціальному морозильному лотку. У такому випадку він довше збережеться, не втрачаючи при цьому своїх корисних якостей.

При зберіганні буряку в неочищеному вигляді, його варто помістити в пакет і перед тим, як закласти в холодильник, також варто особливо уважно дивитися, щоб у ньому не було вологи – оскільки вона сприяє швидкому гниттю овоча.

Якщо ж ви будете зберігати буряк при кімнатній температурі, то термін зберігання за таких умов буде коротким.

ЯК ПЕРЕРОБИТИ СТОЛОВИЙ БУРЯК

Сушка – це один з давніх способів переробки і зберігання столового буряка. Зараз продаються електричні сушарки, але цілком можна обійтися без них – необхідна лише духовка.

Алгоритм сушки:

- ➔ буряк очистити і нарізати тонкими скибочками;
- ➔ розкласти на деко на пергаменті або фользі;
- ➔ помістити в духовку, розігріту до 90 градусів;
- ➔ сушити протягом 6-7 годин, 1-2 рази перевернути коренеплід.

Подібну заготовку можна використовувати при варінні супу. Сушений плід стане в нагоді і при приготуванні салату, якщо заздалегідь коренеплід замочити на кілька годин у теплій воді.

! Діти рідко відмовляються від цукрових сушених пластинок з буряка, багатих на вітаміни.

Сушити можна і бадилля: для цього його необхідно вимити, викласти на картон і просто чекати. Після сушіння заготовля перетирається в порошок і забирається в банку з щільною кришкою. Зберігати отриманий продукт потрібно в темному прохолодному місці.

Буряк консервують, маринують, а також квасять. Перевага консервованих буряків в тому, що вони завжди виходять смачними. Буряк навіть при тепловій обробці не втрачає своїх корисних якостей. Консервований буряк можна вживати в готовому вигляді, готувати з нього салати і борщі.

Процес закваски буряків набагато простіший, ніж інших овочів: багатий запас цукрів впливає на швидке заквашування. При заквашуванні не слід використовувати йодовану сіль, яка надаватиме продукту неприємний запах і гіркоту.

Українці з давніх давен варили борщ з червоним буряком, але не маючи можливості зберігати буряк в погребі, при відсутності в ті часи холодильника, столовий буряк заміняли приготовленим заздалегідь квасом з буряка.

Квас з буряка. Корисні властивості бурякового напою забезпечуються лікувальними речовинами, що знаходяться в м'якоті і соку буряка.

Буряковий квас – ліки від гіпертонії. Один стакан квасу з буряків за 20 хвилин нормалізує тиск! Квас оздоровлює лімфу, чистить судини, розчиняє атеросклеротичні бляшки. Корисний при варикозі. Покращує роботу серцево-судинної системи людини. М'яко очищає печінку, нир-



ки і кишечник. Виводить токсини і шлакові поклади, усуває запори, бродіння в кишечнику і дисбактеріоз. Відновлює порушений обмін речовин, покращує травні процеси. Усуває залізодефіцитну анемію. Перешкоджає виникненню ракових клітин і усуває чинники їх розвитку. Показаний як загальноозміцнюючий засіб. Чудовий засіб від безсоння. Лікує ожиріння у будь-якій стадії. Характеризується антибактеріальними та протівірусними властивостями. Володіє слабо вираженим сечогінним ефектом. Покращує стан шкіри, волосся, нігтів.

Є кілька варіантів приготування бурякового квасу: дріжджові, бездріжджові, на основі хліба, з солодкими родзинками та іншими добавками. Вибирайте, що вам подобається.

Бездріжджовий буряковий квас в домашніх умовах. Підготуйте такі продукти: буряк – 1 шт.; прокип'ячена вода – 2 л; цукор-пісок – 4 ст. л.; підсушену скибочку хліба (краще житній) – 1 шт. Далі слід очистити овоч і дрібно порубати його. Висипати бурякові шматочки в 3-х літрову банку. Залити охолодженим кип'ятком. Відразу додати цукор-пісок і покрити туди скибочку хліба. Шийку банки покрити чистою марлею. Залишити на 70 годин. Готовий напій пропустити через сито. Розподілити по пляшках, квас готовий.



Бурякова ікра також смачна і поживна, має ніжний і насичений смак. Щоб приготувати смачну ікру до зими, слід вибрати дозрілі коренеплоди. Буряк не повинен бути дуже жорстким. Найкраще, щоб коренеплід продавлювався при натисканні пальців. При виборі буряка дивіться на відсутність пошкоджень і білих кілець на зрізах коренеплоду. Використовуйте невеликі екземпляри, їх смак більш насичений. Для класичної ікри з буряка потрібно: близько 300 г середніх цибулин; 2 часникових часточки; спеції; один невеликий стакан рослинного масла; 2 ст. л. цукру і солі; бурякові коренеплоди. Промиті коренеплоди і цибулини очистити. Поділити на кілька частин кожен цибулину. Після подрібнити їх через м'ясорубку. Коли овочеві компоненти будуть однорідними, досипати приправи, влити рослинне масло і есенцію оцту. Прокип'ятити 2-3 години, безперервно перемішуючи. Результат праці закрити в простерилізовані банки.

Гостро-солодка ікра. Ця страва має незвичайний пряний смак. Знадобляться: м'який буряк; близько 1 кг солодкого болгарського перцю; 4 кг зрілих помідорів; 0,5 кг зелених яблук з кислінкою; 1 кг моркви середніх розмірів; 3 великі цибулини; 4 часникових часточки; висушений лавровий лист; 2 ст. л. есенції оцтової; кілька стручків пекучого перцю чилі; запашний перець-горошок; цукор і сіль за смаковими уподобаннями кулінара. Перетерти коренеплоди і морквину. Цибулини і солодкі перчики нарізати невеликими тонкими кільцями. У великій каструлі підігріти масло і кинути в неї овочі. Протушувати протягом півгодини. Подрібнити блендером томати, щоб вийшла суцільна маса. Очистити і перетерти яблука за допомогою дрібної терки. Ножом розрізати стручки чилі на маленькі скибочки, не видаляючи насіння. Змішати отриману пасту з помідорів і яблук, приєднати прянощі і влити в киплячу суміш з овочів. Почати процес гасіння. Через півгодини готовий продукт закрити в невеликі баночки зі скла, додавши в кожен трохи оцту.

Смажена бурякова ікра. Складові: 1,5 кг червоного коренеплоду; 0,5 кг цибулі; 0,5 кг великих морквин; 8 часникових часточок; 200 г гострого перцю в стручках; стакан рафінованої олії; 1 ст. л. солі; пакет пасти з томатів; 1 ст. л. оцту; для створення гостроти – прянощі в розумних кількостях. Всі овочі з рецепта необхідно не тушити, а обсмажувати на відкритій сковороді. З морквини і буряка зняти шкірку і потерти. Покрити цибулини, часник і гострий перець на дрібні частини. Засмажити в рафінованій соняшниковій олії отримані компоненти. Кинути в сковороду моркву і прожарити ще деякий час. Далі додати буряк і досмажити ще 5 хвилин. Зверху викласти часникові зубчики, пасту з томатів, а також спеції, і готувати 10 хвилин, постійно помішуючи. Готову ікру законсервувати в нагріті баночки.



КАБАЧОК



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ КАБАЧКИ

Кабачок – однолітня однодомна перехреснозапильна з різностатевими квітками рослина родини гарбузових.

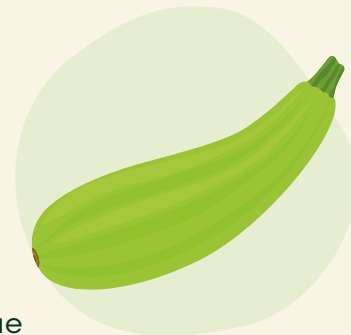
Кабачок походить з Америки, де спочатку в їжу використовували лише його насіння. У Європу кабачок потрапив у XVI столітті разом з іншими «цікавинками», привезеними з Нового Світу. Спочатку кабачки, як більшість диковинок, вирощували в ботанічних садах. Сьогодні важко уявити середземноморську кухню без цього овоча. Вважається, що саме італійці в XVIII столітті почали використовувати неспілі кабачки, як це сьогодні прийнято.

Кабачок є багатим джерелом калію, клітковини, фосфору та кальцію. У значній мірі задовольняє потребу організму у вітамінах, особливо це стосується вітаміну С і вітамінів групи В.

Кабачки найкраще їсти, коли вони молоді. Тоді вони не лише смачні, а й надзвичайно легко засвоюються. Їх можна додавати в дитяче меню, у раціон людей, які одужують, а також осіб, які мають проблеми з травленням. Завдяки легкій засвоюваності та низькій калорійності кабачок є одним з найпопулярніших овочів в дієтах для схуднення.

Насіння кабачка використовується провідними косметичними фірмами як компонент кремів, котрі регулюють роботу сальних залоз.

❗ Основна шкідлива властивість кабачків полягає у тому, що вони містять велику кількість калію, тому кабачок не рекомендують вживати людям, які страждають від захворювань нирок. Сирі кабачки протипоказані за виразкової хвороби та гастритів.



Урожайність: від 100 до 150 т з 1 га або до 10-15 кг з 1 м².

Визрівання: 40-75 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.

Калорійність: 100 г кабачків забезпечує нам 24 ккал.

Хімічний склад: є основним джерелом калію, аскорбінової кислоти і вітаміну В₉ для людини. Крім цього містить в складі натрій, кальцій, залізо, магній, фосфор, вітаміни Е, РР, А, Н, В₁, В₂, В₅ і В₉.

Лікувальні властивості кабачків

Кабачки, особливо коли вони ще молоді, без перебільшень можна назвати природніми ліками. Це дуже корисний овоч, він легко засвоюється і добре впливає на травну систему та здоров'я шкіри. Користь кабачків знайшла застосування у різних сферах.

Насіння кабачків активно застосовують у сучасній косметології, як компонент кремів, які впливають на роботу жирових залоз.

Народна медицина рекомендує використовувати відвар з квітів кабачка для лікування дерматологічних захворювань.

За кількістю корисних властивостей, кабачок можна порівняти з огірком або зеленим листовим салатом. У кабачках міститься велика кількість мінеральних солей, які надзвичайно важливі для підтримання хорошого обміну речовин в організмі. До його складу входять солі фосфору, калію, кальцію та магнію, а також невелика кількість заліза, натрію та сірки.

Присутність у кабачках вітаміну С, каротину, вітамінів В₁, В₂ та ніотинової кислоти характеризують цей овоч з позитивного для здоров'я людини боку та демонструють значну користь кабачків.

Вживання кабачків не викликає подразнення шлунку та кишківника, тому вони корисні для людей, що мають проблеми з функціонуванням шлунково-кишкового тракту, а також для людей, що хворіють на цукровий діабет.

Кабачки добре впливають на відновлення крові, блокують розвиток атеросклерозу.

Кабачки рекомендують вживати у випадках гіпертонії та захворювання печінки. Крім того, сік кабачків здатен заспокоїти нервову систему.

Кабачки – чудовий сечогінний засіб, який добре допомагає від набряків; вони характеризуються протиалергічними властивостями.

Цукор та мікроелементи, які містяться в кабачках, корисні для діабетиків.

А властивість кабачків, що сприяє виведенню з організму надлишку солі, корисна при артритах. Регулярне споживання кабачків, допомагає покращити роботу суглобів.

Щоб звільнити організм від шлаків, достатньо, протягом тижня, щодня вживати 200 г кабачків.

Завдяки властивості виводити зайву рідину з організму кабачок допомагає жінкам боротися з такою проблемою як целюліт.

Важливим аспектом є ще й те, що кабачок виступає одним з найбільш поширених та популярних дієтичних продуктів: він має рекордно низький вміст калорій. На 100 г кабачків припадає лише 24 кілокалорії.

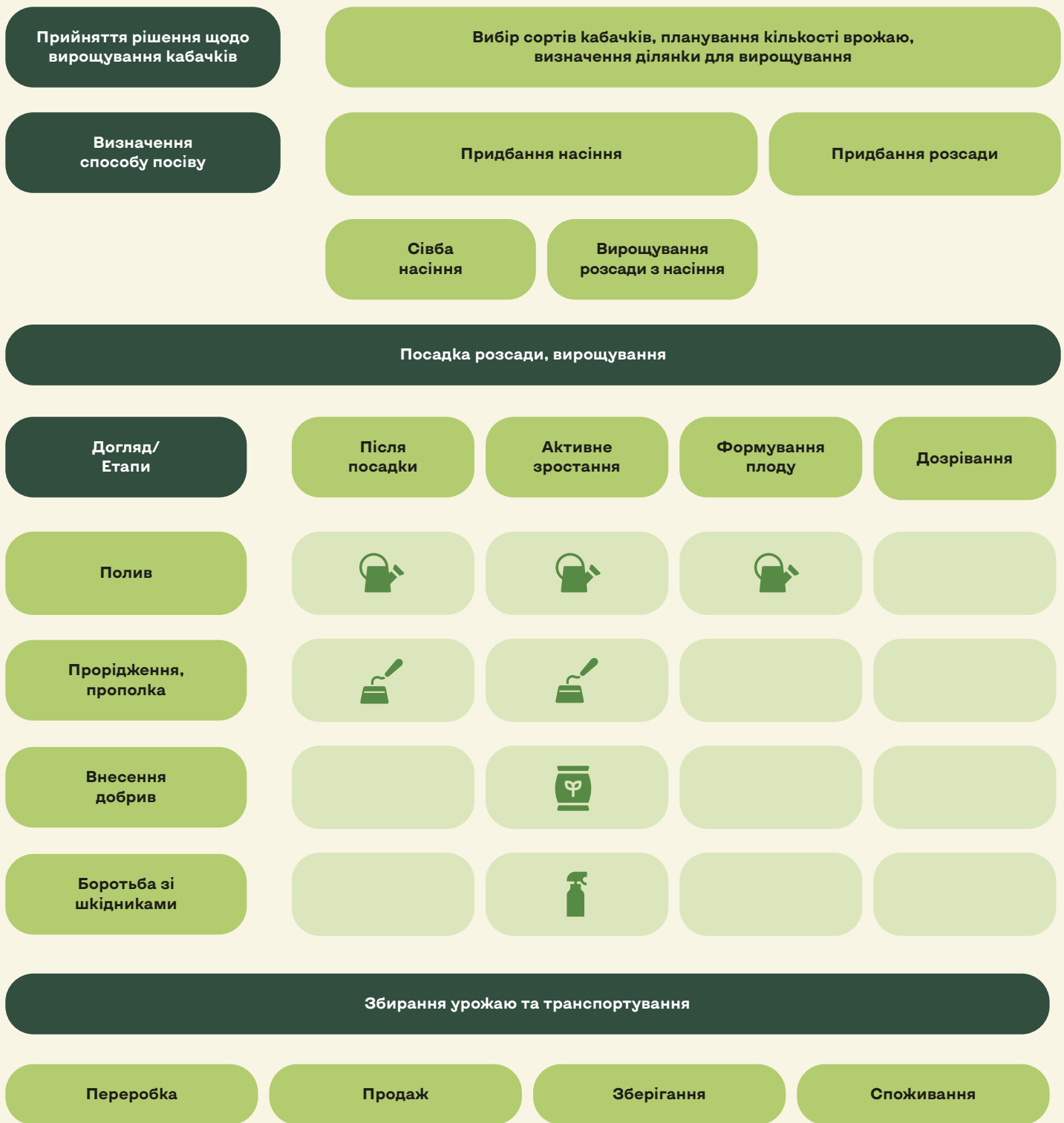
ЯК ВИРОЩУВАТИ КАБАЧКИ

Для того, щоб оцінити скільки кабачків потрібно для вашої сім'ї і скільки насіння потрібно для їх вирощування – скористайтесь **Овочевим калькулятором** на веб-сайті «Сади Перемоги». А для того, щоб повною мірою осягнути весь процес від вирощування до подальшого використання кабачків – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Кабачки можна вирощувати як безрозсадним, так і розсадним способом.

Кабачки більш вибагливі до ґрунту, ніж інші гарбузові культури. Для них малопридатні важкі глинисті ґрунти. На кислих торф'яних ґрунтах кабачки також ростуть погано, їх потрібно розміщувати на відкритих ділянках з родючими легкими (не кислими) ґрунтами, які добре прогриваються. Кабачки найкраще ростуть на нейтральних ґрунтах. Тому, якщо у Вас ґрунт кислий, слід внести вапно з осені (свіже вапнування кабачки не переносять).

Рис.1. Кабачки: від купівлі насіння до споживання



Кращими попередниками для кабачків є: озима пшениця, однорічні культури на зеленій корм, капуста (всі види), цибуля та коренеплоди, баклажани, зелень, бобові та пасльонові, морква, картопля, помідори, редиска, кріп.

Не можна вирощувати їх на полях, де були огірки та інші гарбузові протягом 4 років. Водночас їх можна вирощувати поряд, оскільки кабачки за біологічними особливостями близькі до огірків.

Підготовку ґрунту слід починати ще з осені. Бажано посіяти сидерат, додати перегній, внести з фосфорних добрив суперфосфат (30 г/м²) або амофос (15 г/м²), з калійних – калійну сіль (30 г/м²), і перекопати на глибину 25-30 см. Навесні потрібно внести азотні добрива (карбамід – 20 г/м² або аміачну селітру – 30 г/м²) і зробити культивуацію.

У відкритий ґрунт насіння кабачків висівають з таким розрахунком, щоб сходи не потрапили під дію останніх весняних заморозків, а температура ґрунту на глибині 1° См була не нижче +10...+11° С. За нормальних умов температури і вологості ґрунту сходи кабачків з'являються на 5-6 день після посіву, а зацвітають через 25-30 днів після появи сходів.



Перед посівом насіння можна **проростити**, зекономивши таким чином частину насіння або ж посіяти в ґрунт більшу кількість сухого насіння, а потім зайві проростки видалити.

Сівбу кабачків проводять в такій послідовності: перед початком висіву насіння кабачка замочують у воді або ж кладуть в сольовий розчин (10 г солі на 1 ст. теплої води) на 2 год. Порожнє насіння, що сплигло, відразу видаляють. Потім потрібно викласти насіння на добре зволожену серветку, згори накрити плівкою і прибрати в тепле місце без протягів. Перевіряти насіння треба по кілька разів на день, зволожуючи у міру потреби серветку.

Коли насіння прокльонеться, акуратно висадити в лунки 3-4 паростки на глибину 3-4 см і поливати. Коли кабачки проростуть, видалити слабкі паростки, залишивши міцні і здорові.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ КАБАЧКІВ

Насіння кабачків плескате, виповнене, дещо видовжене, з рубчиком та з твердою панцерною шкіркою, молочно-білого або слабо-жовтуватого забарвлення, середнього розміру. Маса 1000 насінин становить 140-200 г.

За вологості 9% схожість насіння зберігається 6-8 років. Схожість сортового насіння має бути не нижча за 80%.

Від якісного насіння залежить половина врожаю. Агромагазини продають насіння дражоване, звичайне та оброблене.

Сорти діляться на два підтипи:

- для відкритого ґрунту;
- для теплиць (закритий ґрунт).

Термін дозрівання залежить від особливостей сорту.



Ранні сорти потребують 34 дні, середньоранні – 49, середнім достатньо 75 днів, а пізні сорти вимагають більше ніж 75 днів для повного дозрівання.

Існує два основних типи кабачків: довгоплетені та куцові.

Також виділяють найпоширеніші види кабачків: білоплідні, цукіні, спагеті, та суміші.

В Україні вирощують кабачки грушеподібної, овальної, циліндричної форм.

Вага плодів може бути абсолютно різною, враховуючи сорт кабачків. Наразі фермери вирощують кабачки масою від 0,4 кг до більше ніж 2 кг.

У кабачків варіюється колір поверхні, колір м'якоті так само. Вона може бути білого, кремового, оранжевого та світло-зеленого кольору.

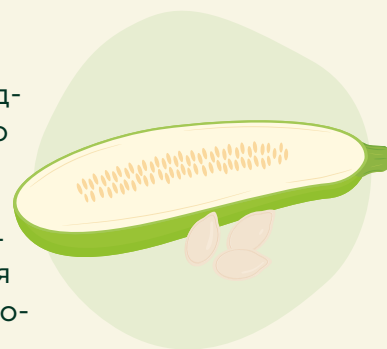
! Вибирайте тільки перевірені сорти та гібриди.

ЯК САМОМУ ВИРОСТИТИ НАСІННЯ КАБАЧКІВ

У продажу є велике розмаїття насіння, проте воно не завжди радує відсотком схожості і якістю одержуваної культури. Надійніше самостійно провести заготівлю насіння кабачків і зберегти їх до наступного року.

Рослини, з яких планується зібрати насіння, повинні рости близько 4 місяців. Для цього залишають 3-5 кущиків, на яких на фазі утворення бутонів потрібно прищипнуть основне стебло. Їм необхідно вдвічі скоротити підгодівлю азотними добривами і зменшити поливи.

З моменту формування зав'язі має пройти 2 місяці, щоб насінневі плоди повністю сформувалися і досягли потрібного ступеня зрілості.



Вибирати потрібно добре розвинені, за зовнішніми ознаками найбільш відповідні своєму сорту плоди. Використовуйте не більше 2 кабачків з одного кущика.

Збирати насінневі плоди потрібно з сухих рослин. Для більшої впевненості, потрібно провести по його шкірці нігтем – якщо сліду від нього не залишається, значить шкірка досить затверділа, і плід можна знімати. За кольором кабачок повинен бути помаранчевого або жовтого забарвлення.

Після збирання, кабачки **залишають на дозрівання** ще на 15-20 днів в сухому приміщенні з хорошою вентиляцією.

Насіння з незрілих плодів дадуть погані сходи, тож зі збором поспішати не варто.

Як виймати насіння з кабачків?

Потрібно дотримуватися всіх рекомендацій щодо того, як зібрати насіння кабачків в домашніх умовах, щоб посівний матеріал був якісним. Кабачки потрібно розрізати навпіл і акуратно вручну вийняти насіння. Зазвичай з 1 плода можна отримати від 20 до 40 насінин. Мити насіння не потрібно, відразу розкладіть його на папір, скло або кераміку і просушіть під відкритим небом (за гарної погоди), але без сонця.

Висушене повністю насіння зберігають в мішечках з тканини, скляних банках або паперових пакетиках за невисокої температури.

У разі правильного збору і зберігання насіння може успішно пролежати кілька років.

Де і як правильно виростити розсаду кабачків

Покрокова інструкція з вирощування розсади:

- ➔ Насамперед підготувати ґрунт. Можна придбати вже готовий ґрунт в магазині, але можна приготувати його і самостійно. Для цього треба насипати в ємність по 2 частини компосту і землі, бажано дернової. Додати торфу 6 частин і тирси 1 частину. Усе ретельно перемішати. Можна просто змішати торф з піском в пропорції 1:1.
- ➔ Потім необхідно обробити насіння в спеціальному розчині: на 1 л води додати 1 ст. ложку золи. Покласти насіння в розчин і залишити на 2 дні.



- ➔ Розкласти по горщиках приготований ґрунт і полити його розчином марганцівки блідо-рожевого кольору.
- ➔ Висадити насінини, поглиблюючи їх на 1,5-2 см в ґрунт.
- ➔ Горщики можна укрити зверху листом скла, а коли через 7-8 днів з'являться перші зелені сходи, прибрати його і перемістити розсаду в місце прохолодніше і де багато світла. Можна просто поставити на сонячну сторону підвіконня. Якщо цього не зробити, саджанці, що виклювалися, будуть витягнутими і тонкими, що у результаті приведе до вилягання і їх загибелі. Також треба пам'ятати, що молоді рослини дуже чутливі навіть до невеликих заморозків, і температура нижче 0° С є згубна для паростків.

! Підготовлену для посадки розсаду кабачків треба пересаджувати в лунки разом з грудкою землі, в якій вона виросла. Краще всього спочатку саджати насіння в горщики з торфу і в них же відправляти розсаду в ґрунт.

Підготовка місця для висадки розсади. Місце під кабачки треба вибирати сонячне, але із захистом від вітрів. Кращий ґрунт – підживлений і родючий, такий, що має слабокислу реакцію і рихлу структуру.

Заздалегідь восени треба очистити ділянку від рослинного сміття і бур'яну, перекопати ділянку і внести з розрахунку на 1 м²: 20 г сульфату калію, 5 кг компосту і 30 г суперфосфату або 4-6 кг органічних добрив.

Навесні підготовка полягатиме в розпушуванні землі з додаванням аміачної селітри з розрахунку 15 г на 1 м².

Можна внести інший склад: суперфосфату – 20 г, хлориду калію – 20 г, деревної золи – 50-60 г або 60-90 г нітрофоски. На важких ґрунтах добрива вносять з осені, а на легких – навесні під перекопування.

! Кабачок не любить добрив, що містять хлор.

Посадка розсади у відкритий ґрунт. Багато городників роблять посів і пересаджування кабачків, орієнтуючись на місячний календар. З кожним подальшим роком, терміни відкривання періоду посіву будуть змінюватися. Насіння не можна саджати в повний місяць і молодика. Краще всього це робити на зростаючий місяць.

На терміни посадки кабачків вкаже погода. В першу чергу повинен повністю минути сезон заморозків. Коли на дворі потепліло – це і є найсприятливіші дні для посадки розсади кабачків – в травні або на початку червня. Розсада повинна мати вік 25-35 днів.

Пересадка розсади кабачків в город – процес не складний. У лунку покласти компост, що добре розклався, землю злегка припудрити золою і увіткнути туди паросток, що має повноцінних 3-4 листочки. Саджати треба углиб до сім'ядольних листочків, не більше (сім'ядоля – це зародок листя в насінні). І обов'язково разом з грудкою землі, в якій проросла насінинка, інакше кущик дуже погано приживатиметься.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З КАБАЧКАМИ

Кабачки – ліаноподібні рослини, деякі види яких можуть буквально обплести всю ділянку, якщо їх зростання не контролювати. Виходячи з цього, потрібно розуміти, що не кожна городня рослина взагалі зможе рости поряд з ними.

Не малу роль у виборі співмешканців кабачків грає і термін дозрівання культури. Так, в міжряддях можна посадити ранні рослини, на зразок озимого часнику чи цибулі, редиски. Поки кабачок почне максимально розростатися, їх вже потрібно буде збирати.

Надійними і хорошими сусідами для кабачка вважають:

- конюшину;
- настурцію;
- чорну редьку;
- гірчицю;
- редис;
- часник;
- цибулю;
- соняшник;
- кукурудзу.



Городники практикують посадку кабачків поблизу гороху. Він росте швидко, вгору, землю збагачує і кабачкам не заважає.

Морква, як і буряк – це непогані сусіди. Звичайно, листя цукіні можуть затінювати їх від сонця, але якщо витримати відстань, цього не буде.

Не слід розташовувати кабачки поряд з томатами, картоплею, огірками, петрушкою, гарбузом та редискою.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА КАБАЧКАМИ

Через тиждень після висадки розсади необхідно провести перший щедрий полив рослин, а потім через 2 або 3 тижні зробити другий полив, щоразу приблизно з розрахунку відро води на квадратний метр. Полив поєднують з підгодівлею.

У фазі 3-5 листочків як кабачкам, що вирощуються розсадним способом, так і безрозсадним роблять перше підживлення. Для цього розводять коров'як водою в співвідношенні 1:10. Туди ж бажано додати 40 г суперфосфату і 25-30 г каїніту на 10 л.



Наступне підживлення робиться, коли з'являться перші батоги кабачка. Для цього треба розвести коров'як або пташиний послід (1:15) з водою і додати нітрофоску 20 г на 1 відро води або 5 г аміачної селітри, 8 г суперфосфату і 7 г каїніту (розрахунок на один кущ).

І третій раз підживлюють вже в період плодоношення – 50 г каїніту на 10 л води.

! У випадку щедрого внесення органічних добрив під корінь може сильно розростися зелена маса кабачка. Це утруднює запилення бджолами і провітрювання, тому плоди, що зав'язалися, можуть почати гнити. В цьому випадку зайве листя або зрізуємо, або розсовуємо.

Після поливу кабачків необхідно **розпушити ґрунт** під рослиною, коли з'явиться кірочка. Краще всього після поливу мульчувати ґрунт.

Прищипування робиться у видів, що формують довгі пагони. Коли центральне стебло зростає завдовжки більше 1 м, в період росту бутонів його прищипують.

У кущових видів прищипування не виконують.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ КАБАЧКІВ

Урожай кабачків для подальшого зберігання необхідно знімати до серйозного зниження температури, інакше вони швидко стануть непридатними до вживання. Підмерзлі овочі швидко гниють, причому врятувати їх уже не вдасться.

Після зняття урожай необхідно перебрати – видалити хворі або дефектні плоди, які також не витримають довгого зберігання.

Всім кабачкам, призначеним для тривалого зберігання, необхідно залишити соковиту плодоніжку. Крім того, плоди повинні бути в міру стиглими – перестиглі плоди потрібно спожити або переробити, оскільки вони швидко втратять корисні якості і смак.

Оптимальний розмір плодів – 15-45 см. Занадто маленькі або великі кабачки будуть зберігатися погано, можуть згнити або зіпсуватися.

Зрізуючи овочі, необхідно залишати ніжку довжиною 5 см – незабаром вона підсохне і стане захистом від інфекцій і грибків. Занадто коротка плодоніжка з цим завданням не впорається – через неї під шкірку можуть проникнути патогенні мікроорганізми.

З поверхні зібраних плодів слід зчистити землю, але робити це дуже акуратно, щоб не пошкодити шкірку.

Після цього їх потрібно просушити на відкритому повітрі, але не мити і не витирати – промиті овочі зберігаються значно гірше, бо на них відсутній верхній шар воску.

ЯК ЗБЕРІГАТИ КАБАЧКИ

Щоб зберегти кабачки в свіжому вигляді, урожай збирають якомога пізніше, у вересні. Головна вимога – овочі на грядках не повинні потрапити під заморозки.

Урожай сортують, відкладаючи вбік дрібні екземпляри. Вони повинні бути використані в першу чергу для кулінарії і заготовок.

Якісні плоди акуратно очищають від землі, сміття і залишають для просушування під навісом на 2-3 дні.

На зимове зберігання закладають великі екземпляри з характерним для сорту кольором шкірки.

На поверхні плода не повинно бути жодних пошкоджень. Навіть через невеликі порізи всередину можуть проникнути патогенні мікроорганізми.

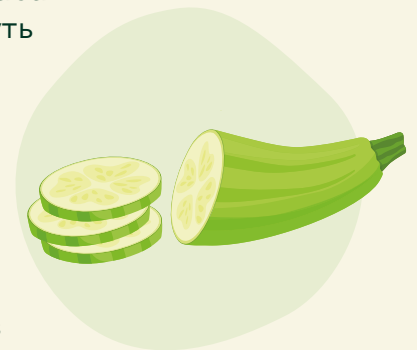
Перевозити кабачки бажано в ящиках з картону або пластикових кошиках з солом'яною прокладкою.

Де зберігати кабачки в квартирі. Овочі невибагливі до умов зберігання, важливо, щоб приміщення було сухим, а температура підтримувалася в інтервалі від 10° С до 18° С. Це може бути комора, утеплена лоджія і навіть житлові кімнати.

Для невеликих запасів підійде холодильник. В овочевій зоні холодильника можна розмістити на зберігання свіжі кабачки невеликих розмірів. Температура в 5-8° С і відсутність освітлення значно продовжать терміни використання молоденьких, недозрілих плодів.

Висушені чисті кабачки упаковують кожен в окремий пакет з перфорацією. Це дозволить їм дихати і захистити від гниття в умовах підвищеної вологості. На жаль, в холодильнику місце обмежене, тому великий урожай розмістити на його полицях не вдасться.

Зберігання в морозилці. Більш раціонально і правильно зберігати кабачки в морозильній камері. Їх заморожують в тому вигляді, в якому будуть використовувати в кулінарії. Для смаження кабачок нарізають кружками товщиною 1-1,5 см, а для овочевих рагу – невеликими кубиками. Нарізку викладають в один шар на піддон, попередньо застелений харчовою плівкою, і на 3-4 години поміщають в морозильник. Проморожені овочі укладають в порційні пакети і залишають на зберігання. Водяниста структура м'якоті не дозволить заморозити продукт повторно, тому пакети для фасування використовують невеликого розміру. Зберігати кабачки в морозильнику можна 5-6 місяців без втрати смакових якостей. Перед приготуванням овочі не розморозжують.



Зберігання в кімнатних умовах. Навіть в звичайній міській квартирі більшість садівників успішно зберігають урожай кабачків. Для цих цілей підійдуть простори уздовж зовнішніх стін, зона біля балконних дверей, комора. Багато хто розміщує зібраний урожай на зиму під ліжком або у внутрішніх ящиках дивана. Головне, щоб поблизу не було радіаторів опалення або джерел тепла. Для зберігання в домашніх умовах кабачки укладають в ящики, коробки, пластикові піддони. Один від одного їх відділяють перегородками з картону, обертають в папір або тканину. Не слід використовувати для цих цілей газети і друковану продукцію. Ящики повинні розташовуватися так, щоб було зручно навіть в квартирі періодично перебирати вміст і виявляти псування.

Зберігання на балконі. Сховище кабачків на зиму можна організувати на лоджії або балконі міської квартири, якщо ці зони утеплені і здатні захистити урожай від мінусових температур. В цьому випадку з внутрішньої сторони біля стіни вдома можна облаштувати стелажі, на яких розміщують ящики з овочами. Також можна розташувати їх безпосередньо на полицях, прокладаючи пошарово папером. Основними недоліками такого зберігання можуть стати вогкість, коливання нічних і денних температур. Такий спосіб підійде для зберігання протягом жовтня та листопада, в подальшому овочі необхідно переробити.

Зберігання в погребі. У сухому і чистому погребі чи підвалі є всі умови для зберігання кабачків взимку. Температурний режим в підземних сховищах зазвичай коливається від 3° С до 8° С, такі умови є сприятливими. У періоди зимових заморозків, якщо є небезпека зниження температури нижче нуля, коробки з кабачками можна перенести в тепле приміщення. Для баштанних культур небезпечна підвищена вологість, за якої активно розмножується грибок і гнильні бактерії. Щоб уникнути втрати врожаю, погріб потрібно регулярно провітрювати, підтримуючи вологість на рівні 80%.

Правила зберігання в погребі:

- ➔ Закладати на зиму тільки повністю доспілі, товстошкірі кабачки без пошкоджень.
- ➔ Зріз плодоніжки повинен підсохнути, для профілактики його кінчик запечатують рідким воском.
- ➔ Кабачки укладають в ящики, днище яких викладено соломкою або тирсою.
- ➔ Як варіант, кабачки розміщують на стелажах без коробок або підвішують до стелі в капронових сітках.
- ➔ У будь-якому варіанті овочі повинні знаходитися на відстані один від одного, так як в місцях зіткнення вони відволожуються і починають гнити.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ КАБАЧКИ

Соління кабачків з огірками – найпоширеніший спосіб поєднаної заготовки. У плодів однакова технологія переробки, в готовому продукті вони добре поєднуються за смаком. Асорті з огірків і кабачків забезпечить організм необхідними вітамінами взимку. В хімічному складі кабачків більше аскорбінової кислоти, у огірків різноманітніший вітамінний склад, в поєднанні виходить корисний для організму продукт.

Маринування огірків разом з кабачками на зиму – найпоширеніший спосіб переробки, має численні рецепти, як краще це зробити. Основна вимога до овочів – вони повинні бути свіжими, без механічних пошкоджень, темних плям на поверхні. Для маринування використовують огірки певних сортів. Плоди культури повинні бути невеликими, вирівняними, з щільною шкіркою, яка збереже цілісність в процесі гарячої обробки. Щоб овочі щільно увійшли в банку, вибирають екземпляри невеликого розміру (10-12 см). Для маринування з плодів не знімають шкірку, тому вона повинна бути м'якою і тонкою. Розмір кабачків не повинен перевищувати 20 см в довжину. Оптимальний варіант для маринування – цукіні.

У будь-якому рецепті маринування на зиму кабачків з огірками використовують тільки стерилізовані кришки і банки.

Кабачки під час маринування, консервування окрім огірків поєднують ще й з іншою городиною – морквою, перцем, часником, хроном, а також використовують різні спеції, листя вишні, смородини, хрону, дубу тощо.

Гірчиця під час консервування надає кабачкам пружність, перешкоджає бродінню.

Кабачкова ікра – традиційний продукт переробки кабачків. Рецептів її приготування існує безліч.

Кожна господиня має власні секрети приготування смачних і корисних страв з кабачків, а ще більше рецептів можна знайти в Інтернеті.

