

ВОСЬ ЧАСНОЧАК, ДЫК ЧАСНОЧАК!

або Тлустыя плюсы нашай цыбулі

Паспрабуйце знайсці гаспадыню, у якой у агародзе не было б цыбулі. І ў салатах яна добрая, і ў супе, і рэдкія закаткі без яе абыходзяцца. А ці не заўважалі вы, што замежная цыбуля ў прыгатаванні часта прайграе айчыннай? Усё таму, што нашы сарты ўтрымліваюць больш сухіх рэчываў (16 працэнтаў, а ў шэрагу замежных гібрыдаў — усяго 8—9). Адна справа, пакласці ў страву беларускую цыбулю — ужо будзе адпаведны смак і пах, іншая — заморскую. Ды і для смажання замежныя сарты часта не падыходзяць — высыхаюць на патэльні.

І яшчэ адзін плюс агародніны з высокім утрыманнем сухіх рэчываў — добрая лёгкасць. Напрыклад, у звычайных хатніх умовах такі беларускі сорт як Ветразь можна захоўваць аж да новага ўраджаю. Акрамя гэтага, айчынныя сарты лепшыя для вырошчвання на пярэ.

«Злосная бабуля»

3 часночным прысмакам

— Сёння намаганні селекцыянераў накіраваны на тое, каб ствараць сарты, адаптаваныя да нашых умоў і ў першую чаргу ўстойлівыя да найбольш распаўсюджаных захворванняў, — расказвае загадчык аддзела холадаўстойлівых агародных культур Інстытута агародніцтва Мікалай КУПРЭНКА. — Такім чынам можна паніжаць хімічную нагрузку на расліны. Так, для замежных сартоў з нізкай устойлівасцю спатрэбіцца 3—4 апрацоўкі. Акрамя таго для беларускіх раслін можна выкарыстоўваць больш танныя і менш шкодныя кантактныя прэпараты.

Тым, хто паважае цыбулю не толькі за карэньчыкі, але і за вяршкі, трэба звярнуць увагу на шматгадовыя цыбулі. Яны вельмі хутка адрастаюць, даюць самую першую зеляніну ўжо ў сакавіку (ураджаі можна паскорыць, калі выкарыстоўваць укрывіцы, напрыклад, той жа

спанбонд). Зрэзку можна рабіць 3—4 разы за сезон. І на адным месцы шматгадовая цыбуля будзе расці каля чатырох гадоў, пасля яна загушчаецца, пер'е драбнее, яе трэба рассаджваць.

Да таго ж і выбар такіх культур вялікі, розніца яны памерамі, выглядам, смакам. Беларускімі вучонымі створаны сорт слізуна (правільная батанічная назва — цыбуля панікаючая). Гэта від, які вызначаецца вялікім утрыманнем жалеза ў лістах. Культура гэта спецыфічная — у яе плоскі ліст з часночным прысмакам. Усё больш прылінікаў у шніт-цыбулі, яе дробныя трубчаты ліст рана адрастае, расліна прыгожа глядзіцца на градках, нават дэкаратыўная, калі квітнее. Але больш папулярны ў насельніцтва батун (яго яшчэ называюць зімовай цыбуляй), бо знешне і па смаку ён падобны да рэпчатой цыбулі.

Між іншым, у калекцыі Інстытута агародніцтва сёння 16 відаў шматгадовых цыбуль, сярод якіх і пахучая, алтайская, залацістая, блакітная, а таксама анзуры (горныя цыбулі) — найвышэйшыя і сцяблінстыя, пра якія кажуць, што па сваіх

здольнасцях яны блізкія да жэньшэню. Дарэчы, тая ж цыбуля мядзведжая, якая ў Беларусі сустракаецца ў дзікай прыродзе, можа расці і на агародзе, калі ёй стварыць вільготныя і зацненныя ўмовы.

Плюсы такіх мнагалетнікаў яшчэ і ў тым, што яны могуць выдатна расці пры недахопе асвятлення, напрыклад, добра адчуваюць сябе пад яблынямі. Акрамя гэтага, расліны ўстойлівыя да хвароб, а значыць, вы атрымаеце карысную, экалагічна чыстую прадукцыю.



— Але чаму гэтыя віды цыбулі рэдка можна ўбачыць у магазінах? — цікавіцца ў Мікалая Пятровіча.

— Мы спрабавалі над гэтым працаваць. Калі быў створаны сорт слізуна Беларускі батанічны, у адным з саўгасаў заклалі вялікую яго плантацыю — амаль у гектар. Вядома, такія культуры трэба больш рэкламаваць. Насенне асобных цыбуль насельніцтва ўжо пачынае набываць. Гэта справа часу. Да ўсяго трэба прызважываць, як раней было з відамі капусты. Напрыклад, зараз людзі з задаваленнем набываюць брокалі, але ж так было не заўсёды.

Каб рос, але не дробны

Ёсць свае плюсы і ў беларускага часнаку. І справа не толькі ў добрай ураджайнасці.

— Дзіўна, чаму часнок, які расце ці не ў кожным агародзе, стаў такі дарагі?

— Гэта не да селекцыянераў пытанне, а да гандлю. Гандаль завёз больш танны кітайскі часнок, і наш стаў неканкурэнтаздольны, так свайго вытворцу выбілі.

А зараз цэны на часнок сапраўды касмічныя, увосень даходзіла да 13 рублёў.

— Людзі скардзяцца, што часнок, які яны вырошчваюць, драбнее, дрэнна захоўваецца.

— Часнок, як і бульба, размнажаецца вегетатыўна. Таму сорт трэба аднаўляць, мы гэта раім рабіць раз у 4—5 гадоў. З ня-

якасным жа насеннем можна набыць хваробы. Самае праблемнае — фузарыёзнае ўвяданне. Гэта глебавы грыб, ён выдатна перазімае, і інфекцыя застаецца ў зямлі. Пры фузарыёзе часнок не захоўваецца, спачатку вы заўважыце плямкі-язвачкі, а праз кароткі час, як людзі кажуць, усё вычхалася, ссохла. Небяспечныя і вірусы на часнаку — страчваецца ўраджайнасць. Ён расце, але дробны. Асноўнае правіла — прытрымлівацца севазвароту. Цыбулевыя культуры добра вырошчваюць пасля гарбузовых — агурка, гарбуза, кабачка.

— Якія культуры могуць яшчэ пацярпець ад тых жа хвароб, што і часнок?



— Цыбуля таксама пашкоджуецца фузарыёзам. А шэрая гніль — праблема практычна для 50 відаў агародніны. Нельга вырошчваць цыбулю ці часнок пасля морквы. Яна для іх агульны ўзбуджальнік белага гнілі.

— Але агароднікі так любяць сумяшчаць пасадкі морквы і цыбулі...

— Ёсць такая традыцыйная мера барацьбы, быццам пах цыбулі адпужвае маркоўную муху, морквы — цыбульную. Так муха вам і напужалася. Калі ёй трэба харчавацца і размнажацца, пахі яе не спыняць. Хіба што, калі ў вас сумешчаныя пасадкі, а ў суседа не, магчыма, яна паляціць да яго.

Між іншым, муха ў нашых умовах дае два, а то і тры пакаленні. Каб змагацца з цыбульнай мухай, патрэбны радыкальныя меры — гэта хімічныя рэчывы. Мы рэкамендуем пратраўліваць пасадкавую матэрыялу. Людзі шукаюць прафілактычныя сродкі. Нехта пачынае табачным пылам, іншыя паліваюць растварам з соллю. Часткова такія аматарскія сродкі паніжаюць шкоду ад мухі. Але тут не столькі соль спрацоўвае, колькі вільгаць. Муха адкладае яйкі пад сухія камочки глебы. Калі вы шчодро палілі зямлю, мусе давядзецца чакаць, пакуль яна прасохне. Але цыбуля і часнок не любяць высокага засалення.

— Часнок жаўцее вясной...

— У асноўным гэта бывае ад падморожвання. Мы рэкамендуем часнок як мінімум два разы апрацоўваць фунгіцыдамі. Яго з вясны трэба добра карміць, каб больш было азоту, каб інтэнсіўна нарастаў. Чым вышэйшая і мацнейшая расліна, тым буйнейшыя цыбуліны. Пачынаць рабіць падкормкі (а азотных павінна быць чатыры за сезон) трэба, як толькі ён пачаў прарастваць. Лепш выкарыстоўваць аміячную салетру (ці карбамід). Азот важна даваць да таго, як пачалося фарміраванне цыбуліны. Калі пачынаецца стрэлкаванне часнаку, спатрэбяцца фосфар і калій, яны паскараюць выспяванне і садзейнічаюць лёгкасці. Мы рэкамендуем праводзіць пазакаранёвыя падкормкі, асабліва, калі сухое надвор'е, бо ў такі час расліна дрэнна іх засвойвае. Добра, каб вадкія падкормкі ўтрымлівалі не толькі азот, але і мікраэлементы. Для часнаку важны такі, як сера, без яе ён горш расце. Гуматы і аксігуматы таксама даюць станоўчы эфект.

— Раней цыбуліны надразалі і замочвалі ў раствору з попелью.

— Можна выкарыстоўваць і настой попелю ці замочваць у марганцоўцы. Гэта і мікраўгнаенні, і прафілактыка. Але надразанне не пажадана — так вы адкрываеце «вароты» інфекцыі. Хіба што, гэта магчыма, калі выганяеце цыбулю на зялёнае, каб яна хутчэй прарастала.

— Калі рана пасадзіць цыбулю, яна пойдзе ў стрэлкі?

— Сапраўды, у халоднай, непрагрэтай глебе яна прайдзе яравізацыю. З пасадкай сяўка спяшацца не трэба — у любым выпадку вырасце. Перыяд вегетацыі ў яго 75—80, максімум 90 дзён. А на зялёнае пярэ цыбулю можна садзіць нават зараз.

— Пры такім харчванні напэўна расліны і стрэсы лепш перажываюць...

— Усё, што адстае ў росце, хутчэй паражаецца і хваробамі, і стрэсавымі фактарамі. Для цыбулевых культур важная ўраджайнасць глебы, паколькі ў іх слабая, неглыбокая каранёвая сістэма. Адносна добрага сілкавання адбываецца і на якасці, утрыманні карысных рэчываў. Часнок славіцца тым, што назапашвае селен. Гэта здароўе, імунітэт, зніжэнне ракавых захворванняў. А глебы бедныя на такія рэчывы, значыць, трэба ўносіць спецыяльныя ўгнаенні, напрыклад, ёсць вадкае «Камплет-селен».

Важна прытрымлівацца севазвароту, змагацца з пустазеллем, бо на іх могуць быць тыя ж шкоднікі і інфекцыі. Важная і дэзынфекцыя абсталявання — усё можа перадавацца праз інструмент, вопратку. Пахадзілі па суседзнім агародзе, каб паглядзець, што там за бяды, — і прынеслі гэта сабе, спораў жа мільярды. Пратраўлівайце матэрыял. Рэкамендуецца праграваць сяўка. Міцэлій грыба, які выклікае шэйкавую гніль, зімуе ў цыбулінках. Калі цыбулю вытрымаць 8 гадзін пры тэмпературы 40 градусаў, ён загіне.

Не выпадкова цыбулю раней захоўвалі на печы. Гэта важна для таго, каб яна не стрэлкавалася. Калі тэмпература ніжэй за 16 градусаў, яна праходзіць яравізацыю. А яшчэ нашы бабулі клалі ў рэштата і аблівалі з чыгунка цыбулю кіпнем, каб знізіць стрэлкаванне. Важна, каб вада пралаяцела, цыбуліна хутка прайшла праз стрэс, але не паспелі пашкодзіцца клеткі. А то некаторыя кідаюць цыбулю ў кіпень, а пасля здзіўляюцца, чаму яна не расце.

— Раней цыбуліны надразалі і замочвалі ў раствору з попелью.

— Можна выкарыстоўваць і настой попелю ці замочваць у марганцоўцы. Гэта і мікраўгнаенні, і прафілактыка. Але надразанне не пажадана — так вы адкрываеце «вароты» інфекцыі. Хіба што, гэта магчыма, калі выганяеце цыбулю на зялёнае, каб яна хутчэй прарастала.

— Калі рана пасадзіць цыбулю, яна пойдзе ў стрэлкі?

— Сапраўды, у халоднай, непрагрэтай глебе яна прайдзе яравізацыю. З пасадкай сяўка спяшацца не трэба — у любым выпадку вырасце. Перыяд вегетацыі ў яго 75—80, максімум 90 дзён. А на зялёнае пярэ цыбулю можна садзіць нават зараз.

Алена ДЗЯДЗЮЛЯ.
dziadzula@zviazda.by

ХАТНЯЯ ЭНЦЫКЛАПЕДЫЯ

СЕЗОН НА РЫХТОВАК

Марынаваныя памідоры

Спатрэбіцца: 2 кг памідораў (саспелых і пругкіх), 1 чырвоны востры перац, 2—3 зубкі часнаку, 1 балгарскі перац, перац духмяны гарошак, гваздзіка, цукар, соль, 9-працэнтны воцат.



У літровыя слоікі пакласці па 3—5 гарошын духмянага перцу, 3—5 суквеццяў гваздзікі, 1 зубчык часнаку (нарэзаны кружочкамі), 1/4 балгарскага перцу і невялікі кавалачак вострага перцу. Зверху выкладзіць падрыхтаваныя памідоры, заліць кіпнем і пакінуць на 20—30 хвілін. Ваду зліць і дадаць у яе соль і цукар з разліку на 1 літр марынаду — 4 сталовыя лыжкі цукру і 2 сталовыя лыжкі солі. Закіпяціць марынад і заліць у слоікі. У кожны слоік дадаць 2 сталовыя лыжкі воцату. Закруціць, перавярнуць, ухутаць і даць астыць пры пакаёвай тэмпературы.

Соус «Апетытны»



Спатрэбіцца: 3 кг памідораў, 3 галоўкі часнаку, 1 шклянца цукру, 0,5 шклянкі алею, 0,25 шклянкі 9-працэнтнага воцату, 1 ст. л. солі.

Прапусціць памідоры праз мясарубку і варыць гадзіну да загусцення. Дадаць соль, алей, цукар і варыць на слабым агні яшчэ 20 хвілін. У канцы заліць воцат, дадаць дробнены часнок і закруціць.

Салата з перцу і памідораў у мядовай заліўцы

Спатрэбіцца: 1,5 кг салодкага перцу, 1,5 кг памідораў, 0,5 ст. л. солі, 100 мл яблычнага воцату, 100 г мёду, 10 гарошын чорнага перцу.



Памідоры парэзаць на сярэднія кавалачкі, перац ачысціць ад насення і таксама парэзаць. Агародніну змяшаць, дадаць соль, мёд і воцат. Складзіць у каструлю і пакінуць да выдзялення соку. Пасля паставіць на агонь, давесці да кіпення і варыць 10 хвілін на слабым агні. Разліць кіпячую салату па стэрэлізаваных слоіках, закруціць іх і ухутаць.

Кабачкі ў таматным соусе



Спатрэбіцца: 5 кг малых кабачкоў, 2 л таматнага соку, 2 шклянкі цукру, 1 ст. л. солі, 200 мл алею, 150 мл 9-працэнтнага воцату, 1 ч. л. (з горкай) чырвонага молатага перцу, 1 пучок пятрушкі, 2 галоўкі часнаку.

У кабачкоў абрэзаць хвосцікі і нарэзаць кружочкамі таўшчынёй не больш за 1 см. Пакласці на дно кожнага слоіка пару галінак пятрушкі і запоўніць слоік кабачкамі. Для таго каб прыгатаваць соус для кабачкоў, выліць у каструлю таматны сок. Дадаць цукар, соль, алей, воцат, часнок і перац. Паставіць соус на сярэдні агонь і пракіпяціць 10 хвілін. Гарачы таматны соус заліць у слоікі з кабачкамі, пакласці накрыўкі і стэрэлізаваць 25 хвілін. Закруціць слоікі, ахінуць і пакінуць да поўнага астывання.