



## УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД

# БАРЫНЯ-КАПУСТА:

## 5 советов для больших и вкусных кочанов

Поздняя белокочанная капуста хотя и считается неприхотливым и морозостойким растением, но для получения гарантированного урожая крепких здоровых кочанов требуется знание некоторых нюансов агротехники. Правда ли, что капуста будет слаще, если убирать ее после заморозков? Почему некоторые кочаны горчат? Из каких сортов получается самая хрустящая квашеная капуста? С этими вопросами «Хозяин» отправился в гости к сотрудникам сектора капустных культур научно-практического центра по картофелеводству и плодоовощеводству. А заодно протестировал новинку селекции – самый «свеженький» (2024 года) гибрид от белорусских ученых – Сансара F1.

Ирина ТУРКОВА

### АГРОТЕХНИКА БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ: ЧТО СОВЕДУЮТ УЧЕНЫЕ



Валентина Акулич, научный сотрудник сектора капустных культур РУП «НПЦ НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству»

#### РАЗРЕЖЕННАЯ ПОСАДКА И ПЛОДОРОДНАЯ ПОЧВА

Начнем с азоров агротехники. Капуста белокочанная, как и любое культурное растение, требовательна к плодородию почвы. Лучше всего ее выращивать на легкосуглинистых и супесчаных почвах с глубоким пахотным слоем. Почва для выращивания капусты должна быть хорошо окультуренной, содержать большое количество питательных элементов. Специалист обращает внимание на оптимальный pH 5,5–6,5: на более кислых почвах капуста будет поражаться килой. Лучшие предшественники — огурец, томат, свекла или картофель. Нежелательные — лук репчатый и морковь: после них в посадках часто проявляется белая гниль.

Поскольку растение капусты обладает большой вегетативной массой, имеет крупные листья, при дефиците площади питания оно вытягивается, при этом формируются рыхлые либо мелкие кочаны. В этой связи большое значение приобретает схема посадки капустной рассады на постоянное место. Валентина Акулич рекомендует придерживаться следующей схемы: для поздних сортов — 40–50 см между растениями в ряду и между рядами 70 см, для ранних можно уменьшить расстояния на 10 см, так как кочаны у более ранних сортов формируются не такие крупные.

#### РЕГУЛЯРНЫЕ ПОЛИВЫ, ОПТИМАЛЬНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ, ТЕМПЕРАТУРА

Капуста белокочанная — светлюбивое растение. При недостатке света растения вытягиваются, кочаны при этом образуются рыхлые или совсем не образуются. Поэтому дачные капустные посадки не должны затеняться другими растениями, хозяйственными постройками и жилыми строениями.

Поздние сорта и гибриды капусты белокочанной очень спокойно относятся к кратковременному понижению температуры. Взрослые растения в фазе технической спелости кочана переносят заморозки до  $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , в некоторых случаях до  $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но при критическом понижении температуры они восстанавливаются только в том случае, если днем еще сохраняется достаточно теплая погода.

Правда ли, что если капусту додержать на корню до первых заморозков, то она будет слаще, так как при подмораживании в ней формируется больше сахаров? Специалист поясняет, что формирование дополнительных сахаров в такой ситуации — своеобразный защитный механизм растения: когда температура опускается ниже нуля, в растении синтезируется большее количество сахаров, предотвращающих



замерзание клеток. Из курса физики: концентрированные растворы имеют более низкую температуру замерзания. Но не стоит злоупотреблять этим народным советом, предупреждает Валентина Акулич: перемерзшие кочаны хоть и будут чуть слаще, однако срок их хранения будет короче.

Из всех овощных культур капуста белокочанная в лидерах по потребности во влаге. Это объясняется большой испаряющей поверхностью листьев. Критические периоды, когда растения капусты наиболее нуждаются в увлажнении, — этап прорастания семян, момент приживаемости рассады после высадки на постоянное место в открытый грунт, период массового нарастания листьев и время формирования кочана. Как поясняет Валентина Акулич, благоприятная влажность почвы для роста и развития растений — 70–80 %, а вот при избытке влаги у капусты возрастает риск поражения сосудистым бактериозом. На продолжительный дефицит влаги растения капусты могут реагировать сбрасыванием листьев, поэтому стебли-кочерыги визуально кажутся длинными.

— Иногда огородники спрашивают: почему некоторые кочаны горчат? В первую очередь из-за накопления горьких гликозидов — это генетическая особенность некоторых сортов и гибридов, и повлиять на это с помощью агротехники нельзя. Во-вторых, на изменение баланса сладости-горечи влияют погодные условия: в засушливое лето, в условиях недостатка влаги, как правило, формируется больше кочанов с горечью, — рассуждает Валентина Васильевна. — В этом сезоне среди среднепоздних и поздних сортов также было много растрескивающихся кочанов. Это связано с неравномерным поступлением влаги: засушливое лето привело к формированию небольших кочанов, а осенние дожди дали импульс к их активному росту — в итоге клетки тканей не справлялись с обилием поступившей влаги и разрывались.

### ИНТЕНСИВНОЕ ПИТАНИЕ

Капуста требовательна к питанию. Потребность в отдельных элементах питания зависит от стадии развития растения. В начале вегетационного периода капуста потребляет много азота, а при формировании кочана главными элементами становятся фосфор и калий. Калий повышает устойчивость растений к засухе, заморозкам, заболеваниям и повреждениям насекомыми-вредителями. Важен и баланс этих элементов: так, избыток азота во время вегетации капусты поздних сортов при недостатке калия может резко снизить сохранность кочанов в зимний период.

Через 2 недели после высадки рассады на постоянное место специалист советует подкормить ее азотными удобрениями. Через 4–5 недель после высадки — комплексными удобрениями с необходимым набором микро- и макроэлементов, которые будут в дальнейшем благоприятно влиять на рост и развитие растения, на закладку и формирование

кочана. Магний играет важную роль в питании растений. Растениям капусты он нужен для формирования плотного кочана. Также пустотелость может наблюдаться при дефиците бора. А вот недостаток марганца может стать причиной плохой завязываемости кочанов. При отсутствии в почве достаточного уровня усвояемого железа проявляется пожелтение листьев кочана: верх и края листьев желтеют, а жилки при этом остаются зелеными.

### КАК ПРОТИВОСТОЯТЬ БОЛЕЗНЯМ

Среди заболеваний у капустных культур на приусадебных участках часто встречается сосудистый бактериоз. Как правило, первые проявления болезни наблюдаются через 2–3 недели после высадки рассады: пораженные листья крошатся, опадают. Основные источники инфекции сосудистого бактериоза — растительные остатки с прошлого сезона, на которых патоген может сохраняться 2–3 года, а также неперепревший навоз и остатки сорняков. Основные резервуары этой инфекции — пастушья сумка, сурепка обыкновенная, редька дикая, ярутка полевая — типичные сорняки из семейства капустных (или крестоцветных).

Еще одно заболевание, которое повреждает капусту во всех фазах роста, в том числе и в рассадный период, — слизистый бактериоз. На листьях появляются расплывчатые маслянистые пятна, захватывающие всю листовую поверхность, позже листья темнеют, ослизняются, в итоге растения погибают. Основные источники инфекции аналогичны — инфицированные послеуборочные остатки, неперепревший навоз и сорняки из семейства капустных.

Вывод от Валентины Акулич: говорим «нет» свежему навозу, даже под предшествующую культуру, и тотально избавляемся от сорняков и любых растительных остатков.

### СОХРАНИТЬ ПОДОЛЬШЕ

Для закладки на хранение выбираем плотные кочаны без признаков повреждений и болезней. В идеале уборку лучше производить в сухую погоду. Удаляем все свободные, не прилегающие к кочану листья, подрезаем кочерыжку до 3 см.

Оптимальный режим хранения капусты: температура воздуха — 0...+1 °С, влажность воздуха — 80–90 %. Допустимо и повышение этого температурного оптимума до +5 °С, но такой температурный режим сокращает срок хранения. Допускается и понижение температуры до –0,5...–1 °С. Однако дальнейшее снижение температуры приводит к подмораживанию тканей листьев — они начинают темнеть.

В погребе, где есть естественное охлаждение, кочаны могут храниться в зависимости от сорта до 6 месяцев. При комнатной температуре — до 10 дней. При хранении на неотапливаемом балконе кочаны следует периодически укрывать пледом или теплым одеялом.



## УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД

— В интернете встречается такая рекомендация: «перед закладкой на хранение кочаны нужно вымыть и высушить». Делать это как минимум неразумно, ведь вода, попавшая под листья, там и останется, а это, без сомнения, спровоцирует подгнивание кочанов и уменьшение срока хранения, — рассуждает Валентина Акулич. — А вот такой народный способ, как подвешивание за кочерыги, имеет право на жизнь. Однако эффективность

хранения в этом случае напрямую зависит от расстояния между кочанами и от стены: воздух между ними должен свободно циркулировать. Не советovala бы хранить кочаны рядом с яблоками. Как известно, яблоки выделяют этилен — фитогормон, который ускоряет созревание, а также влияет на вкусовые качества и лежкость. Поэтому совместное нахождение яблок и капустного урожая приведет к быстрой порче.

### О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ

Как выбрать кочан, который хорошо сквасится? Валентина Васильевна отвечает, что в идеале хорошо бы знать название сорта и группу спелости. Конечно, можно рискнуть и купить небольшую сетку капусты наугад, но это всегда лотерея. Для квашения нужно выбирать только среднепоздние и поздние сорта. В описании сорта так и будет написано: рекомендован для переработки (квашения). Подходят для квашения сорта и гибриды, содержащие достаточное количество сахаров (не менее 5 %) и сухих веществ (в пределах 10 %). Почему так важен сахар? Без него не начнется качественный процесс брожения. Селекция многих позднеспелых гибридов велась именно на повышенное содержание сахаров. В описанных нами ниже сортах и гибридах лидерство по содержанию сахара за классической *Марой* — 6,4 %, на втором месте *Варта F1* с 5,8 %, на третьем — гибрид *Белизар F1* с 5,6 % общего сахара, и замыкает список *Сансара F1* с 4,37 %. По содержанию сухого вещества в нашем списке лидируют гибриды *Варта F1* (10,47 %) и *Белизар F1* (10,2 %).

Когда выбираете кочан в магазине или на рынке, обращайте внимание на его цвет: он не должен быть насыщенно-зеленым, лучше присмотреться к кочанам светло-салатового цвета, ближе к белому. Не пренебрегайте собственным обонянием:

капуста должна пахнуть приятно. Сам кочан должен быть без повреждений. Кочерыжка должна быть сухой. Свежий кочан от залежавшегося на магазинной полке можно отличить по наличию вялых верхних листьев.

— В идеале домашняя квашеная капуста должна иметь характерный хруст, в ней должны отсутствовать мягкие фрагменты. Считаю, что на хруст капусты при квашении влияет размер шинковки: выбирайте средний размер, не мельчите, слишком мелкая соломка быстро становится мягкой, — советует специалист — Некоторые хозяйки любят очень тщательно переминать нашинкованную капусту руками, перемешивая ее с солью, тем самым нарушая структуру листа. Я бы рекомендовала только слегка обмять массу, равномерно перемешать, чтобы капуста пустила сок. Считаю, что еще одна типичная ошибка — доливание в образовавшийся рассол воды с солью: иногда так поступают с сухими, не сочными кочанами, однако дополнительное внесение соли размягчает структуру листа и ухудшает конечный вкус продукта. Рекомендованные пропорции продуктов для квашения капусты: на 1 кг нашинкованной капусты — 100 г натертой моркови, 10–15 г соли. Приготовленную массу следует плотно утрамбовать, чтобы на поверхности выделился сок. Сверху необходимо уложить гнет (камень, бутылка с водой).

Еще один совет от специалиста: очень важно соблюдать температуру квашения. Сначала 2–3 суток держим нашинкованную капусту при температуре 19–23 °С, чтобы запустить процессы брожения. Затем сразу переносим ее в холодное помещение. Добавление нашинкованной моркови возможно как сразу, так и после «теплого» периода брожения. Валентина Васильевна уточняет, что многие хозяйки выбирают день квашения, исходя из фазы Луны или дня недели (мужской или женский день), однако ее многолетний личный и профессиональный опыт показывает, что качество квашения и вкус готового продукта зависят в первую очередь от конкретного сорта или гибрида капусты и погодных условий, которые сложились в год ее выращивания, что и обусловило формирование в кочанах необходимых процентов сахаров и влаги.





## ВЫБИРАЕМ БЕЛОРУССКИЙ СОРТ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ

*Сансара F1* — новинка в линейке сортов капусты белорусской селекции, включенная в государственный реестр в 2024 году. *Сансара F1* — среднепоздний гибрид, средняя масса кочана — 3,65 кг. Период от высадки рассады в грунт до технической спелости — 113 дней. Кочан округло-плоской формы, среднего диаметра, плотный, покрыт кроющими листьями, внутренняя окраска желтоватая. Внутренняя кочерыга средней длины. Лист среднего размера, округлой формы, пузырчатость листа отсутствует, края слабоволнистые. Окраска листа зеленая, со средним восковым налетом. Гибрид идеален для потребления в свежем виде, отлично квасится, рекомендован для непродолжительного хранения. Дегустационная оценка свежей продукции — 4,5 балла, квашеной — 4,6 балла. Гибрид *Сансара F1* среднеустойчив к фузариозному увяданию и слизистому бактериозу.

*Мара* — сорт, проверенный временем (зарегистрирован и включен в госреестр еще в 2001 году), но не теряющий своей популярности у дачников на протяжении многих сезонов. *Мара* относится к группе позднеспелых. Техническая спелость кочанов наступает на 144–160-й день после всходов. *Мара* рекомендуется для длительного зимнего хранения, подходит для использования в свежем виде, а также для различных видов переработки, консервации. Цвет кочана: снаружи зеленый, на поперечном разрезе окраска белая. Лист средней величины, темно-зеленый с сизым оттенком и сильным восковым налетом, поверхность листовой пластинки слабоморщинистая, почти гладкая. Кроющие листья у основания кочана гладкие.

Плотность оценивается в 4,5–5,0 баллов. Сохранность кочанов *Мары* через 6 месяцев хранения оценивается на уровне 80–82 %, что является отличным показателем.

*Белизар F1* — белорусский гибрид позднего срока созревания, предназначен для потребления в свежем виде, переработки (идеален для квашения), но может храниться до 6 месяцев. Период от высадки рассады в грунт до технической спелости — 124 дня. Растение средней высоты. Кочан округло-плоской формы, плотный, частично покрыт кроющими зелеными листьями. Окраска кочана на разрезе желтоватая. Внутренняя кочерыга средней длины. Средняя масса кочана *Белизара* — 3,2 кг. Лежкость — 68,4 %. Дегустационная оценка свежей и квашеной продукции — 4,9 балла. Гибрид включен в госреестр сортов в 2012 году.

*Варта F1* — еще одна интересная новинка от белорусских селекционеров, год включения в госреестр — 2022. Среднепоздний гибрид, который рекомендован для употребления в свежем виде, переработки (квашения) и непродолжительного хранения. Период от высадки рассады в грунт до технической спелости — 114 дней. Высота растений — от средней до высокой. Лист среднего размера, пузырчатость средняя, средневолнистые края с изгибами. Окраска листа зеленая, с сильным восковым налетом зеленого цвета. Кочан округлой формы, средней плотности, частично покрыт кроющими листьями зеленой окраски. Средняя масса кочана — 2,2 кг. Внутренняя кочерыга стандартной длины. Дегустационная оценка свежей продукции — 4,8 балла, квашеной — 4,3 балла. По данным заявителя, гибрид обладает высокой устойчивостью к слизистому бактериозу. ■



Гибрид капусты белокочанной Сансара F1



Сорт капусты белокочанной Мара



Гибрид капусты белокочанной Белизар F1



Гибрид капусты белокочанной Варта F1