

ЧАСНИК



ЧОМУ ВАРТО ВИРОЩУВАТИ ТА СПОЖИВАТИ ЧАСНИК

Часник популярна овочева культура багатьох народів по всьому світу, оскільки має гострий смак і характерний запах. В їжу вживаються майже всі частини молодої рослини: листя, стрілки і квітконоси. Таким чином не споживається тільки коріння рослини і тонке захисне лушпиння зубчиків.



Піфагор називав часник королем прянощів. В Європі ця рослина з'явилася близько 5000 років тому. Часник вважався основним лікарським засобом в стародавній Греції і Римі. Часник варили у воді, поєднували з іншими ліками і використовували в якості дезинфікуючого і загоюючого засобу. Найголовнішими лікарськими засобами в ті часи були часник і опіум: з макових зерен робили опійну витяжку, змішували її з часниковим соком і підмішували в вино. Цим засобом поїли хворих перед проведенням операцій, а також просочували пов'язки на ранах, щоб зняти біль і запобігти зараженню крові. Також в давнину вважалося, що запаху часнику боїться нечиста сила, тому гірлянди з засушеним часником були оберегом у багатьох будинках.

Стародавні римляни були впевнені, що часник примножує сили, зміцнює дух, лікує від усіх хвороб. Часник входив в раціон легіонерів. Вихованці гладіаторських шкіл вживали його кілька разів на день – вважалося, що часник примножував хоробрість і народжував презирство до смерті.


Під час Другої світової війни через дефіцит медикаментів нерідко використовували часник. Цілющі властивості цього природного антибіотику здатні впоратися з низкою болячок. І не зважаючи на його специфічний смак та аромат, навіть сьогодні більшість людей вживають цю цибульну рослину в їжу для профілактики і лікування різних захворювань.

Урожайність: від 20 до 50 т з 1 га або до 2-5 кг з 1 м².

Визрівання: За тривалістю вегетаційного періоду (від з'явлення сходів до настання біологічної стиглості – збору врожаю) сорти часнику поділяють на ранні (до 100 діб), середньостиглі (101-120) та пізньостиглі (понад 120 діб).

Калорійність: 130 ккал на 100 г.

Хімічний склад: Часник – джерело вуглеводів, білка, глікозидів, органічних кислот, фітонцидів, ефірних масел, вітамінів С, РР, В₁, В₂, В₅, В₆, холіну, ферментів, калію, натрію, кальцію, фосфору, магнію, цинку, селену, фосфору. Цінність часнику в речовині аліцин, за яку його і презентують у якості кращого засобу для імунітету.

 Корисний зелений часник для чоловіків, жінок і дітей. Але перед тим як почати давати продукт дитині, потрібна консультація з фахівцем, щоб запобігти можливій шкоді здоров'ю. Продукт не рекомендують вживати жінкам, що годують немовлят грудним молоком – смак і запах грудного молока будуть поганими; а також людям, у яких є проблеми з нирками, органами шлунково-кишкового тракту, за геморою може виникнути внутрішня кровотеча, за виразки шлунку порушується його мікрофлора.

Лікувальні властивості часнику. Часник в їжу використовується у вигляді зелені (пір'я) і цибулини – зубчиків.

Молодий зелений часник:

- Налагоджує роботу травної системи, значно покращуючи весь процес переробки їжі в організмі.
- Необхідний в раціоні людей, які хворіють на цукровий діабет, оскільки здатний знижувати рівень цукру в крові.
- За лічені хвилини може знизити артеріальний тиск.
- Допомагає в роботі печінки й інших органів, надаючи жовчогінну, сечогінну і потогінну дію. Саме завдяки останньому допомагає знизити температуру тіла в разі застудних захворювань.
- Запобігає появі негативних пухлин і розвитку онкологічних захворювань.
- Звільняє дихальні шляхи, дозволяючи тим самим легше дихати (що добре за нежитю), а також налагоджуючи роботу всієї дихальної системи.
- Завдяки наявності сірки, вбиває глисти й інші шкідливі мікроорганізми.
- Підвищує розумову працездатність, покращуючи мозковий кровообіг.
- Має антисептичну та антибактеріальну дію, що допомагає загоювати рани.
- Служить як знеболюючий засіб.
- Виступає також як профілактичний засіб від атеросклерозу.
- Часте вживання молодого зеленого часнику запобігає інсульту та інфаркту.
- Допомагає при безсонні.

Цибулина часнику не менш корисна – вона містить цукор (до 27%), білок (до 8%), вітамін С (до 30 мг на 100 г), ефірну олію, фітонциди, фітостерини, алліїни (0,3%), інулін.

Часник має омолоджуючу дію, оскільки в ньому містяться речовини, що стимулюють синтез в організмі як чоловічих, так і жіночих статевих гормонів.

Він підвищує апетит. Часник рекомендують застосовувати для придушення процесів гниття і шмування в кишечнику (алліїн розщеплюючись ферментами в шлунково-кишковому тракті, перетворюється в алліцин, який має сильну бактерицидну дію), а також за атонії кишечника і колітів. Часник – ефективний глистогінний засіб.

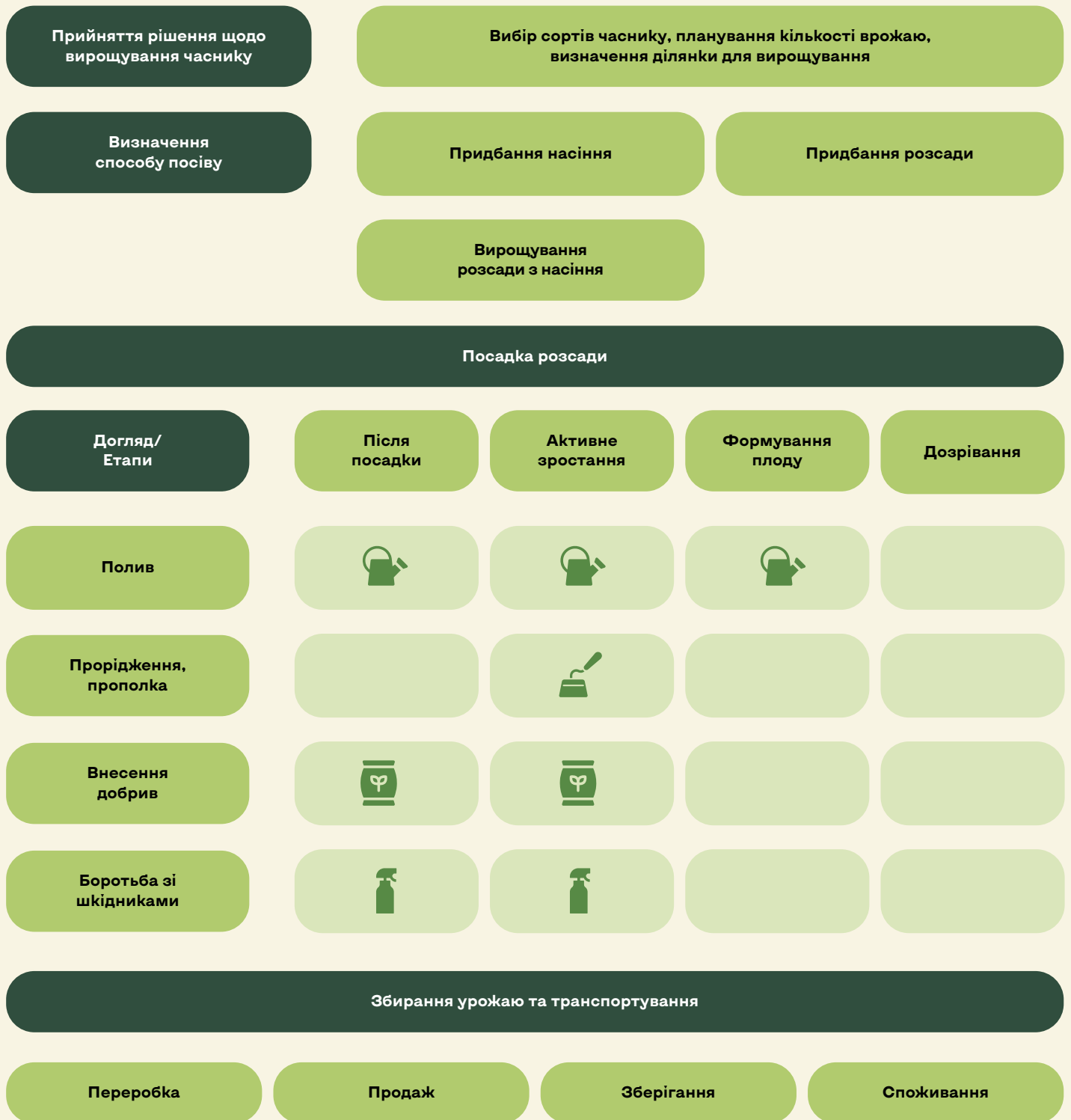
Вживання часнику робить стінки судин більш еластичними і регулює кров'яний тиск (насамперед кровоток коронарних і мозкових судин, а також судин ніг, очного дна і внутрішнього вуха).

Настоянку часнику в медицині застосовують для **лікування гіпертонії й атеросклерозу**.

ЯК ВИРОЩУВАТИ ЧАСНИК

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

Рис. 1. Часник: від купівлі насіння до споживання



На відміну від інших цибулинних рослин часник утворює складну цибулину, що складається з окремих часточок (від 4 до 30 і більше), що називаються зубками або зубчиками.

Розмножується часник зубками або повітряними цибулинками – бульбочками (насінинами), які висаджують під зиму. В побуті населення вирощує часник зубчиками, які висаджуються в ґрунт в середині або в кінці жовтня, а наступного року з одного зубчика виростає одна цибулина, яка складається з кількох зубчиків. Якщо ж ми озимий сорт часнику посадимо весною, то виросте одна велика цибулина без зубчиків.

Рослини часнику, висаджені восени, часто стрілюються весною. Це їх біологічна особливість, тому якщо ми хочемо отримати товарну продукцію, тобто цибулину, що складається з кількох зубчиків, то ці стрілки маємо виламати. Якщо ж ми хочемо отримати з стрілок насіння, то ми їх залишаємо і потім збираємо з них насіння, яке називається повітряними цибулинками.

Під час розмноження повітряними цибулинками їх висівають звичайною зерновою або овочевою сівалкою, або ж роблять це вручну. В перший рік формуються невеликі цибулини з одним зубком – однозубки. Вони залишаються зимувати в землі й наступного року формують повноцінні цибулини. А от рослина, вирощена із зубків, дає урожай восени того ж року.

Порівняно з ріпчастою цибулею часник більш зимостійкий. Зубки його проростають за 3-5° С.

Вирощуються 3 форми часнику:

- озимий, що стрілюється;
- озимий, що не стрілюється;
- ярий, що не стрілюється.

Назви «озимий» і «ярий» визначають строки висадження посівного матеріалу.

У форм, що стрілюються, стрілки виростають до 1,0-1,5 м, на яких формуються повітряні цибулини діаметром 3-10 мм.

Часник вирощується для отримання зелені весною і для отримання цибулин (зубків) влітку та восени.

Принципи вирощування зелені часнику на присадибній ділянці

Під час вирощування часнику перш за все, необхідно скопати ділянку, загребти і вирівняти землю.

За розмітками зробити борозни, всередину насипати попелу та органічних добрив.

На рівній відстані розсадити зубчики часнику. Відстань між зубками 10 см, між рядами 20-25 см. Якщо зубчики великі, їх потрібно по рядках встромляти руками, так щоб корінець розташовувався внизу. Рядки злегка розрівняти, утрамбувати і можна чекати сходів.

Щоб отримати ранню зелень, після того, як зубчики зійдуть, необхідно забезпечити їм регулярний полив.

Збирають урожай до появи стріл, в південних краях цей період припадає на червень-липень місяць. У північних регіонах часник може дозрівати пізніше.

Головки викопують з ґрунту, чистять, вимивають від землі.

Урожай довго не зберігається, тому потрібно подбати про його переробку на кулінарні потреби або ж для продажу на ринку.

Як виростити зелень часнику в домашніх умовах

За необхідності молодий зелений часник можна виростити в домашніх умовах у такий спосіб:

- Розділити часникову голівку на зубчики.
- Посадити в приготований поживний ґрунт.
- Залишити ємність в приміщенні з хорошим освітленням.
- Проводити помірний полив за необхідності.
- Через 7 днів можна зрізати перші молоді пагони.

Способи вирощування часнику для отримання цибулин (зубків)

Часник, що стрілкується, вирощують у дво-, трирічній культурі.

У перший рік сіють повітряні цибулини (або бульбочки) восени відразу по дозріванню або наступного року рано навесні. Посів роблять густий, на широких грядках.

Влітку наступного року проводять проріджування посівів, вибираючи великі однозубки для реалізації, інші – зимують на місці.

На третій рік часник стрілкується й утворює бульбочки, які збирають для подальшого розмноження, а цибулини реалізують у літньо-осінній період. Для одержання більших товарних цибулин стрілки видаляють.

Часник, що не стрілкується, вирощують в однолітній підзимовій або ярій культурі. У товарних цілях висаджують великі зубки: озимих сортів – восени (для реалізації часнику в літньо-осінній період), ярих – навесні (з метою продажу у зимово-весняний період).

Великі однозубки (народні назви – яблуко, москаль) одержують при весняній розрідженій посадці великих бульбочок, дрібних однозубків, дрібних зубків цибулин ярих сортів, що не стрілкуються, дрібних і великих зубків підзимових сортів, що стрілкуються і не стрілкуються. Тобто, якщо ви озимий сорт посадите весною, то отримаєте не цибулину з кількома зубчиками, а одну велику без зубчиків.

ЯК ВИБРАТИ НАСІННЯ ЧАСНИКУ

Вирощування часнику – досить прибуткова справа. Дедалі більше фермери повертаються до розмноження саме цієї культури. За якими критеріями вибирати насіння?

Найперше зверніть увагу на термін дозрівання. Існують **ранні, середні та пізні сорти** часнику. Огляньте насіння, його зовнішній вигляд має бути презентабельним, без пошкоджень та запаху плісняви.

Вибирайте тільки найкращі селекційні сорти та гібриди часнику. Детально ознайомтесь з особливостями сорту. Забарвлення може варіюватись від яскраво-білого до блідо-фіолетового. Форма плодів зазвичай округла або краплеподібна.

Радимо спочатку детально ознайомитись з усіма нюансами, а вже потім купувати насіння. Будьте озброєними наперед.

Цибулини **озимого** часнику вкриває щільна оболонка, яка у разі морозів покликана захистити його від перемерзання. Літній не готується до холодів, тому й шкірка буде тоненькою. У ярого часнику «паличка» посередині невелика і м'яка. Зимовий пеньок щільний як олівець.

Зимовий (озимий) часник відрізняється від літнього (ярого) не лише термінами посадки, але й якістю лушпиння і товщиною пенька. Якщо взяти головку до рук і подивитись скільки у ній зубчиків, то можна зрозуміти, який вид перед нами. У зимового їх буде небагато і вони будуть великими. Розташовуються зубчики рівномірно. Їх не більше за 10 штук. У літнього навпаки – близько двох десятків зубців невеликого розміру. До того ж вони усіх калібрів і виростають на головці хаотично.



Зимовий часник добирає вагу до 300 г, а літній – втричі менший, зазвичай він не важить більше 100 г.

Як самому виростити насіння часнику

Часник на насіння можна виростити, використовуючи різний посівний матеріал.

1. Повітряні цибулини (воздушка, бульбочки) – насіння з повітряної коробочки, в яку перетворилася суцвіття. Оптимальним вибором для вирощування повітряної цибулини є фіолетові сорти з раннім або ранньо-середнім терміном визрівання, висаджені восени. В кінці весни – початку літа рослини випускають стрілки. На їх вершині формується суцвіття.

Для отримання якісного посівного матеріалу відбирають найбільш сильні й здорові рослини. Протягом літа суцвіття перетворюється в повітряну коробочку, наповнену невеликими цибулинами-бульбочками.

Насіння вважається дозрілим, коли зовнішня оболонка коробочки підсихає і розтріскується. Квітоноси просушують, обмолочують, бульбочки калібрують (сортують за діаметром). Насіннєвий матеріал необхідно зберігати до осінньої сівби (10-14 днів) за температури 10-14° С.

Переваги:

- Низька вартість матеріалу.
- Можливість швидко розмножувати часник.
- Легкість посадки.

Недоліки:

- Трудомісткість процесу збору бульбочок.
- Дворічний термін очікування до отримання товарного продукту.

Розміри (калібрування за діаметром):

- Великий: 6-8 мм.
- Середній: 4-5 мм.
- Дрібний: 3-4 мм.

Кількість посівного матеріалу на 1 сотку: 0,5-0,7 кг залежно від калібру.

2. Однозубка (сіянець) – круглі зубчики, отримані шляхом однорічного вирощування з повітряної цибулини. Великі бульбочки після першого сезону дають однозубку, яка годиться для вирощування товарного часнику. З дрібнокаліберної однозубки отримують крупнокаліберну, а вже з неї наступного року виросте однозубок під посадку на головки часнику.

Термін посіву – трохи раніше або одночасно з посадкою озимого часнику.

Збирають однозубку за 2-3 тижні до збору врожаю товарного часнику. Зазвичай цей час припадає на другу половину червня. Зібраний сіянець просушують під навісом, що захищає від впливу прямих сонячних променів.

Переваги:

- Висока стійкість до хвороб і шкідників.
- Висока врожайність (продуктивність краща, ніж із зубків аналогічної ваги).
- Відмінні характеристики товарного продукту.

Недоліки:

- Відносно висока вартість.
- Трудомісткість при викопній системі вирощування.

Розміри (калібрування по діаметру):

- Великий: 14 мм.
- Середній: 10-13 мм.
- Дрібний: менше 10 мм.

Кількість посівного матеріалу на 1 сотку: 10-15 кг залежно від калібру та схеми посадки.

3. Зубки – це дольки з покривним шаром, вилущені зі зрілої головки часнику, що виросла з однозубки або зубка.

Часник першої репродукції вирощують з сіянки. Термін посадки – як на однозубку.

Після збору рослини просушують і зберігають у пучках. Стебло і коріння не обрізають!

Під час підготовки до посадки зубки знезаражують. Для цього готують 3% розчин фунгіциду «Фундазол» з додаванням препарату, до складу якого входять мікроелементи.

Переваги:

З зубків першої генерації можна за 1 рік виростити повноцінний урожай товарного часнику за умови отримання якісного посівного матеріалу.

Недоліки:

- Виродження у разі використанні насіння 3-4 поколінь.
- Необхідність в розлущуванні головок часнику.
- Механізована посадка не може посадити всі зубки дном вниз.
- Менша стійкість до заморозків.

Розміри (калібрування за діаметром):

- Великий: 30 мм (6 г).
- Середній: 25 мм (3-6 г).
- Дрібний (непридатний до посадки): менше 25 мм (3 г).

Кількість посівного матеріалу на 1 сотку: приблизно 20 кг – масу уточнюють залежно від схеми посадки і середньої ваги зубка.

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ ІЗ ЧАСНИКОМ

Найкраще посадити часник після зернових і баштанних культур (гарбузів, кабачків, патисонів), кормових трав, бобів, гороху. Ці рослини за час свого росту насичують ґрунт поживними мікроелементами, не виснажують його, а, навпаки, позитивно впливають на мінеральний склад. Це добре позначається на зростанні культури, що дозволяє вирощувати більш великі і здорові цибулини.

Також можна висаджувати рослину після ранньої картоплі. За короткий проміжок вегетації картопля не встигає значно виснажити ґрунт, тому можна зайняти її місце часником.

«Друзі» часнику. Ідеальним сусідом для нього стануть помідори, буряк, суніця.



Часник добре відлякує тлю на грядці, тож цю культуру має сенс садити між рядами з овочами та квітами, які дуже сильно страждають від попелиці.

Часниковий аромат відлякує колорадського жука, тому можна висадити його поряд з картоплею, яка дуже страждає від набігів цієї комахи.

Можна садити часник поряд з такими квітами, як гвоздики, гладіолуси, троянди, айстри в якості профілактики чорної плямистості, несправжньої борошнистої роси, сірої гнилі.

Сам часник від цибулевої мухи рятує календула і цикорій.

Добре садити часник на сусідніх грядках з хріном, оскільки вони взаємно підвищують концентрацію вітаміну С в листі.

Напевно, найкращим сусідом, якого тільки можна уявити для часнику, є полуниця. Часник за допомогою власних фітонцидів захищає полуницю від хвороб, викликаних грибок, а також від підземних шкідників. Полуниця, у свою чергу, сприяє формуванню великої цибулини з великою кількістю зубців. Крім усього іншого, часник відлякує слимаків та вовчка, що дозволяє виростити здоровий врожай полуниці.

Не гірше **проявляє свої антисептичні властивості** часник і в парі з морквою. Фітонциди, що виділяє часник, оберігають морквину від морквяної мухи. А ферменти, що виділяються морквою в ґрунт, допомагають сусідові довше підтримувати зелень надземної частини і сприяють визріванню більшої цибулини. Важливо, що при цьому заощаджується місце на грядках, а також збільшується лежкість плодів.

«Вороги» часнику, після яких не варто садити культуру: цибуля, пізньостигла картопля, ріпа, морква, буряк, капуста.

Не слід висаджувати поруч з часником горох і квасолю, оскільки вони активно забирають з ґрунту всі поживні елементи і не дають рослині нормально розвиватися.

Серед несприятливих сусідів є також цибуля, огірок, томати. Не найкращим чином проявляє себе баклажан, якщо його посадити поруч з часником.

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА ЧАСНИКОМ

Навесні сходи озимого часнику з'являються дуже рано (слідом за розмерзанням ґрунту). Якщо посіви восени були вкриті солом'яною мульчою, то насамперед знімають мульчу (краще по мерзлоталому ґрунту), і, як тільки ґрунт розмерзнеться, рослини підживлюють азотними добривами (20-30 г/м² аміачної селітри).

Слідом за цим **міжряддя розпушують** на 4-6 см. Наступного разу їх слід розпушувати через 8-10 днів, доцільніше після дощу. Глибоко розпушувати міжряддя не рекомендується, оскільки це може призвести до пошкодження кореневої системи.

Для збільшення середньої маси цибулин у стрілкуючих форм часнику варто виламати стрілки вже на початку їх утворення. Це прискорить дозрівання цибулин і сприятиме збільшенню їх маси на 20-25%.

Подальший догляд за рослинами полягає у виконанні бур'янів у рядках і поливах. Поливають часник у південних районах – 6-7 разів, у зоні лісостепу – 2-5 рази, а на Поліссі і в західних областях – 1-2 рази залежно від погодних умов року. За 20-25 днів до збирання врожаю поливи припиняють. Це прискорює визрівання цибулин.



Хвороби часнику

Хвороби часнику найчастіше розвиваються комплексно, рідко – у чистому вигляді. Часник одночасно вражають пероноспороз+шийкова гниль, чорна пліснява, фузаріоз+бактеріоз, сіра пліснява+шийкова гниль, бактеріоз+шийкова гниль, зелена пліснява+бактеріоз тощо.

Грибкові хвороби спричиняють найбільші втрати врожаю на полі та у сховищах. На здорові рослини і незаражені ділянки ґрунту збудники грибкових захворювань потрапляють із садивним матеріалом, інструментами, водою. Міцелій гриба знаходиться всередині тканин рослини, недосяжний для засобів захисту рослин.



Заходи боротьби включають знищення заражених рослин, дезінфекцію інструментів, протруєння посадкового матеріалу, обробку фунгіцидами.

Більшість збудників головних захворювань часнику зберігаються у ґрунті тривалий час, тому правильний вибір ділянки для вирощування і щорічна сівозміна (!) є вирішальними у вирощуванні здорових рослин.

В боротьбі з хворобами часнику застосовуються фунгіциди «Ридоміл», «Максим», «Скор», «Бордоська рідина», але в кожному конкретному випадку потрібно радиться з фахівцем.

Фузаріоз (гниль денця). Перші ознаки захворювання виявляються у період дозрівання цибулин. Симптоми гнилі денця розвиваються повільно і часто виглядають, як пожовтіння і відмирання листків, починаючи від верхівки. Більшість коренів згниває, на денці є помітний наліт. Іноді на початку сезону уражений часник вкривається червонуватим нальотом. Закладені на зберігання цибулини часнику мають почорнілу шийку, зморщуються, заповнюються рідиною і буріють. Деякі часничини передчасно викидають стрілку. Уражені під час зберігання часничини муміфікуються. У сильно уражених рослин при спробі витягти їх із ґрунту денце і корені легко відриваються. Фузаріозна гниль денця розвивається за підвищеної температури ґрунту або більш високої температури зберігання.

Несправжня борошниста роса часнику (пероноспороз). Розвивається у регіонах із підвищеною вологістю ґрунтів та рясними опадами. Уражені рослини відстають у рості і знебарвлюються. На листках і стеблах утворюються сірувато-фіолетові виразки. Часто уражені листки повністю засихають. Уражені посіви дають поганий врожай, часничини деформуються. На уражених пероноспорозом посівах часнику вилягають цілі ділянки.

Сіра гниль (ботрітіс). Захворювання ще має назву «некрот», шийкова гниль часнику. Гриб атакує часник у вологу теплу погоду. Гниль з'являється у місці шийки або механічних ушкоджень, потім поширюється на всю цибулину. Шийка розм'якшується і ослизнюється, цибулина вкривається пухким нальотом спор.

На зубках утворюються сіро-бурі плями, на яких проступає наліт склероціїв. За пару місяців цибулина згниває повністю, заражаючи здоровий врожай.

Біла гниль часнику. Симптоми білої гнилі схожі на ураження фузаріозом, проте більш небезпечні і можуть викликати повний крах виробництва часнику. Фактично це – найбільш небезпечне захворювання. Від білої гнилі важко позбутися, ефективні засоби боротьби дотепер не розроблені. Збудник зберігається на ділянці декілька років. Часничини розм'якшуються і стають неїстівними. Вони непридатні до зберігання і поширюють захворювання на здоровий врожай, тому у випадку ураження їх слід негайно видаляти. У разі сильного ураження часничини чорніють і повністю згнивають. На початку ураження на стеблі утворюється пухнастий наліт (міцелій), який простягається до основи цибулини. У розкладеній тканині формуються маленькі, темні зимуючі структури, що називаються склероції. Листя жовкне і в'яне. Рослини легко висмикуються з ґрунту.

Пеніцилінова гниль. Виявляється у пригніченні, в'янненні і пожовтінні рослин. Також відбувається затримка росту. За подальшого розвитку захворювання з'являється блакитний чи сіро-блакитний міцелій при основі та по периметру цибулин. Зубчики і вся часничина розм'якшуються і наповнюються рідиною, а потім згнивають повністю, наповнюючись масою блакитно-зеленого міцелію. Корені легко відділяються від цибулини. Гриб може утворювати спори в уражених зубчиках, що виглядає, як синювато-зелена маса. Шкодить він переважно у сховищах, у ґрунті довго не зберігається. Спори з уражених рослин поширюються і заражають здорові рослини або зубчики під час посадки. Механічні ушкодження значно полегшують проникнення збудника, який зберігається на поверхні та всередині уражених часничин.

Чорна пліснява (аспергільоз) часнику. Переважно вражає цибулю, проте є небезпечним для часнику у південних регіонах із посушливим теплим кліматом. Зберігається в ґрунті та нерозкладених рослинних рештках. Ознакою аспергільозу є наявність чорних скупчень спор гриба біля шийки, які простягаються радіально униз. Маса спор просвічується через луску. Хворі цибулини часнику розм'якшуються, луска засихає і часто вся цибулина муміфікується. Уражені чорною пліснявою часничини стають чутливими до вторинних грибкових уражень. Хвороба інтенсивно розвивається за умови високої вологості і температури.

Іржа часнику. Не призводить до фатальних наслідків, проте знижує ефективність фотосинтезу, уповільнює темпи росту і підвищує вразливість до інших інфекцій. Сильно уражені листки жовтіють і засихають. Спалах іржі часнику призводить до утворення дрібних головок нетоварного вигляду, втрати сягають 27%. Із посадковим матеріалом збудник іржі не передається – він виживає лише на живих рослинах.

Бактеріальна м'яка гниль (мокра гниль). Найлегше розпізнати бактеріальну гниль за м'якими, вологими, від кремового до бежевого кольору провалами тканини, оточеними темно-коричневим чи навіть чорним кільцем. Зубчики зменшуються, заповнюються рідиною, під час натискання провалюються. У місці шийки виділяється рідина з неприємним запахом. Уражаються рослини при транспортуванні та зберіганні, а також після засухи і наступних дощів. Часто симптоми ураження непомітні до збирання врожаю.

Вірус жовтої карликовості цибулі. Його переносниками є попелиці, нематоди, часниковий чотириногий кліщ. На уражених листках розвиваються жовтуваті плями різної форми або листя повністю жовтіє і згинається донизу. Уражені рослини відстають у рості, знижується маса цибулини (21,5%) та окремих зубків (25,9%). Підтвердити наявність чи відсутність вірусу можна лише методом імуноферментного аналізу.

Латентний звичайний вірус часнику. Ураження проходить безсимптомно або з проявами від помірної до сильної мозаїчності. Часто зустрічається інфікування вірусом разом із вірусом жовтої карликовості цибулі та латентним вірусом шалоту. Вірус передається попелицями з зараженого поля на здорові рослини.

Успішне вирощування часнику залежить від ретельного догляду і регулярного спостереження за станом посівів.

Чисте обладнання і боротьба зі шкідливими комахами запобігає перенесенню збудника з одного поля на інше.

Важливо висаджувати чистий посадковий матеріал. Швидке висушування перед зберіганням та дотримання оптимальних умов у сховищі протидіє розвитку збудників хвороб.

Для усіх перерахованих захворювань необхідним засобом захисту є сівозміна.

Шкідники часнику

Комахи-шкідники вражають часник на різних стадіях його розвитку, але найчастіше у кінці вегетаційного періоду або під час зберігання. До речі, більшість «ворогів» часнику полюбляють також і цибулю, тому що обидва овочі належать до одного роду.

Кліщ часниковий чотириногий. Дуже розповсюджений. Виявити його неозброєним оком практично неможливо, тому що розміри шкідника, який має червоподібну форму, не перевищують 290 мкм (0,29 мм). Часниковий кліщ пошкоджує листя і цибулини. Пошкоджений листочок скручується до середини, а потім жовтіє з країв. Після цього кліщ опускається вниз, до цибулини, і починає там розмножуватися. На появу шкідника на часникових зубках вкажуть утворені плями жовтого або темно-зеленого кольору. Це не просто зовнішній дефект – уражені головки часнику не зберігаються (вони починають гнити) і можуть стати джерелом інфекції, оскільки кліщі здатні переносити вірус мозаїки часнику (цибулі).

Заходи боротьби є в основному профілактичними і спрямовані на те, щоб попередити появу часникового кліща:

- ➔ Пам'ятайте про дотримання сівозміни. Часник на колишнє місце можна повернути не раніше ніж за 3-4 роки, коли загинуть усі шкідники, що знаходяться у ґрунті.
- ➔ Часник, призначений для зберігання і подальшого розведення, перед закладкою на зберігання потрібно знезаразити. Для цього потримайте часникові цибулини протягом тижня за температури 35-37° С, або 15-16 годин – за 40-45° С.
- ➔ Оптимальний режим зберігання, який виключить появу і розмноження часникового кліща – це вологість повітря у межах 65% і температура 1-2° С.
- ➔ Личинки кліща можуть перебувати на бур'янах, тому слід регулярно полоти город і знищувати уражені кліщем рослини. Зробити це також необхідно восени, наприкінці городнього сезону, тому що самки кліща спокійнісінько перезимують на бур'янах із сімейства злакових, а навесні, за підвищення температури до 9-10° С, почнуть активно розмножуватися.
- ➔ З хімічних методів боротьби рекомендується обробка порожніх сховищ перед закладкою часнику на зиму сірчаною димовою шашкою. Випари не тільки знищать усіх шкідників і кліщів, але й виженуть гризунів, які також чимало шкодять вирощеному врожаю.

Листоїд цибульний (тріщалка цибульна). Свою другу назву – цибульна тріщалка – цей жук отримав через звук, який він видає, коли відчуває небезпеку. Довжина дорослої комахи – 6-7,5 мм. Більша частина його тулуба має характерне червоне забарвлення, за що часникового шкідника також іноді називають «пожежником». Листоїд живиться листям, стеблами і квітками часнику, цибулі та багатьох рослин сімейства лілейні. Шкоди завдають дорослі жуки і личинки цибульного листоїда. Вони об'їдають краї листової пластини, а з нижньої сторони листа роблять поклади яєць: спочатку яйця жовтого кольору, а потім поступово буріють. З яєць незабаром з'являються ненажерливі личинки.

У разі появи жука найдієвіший спосіб боротьби – це ручний збір дорослих комах, яєць і личинок цибульної тріщалки.

Для обробки рослин також можна приготувати настій полину або живокосту. Для нього візьміть 700 г трави, подрібніть і залийте відром холодної води. Залиште на добу настоюватися, а потім поставте на вогонь і кип'ятіть 30 хвилин. Коли настій охолоне, процідіть його. Після цього додайте трохи рідкого мила або шампуню, щоб після обробки настій довше залишався на листі. Обприскайте уражені рослини.

З хімічних препаратів для боротьби з цибульною тріщалкою підійде інсектицид «Іскра «Подвійний ефект» (1 таблетка на 10 л води). Обприскування слід провести за перших ознак появи листоїда, але не пізніше початку липня.

Цибульна муха. Це один із найнебезпечніших шкідників часнику. Цибульна муха поширена скрізь, де зростає цибуля. Однак шкоди посадкам завдає не вона, а її личинки циліндричної форми, які можуть сягати 1 см завдовжки. Вони потрапляють всередину цибулини і виїдають у ній великі отвори. Листя пошкодженої рослини починає жовтіти і в'янути, а сама цибулина – гнити.

Для профілактики появи небезпечного шкідника під час посадки часнику внесіть у ґрунт гранули інсектициду «Мухоїд» (50 г на 10 м²). Якщо ґрунт був заражений, препарат знищить личинок цибульної мухи і попередить поширення комах.

На початкових стадіях ураження посадок часнику цибульною мухою можуть допомогти народні засоби:

- ➔ У відрі води розчиніть 200-300 г звичайної кухонної солі. Соляним розчином полийте часник під коріння. За кілька годин полийте ґрунт вже чистою водою. За 10 днів повторіть обробку.
- ➔ 200 г коріння кульбаби подрібніть і залийте відром води. Настояйте тиждень. Після цього процідіть і обприскайте рослини. Повторити процедуру можна за 14 днів.

У більш складних випадках допоможуть хімічні препарати:

Приготуйте розчин інсектициду подвійної дії «Алатар» (5 мл на 4 л води). Обприскайте ним часник, вражений цибульною мухою. Ефект буде помітний вже за кілька годин. Завдяки спеціальному компоненту, який є у складі препарату, розчин буде триматися на листі до 3 тижнів, захищаючи рослину від шкідника.

Можна провести обробку хворих рослин тютюновим пилом. Нікотин, який входить до складу препарату, згубно діє на багатьох шкідників городніх культур. Ефективний він і у боротьбі з цибульною мухою. За 10 днів обробку можна повторити.

Стеблова нематода часнику (цибулі). Іноді причиною того, що листя часнику стає жовтим, а потім відмирає, стає не цибульна муха. Подібні ознаки спостерігаються у часнику і під час ураження іншим, не менш грізним, ворогом – стебловою часниковою нематодою. Цей дрібний – до 2 мм завдовжки – червоподібний паразит призводить до псування не тільки надземної, але й підземної частини рослин: зубчики стають пухкими і починають гнити. У ґрунті і на рослинних залишках нематода здатна виживати протягом 3 років. Тому з метою профілактики боротьби зі шкідником дуже важливо дотримуватися сівозміни і повертати часник на колишне місце лише за 4 роки або навіть пізніше.

Позбутися стеблової нематоди неможливо, тому потрібно зробити все можливе, щоб вона не з'явилася:

- ➔ наприкінці дачного сезону обов'язково очищайте город від рослинних залишків. Усі уражені рослини відразу спалюйте. Класти їх у компост категорично заборонено;
- ➔ для посадки вибирайте тільки здоровий посадковий матеріал;
- ➔ нематода любить важкі ґрунти, тому перед посадкою на грядки, де будуть зростати цибуля і часник, внесіть торф, листовий перегній і річковий пісок.

Трипс цибульний. Трипс цибульний шкодить не тільки часнику – він становить небезпеку для сотень різних культур. Комахи надають перевагу високій температурі, тому найчастіше з'являються саме у теплицях. Однак і рослин у відкритому ґрунті вони не оминають. Трипсів складно побачити неозброєним оком через їх мікроскопічні розміри: доросла особина не перевищує 1,5 мм завдовжки, а личинка виростає приблизно до 0,5 мм. Найбільшої шкоди завдають личинки трипса. Вони висмоктують сік із верхніх шарів листових пластинок. При сильному ураженні листя стає бурим і засихає. За невеликого пошкодження рослина не гине, але розвивається гірше, у результаті чого знижується її врожайність. Трипси шкодять і зібраному врожаю. Вони зимують під покривними лусками, і цибулини, уражені комахами, починають гнити.

На початкових етапах ураження можна спробувати впоратися з трипсами народними засобами:

- ➔ намагайтеся частіше влаштовувати рослинам теплий «душ»: струмінь води просто змие комах із листової пластинки;

- ➔ обприскайте уражені посадки настоєм кульбаб. Подрібніть 1 кг кульбаб і залийте їх відром води, настоюйте 2 дні. Потім процідіть і обприскайте рослини.

При більш сильному ураженні рекомендуємо вдаватися до одного з інсектицидів:

- ➔ біологічний інсектицид «Фітоверм» можна використовувати як у захищеному, так і у відкритому ґрунті. Для обробки 0,4 мл препарату розчиніть у 1 л води. Обприскуйте таким розчином часник тричі протягом вегетаційного періоду з інтервалом у 3 тижні;
- ➔ також і у теплиці, і на відкритих грядках можна застосовувати «Командор Максі»: 1,5 г інсектициду розчиніть у 10 л води і обробіть ним уражені рослини;
- ➔ для боротьби з цибульними трипсами можна скористатися також інсектицидами «Конфідор Екстра» (1,5 г на 10 л води) або «Аліот» (10 мл на 10 л води). Ці препарати дозволено застосовувати лише у відкритому ґрунті.

Не варто також забувати про профілактичні заходи:

- ➔ регулярно викопуйте бур'яни: і під час зростання рослин, і наприкінці городнього сезону;
- ➔ використовуйте лише абсолютно здоровий посадковий матеріал;
- ➔ дотримуйтеся сівозміни.

ЯК ЗБИРАТИ УРОЖАЙ ЧАСНИКУ

Зі збором часнику запізнюватися не можна. Якщо вчасно його не зібрати, то цибулина розсипається, зубки оголюються і він стає непридатним для збереження.

Збирають часник не чекаючи повного визрівання цибулин, коли в стрілкових формах листя починають жовтіти, а в нестрілкових – полягають. Збирають у суху погоду.

Після вибірки часнику його **добре просушують** 4-5 днів, після чого обрізають листя і корені, потім цибулини закладають на збереження.

Нестрілкуючі сорти збирають під час вилягання несправжнього стебла, а стрілкуючі – коли підсохнуть нижні і пожовтіють верхні листки або почнуть розтріскуватися (до 5%) чохлики суцвіть (якщо стрілок не видаляли).

І ще раз: запізнюватись із збиранням часнику не можна, бо в такому випадку пошкоджуються покривні луски цибулин і зубки розсипаються, що призводить до значних втрат врожаю і погіршення його якості.

Перед збиранням у стрілкуючих сортів зрізують стрілки, зв'язують їх у снопики і розставляють на городі або під навісом для дозрівання.

Повітряні цибулини доцільно зберігати необмолоченими на горищах.

В жодному разі не можна допускати, щоб у період просушування часник потрапив під дощ, оскільки зволоження його призводить до розтріскування покривних лусок і розсипання зубків.

Після просушування (10-15 днів) часник обрізують від листків і корінців і закладають на зберігання або листки не обрізують, а сплітають у вінки.



Нестрілкуючі сорти часнику краще зберігаються, ніж стрілкуючі, а ярі – краще, ніж озимі.

ЯК ЗБЕРІГАТИ ЧАСНИК

На зберігання закладають дозрілі і добре висушені цибулини. Оптимальна температура зберігання стрілкуючого часнику: $-2^{\circ}\dots+3^{\circ}\text{ C}$, нестрілкуючого: $0^{\circ}\dots+3^{\circ}\text{ C}$, відносна вологість повітря 70-75%. У період зберігання часник повинен добре провітрюватись.

Зберігають цибулини у невеликих ящиках. Добре дозрілі і просушені цибулини ярого часнику в такій тарі можна зберігати навіть за температури 18° C . Невелику кількість часнику рекомендується зберігати в підвішеному стані у вінках і невеликих сітчастих або капронових мішечках у прохолодному, темному і добре провітрюваному місці. Часник можна зберігати також на горищах, розсипавши його невеликим шаром.



ЯК ПЕРЕРОБЛЯТИ ЧАСНИК

Часник маринований. Щоб замаринувати часник, потрібно підготувати головки, вимити їх і зрізати зелень. Маринувати можна окремо зелень і головки. Укласти в стерильні банки. Приготувати маринад з розрахунку: 1 літр води, 1 ст. л. солі, 2 ст. л. цукру, 3 ст. л. оцту 9%. Все потрібно закип'ятити і проварити 1-2 хвилини. Маринад готовий. Для додання смаку в банки додати лавровий лист, гвоздику і перець горошком. Залити до верху банки маринадом і закрити кришками. Закочені банки перевернути догори дном і закутати.

Часник в маринаді з буряком. Головки молодого часнику промити, обрізати коріння і зелень. Укласти в банки, можна додати подрібнену зелень, тоді часник забарвиться в красивий салатний колір (в цьому випадку буряк додавати не потрібно). Поставити на вогонь каструлю з водою для маринаду, додати туди скибочки буряка. Маринад варять з розрахунку: 1 літр води, 1,5 ст. л. солі, 2,5 ст. л. цукру. Проварити до кипіння, влити туди 50 мл оцту 9%. Залити маринадом банки, додати туди 2 гвоздики, перець горошком і 1 таблетку аспірину на 1 літрову банку.

Часник заморожений. Очищені головки або зрізану зелень промити і просушити. Розкласти по пакетиках або герметичних лотках. Помістити в морозильну камеру, доставати за необхідності. Відталий часник можна додавати в будь-які страви.

Заготівля зеленого часнику на зиму. Багато досвідчених домогосподарок знають про користь пір'я часнику, а тому використовують зелень не тільки для приготування страв у свіжому вигляді, а й намагаються заготовити на зиму. Молоді стрілки можна: засушити, замаринувати, посолити, заморозити. Важливо враховувати, що користь листя часнику в такому випадку залишається незмінною, крім цього необхідно розуміти, що кожен спосіб поділяється на кілька етапів, в результаті чого можна вибрати найбільш підходящий.

Сушена зелень часнику. Промиту зелень просушити, зв'язати ниткою в пучки. Розвішати пучки в затіненому місці для сушіння. Готовність перевіряти по вигляду зелені – вона повинна бути добре висушеною. Додавати в їжу можна висушені пір'я або подрібнити їх в порошок. У подрібненому вигляді вийде ароматна приправа. Вирощуючи на своїй ділянці корисну овочеву культуру можна зробити запас зеленого часнику на цілий рік. Заготовки дозволять мати на столі пікантні закуски з особливим ароматом. Додавати їх можна в різні страви.

Мариновані часникові стрілки. Процес приготування: вимиті стрілки розрізають на шматочки. Бланшують 3 хвилини. Заливають холодною водою. Для розсолу беруть: 2 л води, 100 г солі, 100 г цукрового піску, 200 мл оцту 9%. У стерилізовані банки додають 3 горошини гірчиці, часникові стрілки. Заливають розсолом. Після цього можна закатати банки і відправити в льох на зберігання.

Сушений часник. Перед сушінням часнику його необхідно підготувати. Головки треба розділити на зубки та почистити кожен від лушпиння. Всі потемнілі та пошкоджені місця варто зрізати ножом.

Подрібнити часник можна кількома способами:

- ➔ Для цього можна використати велику тертку. Проте, цей метод не досконалий, тому що під час подрібнення, таким чином, виділяється дуже багато соку, а це зашкодить якісному сушінню. Крім того, так швидше вивітриться часниковий аромат.
- ➔ В кухонному комбайні. Цей спосіб також, як і попередній, неефективний через ті ж причини.
- ➔ Нарізати зубки на тонкі пластини. Подрібнення таким способом, підійде для сушіння в духовці чи електросушарці.
- ➔ Розрізати зубки треба вздовж на дві половини. Це ідеальний варіант для сушіння часнику на свіжому повітрі.

Природний спосіб сушіння. Розрізані на дві половини часникові зубки треба розмістити на плоскій поверхні, зрізами догори та відправити в сухе місце, що добре провітрюється. Важливо, щоб на них не потрапляли прямі сонячні промені, інакше багато корисних речовин буде втрачено.

Періодично шматочки часнику необхідно перевіряти, чи вже готові. Для сушіння потрібно приблизно 10-14 днів (якщо на вулиці нема дощу). Якщо зубчики часнику великі, а погодні умови не надто сприятливі для цього процесу, то сушити овоч потрібно, звичайно ж, довше.

Сушіння в духовці. Нарізаний на пластини часник слід помістити на деко, застелене пергаментом, та відправити в розігріту до 50-60° C духовку. Дверцята при цьому повинні бути напіввідкритими, щоб пристрій не перегрівався і щоб була циркуляція повітря. Через 40 хвилин сушіння форму з часником треба вийняти, перевернути нарізку, почекати доки він повністю остигне та відправити його назад в духовку. Сушитися часник повинен біля 3-6 годин (залежно від товщини нарізки).

Сушіння в сушарці для овочів і фруктів. Зубчики часнику необхідно розмістити на решітках сушарки одним шаром. Пристрій повинен прогрітися до 55-60° C (більша температура знищить аромат та вітаміни). В середньому на сушіння має піти 4-6 годин, залежно від товщини нарізки та вологості повітря в приміщенні.

Часниковий порошок. З сушеного часнику можна зробити порошок, який стане ідеальною приправою. Для цього часникові чіпси слід перебити (1-2 хв) в блендері або кавомолці. Отриману масу необхідно просіяти через сито, щоб добитися однорідного стану. Якщо на подрібнення витратити менше часу, то в приправі будуть присутні невеличкі крупинки, які будуть більш відчутними в майбутніх стравах.



Часник у сухому вигляді найкраще зберігати в скляній тарі темного відтінку, щільно закритивши кришкою, та в приміщенні, де сухо і темно. За таких умов продукт буде придатним до споживання цілий рік.