

КАПУСТА БІЛОКАЧАННА



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ КАПУСТУ БІЛОКАЧАННУ

Капуста білокачанна – улюблена городня культура не лише в Україні. З овочевих рослин капуста дає найвищі врожаї за найменшої собівартості та витрат праці, вона невибаглива до складу ґрунту і погодних умов, здатна довго зберігатися у свіжому вигляді.



Урожайність: до 80-100 т з 1 га або до 8-10 кг з 1 м².

Визрівання: 25-65 днів в залежності від сорту і кількості світла.

Калорійність: 27 ккал на 100 г.

Хімічний склад: вітаміни А, В₁, В₂, В₅, С, К, РР, U, а також калій, кальцій, магній, цинк, марганець, залізо, сірка, йод, фосфор, фруктоза, фолієва кислота, пантотенова кислота, клітковина і грубі харчові волокна.

Лікувальні властивості білокачанної капусти були відомі давно: капуста має протизапальні властивості, стимулює вироблення шлункового соку і обмінні процеси організму, позитивно впливає на серцеву діяльність, корисна при подагрі, захворюваннях нирок, жовчнокам'яної хвороби і ішемії. Завдяки великій кількості клітковини і харчових волокон капусту включають в розвантажувальні дні і різні дієти.

Білокачанна капуста – **практично універсальний овоч**, її їдять у свіжому вигляді в салатах, квасять і маринують, варять, смажать, тушкують і запікають. Багато хто любить капустяні котлети, запіканки, пироги та млинці з начинкою з капусти, голубці, борщ.

ЯК ВИРОЩУВАТИ КАПУСТУ: З НАСІННЯ ЧИ РОЗСАДИ?

Білокачанну капусту вирощують двома способами: розсадним і безпосередньо з насіння (без використання розсади). Часто городники купують уже готову розсаду капусти і висаджують на ділянці. Але в такому разі невідомо з якого насіння вона вирощена, як і чим обробляли сіянці.

Щоб отримати здоровий урожай капусти, краще самостійно посіяти насіння на розсаду – в домашніх умовах це не дуже складно. Крім того, ранню капусту краще вирощувати саме розсадним способом, щоб отримати більш ранній урожай.

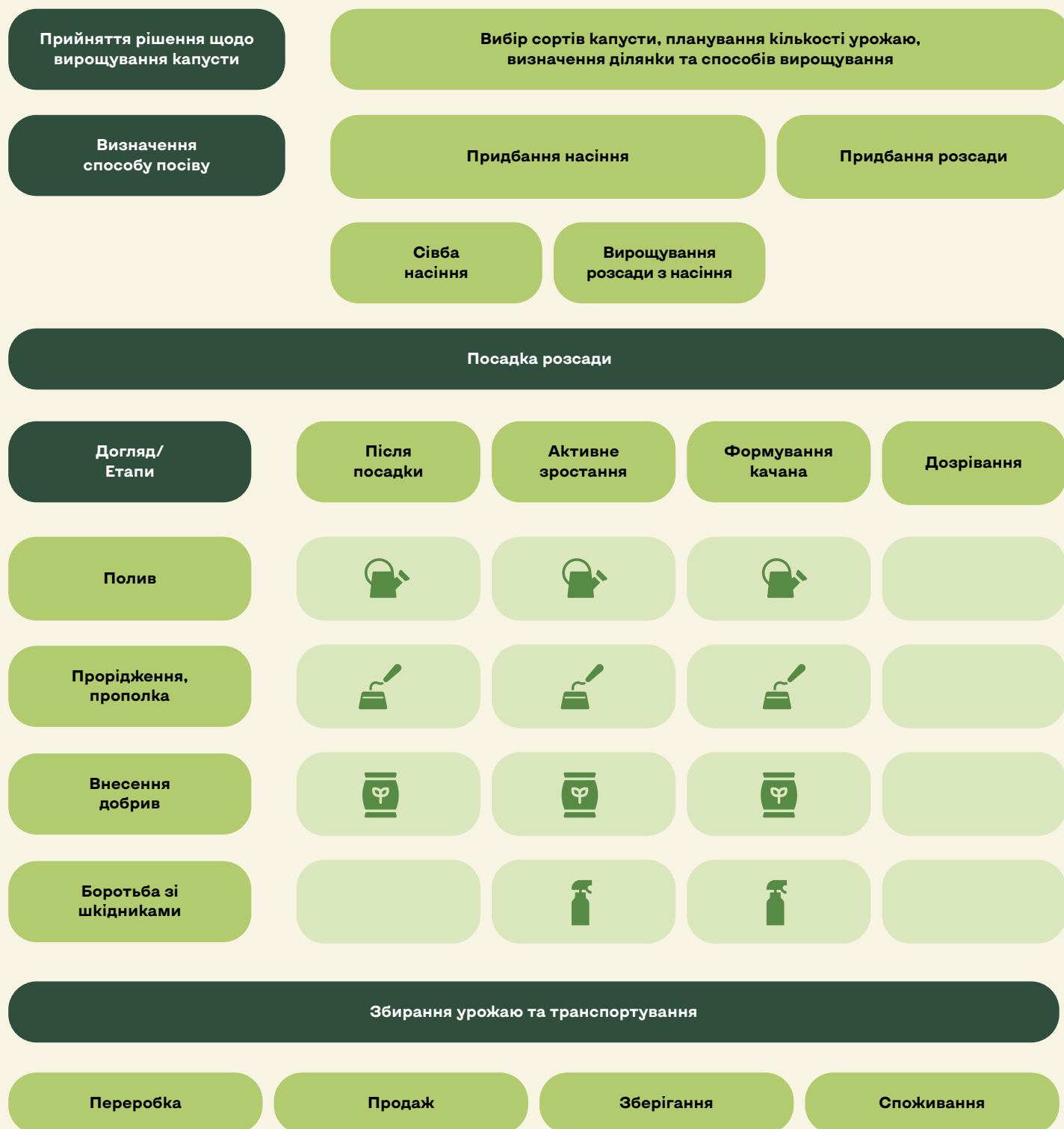
Якщо вдома немає місця для розсадних ємностей або вам не вистачає часу на посадку рослин у ґрунт (у тому числі придбаних на ринку), на допомогу прийде менш популярний, але

не менш врожайний спосіб – вирощування капусти без розсади! Також цей спосіб дозволить вирощувати овоч тим, у кого з якихось причин капуста розсада погано росте.

Найчастіше одразу у відкритий ґрунт на постійне місце сіють ранні та середні сорти капусти, рідше – пізні. Процедуру проводять з кінця квітня до кінця липня. В цілому, такий метод вирощування досить простий, головне – створити сприятливі умови для проростання насіння.

Для того, щоб оцінити скільки 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 капусти – скористайтесь алгоритмом зображеним на Рис. 1.

Рис. 1. Капуста білокачанна: від купівлі насіння до споживання



Переваги безрозсадного методу вирощування капусти.

Економія місця і часу. Рослини почуваються краще, швидше ростуть і дозрівають (у середньому на 10-12 днів), дають вищу врожайність. Капуста під час зростання відчуває менше стресу. Рослини краще переносять посуху, адже коріння отримує живлення і вологу з більш глибоких шарів ґрунту; як відомо, капуста дуже вологолюбна, і така особливість дозволить їй краще розвиватися.

Недоліки безрозсадного методу вирощування капусти.

Для посіву знадобиться більше насіння, ніж для вирощування розсади, тому що певна його частина неминуче загине або буде з'їдена шкідниками. Для цього способу суворіші вимоги до розташування грядки та якості ґрунту. Після появи сходів потрібно більше заходів щодо догляду та захисту капусти. Щоб мінімізувати недоліки даного методу достатньо підготувати насіння та лунки і правильно провести посів, а у період вегетації приділяти рослинам максимум уваги.

Щоб отримувати врожай свіжої капусти тривалий час, варто висівати/висаджувати кілька сортів або гібридів капусти різних груп стиглості – від суперранніх до пізньостиглих. Але для початку потрібно розібратися, які сорти або гібриди (насіння, отримане у результаті схрещування різних сортів) капусти вибрати.

ЯК ВИБРАТИ ЯКІСНЕ НАСІННЯ

Перед тим як купувати насіння білокачанної капусти, варто визначитися з тим, як ви плануєте використовувати урожай: їсти у свіжому вигляді, запікати, заквашувати на зиму, оскільки капуста буває різна за часом зростання – **рання, середня та пізня**.

Ранні сорти капусти не придатні для зберігання, мають невисоку врожайність, проте чудові смакові якості.

Середні сорти мають більшу врожайність, вищу стійкість до хвороб та розтріскування, а також придатність для короткотривалого зберігання.

Пізні сорти вирізняються високою врожайністю, у них гарна стійкість до хвороб та відмінна транспортабельність, досить тривалий період зберігання. Така капуста у своїх тканинах накопичує найменше нітратів, тому вважається найбільш безпечною для здоров'я. Пізньостиглі сорти – прекрасна основа для тушкованих овочів, голубців та засолювання.

Існує безліч сортів та гібридів білокачанної капусти. Вони різняться виглядом, смаком, врожайністю, часом дозрівання, морозостійкістю, посухостійкістю, стійкістю до хвороб, здатністю до тривалого зберігання і навіть розміром качана. Якщо насіння фасоване, то зазвичай уся інформація зазначена на упаковці.

Для отримання гарного врожаю капусти необхідно купити якісне насіння з високою схожістю, тому не заощаджуйте на насінні – купуйте його у спеціалізованих магазинах, інакше ризикуєте втратити власні кошти, час і не отримати бажаного врожаю.

Для вибору сорту насіння зверніться за консультацією до продавця у магазині, чи скористайтеся порадами на веб-сайтах компаній, що спеціалізуються на продажах насіння.

Якщо вагаєтесь щодо якості наявного насіння, то можна в домашніх умовах провести попередню **перевірку насіння на схожість** – здатність насіння утворювати нормально розвинуті проростки.

Перший спосіб. Відберіть 10 типових насінин. Посійте в теплому приміщенні в підготовлену посудину з ґрунтом, полийте і через 10 днів отримаєте результат.



Другий спосіб. На невелику тарілку розкладіть паперові серветки, змочіть їх водою, покладіть на них насіння (не більше 10 штук), прикрийте поліетиленовою плівкою, залиште у теплом місці (не вище 20-23 °C), щодня спостерігайте за насінням і за потреби додавайте воду. Якщо з 10 насінин проросло 6 – значить схожість 60%. Чим швидше насіння проростає, тим більше у нього енергії, отже попереду вас чекають дружні сходи на грядках і гарний урожай.

ЯК ВИРОСТИТИ РОЗСАДУ З НАСІННЯ

На кожній упаковці з насінням вказано дату висіву насіння на розсаду та у відкритий ґрунт. Ємність для розсади обирають в залежності від того, чи в майбутньому ви будете її пікірувати (розсаджувати), якщо так – сійте насіння масово на невеликій відстані у ящики, горщики чи теплички.



Зробити **міні тепличку для розсади** з підручних матеріалів дуже просто – можна використати блістерну упаковку з кришкою від харчових продуктів, де потрібно зробити два отвори для зливу зайвої води у нижній частині теплички і два отвори у кришці для циркуляції повітря (щоб верхній шар ґрунту не покривався мохом чи пліснявою). Зробити отвори можна розігрітим на вогні цвяхом або шурупом.

Масовий посів насіння в загальну ємність – простий і швидкий спосіб пророщування насіння. При появі у саджанців 3-4 справжніх листків, саджанці із загальних ящиків потрібно пікірувати (пересадити) в окремі горщики. Якщо ви не захоплюєтесь пікірування маленьких рослин, то краще висівати насіння одразу в одинарні горщички, торф'яні таблетки, стаканчики чи спеціальні теплички. Часто капусту на розсаду сіють в невеликі вуличні парнички, що прикриваються на ніч склом або плівкою.

Виходячи з планів посадки розсади в ґрунт, сіяти капусту на розсаду необхідно на 30-60 днів раніше (читайте на звороті упаковки з насінням).

Чимало городників для вибору дати посіву користуються **місячним календарем**, оскільки ще дуже давно люди визначили вплив місяця на зростання 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. Завжди дивіться дати посіву на упаковці з насінням.

Ґрунт для посіву капусти повинен бути поживним і пухким. Його можна або купити у спеціалізованому магазині або підготувати самостійно, бажано робити це ще з осені, але якщо ви не встигли, то готуйте його перед посівом. 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 використовувати 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 хвилин занурюють у теплу воду (близько 50 °C), а потім на 5 хвилин у холодну. Зверніть увагу, що обробляти таким чином дражоване насіння (покрите шаром захисної і поживної оболонки) чи інкрустоване насіння (має тонку водорозчинну оболонку, збагачену росторегулюючими знезаражуючими речовинами) не можна!

Насіння потрібно висівати на глибині у 10 разів більше ніж розмірів самого насіння. Після висіву необхідно добре полити ґрунт і чекати появи сходів. Надалі поливи потрібно проводити по

мірі підсихання ґрунту на глибину, що не перевищує глибину висіву насіння. Для формування потужної кореневої системи розсаду пікірують (проріджують) або зразу ж висаджують в окремі стаканчики.

Оптимальними умовами для появи сходів білокачанної капусти є температура 20 °С, потім її знижують до 17 °С вдень і до +10 °С вночі. Для цвітної капусти температура має бути вище на 5-7 °С.

Підживлення розсади комплексними добривами (саме комплексними, бо внесення 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 чи прикриваючи розсаду марлею, а якщо це вуличний парник – то просто знімають плівку.

Вибір вирощеної розсади. За день до вибирання розсаду взагалі не поливають – щоб розсада не ламалася у дорозі і її було легше витягти з розсадника. Для транспортування розсади на місце висадки її обережно витягують з розсадника і щільно ставлять в ящики, намагаючись не струсити ґрунт. Якщо розсаду важко витягувати з ґрунту і вона полита, то рослини транспортують поклавши на бік.

ЯК ВИБРАТИ РОЗСАДУ НА РИНКУ

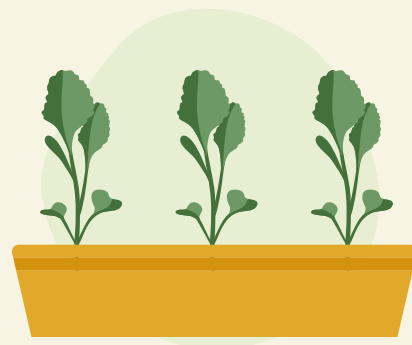
Якщо ви не встигли виростити власну розсаду, її можна купити на ринку у іншого городника чи у спеціалізованому магазині. Ось **декілька порад**, як це зробити правильно.

Зовнішній вигляд. У рослини не повинно бути жовтого листя або гілок. Колір листя повинен бути насиченим зеленим і рівномірним без плям.

Висота. Розсада однієї культури і сорту повинна бути однаковою по висоті. Це говорить про те, що рослини вирощували в стабільних умовах мінерального підживлення, поливу, освітлення і температури.

Якість. Новачки часто роблять помилку обираючи перерослу розсаду; великий розмір не завжди означає, що рослина приживеться. Готова до посадки рослина має виглядати здоровою, мати пряме стебло і добре розвинену кореневу систему.

Коренева система. Є два види корневих систем – закрита і відкрита. Закрита розсада продається в окремих ємностях і краще приживається; її вартість вище, ніж у відкритої, але вигода від покупки очевидна. Відкрита розсада вирощена в загальній ємності; у таких рослин існує ризик пошкодження кореневої системи від сонячних променів або фізичних впливів.



ДЕ І ЯК ПРАВИЛЬНО ПОСАДИТИ РОЗСАДУ КАПУСТИ

Розсаду ранньої капусти висаджують у відкритий ґрунт орієнтовно в кінці квітня – на початку травня, коли ґрунт прогрівається до +8... +10 °С, пізньої – з середини травня до початку червня.

Який ґрунт потрібен капусті для нормального зростання?

➔ Капуста може рости на різних ґрунтах, крім дуже легких піщаних і щербінчатих, які погано утримують вологу. Ідеальний ґрунт для капусти – родючі суглинки з легкою структурою і низинні торфовища. Такі ґрунти здатні утримувати вологу і одночасно бути добре проникними для повітря.

- ➔ Капуста любить ґрунт з нейтральним рівнем кислотності. Оптимальна кислотність рН 6,4-7,2. Якщо ґрунт на вашій ділянці кислий, необхідно зайнятися його вапнуванням. Для цього восени внесіть на майбутню грядку гашчене вапно або доломітове борошно. На засолених ґрунтах використовують гіпс. Кількість необхідних для розкислення ґрунту речовин залежить від рівня його кислотності.
- ➔ Капусту на кислих ґрунтах або за умов підвищеної температури і вологості часто вражає найстрашніше капустяне захворювання – кіла, ефективних способів боротьби з якою не існує, тому єдина можливість уберегти свої посадки від захворювання – профілактичні заходи.
- ➔ У якості профілактики використовуйте фунгіциди. За тиждень до висадки розсади капусти у відкритий ґрунт обробіть землю бордоською сумішшю (розчиніть 10 ст. л. на 10 л води) або Фітоспорином (1 ст. л. на 10 л води), а потім додайте золу. Фунгіцид захистить посадки від грибкових захворювань, а зола знизить рівень кислотності і збагатить ґрунт необхідними капусті мікроелементами. На ці ділянки з осені на 1 м² має бути внесено 15-20 г хлористого калію, 20-25 г амофосу і безпосередньо перед посадкою 40-45 г сульфату амонію. Внесення сульфату амонію є обов'язковим, адже капуста для свого росту дуже потребує сірки.
- ➔ Капусті потрібна сонячна ділянка з глибоким (понад 2 м) рівнем залягання ґрунтових вод. Хоч цей овоч і вологолюбний, однак постійний застій води негативно впливає на його кореневу систему і може призвести до загнивання коріння.

! Не варто вирощувати капусту на одному місці, вона витягує з ґрунту багато поживних елементів і занадто мало віддає. Через 3 роки культивування на тій же ділянці врожайність культури знизиться до мінімальних показників – відбувається її фактичне здичавіння.

Під час вибору місця також зверніть увагу на попередників, що зростали тут минулого сезону. Краще за все висаджувати капусту після картоплі, ріпи, бобових, огірків, буряка, селери, моркви, цибулі або часнику, а також жита ячменю, пшениці.

На колишнє місце повертати капусту можна не раніше, ніж через 3-4 роки. Якщо ж овоч був вражений кілою, то цей термін збільшується до 7 років – саме стільки живуть спори кіли у ґрунті. На наступний рік на місці зростання капусти рекомендовано висадити цибулю і часник, але доречною буде і посадка коренеплодів, таких самих, що були за рік до капусти.

На постійне місце зазвичай висаджують розсаду, що має 2 справжніх листки. В крайньому випадку допускається наявність 3-4 листків, пізніша пересадка призводить до так званого «стікання» розсади, вона витягується, що приводить до сильної затримки розвитку і качани можуть зовсім не сформуватися.

Висаджувати розсаду капусти краще в ранкові або вечірні години, коли немає прямих сонячних променів. Ідеальною буде похмура погода або невеликий дощ, тоді сіянці швидше приживуться на новому місці. За кілька годин до пересадки ємності з розсадою добре полийте водою, щоб коріння менше травмувалося.

Відстань між рядами капусти залежить від терміну досягання культури:

- ➔ ранні сорти садять на відстані 30 см один від одного – і у рядах, і у міжряддях;
- ➔ сіянці середньостиглих сортів капусти розташовуйте на відстані 45 см;
- ➔ для пізніх сортів відстань між рослинами повинна бути не меншою за 50-60 см.

При посадці розсади капусти у відкритий ґрунт дотримуйтеся таких правил:

- ➔ На підготовленій грядці зробіть необхідну кількість лунок. ґрунт має бути пухким, без жодної грудки.
- ➔ На дно лунки насипте сірникову коробку деревної золи і подрібнену яєчну шкаралупу (захист від капустянки), перемішайте усе з ґрунтом і занурте у лунку розсаду. Якщо на ді-

лянці важкий щільний ґрунт, також додайте у кожную лунку пісок або низинний торф, які розпушать ґрунт.

- ➔ Залейте лунку водою, коли ґрунт насититься водою, поставте в лунку розсаду, засипте її ґрунтом і ретельно ущільніть. Під час висадки рослини заглиблюють в ґрунт до першого справжнього листка.
- ➔ Замульчуйте ґрунт навколо висадженої розсади: укрийте поверхню ґрунту тирсою, подрібненими рештками рослин або ж чорною плівкою для захисту ґрунту від пересихання й перегрівання, зменшення кількості бур'янів.
- ➔ Навколо посадженої рослини можна зробити невелику траншею. За поливу вода йтиме звідти безпосередньо до коріння розсади і не буде розтікатися територією грядки.
- ➔ Ретельно полийте капусту.
- ➔ Якщо на вулиці сонячна погода, укрийте висаджену розсаду газетами або агроволокном. Після вкорінення сіянців захист можна прибрати.

ЯК ВИРОЩУВАТИ КАПУСТУ БЕЗ РОЗСАДИ

Найголовніший позитивний момент **при вирощуванні капусти без розсади** – створення оптимальних умов для рослин, а отже, отримання хорошого врожаю в майбутньому. Капуста, що вирощена без пікіровки (пересадки), нарощує потужну кореневу систему та буде потребувати менше поливів.



Для росту і нормального розвитку капустяної розсади потрібна температура в межах +12...+15 °С. А для сходів і того менше – насіння капусти починає проростати при + 5 °С. Зміцніла розсада може витримати короткочасні заморозки до -3...-4 °С. А різниця між денними і нічними температурами сприятливо діє на капусту – вона виростає міцною та загартованою, їй буде легше протистояти шкідникам та хворобам.

Терміни посіву капусти у відкритий ґрунт залежать від погоди та кліматичних умов. У регіоні з помірним кліматом безрозсадним способом бажано сіяти ранні або середньоранні сорти капусти. Більш пізні сорти можуть не встигнути зав'язати гарні качани. У центральних областях України у відкритий ґрунт насіння ранньої капусти висівають на початку квітня, пізньої – в першій декаді травня. У південних областях капусту пізньостиглих сортів сіють у другій декаді травня, середньостиглих – в кінці квітня – початку і другій декаді травня.

Для прискорення проростання насіння та створення оптимальних умов молодим рослинам потрібно обов'язково передбачити укриття. Укриття встановлюється заздалегідь, щоб перед посівом ґрунт прогрівся. У період зростання розсади воно сприяє підтримці оптимальної для розсади температури та вологості. Для цього переважно використовуються два типи споруд: дуги з натягнутою на них плівкою або обрізані (без дна) пластикові пляшки об'ємом 2-5 літрів.

Для прискорення проростання насіння його можна витримати протягом доби у вологій тканині за температури + 20 °С, а потім висівати.

Підготовка насіння до сівби – важливий момент при вирощуванні безрозсадної капусти. Першочергово потрібно відкалібрувати насіння – вибрати найкрупніше. Зважаючи на те, що період вегетації у капусти досить великий, бажано не ризикувати і взяти для посіву свіже насіння, з напевно гарною схожістю.

Для профілактики захворювань бажано перед посівом провести операцію по знезараженню насіння. Для цього можна використовувати препарати «Фітоспорін», «Фітолавін», «Гліокладін» або всім відомому марганцівку.

Зараз у садових магазинах є спеціальні засоби з комбінованим ефектом, наприклад, препарат «Циркон». Він дозволяє підвищити схожість насіння, стійкість рослин до несприятливих умов вирощування та водночас служить для профілактики грибкових захворювань.

Часто в магазинах продається вже підготовлене насіння, його не потрібно протравлювати та замочувати. Як правило, це досить дороге насіння імпортованих сортів чи гібридів.

Залежно від виду капусти, насіння висівається на глибину 1-1,5 см за наступною схемою: відстань між рядами 50-60 см, між рослинами – 30-40 см.

Ранні сорти сіють набагато компактніше, середнім та пізнім потрібно значно більше місця для зростання.

! Завжди читайте рекомендації, що містяться на звороті пакетика з насінням!

Перед посівом необхідно трохи зволожити намічені лунки. Для профілактики захворювань можна полити розчином «Фітоспорін», приготованого за інструкцією. У кожен лунку на глибину 2 см висівається по 3-4 насінини. Капуста рідко показує 100 % схожість, тому потрібно сіяти із запасом.

Посіви необхідно накрити плівкою або іншим обраним укриттям. Після посіву потрібно підтримувати ґрунт у вологому стані, але не заливати його, інакше сіянці можуть загинути від захворювання «чорна ніжка». Посіви потрібно періодично провітрювати, для цього можна в спекотну погоду відкривати плівку або знімати кришечки з пляшок.

Після появи у сіянців двох справжніх листочків, потрібно залишити найсильніший паросток, а решту видалити. У міру зростання молодій рослині можна потроху підсипати землі. Укриття можна буде прибрати, коли у капусти сформується 3-4 справжніх листочки.

Пам'ятайте, що паростки капусти зможуть боротися за життя тільки десь через місяць, коли сформують 3-4 справжніх листки. Поки цей час не настане, за ними доведеться доглядати особливо ретельно: регулярно прополювати бур'яни, адже молоді сходи не в змозі з ними конкурувати, обробляти від хрестоцвітих блішок та інших шкідників. При появі 4-6 справжніх листків капусту проріджують, залишаючи між сусідніми рослинами в рядку 40-50 см. Раніше цього робити не варто, адже тільки у цьому віці стане зрозуміло, чи уражена рослина килою або чорною ніжкою. Надалі догляд за такими сіянцями мало відрізняється від догляду за капустою, посадженою традиційним способом – розсадою. Її потрібно рихлити та підгодовувати добривами.

Для того, щоб оптимально використовувати грядку з укриттям, можна між рядками з капустою засіяти скоростиглі зелені культури: салат, шпинат, редиску. Або використовувати місце для вирощування розсади, наприклад, однорічних квітів.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ З КАПУСТОЮ

Виростити непоганий урожай здорової капусти можливо, для цього потрібно лише знати який овоч або злак сумісний чи несумісний для сусідства, яку користь або шкоду здатний принести.

Позитивне сусідство:

- ➔ Чорнобривці – чи не найбільш корисні з можливих сусідів – їхні аромати неприємні для більшості літаючих і повзаючих комах, метеликів, молі, медведки, захищають від нематод і грибків. Для найбільшої ефективності їх слід вирощувати заздалегідь в теплиці, висаджувати у вигляді розсади разом з капустою, як навколо, так і серед її грядок.
- ➔ Кріп подобається хижим комахам, залучені його запахом вони швидко знищують популяцію личинок совок – найлютіших ворогів капусти. Він також надає неповторного смаку капусті.
- ➔ Естрагон діє приблизно так, як і кріп. А ще він приманює хижих комах, що поїдають вгодних бурих гусениць, відваджує капустяну міль.

- ➔ Шавлія, гісоп, чабер (не плутайте з чебрецем!) своїм ароматом відганяють метеликів-шкідників (білявка, капусниця, білокрилка), а також блішок.
- ➔ М'ята і полин своїм запахом відганяють майже усіх капустяних шкідників.
- ➔ М'ята, календула і ромашка відлякують мурах, які можуть переносити хвороби капусти.
- ➔ Салати захищають капусту від засилля земляних блішок і капустянки.
- ➔ Огірок та кабачок мають колючі, в'юнкі стебла і шорсткі листя, травмуючі поверхні для слимаків, равликів, що охочі поласувати капустяним листям.
- ➔ Цибуля, розмарин, часник, шавлія, цикорій відганяють мурах та слизьких шкідників запахом.

Несприятливе сусідство:

- ➔ Фенхель є найгіршим сусідом всіх рослин, він відрізняється агресивністю до зростаючих поблизу овочів.
- ➔ Настурція притягує тлю, що є одним з найлютіших ворогів капусти.
- ➔ Морква, ріпа, редис, кмин і пастернак приваблює для метеликів білявок і мінуючої молі, які відкладають на них велику кількість яєць, а личинки потім переповзають і на грядки з капустою.
- ➔ Левкой та петрушка своїми ароматичними властивостями шкодять капусті.
- ➔ Горох, кушова квасоля, полуниця і садова суниця насичують ґрунт несумісними з капустою речовинами.
- ➔ Шпинат, як і капуста, споживає багато вологи, збіднюючи тим самим ґрунт.
- ➔ Помідори, перець і селера вимагають великої кількості поживних речовин, необхідних і зростаючій поблизу культурі.
- ➔ Посадка на одній грядці білокачанної і цвітної капусти – не кращий варіант, незважаючи на родинні зв'язки вони надзвичайно погано уживаються між собою, в результаті знижується їх врожайність.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА КАПУСТОЮ

Догляд за посівами полягає в поливі, підживленні, боротьбі з бур'янами, проріджуванні при безрозсадному вирощуванні, розпушуванні та підгортанні, а також в захисті від шкідників і хвороб.

Полив

Слідкуйте за тим, щоб ґрунт навколо молодих рослин не пересихав. Коли вони підростуть, поливати капусту можна через день, вносячи під кожен кущ близько 2 л води температурою близько 18 °С, поливають капусту вранці і ввечері, в подальшому інтенсивність поливу регулюють залежно від погоди.

Підживлення

Вперше пересажену розсаду підгодуйте через два тижні після висадки у відкритий ґрунт. Для отримання необхідного у цей період азоту внесіть органічні добрива або сечовину. Часто використовують курячий послід (розчиняючи його в воді у співвідношенні 1 частина посліду на 10 частин води), або ж перегній (у співвідношенні 1 до 5) по 1-1,5 л на рослину. При їх відсутності можна використовувати нітроаммофоску з розрахунку 40-60 г/м². Через два-три тижні проводиться ще одна підгодівля тими ж компонентами або комплексними мінеральними добривами. Подальше підживлення проводиться за потребою.



Боротьба з бур'янами

Головна зброя городника у війні з бур'янами – гербіциди, сидерати, біологія, а також сапа та мотика.

Гербіциди – це препарати, що використовуються для боротьби з небажаною рослинністю. Саме гербіциди збільшують врожайність, борються з бур'янами та навіть покращують якість продукції. Гербіциди застосовують як до висіву насіння або висадки розсади, так і під час росту капусти. Який гербіцид вибрати, про це краще проконсультуватися із фахівцями. Водночас, слід пам'ятати, що гербіциди для капусти при широкому застосуванні можуть призвести до забруднення ґрунту, а тому використовуються тільки в разі масової появи бур'яну, при якому інші технологічні засоби виявляються безсилими.



Сидерати – рослини, які вирощують перед посадкою основної культури для збагачення ґрунту корисними елементами. Вони відновлюють запаси гумусу, азоту, покращують структуру та підвищують родючість верхнього орного шару ґрунту. Під капусту рекомендованими сидератами є буркун, люцерна, вика, еспарцет, конюшина, однорічний люпин, горох посівний, сочевиця, кормові боби, овес, фацелія, синяк. Перш ніж **вибрати сидерат для капусти**, потрібно визначитися з тим, яке завдання він повинен виконати і який ґрунт сформувати. Які сидерати сіяти на вашому городі, про це краще проконсультуватися із фахівцями.

Проріджування капусти проводиться при її безрозсадному вирощуванні при появі 4-6 листків (дивіться розділ «**Як вирощувати капусту без розсади**»).

Захист від шкідників

Головні і найбільш часті вороги – хрестоцвіті блішки, гусені, равлики і слимаки, капустяна муха, попелиці, а особливо – білан капустяний. Після їх навали капустяне листя може перетворитися на справжнє решето. Щоб цього не сталося, знищуйте шкідників будь-якими доступними вам способами.

Борються зі шкідниками хімічним способом, чергуючи препарати різних груп, щоб не викликати звикання у комах (наприклад, Децис, Бі-58 Новий, Карате або Актара), але при цьому потрібно дотримуватися заходів безпеки. Який препарат вибрати, про це краще проконсультуватися із фахівцями. Існує чимало народних методів боротьби зі шкідниками капусти.

Розпушування та підгортання

Частий полив робить ґрунт більш щільним, і на його поверхні утворюється кірка. Через неї доступ повітря до коріння капусти ускладнюється і рослина гірше розвивається. З цієї причини регулярно розпушуйте ґрунт навколо кущів, руйнуючи ущільнений шар ґрунту. Однак полив не лише сприяє утворенню земляної кірки, але і оголює нижню частину капустяного куща, тому під час кожного розпушування треба підсипати землю до кожної рослини.

Для проведення підгортання знадобиться ручна мотика або сапа. На відстані 20-25 см від саджанця по колу підгортають землю до стебла. Не можна засипати точку росту. Підгортання зазвичай проводять через **40 днів** після висадки розсади. Городники інколи це роблять вже й через **20 днів**. Далі підгортання проводять через кожні два тижні, а закінчують, коли капуста розкидає листя. За допомогою підгортання борються також з капустяною мухою.

Захист від хвороб

У період розсадного вирощування і в ґрунті рослини найбільш часто страждають від таких хвороб капусти, як чорна ніжка і несправжня борошниста роса.

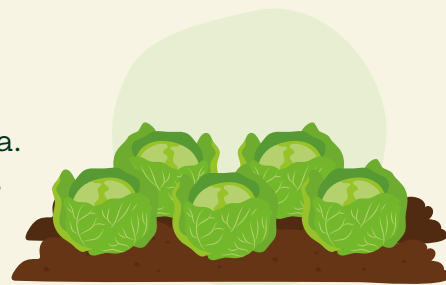
Чорна ніжка – це стеблова гниль сіянця, яка найбільш небезпечна в перші дні і тижні вегетації, в період вирощування розсади. Хвороба починається з почорніння рослини на рівні ґрунту. Гниль швидко оперізує стебло, і сіянець слабшає та вмирає. Для захисту розсади капусти від чорної ніжки можна використовувати фунгіциди системної дії – препарати, що застосовуються у боротьбі з хворобами рослин для знищення або пригнічення росту грибів та їхніх спор. Крім того, для профілактики важливо не допускати тривалого переохолодження посівів і уникати поливу рослин холодною водою.

Несправжня борошниста роса – грибкове захворювання, яке проявляється як на молодих сіянцях у розсадний період, так і під час основної вегетації на дорослих рослинах. Хвороба проявляється у вигляді жовтих плям на верхньому боці листя капусти і у вигляді сірого нальоту зі зворотного боку. У разі появи ознак несправньої борошнистої роси рослини обробляють фунгіцидом.

На теперішній час існує велика кількість препаратів для боротьби з хворобами капусти. Встановити діагноз вашій капусті, вибрати препарат для боротьби з нею, про це краще проконсультуватися із фахівцями!

ЗБІР УРОЖАЮ

Збирання врожаю проводиться в міру того, як дозріває капуста. Головне не допускати розтріскування. Якщо посіяні пізні сорти, їх можна залишати до перших заморозків. Запам'ятайте, що завчасне збирання білокачанної капусти пізніх сортів може дати гірший результат, ніж запізніле прибирання такої капусти.



Білокачанна капуста збирається в суху теплу погоду, якщо ж урожай зібраний під час дощу, його необхідно просушити, а вже потім відправити на зберігання.

Визначити зрілість капусти можна за зовнішніми ознаками:

- при натисканні на головку капусти відчувається щільність і пружність;
- верхня, центральна частина стає більш світлішою, білуватою;
- нижнє листя починає підсихати.

Коли все вказує на завершення дозрівання овочу, потрібно припинити полив, як мінімум за 10-14 днів, і в залежності від погоди, приступити до збирання врожаю.

Нескладні маніпуляції городника, щоб правильно збирати білокачанну капусту:

- викопати кущ з коренем за допомогою лопати;
- обережно очистити від землі, щоб земля не потрапила на саму головку;
- обрізати качан гострим ножем або іншим інструментом, залишивши не більше 2-3см;
- для кращого збереження верхнє листя не обривати;
- якщо погода суха, відразу транспортувати в місце зберігання;
- не кидати і не колоти головки;
- всі підозрілі качани капусти (потріскані, зіпсовані, потемнілі) краще вживати відразу.

! Фахівці радять при збиранні капусти враховувати рекомендації місячного календаря.

ЯК ЗБЕРІГАТИ КАПУСТУ

При закладці капусти на зберігання проводять відбраковування пошкоджених качанів. Краще брати вирівняні качани, середнього розміру, з 4-5 щільно прилеглими зеленими листками. Зачищати капусту «дочиста» в цей період не можна, тому що зелене листя стійкіше до хвороб і захищає внутрішню частину качана (великі качани швидше розтріскуються).



Існує чимало способів зберігання капусти. Важливо пам'ятати, що не можна зберігати однако-вим способом різні сорти капусти.

Для зберігання великого об'єму капусти підійдуть провітрювані склади, гаражі та льохи, її мож-на також зберігати на застелених балконах, прохолодних коморах або в підвалах. Приміщення повинно бути чистим і продезинфікованим шляхом побілки негашеним вапном.

Незалежно від того, де буде зберігатися капуста, необхідно дотримуватися оптимального температурного режиму 0-1 °С. Для білокачанної капусти допустима температура мінус 0,8 °С, а подальше зниження температури призведе до підморожування верхніх листків ка-пусти. Вологість в приміщенні повинна становити 90-95%. Качани добре зберігаються і при вологості 70-80%, при цьому 1-2 верхніх листки сильно всихають і стають подібні перга-менту, виконуючи функції захисної оболонки. Втрати маси в цьому випадку бувають вище в 1,5 раза, проте качан капусти не уражується хворобами.

Наступні способи зберігання капусти можна використати у невеликих господарствах

Підвішування в підвалі. Сховище попередньо охолоджують до 0 °С і обов'язково провітрюють. Потім капусту поміщають в сітки і підвішують.

У ящиках. Це найпростіший спосіб зберегти капусту в погребі, хоч і не кращий за ефектив-ністю. Необхідно повністю зрізати у капусти плодоніжку, видалити зіпсоване листя і закласти її у великі дерев'яні ящики. Краще, щоби ящики були не суцільні, а з отворами – для доброї циркуляції повітря. Ящики ставити не на підлогу погребу, а на невелику підставку, закривати кришкою не потрібно.

Овочева піраміда. При виборі цього способу необхідно спорудити в погребі дерев'яний по-міст висотою 7-10 см від підлоги. Між дошками настилу повинні залишатися невеликі зазори. На цей майданчик прямокутником викласти найбільші качани, на них у шаховому порядку ви-класти менші качани, має вийти капустяна «пірамідка». При такому способі зберігання пові-тря буде добре циркулювати між качанами. Вживати овочі потрібно поступово, розбираючи пірамідку, починаючи з верхніх рівнів. При такому способі зберігання одразу стає помітно псу-вання качанів, однак щоб дістати їх, швидше за все, доведеться розбирати всю конструкцію.

Харчова плівка. Деякі фахівці рекомендують зберігати капусту взимку в погребі чи підвалі, - щільно обмотавши кожен качан декількома шарами плівки. Поліетилен добре прилипає, що дозволяє запакувати кожен овоч акуратно і якісно, такий захист характеризується гігієніч-ністю і вологоізоляцією. Загорнуті в плівку качани треба скласти в ящик або розкласти на полицях – в такому вигляді капусту можна зберегти аж до весни.

Паперові обгортки. Для того щоб зберігати капусту таким способом, кожен качан потрібно загорнути в кілька шарів м'якого паперу. Це не дасть качанам стикатися, створить додатко-ву теплоізоляцію, захистить від світла і вологи. Краще використовувати простий білий папір. Обгорнені папером качани можна скласти в мішки і зберігати в підвалі або погребі.

Дорощування. Зібраний врожай переносять в підвал і кладуть в ящики або просто на підлогу, засипають землею, піском або торфом. Грунт зволожують протягом двох місяців. Температуру підтримують в межах +3°С. Даний спосіб дозволить качанам зміцніти і набрати вагу.

Зберігання в ямах або траншеях. На дно сховища кладуть солому і далі качани капусти, ще раз накривають соломною, а потім землею. Урожай збирають до промерзання землі. Такий метод зберігання дозволяє зберегти капусту свіжою протягом трьох місяців.

Снігування. В регіонах, де завжди випадає велика кількість снігу, успішно практикують зберігання капусти під снігом. З осені викопується неглибока траншея, в яку у вигляді двосхилого даху, або щільно рядами качанами вниз укладається капуста, покривається зверху капустяним листям, а з появою перших морозів покривається шаром землі в 10 см, потім шаром снігу в 1 метр.

Під час зберігання капуста може вражатися різними хворобами, тому важливо регулярно оглядати качани, своєчасно прибирати підгниле листя або міняти промоклий папір, так капуста збережеться свіжою всю довгу зиму.

ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ КАПУСТУ

Найпростішими способами переробки капусти є квашення. Квашена капуста матиме добрі смакові якості, якщо під час квашення створити відповідні умови для життєдіяльності корисних мікроорганізмів і загальмувати розвиток шкідливих, досягти цього можна дотримуючись **таких правил**:

- ➔ ретельно очищати, мити і дезінфікувати тару;
- ➔ використовувати для переробки тільки якісну капусту;
- ➔ суворо контролювати норму солі та спецій;
- ➔ спостерігати за процесом квашення і температурою в приміщенні в період бродіння і після заквашування.



❗ Слід пам'ятати, що рання білокачанна капуста абсолютно не годиться для переробки!

Підготовка тари для квашення капусти. Для приготування квашеної капусти у невеликих господарствах використовують бочки місткістю 100-300 л з дубових, осикових або липових дощок. Соснові та ялинові бочки не використовують для квашення капусти, бо вони надають їй неприємного смолистого запаху.

Тару для квашення капусти готують заздалегідь, приблизно за місяць до початку квашення бочки заливають водою і перевіряють чи немає витоків; замочені при цьому розсохлі бочки набухають і стають щільними, придатними для зберігання квашеної капусти. Під час замочування бочок воду щотижня міняють, поки вона не стане прозорою і не позбудеться запаху. Після замочування бочки миють гарячою водою і дезінфікують содою, після чого знову миють гарячою водою.

Підготовка капусти і додаткових матеріалів. Перед квашенням головки капусти очищають від великих листків, зрубуючи їх ножами біля качана. Верхні забруднені пожовклі листки складають окремо і використовують для годування тварин. Чисті зелені листки збирають у чисті решітчасті ящики. Головки зачищають до білих листків. Пошкоджені і загнилі місця головки вирізають, потім зрізають виступаючу частину качана. Внутрішню частину качана вирізають або розсікають ножом, щоб при подальшому рубанні і шаткуванні не було великих пластинок.

Щоб заквасити велику кількість капусти, її шаткують – подрібнюють на шаткувальних машинах із механічним приводом. Коли квасять невелику кількість капусти, її подрібнюють ручною шаткувальною машиною або рубають ручним сікачем в дерев'яних жолобах.

Можна квасити головки капусти й цілими. Для цього вибирають невеликі щільні білі головки масою 1-1,5 кг.

Під час квашення в капусту додають сіль, моркву, прянощі і приправу. Сіль має бути чистою, білою, дрібного помелу, обов'язково нейодованою. Для поліпшення смаку додають моркву, краще використовувати з соковитою яскравою червоною м'якоттю.

Під час підготовки моркви до закладання в капусту її старанно миють, чистять, обрізують кінці і верхівки, подрібнюють на тих самих машинах, що і капусту.

Крім моркви в капусту іноді додають яблука, журавлину або брусницю. Яблука і ягоди перебирають і ретельно миють. При цьому яблука вкладають шарами, а ягоди і моркву перемішують з капустою.

З прянощів у капусту додають лавровий лист, іноді чорний перець. Лавровий лист перед закладанням миють.

Перед укладанням капусти дно бочок вистеляють чисто промитими зеленими листками капусти або плівкою. На 100 кг подрібненої капусти беруть 3-4 кг моркви, 1,7-2 кг солі і 30 г лаврового листа. Подрібнену капусту змішують з морквою, прянощами, сіллю і вкладають у підготовлену тару. Після змішування капусту укладають у бочки і добре ущільнюють. Капусту вкладають трохи вище країв бочки невеликим конусом, покривають чистим зеленим листям. Зверху кладуть дерев'яний кружок, щоб він входив у бочку і закривав весь верхній шар капусти. На кружок зверху кладуть тягар вагою 8-10 кг щоб під його тиском капуста швидше занурювалась у свій сік, який виділяється з неї під дією солі.

Бродіння капусти. Після укладання капусти та виділення соку починається її бродіння, під час якого виділяється багато газів, вони виходять бульбашками назовні і утворюють піну, яку потрібно періодично знімати, а підгнітний кружок промивати гарячою водою та протирати чистою тканиною. Найкраще бродіння відбувається при температурі +15...+20 °С. У цих умовах капуста квашується через 10-12 днів. Якщо температура буде нижчою, наприклад, +10 °С, процес квашення триватиме 18-20 днів.

Після закінчення бродіння температуру в сховищі потрібно знизити до +1...+2 °С. У цих умовах квашена капуста зберігає добрі смакові якості протягом тривалого періоду. Якщо температуру в сховищі не знизити, капуста перекисне, якість її погіршиться, термін зберігання скоротиться.

В умовах міста, коли відсутній глибокий погріб для зберігання великих об'ємів квашеної капусти, можливе її зберігання в трилітрових скляних банках в холодильнику. Для цього капусту вагою до 2 кг шаткуємо, складаємо у велику миску. Натираємо моркву та додаємо її до капусти. Додаємо 1,5 столових ложок нейодованої солі і 2 чайні ложки цукру, добре переминаємо до появи соку. Залишаємо на 10 хвилин, а потім додаємо 2-3 лаврові листки і до 10 горошин перцю. Все добре перемішуємо і щільно складаємо в банку (за 2 см доверху), постійно трамбуємо товчачкою. Банку з капустою ставимо в тепле місце в миску (для того, щоб сік, який буде виходити з банки, не розливався по підлозі) на 5 днів. Кожного дня ножем проштрикуємо капусту до самого дна банки в кількох місцях, щоб сік рівномірно розміщувався по всій банці. Після цього банку можна закрити капроною кришкою і ставити на зберігання в холодильник. В холодильнику квашена капуста може зберігатися місяць.

Існує надзвичайно велика кількість способів **квашення капусти в домашніх умовах**: у банках і відрах; з різними приправами, овочами, фруктами, ягодами, на основі традицій різних народів світу – по-корейськи, по-грузинськи... Вибирайте рецепт, що сподобався, доповнюйте власним досвідом і особистими уподобаннями – споживайте самі, діліться з друзями, сусідами.

Окрім квашення, білокачанну капусту ще й консервують, маринують, засолюють – скористайтеся рецептами, що є у ваших сусідів, друзів чи в Інтернеті.

Заморожування капусти. При заморожуванні капусти треба враховувати, що вона втратить свої хрусткі властивості, така капуста стане в нагоді тільки для приготування борщів, гасіння, голубців, а для приготування салатів вона не підійде. При приготування голубців можна заморозити цілий качан, тоді розморожена капуста стане м'якою і її не потрібно буде відварювати.

Ще один варіант для голубців: капусту кілька хвилин проварити в підсоленій воді, вийняти і розібрати качан на листя, які скласти в поліетиленові пакети по порціях і заморозити, або зробити голубці і заморозити їх. Це буде дуже зручно при появі раптових гостей.

Білокачанна капуста є популярною базою для класики, як капустяні булочки, тушкована капуста, салати, супи тощо.

Одним з недоліків білокачанної капусти є сильний запах при варінні, незалежно від того, чи пасерується вона салом чи в оливковій олії, причиною цього є вміст сірки, але є дуже проста хитрість: додавання невеликої кількості оцту у воду під час приготування може запобігти цьому.

При приготуванні капусти завжди слід вживати трохи олії або масла, оскільки так організм зможе засвоювати численні вітаміни.