УДК 631.633/635(075.8)

ЕКОЛОГІЧНІ УМОВИ ВИРОЩУВАННЯ КАПУСТИ БРЮССЕЛЬСЬКОЇ

Багрій В.В., студент, Пузік Л.М., д.с.-г.н., професор

(Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка)

Тривалий час капуста брюссельська вважалась екзотикою на українському ринку. На теперішній час все більше виробників у пошуку нових ринків професійно займаються її вирощуванням. Однак через порівняно невелику місткість ринку вирощування капусти брюссельської не гарантувало стабільних фінансових результатів. Тому частка цієї культури у структурі площ фермерів-овочівників залишалася невеликою.

За даними Одеського представництва Проекту аграрного маркетингу, раніше практично вся вирощена продукція йшла на роздрібний ринок для споживання у свіжому вигляді (який поки ще може спожити лише невеликі обсяги). Переробні підприємства, які займаються глибоким заморожуванням овочів, фруктів і ягід, вийшли зі своєю продукцією на зовнішні ринки й збільшили обсяги закупівель сировини в кілька разів. Це привело до того, що попит на капусту брюссельську, цвітну та броколі істотно перевищив пропозицію. У базі даних ПАМ є пропозиції про купівлю цих товарів у дуже великих обсягах, вимірюваних сотнями тонн.

В Європі споживають тільки 20% капусти білокачанної, а в основному – брюссельську, цвітну та інші види. А це означає, що вирощування капусти брюссельської має перспективу і в нашій країні.

Для капусти брюссельської характерна підвищена морозостійкість, здатність до тривалого зберігання та інші переваги, що роблять її привабливою для промислового вирощування.

У перший рік життя брюссельська капуста формує стебло висотою до 70 см з листками на довгих черешках, у пазухах яких утворюється багато бічних паростків у вигляді качанчиків. Зазвичай число качанчиків на одній рослині коливається в межах від 20 до 70 загальною масою до 400-500 г, маса кожного качанчика до 20 г, величина – з волоський горіх. На другий рік з'являються квітконосні паростки та насіння

Найважливіші виробники капусти брюссельської – Англія, Голландія, Німеччина і Данія – розташовані у берегів Північного моря, у морському кліматі капуста брюссельська краще розвивається. Основним експортером цієї капусти до Європи є Голландія.

Капусту брюссельську вирощують як розсадним, так і безрозсадним способами. Ураховуючи довжину вегетаційного періоду сорту, визначають час висіву насіння з таким розрахунком, щоб одержати врожай у I-II декадах жовтня. Технологія вирощування її така, як капусти білоголової Розсаду висаджують за схемою 70х50 см. За 30–35 днів до збирання, щоб припинити ріст стебла і далі

не закладалися нові качанчики, верхівки прищипують, а поживні речовини використовувалися на ріст тих, що вже утворилися.

Рослини, в яких до часу збирання не повністю виросли качанчики, викопують із листям, переносять в теплиці чи парники, щільно прикопують, і через 1,5–2 місяці при температурі плюс 4…5 ^{0}С качанчики досягають нормального розміру.

Збирають капусту брюссельську одночасно з капустою білоголовою пізньостиглою або після неї, оскільки вона переносить без пошкоджень приморозки до мінус 6…8 ^{0}С. Для використання зимою рослини викопують цілими, видаляють листки і прикопують у парниках чи підвалах. Для вирощування капусти брюссельської придатні будь-які ґрунти після відповідної підготовки, але найбільш сприятливими є легко- та середньосуглинкові, вологоємні, багаті на органічні речовини. Для вирощування капусти брюссельської вибирають рівну, відкриту ділянку, захищену від вітру. Оранку проводять восени, тому що вона любить щільний ґрунт. Від оранки до посадки має минути кілька місяців, щоб ґрунт ущільнився. Навесні поле боронують і вносять мінеральні добрива. Перед висадженням ґрунт ущільнюють, щоб високі рослини брюссельської капусти були надійно закріплені. Підгортання рослин проводять невелике або не роблять зовсім, щоб не засипати качанчики.

При низькому вмісті гумусу, особливо на піщаних і супіщаних ґрунтах, під неї вносять до 15–16 кг компосту на 1 м^2. У суглинковий високородючий ґрунт додають по 80–90 г амофоски або городньої суміші. Замість них можна внести по 30–40 г аміачної селітри та калійної солі й 40–50 г суперфосфату на ту ж площу. Основна відмінність у підготовці ґрунту під капусту брюссельську полягає в тому, що під неї не рекомендується вносити свіжий гній. Він підсилює вегетативний ріст і затримує початок утворення пазушних качанчиків. Тому як органічне добриво під цю капусту застосовують тільки повністю перепрілий компост. Ґрунт восени й навесні глибоко перекопують.

Основна причина низьких врожаїв капусти брюссельської – це пухкий бідний ґрунт. Високі врожаї можна одержати тільки за наявності родючого ґрунту з достатнім вмістом гумусу. На кожен квадратний метр має бути внесено 6–10 кг перегною або компосту. Іноді на брюссельській капусті качанчики бувають не щільні й круглі, а пухкі. Такі потрібно відразу видаляти. Подібне відбувається саме через те, що ґрунт неродючий і недостатньо щільний. Краще вирощувати капусту на ґрунтах з невеликим вмістом азоту, тому що на багатих на азот ґрунтах качанчики погано формуються і стають нещільними. Обов'язковим є підживлення фосфорно-калійними добривами. Для цих цілей, наприклад, підійде монофосфат калію. Коли зав'язуються качанчики, потрібно підживлювати капусту саме цим добривом – на 10 л води 1 чайна ложка.

Капуста брюссельська характеризується підвищеною холодостійкістю: рослини переносять короткочасні приморозки до мінус 9…10 °С. Найкраща температура для росту і розвитку рослин (в період після висаджування розсади до формування качанів) 15…18°С. Високі температури (вище 25°С) затримують формування врожаю та знижують якість продукції. У фазу формування

качанчиків капуста відрізняється особливо високою холодостійкістю та вільно переносить короткострокові пониження температури до мінус 8…10°С.

Капусту брюссельську поливають і підживлюють. Найбільша потреба у волозі спостерігається в фазу інтенсивного наростання розетки листків і формування качанчиків. Оптимальну вологість ґрунту підтримують на рівні 80 % НВ. При відсутності дощів проводять два-три вегетаційних поливи поливною нормою 350–500 м^3/га.

Якість капусти брюссельської регламентується ДСТУ 1915-91, “Капуста брюссельская свежая”, який розповсюджується на капусту, призначену для реалізації у свіжому вигляді і після промислової переробки. Згідно зі стандартом, діаметр качанчиків повинен бути не менше 15 мм, а самі качанчики – свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, різного ступеня щільності, без пошкоджень шкідниками і хворобами. Зачистка рослин повинна відбуватися так, щоб стебло залишалося з качанчиками, без листків і бокових розеток, з розеткою із верхівкових листочків або без них, з качаном довжиною не більше 30 мм. Для реалізації качанчики відділяють від стебла. Стандартом допускається наявність до 5 % трохи пожовтілих качанчиків із сухим забрудненням і 5 % качанчиків з засічкою і качаном понад 30 мм у сукупності не більше 10 %. Для свіжого споживання її збирають багаторазово вручну, починаючи з нижньої частини стебла, потім із середньої та верхньої. З метою постачання великих партій широко практикують комбайнове збирання.

У країнах ЄС використовують UNECE STANDARD FFV-08 Brussels sprouts. Свіжі качанчики після збору врожаю та післязбиральної доробки повинні бути непошкодженими, доброякісними, без ознак псування і гниття, чистими, свіжими на вигляд, без шкідників та слідів ушкоджень ними, не підмерзлими, без надлишкової зовнішньої вологості та стороннього запаху і присмаку. Продукцію залежно від якості поділяють на перший та другий сорти.