

Працяг тэмы

ДРУГІ ХЛЕБ

Як захаваць ураджай бульбы да вясны?

Лета амаль праяццела, і неяк неўзаметку падкралася восень. Агароднікі «дамаўляюцца з канём», бяруцца за рыдлёўкі: у Беларусі стартуе штогадовы сезон уборкі бульбы.

Добры ўраджай бульбы са свайго прыся-дзібнага або дачнага ўчастка — узнагаро-да за працу. І хочацца без страт захаваць яе вынік, каб парадаваць сям'ю смачны-мі стравамі са сваёй бульбачкі і на Новы год, і ў лютым, і нават у сакавіку. Пра тое, як правільна захоўваць бульбу, расказвае **навуковы супрацоўнік аддзела тэхна-логій вытворчасці, абароны і захоўвання бульбы РУП «Навукова-практычны цэнтр Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі па бульбаводстве і плодаагародніцтве» Віталь СЕРДЗЮКОЎ.**

— Гэтымі днямі ў Беларусі стартуе се-зон уборкі бульбы новага ўраджаю: не толькі на палях сельгаспрадпрыемстваў, але і ў асабістых прысядзібных гаспа-дарках, на дачных «сотках». Давайце пагаворым аб тым, як захаваць ураджай бульбы. Аснову правільнага захоўвання клубняў мы закладваем яшчэ на этапе іх уборкі?

— Лёжкасць клубняў залежыць непа-срэдна ад якасці матэрыялу, які заклад-ваецца, і ўмоў захоўвання. На захоўванне трэба закладваць толькі якасную бульбу з мінімальнай колькасцю механічных пашко-джанняў. А каб ваша бульба была менавіта такой, неабходна выканаць шэраг тэхна-лагічных аперацый, адна з якіх — перад-уборачнае выдаленне бацвінны зялёных раслін. Гэтым этапам агароднікі-аматары часам грэбуюць, і дарма. Выдаленне бац-вінны дазваляе зменшыць ступень траўма-вання клубняў пры ўборцы.

БАЦВІННЕ — ДАЛОЎ!

— Асноўны спосаб выдалення бацвінны пры аматарскім вырошчванні бульбы — ме-ханічны, іншымі словамі, уручную. На не-вялікіх пляцоўках можна выкарыстоўваць трымер, а калі пасадкі займаюць значную плошчу, некаторыя агароднікі карыстаюцца бацвіннезбівалкай, што аграгуюцца з трак-тарамі. З моманту выдалення бацвінны да пачатку ўборкі павінна прайсці 2-3 тыдні, каб лупіна клубняў дасягнула дастатко-вай трываласці. Але трэба ўлічваць, што больш працяглае знаходжанне клубняў у глебе павялічвае небяспеку іх паражэння ўзбуджальнікамі хвароб, — падкрэслівае навуковец.

— Ці трэба прыбіраць зрэзанае бацвін-не з бульбяных насаджэнняў перад тым, як пачаць капаць бульбу?

— Перад уборкай, пасля таго як раслін-ныя рэшткі (бацвінне, пустазелле) падсох-нуць, іх можна выдаліць за межы поля, каб выключыць цяжасці пры ўборцы. Заўважу, што ў ранніх, сярэдняранніх, а часам і ў ся-рэдняспелых сартоў бульбы ў залежнасці ад тэрмінаў пасадкі і пагодных умоў бац-вінне засыхае натуральным спосабам (ве-гетацыйны перыяд скончаны, лісце і сцёблы высахлі). Таму бацвінне можна не выдаляць, а пачаць уборку ўраджаю ва ўстаноўленыя тэрміны.

— Калі надыходзяць аптымальныя тэрміны ўборкі бульбы?

— Для зімовага захоўвання бульбу трэ-ба ўбіраць з канца жніўня і ў верасні, у за-лежнасці ад зоны вырошчвання і, скажам

так, наяўных у вашым распараджэнні пра-цоўных рэсурсаў на канкрэтным дачным участку. Прыступаем да ўборкі, калі клубні паспеюць, лупіна іх аграбее, пераважна ў сухое надвор'е. Уборку неабходна вес-ці ў сціслыя тэрміны нават пры спрыяль-ных умовах, бо надвор'е восенню вельмі непрадказальнае. Тэмпература глебы і паветра падчас уборкі павінна быць не ніжэйшай за 10 °С. Крытычны тэмператур-ны парог адчувальнасці клубняў да пашко-джанняў складае каля 12 °С. Пры ніжэй-шых тэмпературах узрастае колькасць па-шкоджанняў. Напрыклад, у выпадку ўборкі пры 25 °С колькасць пашкоджанняў у два разы меншая, чым пры 5 °С пры механіза-ванай уборцы. У кастрычніку ж у Беларусі тэмпература паветра і глебы ўжо ніжэй-шая, часта ідуць дажджы, і гэта можа ад-біцца на захаванасці клубняў у зімовы пе-рыяд. Калі ўбраць бульбу правільна, гэта забяспечыць атрыманне якасных клубняў для працяглага захоўвання, знізіць коль-касць механічных пашкоджанняў і ступень праяўлення клубневых гніляў.



РЫХТУЕМ КЛУБНІ

— На захоўванне бульбу мы закладва-ем не адразу?

— Вядома, так. Пасля таго як сабралі клубні, іх трэба пакінуць на 5—7 дзён у цёмным месцы для праяўлення клубневых хвароб. Заражаныя клубні за гэты час вы-являцца, што дазволіць пры сартаванні вы-даліць іх з агульнай масы. Аднаго дня для гэтага будзе недастаткова: мокрая гнілі не паспеюць выявіцца. Важна, каб кожны сорт захоўваўся на гэтым этапе асобна. Значыць, нам спатрэбіцца дастаткова вялі-кае памяшканне. Гэта павінна быць цёмнае месца, без доступу святла, што асабліва важна для буйных клубняў і бульбы на корм жывёлам (птушцы): пры трапленні святла клубні зелянеюць, утвараецца саланін. Для насеннай бульбы гэта не страшна, наад-варот, павысіцца імунітэт клубняў падчас захоўвання.

— Пасля таго як клубні вылежалі, пе-рабіраем іх?

— Так, прыступаем да сартавання і ка-ліброўкі. Клубні дзеліцца на тры фракцыі (памеры): буйныя (выкарыстоўваем у ежу), насенныя (для пасадкі на наступны год) і дробныя (на корм жывёле). У працэсе калі-броўкі з масы бульбы выдаляем усе хворыя і пашкоджаныя клубні. Для насеннага матэ-рыялу выкарыстоўваем клубні, уласцівыя сорту, неўласцівыя — выбракоўваем. Пасля



таго як клубні бульбы перабралі, неабходна, каб прайшоў лячэбны перыяд. У гэты час адбываецца гаенне ран, якія былі атрыма-ны падчас уборкі, а яго працягласць — каля 14—20 дзён у залежнасці ад тэмпературы. Калі тэмпература паветра нізкая, то працяг-ласць лячэбнага перыяду павялічваецца. Пасля яго завяршэння клубні можна апус-ціць у склеп. Надыходзіць наступны перы-яд — астуджэнне. Пры гэтым насенную бульбу неабходна дадаткова пакінуць для азелянення, а дробныя ці дэфектныя клубні з новага ўраджаю можна выкарыстоўваць для кармлення жывёл або птушкі.

ВЫБІРАЕМ МЕСЦА

— Пытанне, што хвалюе многіх агарод-нікаў, а таксама гараджан, якія набылі бульбу на зіму на сезонных кірмашах: як правільна выбраць месца для захоў-вання клубняў?

— Месца залежыць ад вашых аб'ёмаў і магчымасцяў (звязаных з умовамі пражы-

— Пры якой тэмпературы лепш за ўсё захоўваць ураджай бульбы?

— Тэмпература захоўвання ў асноў-ны перыяд (лістапад—сакавік) залежыць ад біялагічных асаблівасцяў сорту. Ёсць сарты з непрацяглым перыядам спакою («Маніфест», «Вектар», «Рагнеда» і г. д.), іх захоўваюць пры тэмпературы +3—4 гра-дусы. Сарты з сярэднім перыядам спакою («Лель», «Першацвет», «Нара», «Палац») патрабуюць тэмпературы захоўвання +4—5 градусаў. Існуюць сарты, якія ад-розніваюцца працягласцю перыяду спа-кою клубняў падчас захоўвання («Скарб», «Брыз», «Дзясятка», «Журавінка»). Іх за-хоўваць можна пры +5—6 градусаў. Гэта аптымальныя тэмпературныя паказчыкі. Часта такой тэмпературы не ў прамысло-вых умовах дасягнуць немагчыма ў перыяд працяглага захоўвання, аднак трэба імк-нуцца рэгуляваць тэмпературны рэжым шляхам выкарыстання вентыляцыйнай выцяжкі, якая нярэдка знаходзіцца ў сто-лі. Пры паніжэнні тэмпературы ў склепе за-чыннем выцяжку падручным матэрыялам, пры павышэнні — адчыняем, каб пусціць халоднае паветра і кісларод клубням.

Словам, у гэты перыяд важна пастаянна кантраляваць тэмпературу ў склепе, а так-сама стан бульбы, якая захоўваецца. Калі з'яўляюцца ачагі гнілі, неабходна правесці дадатковую пераборку для ўхілення крыніц інфекцыі.

— А якія спосабы захоўвання бульбы найбольш эфектыўныя?

— Выбар спосабу захоўвання бульбы залежыць ад памяшкання і аб'ёму, які вы захоўваеце. Існуе некалькі асноўных спо-сабаў:

- насыпам (выкарыстоўваецца пры вя-лікіх аб'ёмах, у прасторным склепе, які па-дзяляюць на секцыі);

- у скрынях (для захоўвання можна вы-карыстоўваць драўляныя і пластмасавыя скрыні рознага памеру);

- у сетках рознага аб'ёму (5—8 кг, 8—10, 18—20, 30—33 і каля 40 кг). Першы спосаб аптымальны пры захоўванні вялікіх аб'ёмаў аднаго сорту. Другі і трэці — больш пра-цаёмкія, патрабуюць дадатковых матэры-яльных і працоўных выдаткаў, але пры іх выкарыстанні ў адным памяшканні можна захоўваць вялікую колькасць сартоў. Пры вырошчванні некалькіх сартоў бульбы і іх закладцы на захоўванне кожную скрыню або сетку неабходна падпісаць, каб «не страціць» сорт.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ.

