

Все про спаржу

Ця рослина з родини спаржевих відома багатьом квітникам, але менш відома овочівникам-аматорам. У народі її називають заячим холодком, наукова ж назва — холодок лікарський. В овочівництві закріпився термін спаржа. Як правило, вирощують її на присадибних ділянках для декоративних потреб. Зелені гілочки використовують при складанні букетів і композицій з квітів, що надає їм неповторної краси, робить оригінальними та вишуканими.

Спаржа — цінна лікарська й овочева культура. Дорослі рослини заввишки 0,5 — 2,5 м, з характерним товстим кореневищем, що несе на собі стебла та зачатки майбутніх пагонів. Коренева система поверхнева, складається з видовжених товстих коренів, які накопичують поживні речовини. Пагони вкриті лусками (видозміненими листками) і пучками тонких кладодіїв (пагонів). Спаржа належить до дводомних рослин, тобто чоловічі і жіночі квіти розташовані на різних рослинах, хоча зустрічаються й однодомні екземпляри.

Квітки дрібні, білі, виходять на стеблі з-під лусок. Плід — кругла ягода, яка спочатку має зелене забарвлення, а потім червоніє. Насіння чорного кольору, утворюється при перехресному запиленні.

Наукова назва рослини відображає її лікарські властивості, зумовлені своєрідним хімічним складом. Спаржа містить вітаміни В₁, В₂, РР та С. З мінеральних речовин виявлено кальцій, калій, магній, фосфор, залізо, а також азотовмісну речовину аспарагін. У стиглих ягодах міститься до 36% цукрів і до 16% ефірної олії.

Як лікарську сировину використовують кореневища і молоді пагони. Споживають ліки при захворюваннях серцево-судинної системи, нирок, ревматизмі, подагрі. Є наукові дані про те, що спаржа знижує артеріальний тиск, підсилює роботу серця, знімає втому. Виготовлені з неї препарати діють і як сечогінний засіб.

У домашніх умовах із спаржі виготовляють лікувальні настої

та відвари. Для цього столову ложку сухих подрібнених кореневищ і пагонів заливають склянкою окропу, посуд ставлять у тепле місце або закривають. Через 2 — 3 год настій проціджують. Вживають по чверті склянки за 20 хв до їди. Відвар із коренів широко використовують у народній медицині при запаленнях сечового міхура, посиленому серцебитті, ревматизмі.

В овочівництві спаржу культивують ще з сивої давнини. Цей вишуканий овоч вживали в їжу в давньому Єгипті, Римі, Греції. Більш як 2000 р. тому спаржу почали вирощувати у Франції, звідки вона поширилася в інші країни Європи, де і по нинішній день вважається делікатесом.

У їжу використовують молоді соковиті пагони двох видів: білі — етіоловані, які вирощують без доступу світла, і зелені. Зелені пагони спаржі поживніші, ніж білі, оскільки містять у 2 рази більше аскорбінової кислоти (вітаміну С). Вирощування спаржі у відкритому ґрунті дає змогу одержувати ранню дієтичну продукцію, яка надходить разом з ревеном і щавлем. Це значно розширює набір овочевих продуктів для столу, оскільки ранньою весною їхня нестача відчувається дуже гостро.

У світовій селекції нараховується близько 100 сортів спаржі. Згідно класифікації, їх поділяють на 3 групи: зеленоголові, червоноголові та білоголові. В нашій країні поширені сорти Аржантейська рання, Мері Вашингтон, Урожайна 6. Крім сортових рослин, на присадибних ділянках вирощують багато місцевих форм, які найкраще пристосовані до умов даної території.

Агротехніка вирощування

Спаржу розмножують вегетативно і насінням. Я віддаю перевагу другому способу. Для цього у відкритому ґрунті готують відповідну ділянку, яка слугуватиме розсадником. На 1 м² площі вношу 10 кг перегною або компосту, 20 г аміачної селітри, 30 г суперфосфату, 10 г сульфату калію. Грядку добре перекопую і вирівнюю. Насіння спаржі можна висівати навесні та восени. Восени я висіваю свіжозіbrane насіння. Сію в борозенки на відстані 20 — 25 см. Приблизна норма витрати насіння — 10 — 15 г/м². Відра-

зу після сівби поверхню ґрунту мульчую перегноем-сипцем. Оптимальні осінні строки висіву — перша — друга декади жовтня.

Якщо висіваю насіння навесні, відповідно обробляю його: калібрую і замочую на декілька діб у теплій воді (+ 25°C), щоденно її змінюючи. Весняний строк сівби припадає на кінець березня — початок квітня. Догляд за розсадою полягає у знищенні бур'янів, розпушуванні ґрунту та поливах. Особливої уваги потребує спаржа у перші дні після появи сходів. До речі, вони нагадують дрібні фіолетові шильця із закрученими верхівками. Сходи дуже тендітні, тому в цей час необхідно ретельно розпушити ґрунт, щоб полегшити надходження кисню до кореневої системи, знищити всі проростки бур'янів. Коли посіви загущені, через 2 — 3 тижні проріджую їх, залишаючи рослини на відстані 15 см одна від одної, підживляю розведеною у воді гною (1:10).

На зиму поживні пагони зрізаю, розсадник мульчую перегноем або торфом. Розсада спаржі придатна для висаджування на постійне місце у дворічному віці. Найкраще розвинуті рослини можна пересаджувати і в перший рік. Для цього восени наступного року викопаю їх. Цей захід слід проводити дуже обережно, щоб максимально зберегти кореневу систему.

Спаржа найкраще росте і розвивається на супіщаних, високопродуктивних ґрунтах. Не терпить кислих, заболочених ґрунтів з близьким залеганням ґрунтових вод.

Перед висаджуванням розсади на ділянку вношу до 15 кг перегною і 0,4—0,5 кг деревного попелу на 1 м². Перекопую ґрунт на глибину штика лопати (оскільки коренева система поверхнева, поживні речовини мають знаходитися у верхньому шарі). Розсаду висаджую у підготовлені лунки глибиною 30 см. На дно засипаю піввідра перегною і 10 г аміачної селітри. Відстань між рослинами в ряду — не менше 30—40 см, між рядами — 80—100 см. Засипану суміш добре перемішую з ґрунтом і формую конус. На верхині конуса розміщую кореневища, а корені розправляю по боках. Після цього лунку обережно засипаю розпушеною землею і поливаю.

Протягом двох вегетацій за

Щедра грядка

рослинами старанно доглядають: розпушують ґрунт, знищують бур'яни, підживлюють гноївкою (1:10). Кожної осені стебла зрізають, грядки мульчують перегноєм. Урожай починають збирати на другий рік після висаджування на постійне місце. Зелені пагони зрізають на висоті 20—25 см. Щоб зберегти етіолозовані (білі) пагони, на грядку настилають шар ґрунту суміші завтовшки 30 см і такого складу: 1 частина ґрунту + 2 частини торфу або перегною. Як тільки на вершині гребеня з'являються верхівки, пагони розкопують і виламують біля основи. У перший раз збирають по 2—3 пагони в куцях, але не більше, оскільки це може стати причиною зниження продуктивності рослин у наступні роки. Слід зауважити, що в період збирання врожаю рослинам потребують оптимального зволоження ґрунту, інакше пагони формуються волокнистими й набувають гіркого смаку. Збирають спаржу для їжі до кінця травня — середини червня. Потім гребені розрівнюють, рослини підживлюють гноївкою (1:10) та мінеральною селітрою — 15 г на 10 л води.

Як виростити налісний?

На насінніві потреби відбирають здорові (не ушкоджені хворобами й шкідниками), високопродуктивні рослини. Під час збирання врожаю ведуть спостереження. Коли гніздо спаржі утворює велику кількість пагонів з ніжною консистенцією, щільними головками, його залишають на дозрівання. У таких рослин пагони не виламують. На насіння залишають до 5—6 гнізд з розрахунком, щоб серед них були чоловічі та жіночі екземпляри. За насінниками старанно доглядають: розпушують ґрунт, знищують бур'яни, поливають, підживлюють. Збирають ягоди, коли вони почервоніють. Складають їх до посуду, перетирають руками і залишають на 3—5 днів для дозрівання. Потім добре промивають, просушують, провівають. Зібране насіння зберігають у паперових пакетах або мішечках у сухому місці.

Збирання спаржі

Етіолозовані пагони споживають якомога швидше, оскільки вони швидко зеленіють. В разі необхідності збирання використовують чорні плівкові пакети. За таких умов спаржа не втрачає якості до 5 днів. Зелені пагони можна тримати в холодильнику до 15—20 днів при температурі від 0° до плюс 1°, інакше пагони грубішають і втрачають поживність.

Спаржа на столі

Використовують спаржу для приготування різних страв, причому вони відзначаються витонченим смаком, легко засвоюються організмом людини.

Спаржа відварена з сухарями

Пагони очищують і відварюють у підсоленій воді протягом 20—25 хв. Потім їх розрізають на шматочки, викладають на блюдо. Зверху поливають розтопленим вершковим маслом і посипають меленими сухарями.

Салат із спаржі

Відварену спаржу ріжуть на шматочки завдовжки 2 см, додають порізану варену картоплю, зелену цибулю, консервованний зелений горошок і заправляють майонезом. Спаржу можна поєднувати у салатах з відвареними яйцями, морквою, столовими буряками. Пропорцію між овочами встановлюють, виходячи з власних уподобань.

Спаржевий суп

500 г спаржі, 1 л води, 2 ст. ложки вершкового масла,

1 ст. ложка борошна, 1 ст. ложка цукру, 2 яєчних жовтки, половина склянки вершків або сметани.

Для приготування беруть етіолозовані пагони. Головки відрізають і тушкують до готовності у невеликій кількості води. Стебла відварюють в 1 л води, добре розтирають, додають тушковані головочки і вершкове масло. Окремо готують заправку: сметану або вершки змішують з цукром, сіллю (за смаком), борошном, яєчними жовтками і доводять до кипіння. За 5 хв до готовності додають зелень (кріп, петрушку). Суп заправляють і подають до столу.

Спаржа, запечена в духовці

Відварену спаржу ріжуть на шматочки завдовжки 2—3 см, рівномірно викладають на сковороду і заливають молочним соусом. Для приготування соусу беруть 0,5 л гарячого молока, 50 г пасерованого борошна і 50 г масла. Суміш варять протягом 5 хв. Страву запікають у духовій шафі 15—20 хв.

В. П. Карпенко,
вчений агроном
Черкаська обл.

Служба взаємодопомоги

Деякі городники зрізають бадилля картоплі, обламують листя на капусті, буряках. На мою думку, це можна робити лише на завершальних стадіях росту і розвитку рослин, щоб не зашкодити їм. Чи правий я?

Л. А. Педченко,
м. Нова Каховка,
Херсонська обл.

Чи скошувати бадилля картоплі

Задля продовольчих потреб картоплі потрібно збирати, коли відмирає бадилля, або через 10—12 днів після його скошування, тобто тоді, коли приріст бульб припиняється і шкірка на них перестає шкідуватися нігтем.

На насіння деякі ячені й практики рекомендують скошувати бадилля картоплі через 15—20 днів після цвітіння рослин, а викопувати бульби, як тільки на них зазробиється шкірка. У цей період бадилля починає старіти й пошкоджується грибами, особливо фітофторозом. Тому його краще швидше скосити і забрати з ділянки, щоб спори гриба не падали на ґрунт і не заражували бульб. Після викопування їх озеленоють на рослинному світлі, тоді вони добре зберігаються і тривалий час не проростають. А це підвищує якість садивного матеріалу.

О. Ю. Барабаш

Як врятувати капусту?

Я передплачую журнал «ДСГ» з початку його випуску, в ньому багато потрібної мені інформації, корисних порад. Торік вирішив завести у себе на ділянці капусту. Виростив розсаду, засадив нею грядку, вийшло 80 кущів. З ранньої весни поливав, поміж капустою, як порекомендували сусіди, посадив тютюн, поклав ялинові гілки, посипав попелом.

І що ж з того вийшло? Капуста в мене зимового сорту, як називається, не знаю. Спершу всі листки капусти були в дірках, потім підросла, стала красивою, розкішною, почали зав'язуватися головки. Та ось трапилася нова біда: з'явилася гусінь. Спочатку літали білі метелики, вони почали відкладати яйця на листках капусти. Я їх ретельно збирав, але, мабуть, не всі, бо невдовзі з'явилася гусінь. Спочатку на листках, а потім і на головках. Поїдає все підряд, особливо головки. Колір гусені зелений. Збирати її — робота копітка й малоефективна.

Що робити, порадьте, люди добрі, як зберегти капусту і як боротися з гусінню? Можливо, є якісь народні методи захисту капусти від гусені.

С. П. Футорняк,
городник-аматор,
281780, Хмельницька обл.,
м. Дунаївці,
вул. Київська, 20, кв. 4