

# 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 діет. 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.

<b>Урожайність:</b>	від 30 до 90 т з 1 га або до 3–9 кг з 1 м <sup>2</sup> .
<b>Визрівання:</b>	40–140 і більше днів залежно від різновиду, ґрунтової відміни на ділянці, умов зволоження, підживлення і кількості світла.
<b>Калорійність:</b>	100 г баклажанів забезпечує нам 24 ккал.
<b>Хімічний склад:</b>	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 зляжкісних 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.

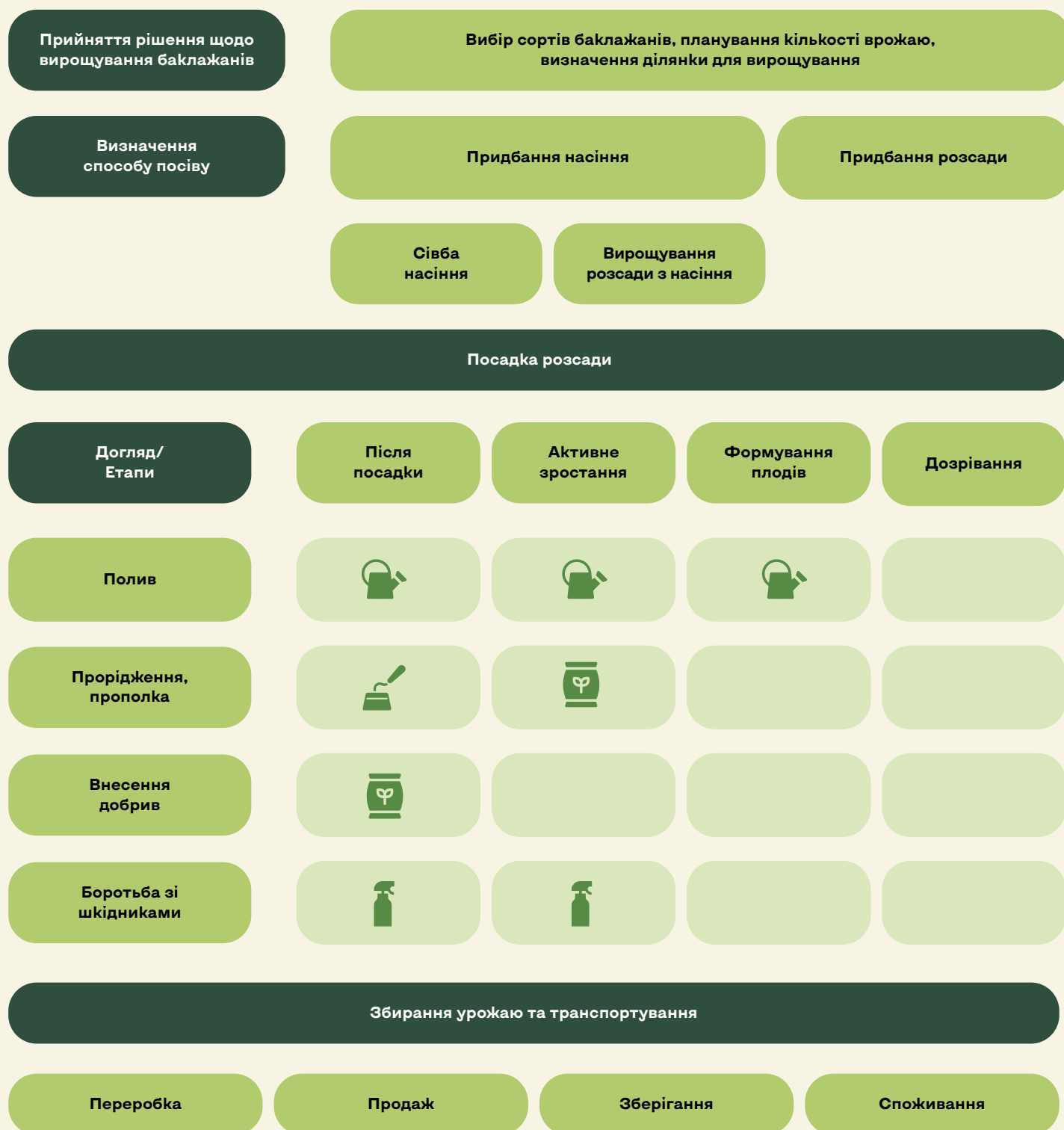
**Найголовніша особлива умова: баклажани можна виростити тільки в родючому ґрунті, заздалегідь підготовленому, з легкою, дуже рихлою структурою.**



**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 поливаються, 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 кожен ємність поміщують одну рослину. Якщо з часом цей горщик стане маленьким, його разом з баклажаном поміщують 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 гніль, 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.

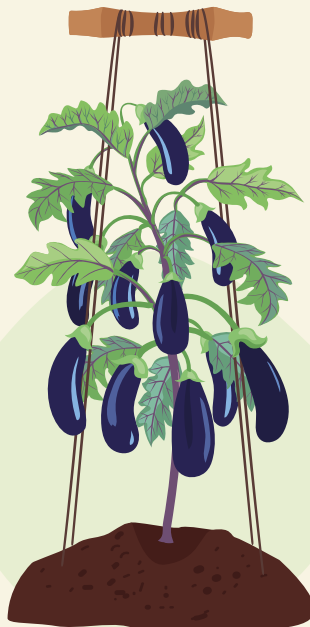
## ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ БАКЛАЖАНІВ

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.**

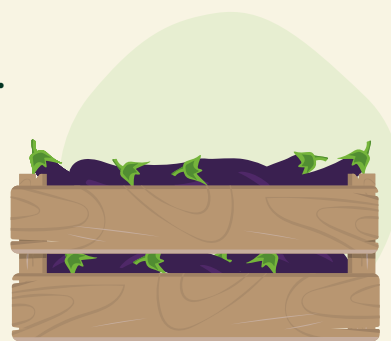
Їх закладають на зберігання в підвали.

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

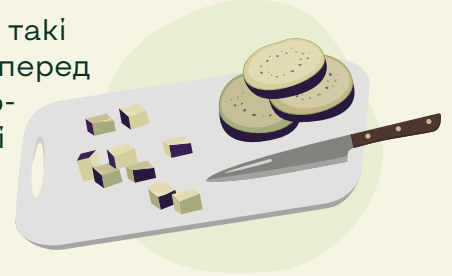
На зиму, під кришку йдуть і мариновані, і смажені баклажани, солоні, квашені й тушковані, фаршировані овочами, у салатах та ікрі. А ще баклажани з успіхом заморожують у свіжому, вареному, у печеному чи смаженому вигляді.

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, тати 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.**