

Брюссельська капуста

Брюссельська капуста — найбільш поживна серед усіх видів капусти, вона набагато смачніша від білоголової. Її невеличкі головки містять 6,25% білка і до 120 мг% аскорбінової кислоти — вітаміну С на 100 г сирої маси. Це справжня скарбниця мінеральних солей: калію, натрію, кальцію, магнію, заліза, марганцю та інших макро- і мікроелементів. Вітаміни й мінеральні солі сприяють нормальному обміну речовини в організмі, лікарі рекомендують її вживати людям із захворюваннями серцево-судинної системи. Саме тому брюссельська капуста дуже популярна в багатьох країнах світу, а у Великобританії без неї не обходиться різдвяний обід.

Біологічні особливості культури

Брюссельська капуста — дворічна рослина. У перший рік утворює стебло з невеличкими головочками, а на другий рік цвіте і дає насіння. Воно дрібне — в 1 г 300—350 штук. Схожість зберігає до 4—5 років.

Стебло може сягати висоти від 40 см до 1 м. На ньому рідко розміщуються на довгих черешках листки, у пазуках яких утворюються короткі пагони, а на верхівках зав'язуються дрібні головки діаметром 2—5 см.

Ця овочева культура холодостійка — насіння проростає при температурі плюс 5—6°. Оптимальна температура для росту і розвитку рослин — 18—20°C. Капуста вибаглива до вологи. Якщо її не вистачає, рослини можуть скидати листя і припиняти ріст.

Технологія вирощування

Ділянку для вирощування капусти вибираю добре освітлену, захищену від вітрів. Найкращі попередники для неї — огірки, овочевий горох, цибуля, картопля. Рослини добре ростуть і розвиваються лише на родючих та достатньо удобрених ґрунтах, тому пізно восени на грядку вношу перегній з розрахунку 50 кг на 10 м² і мінеральні добрива (на

На наших городках з різних видів капуст найбільш поширена білоголова. Майже цілий рік використовуємо її для приготування різних страв, а також споживаємо у сирому й переробленому вигляді. Брюссельська капуста не користується таким попитом у городників, її не часто зустрічаємо на прилавках магазинів та ринків. Таке ставлення зумовлене недостатньою обізнаністю населення щодо агротехніки вирощування цієї культури, нестачею посівного матеріалу, обмеженим вибором сортів. Я хочу, щоб моя стаття допомогла багатьом городникам полюбити цей цінний овоч.

10 м²): 0,15 кг аміачної селітри, по 0,20—0,30 кг суперфосфату та калійної солі. Брюссельська капуста, як і всі види капусти, не терпить закислених ґрунтів, тому в разі необхідності додатково вносять вапно або крейду з розрахунку 300—700 г на 1 м² (норма внесення залежить від кислотності ґрунту).

Навесні ґрунт на ділянці ретельно розпушують, до висаджування розсади підтримують його у чистоті від бур'янів стани. Оскільки ця культура має довгий вегетаційний період, вирощують її розсадою. Найбільш поширений середньопізній сорт — Геркулес 1342. Його вегетаційний період становить 140—150 днів, висота стебла 50—90 см, за сезон утворюється близько тридцяти головочок.

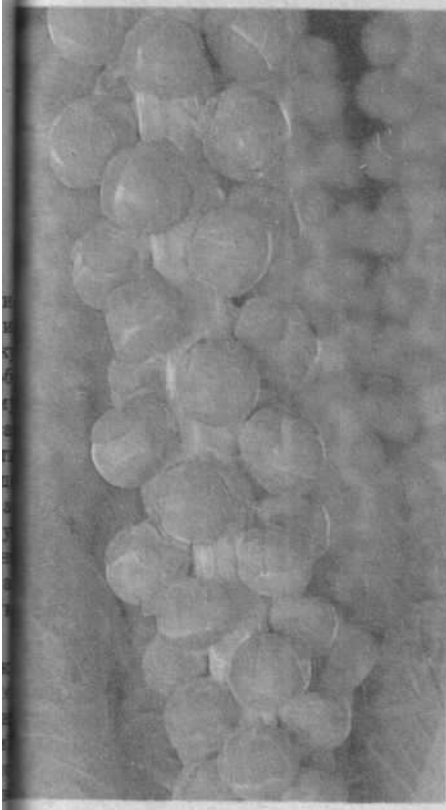
Відповідно до вегетаційного періоду сорту та строків одержання продукції необхідно розрахувати початок вирощування розсади. Наприклад, коли ми плануємо споживання брюссельської капусти на кінець вересня, то до вирощування розсади потрібно приступати наприкінці квітня (від 30 вересня відраховуємо >150 днів — вегетаційний період). Якщо ж планується споживати капусту в липні, то насіння слід висівати в лютому. Відповідно обираємо і спосіб вирощування

розсади. У першому випадку використовую спеціальні розсадники. З осені ґрунт у розсаднику перекопую і вношу органічні добрива (перегній). На власному досвіді переконався, що під розсаду капусти недоцільно вносити свіжий гній, бо це призводить до переростання рослин. Така розсада погано переносить пересаджування, а дорослі рослини пізніше вступають у плодоношення. Навесні ґрунт ретельно розпушують і вирівнюють поверхню.

Перед сівбою насіння сорту відбирають щупле і недорозвинене. Калібрую у 3%-ному розчині кухонної солі (30 г на 1 л води) після чого добре промиваю чистою проточною водою. Щоб зменшити ураженість рослин хворобами, насіння замочую протягом 20 хв у 1—2%-ному розчині марганцевокислого калію або 0,01%-ному розчині стимулятора росту — гумату натрію.

Висіваю в розсадник у другій третій декаді квітня. Сію в борозенки на глибину 2 см, ширину міжрядь 15 см. Орієнтовна норма висіву насіння на 1 м² площі 1,5—2 г. Якщо стоїть суха погода посіви поливаю. Сходи з'являються дружно і не витягуються, оскільки гумат натрію ефективно впливає на ріст і розвиток розсади. Рослини ростуть рівномірно і мають інтенсивно зелене забарвлення, що в майбутньому позитивно позначається на загальній урожайності.

Догляд за розсадою полягає у своєчасних розпушуваннях міжрядь, знищенні бур'янів, прорізанні сходів, якщо вони загущені. Слід зауважити, що технологія вирощування розсади повинна бути спрямована на одержання здорових рослин, які мають добре розвинуту кореневу систему, адже брюссельська капуста може мати висоту 1 м і більше. Якщо рослина слабіє і погано розвивається, це буває за несприятливих погодних умов, підживлюють їх мінеральними добривами у поєднанні з органічними. Розчин мінеральних добрив готують так: на 10 л води додають 20 г аміачної селітри, 40 г суперфосфату, 10 г сульфату калію. Через тиждень поливають ґноївкою, розведеною у співвідношенні 1:10. Після кожного поли-



живлення поливаю чистою водою. Не слід допускати перезволоження ґрунту, бо це може стати причиною захворювання на чорну ніжку. Уражені рослини в'януть і падають, а на стеблах утворюються чорні перетяжки. Розсада випадає цілими ділянками. Якщо виявлено перші вогнища захворювання, необхідно припинити поливи, частіше розпушувати міжряддя, а ґрунт обпудрити деревним попелом. На постійне місце розсаду висаджую у віці 35—40 днів.

Для одержання продукції брюссельської капусти в літній період розсаду починаю вирощувати у льотому. Для цього використовую парник на біологічному обігріві. Товщина шару біопалива — 70 см. Ґрунтосуміш готую з двох частин городньої землі та однієї частини перегною. Засипаю ґрунтосуміш у парник шаром 15 см, коли біопаливо почне добре горіти і виділяти тепло. Через 2 дні приступаю до сівби. Вирощую розсаду за технологією для ранньої капусти. Щоб мати надранню продукцію, частину рослин у віці 15 днів пікірую в торфоперегнійні горщечки. Вік розсади становить 60 днів.

Висаджую рослини на грядки за схемою 70×40 см. Під час садіння заглиблюю до першого справжнього листка і добре поливаю. Подальший догляд такий самий, як і за білоголовою капустою. Якщо ґрунт легкого механічного складу, рослини необхідно декілька разів підгорнути, щоб вони не падали.

Головки збираю вибірково, коли досягнуть. Вони повинні бути твердими і мати розмір не менше волоського горіха. За два тижні до завершення сезону вирощування прищипую верхівковий пагін, це сприяє досягненню врожаю. Зібрані головочки можна зберігати у поліетиленових пакетах в холодильнику протягом двох—трьох місяців. Викопані з корінням рослини тримаю прикопаними у підвалі. При такому способі зберігання відбувається перерозподіл поживних речовин на користь продуктивних органів, що сприяє наростанню маси головочок.

Посадивши на своїй присадибній ділянці брюссельську капусту, матимете змогу готувати не тільки смачні, але й висококалорійні страви у своєму повсякденному меню.

Брюссельську капусту споживають свіжою (у салатах), тушкованою, відвареною, засмаженою і запеченою з іншими овочами.

Салат. Головочки мийть і дрібно нарізують. Додають нарізану цибулю, зелень петрушки й кропу. Усе перемішують і заправляють майонезом. До салату можна додавати терту моркву, зелений горошок, свіжі помідори та огірки.

Капуста тушкована з овочами. Головочки складають у посуд, додають нарізану цибулю, солодкий перець, помідори, натерту моркву. Суміш тушкують у невеликій кількості води. За 10—15 хв до готовності додають зелень кропу, олію або вершкове масло, сіль і спеції.

Капуста смажена. Головочки відварюють у підсоленій воді. Після цього відкидають на друшляк, кладуть на гарячу сковороду з олією і підсмажують з усіх боків разом з нарізаною цибулею. Страву викладають на тарілку і подають до столу.

В. П. Карпенко

ОВОЧІ ІЗ ЗАКРИТОГО ҐРУНТУ

У літньо-осінній період вирощують основну кількість овочевої продукції, а в зимово-весняний її набагато менше. Якщо у липні-вересні надходить близько 58% загальної кількості свіжих овочів, то у квітні-травні лише 4,8%. Найменш тривалий період споживання у свіжому вигляді таких овочів, як помідори, огірки, перець солодкий тощо. Це стосується і зеленних культур. Отже, у надходженні свіжих овочів простежується сезонність. Щоб забезпечити конвеєрне виробництво свіжої, високовітамінної продукції, особливо у нерезонний період, потрібно вирощувати її в теплицях і парниках.

В умовах України у спорудах закритого ґрунту можна вирощувати огірки, кабачки, дині, кавуни, помідори, перець солодкий, баклажани, ранню й цвітну капусту, редиску, салат, капусту пекінську, кріп, шпинат, зелень цибулі, петрушку, селеру, буряки столові, щавель, а також ревень. Їх вирощують у зимових (заскленних) та плівкових теплицях з різними видами обігріву, в парниках і утепленому ґрунті.

Найбільш удосконаленим видом закритого ґрунту є зимові теплиці. Вони розраховані на підтримання внутрішньої температури 25—28°C у найхолодніший період року. У таких теплицях можна вирощувати всі зазначені культури, починаючи з січня. Економічно вигідно в них з січня вирощувати огірки й помідори через розсаду, одержану з електродосвічуванням. Міжряддя їх ущільнюють капустою пекінською, насіння якої висівають за 2—3 дні до висаджування розсади основної культури або одночасно з нею. Товарна продукція зелені капусти пекінської надходить через 30—35 днів.

Як ущільнювач огірків і помідорів та інших культур, які вирощують у теплицях і парниках, можна використовувати капусту пекінську.

Пропоную

...чотириста сортів різного насіння. Висилаю каталог у конверті замовника.

Надія Йосипівна Король,
252146, Київ-146, а/с 235-7