

# КАПУСТА

МИНСК  
ХАРВЕСТ  
2002

# Ю. Г. Хацкевич

## Капуста

*Текст предоставлен издательством*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=63096352](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=63096352)*

*Капуста: Харвест; Минск; 2002*  
*ISBN 985-13-0883-8, 978-985-13-0883-8*

### Аннотация

В книге рассказывается об особенностях выращивания капусты бело- и краснокочанной, цветной, савойской, брокколи, брюссельской, кольраби, пекинской. Вы узнаете о том, как правильно ухаживать, убирать и хранить все известные виды капусты. Значительное место в книге уделено полезным советам и рекомендациям по подготовке почвы на участке, подготовке семян к посадке, выращиванию рассады, защите капусты от различных вредителей и болезней.

Для широкого круга читателей.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

# Содержание

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Капуста на приусадебном участке   | 5  |
| Сорта капусты                     | 10 |
| Белокочанная капуста              | 12 |
| Раннеспелые сорта                 | 12 |
| Среднеспелые сорта                | 13 |
| Позднеспелые сорта                | 15 |
| Очень позднеспелые сорта          | 15 |
| Краснокочанная капуста            | 17 |
| Цветная капуста                   | 18 |
| Капуста брокколи                  | 19 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 20 |

# **И. Е. Гусев**

# **Капуста**

© Оформление. Харвест, 2002

# Капуста на приусадебном участке

Капуста является одной из основных овощных культур. Особенно распространена белокочанная капуста, культура которой была известна населению нашей страны более 500 лет назад.

Сравнительно недавно у нас стали выращивать другие виды капусты: краснокочанную, цветную, савойскую, брюссельскую, кольраби, пекинскую.

Капуста содержит целый ряд ценных для организма веществ. В ней обнаружены углеводы, такие как глюкоза, фруктоза, сахароза; 16 свободных аминокислот, среди которых триптофан, метионин, тирозин, гистидин – особенно необходимы организму человека, обилие ферментов. Но особая ценность капуст состоит в исключительно разнообразном наборе витаминов. Среди них найдены аскорбиновая кислота (С), тиамин (В<sub>1</sub>), рибофлавин (В<sub>2</sub>), пантотеновая, фолиевая, фолиновая и никотиновая (В<sub>5</sub>) кислоты, биотин (витамин Н), токоферолы, витамин К, вещества с Р-витаминной активностью и, наконец, недавно открытый витамин U, обладающий противоязвенной активностью.

Богата капуста также и минеральными солями калия, натрия, кальция, магния, железа. Среди микроэлементов следует отметить серебро, олово, свинец, титан, молибден, ни-

кель, ванадий.

Ценность капусты как пищевого продукта объясняется большим содержанием в ней витаминов (А, В, С), минеральных солей, кислот, а также азотистых веществ и углеводов.

Квашеная и маринованная капуста улучшает работу пищеварительных органов и повышает усвояемость других продуктов.

Пищевое использование капусты чрезвычайно разнообразно: она употребляется в пищу в сыром, вареном, квашеном, маринованном виде и идет на сушку. Большую пищевую ценность представляет капустный сок, содержащий витамины, кислоты, ферменты и минеральные соли в таком же количестве, как квашеная и свежая капуста.

Все капусты – двулетние растения (кроме некоторых ранних сортов цветной). В первый год капустные растения развивают небольшой стебель с розеткой крупных мясистых листьев и дают продуктивный орган-кочан, соцветие или стеблеплод с большими запасами в них питательных веществ.

На второй год капустные растения образуют высокий (1–1,5 м), сильно ветвистый стебель с мелкими листьями и бледножелтыми цветками, собранными в цветочные кисти.

После цветения и опыления (у капуст опыление перекрестное) растения образуют узкие, длиной до 10 см, тонкие стручки с мелкими круглыми красновато-коричневыми семенами. По внешнему виду семена капусты схожи с семенами рапса и брюквы.

**Белокочанная капуста** образует крупные белые или зеленовато-белые кочаны. Это гигантская верхушечная почка. Она же является и основной продуктовой частью, которую употребляют в пищу.

По количеству витаминов, минеральных веществ и питательности другие виды капусты значительно превосходят белокочанную. Белокочанную капусту используют для салатов, приготовления щей, супов (раннеспелые и позднеспелые сорта), квасят измельченной и цельными кочанами, а также хранят в буртах (позднеспелые сорта).

**Краснокочанная капуста** – оригинальная разновидность капусты белокочанной, от которой отличается фиолетовой окраской листьев, более высоким содержанием углеводов, белков, витаминов и содержит ценные микроэлементы (кобальт, железо, медь). Является более холодостойкой, хорошо переносит транспортировку и хранение в зимний период, а также отличается устойчивостью против вредителей.

На квашение она не идет; употребляется в свежем и маринованном виде. Эта капуста дает небольшие, но очень плотные кочаны, хорошо хранящиеся зимой.

**Цветная капуста.** Свое название эта капуста получила потому, что ее продуктовый орган – головка – образуется из сросшихся между собой мясистых недоразвитых цветоносных побегов, развивающихся из верхушечной части, и по внешнему виду напоминает сильно разросшиеся соцветия. В цветной капусте почти в два раза больше, чем в белоко-

чанной, витамина С и других витаминов и минеральных веществ. Это более влаголюбивая и менее холодостойкая культура в сравнении с кочанной, очень требовательна к плодородию почвы, поэтому ее размещают на хорошо удобренных участках.

В пищу употребляют только головку. Эта капуста выгодно выделяется среди других видов капусты не только богатым содержанием питательных веществ, но и отменным вкусом и усвояемостью. Головки цветной капусты маринуют, консервируют. В основном используют ее для диетического питания.

***Капуста брокколи.*** Однолетнее растение, практически является разновидностью цветной капусты. Отличается от последней более рыхлой головкой зеленой или фиолетовой окраски.

Брокколи по содержанию витаминов С, В, и В<sub>3</sub> превосходит другие виды капусты и обладает антисклеротическим действием.

***Капуста брюссельская.*** Это двулетнее травянистое, холодостойкое, среднесветолюбивое растение, самая вкусная и питательная из всех разновидностей капусты. В кочанчике брюссельской капусты очень много белка и калия, который особенно необходим страдающим сердечно-сосудистыми болезнями. В первый год жизни развивается стебель высотой до 60 см. Листья на нем расположены редко. В пазухах листьев из боковых почек развиваются сильно укороченные



побеги, на вершине которых образуются мелкие кочанчики размером с грецкий орех. Число кочанчиков доходит до 90. Из ее кочанчиков готовят ароматные и вкусные блюда – супы и гарниры, используют в свежем виде и для консервирования. Ее также замораживают или сушат.

***Кольраби*** в отличие от других капуст образует утолщенный стебель, который и идет в пищу. По вкусу стеблеплод кольраби напоминает капустную кочерыгу, но более нежен. Кольраби содержит большое количество витаминов, очень богата кальцием, которого в других продуктах, за исключением молока, яиц и сыра, содержится мало. На разведение этого, пока малоизвестного у нас, овоща следует обратить внимание: особенно ценен он для северян как противогрибковое средство. Хранят в подвалах штабелями, пересыпая каждый слой песком. Употребляют в пищу в сыром, тушеном, жареном и вареном виде.

***Савойская капуста.*** Кочаны у нее образуются из морщинистых гофрированных листьев. Сверху они светло-зеленые, а внутри светло-желтые. Савойская капуста непригодна для квашения, используется для приготовления салатов, начинок пирогов.

***Пекинская (китайская, салатная) капуста*** по внешнему виду напоминает салат, только значительно выше его. Розетка густая, диаметром 30–50 см, сильнооблиственная, раскидистая. Кочаны открытые сверху или сомкнутые, длинноцилиндрические.

# Сорта капусты

По скороспелости выделены сорта ранние, созревающие через 50–70 дней после посадки, средние – через 75–95 дней, и поздние – через 100–125 дней.

Признаки ранних, средних и поздних сортов связаны с внешним видом растения.

Семена всех разновидностей капусты внешне очень похожи, но первый листок рассады уже имеет особую отличительную форму и цвет. При проверочных посевах в ящиках легко по первому листку различить разновидность капусты и обнаружить примесь рапса и брюквы по опушенности листьев, которая отсутствует у листьев всех видов капусты.

Рассада ранних сортов мелкая, приземистая, с гладкими короткочерешковыми листьями. Рассада поздних сортов раскидистая, высокая; листья с длинными черешками и волнистым, изрезанным краем. Рассада средних сортов занимает промежуточное положение; листья на длинных черешках, но с гладкой поверхностью. Для взрослых растений характерным признаком являются нижние листья розетки, не образующие кочана.

У поздних сортов нижние листья крупные, с волнистой поверхностью на длинных черешках (16–25 см). У средне-спелых сортов листья имеют или короткие (5–7 см), или средние (8–15 см) черешки.

Форма, размер поверхности и иннервация нижних листьев сильно различаются у разных сортов.

# Белокочанная капуста

Выращивают раннеспелые сорта (урожай получают через 90–120 дней после всходов), среднеспелые (120–150 дней) и позднеспелые (150–180 дней).

## Раннеспелые сорта

***Дюма*** – ультраскороспелый гибрид. Созревает через 55–57 дней после пересадки. Кочан круглый с тонкой структурой, массой 0,8–1,5 кг. Относительно устойчив к растрескиванию, хорошо стоит на корню, пригоден для загущенных посадок. Выгоден для использования в качестве ранней рыночной продукции.

***Скороспелка 3*** – самый ранний белорусский сорт. Кочан мелкий (0,7–1 кг), плотный, вкус хороший. Внутри белый с незначительной желтизной в центре. При перезревании растрескивается. Розетка листьев компактная, приподнятая, диаметром 50–60 см, наружная кочерыга низкая. Болезнями поражается слабо. Предназначена для употребления в свежем виде в летний период.

***Крафт*** – раннеспелый гибрид. Кочаны выровненные, небольшие, округлые. Наружная окраска светло-зеленая, на разрезе белая. Дружно формирует урожай. Кочаны устойчивы к растрескиванию.

**Номер первый грибовский 147.** Скороспелый сорт. Выращивают для летнего потребления. Высокоурожайный. Наружная кочерыга длиной 8–15 см. Кочаны округлые, среднеплотные, внутри белые. Созревают на 2–3 дня позже Скоропелки.

**Лошицкая 96** – среднеранний белорусский сорт. Созревает на 10–18 дней позже Номера первого. Кочаны плотные, массой 1–1,6 кг, устойчивы к растрескиванию. Болезнями почти не поражаются. Кочан круглый и округло-уплощенный. Лист сидячий или с небольшим черешком, темно-зеленый с сизоватым оттенком. Употребляют летом в свежем виде.

**Трансфер** – раннеспелый. От высадки рассады до потребления в свежем виде (для квашения не пригоден) проходит 65–75 дней, созревание кочанов дружное – 8–10 дней, урожайность высокая.

В южных регионах распространены ранние сорта – Дымерская 7, Июньская, Дитмарская ранняя.

## Среднеспелые сорта

**Слава 1305** – сорт Грибовской селекционной опытной станции. Рассаду выращивают в открытом грунте. Цвет кочана белый, бледно-желтый, плотный, вкус хороший. Предназначен для употребления в свежем виде до января и для квашения. Однако сорт неустойчив к заболеванию килой и

слизистым бактериозом, кочаны быстро трескаются.

**Белорусская 85** – среднепоздний сорт. Пригоден для использования в свежем виде в зимний период до февраля. Кочан плотный, среднего размера, хорошего вкуса, устойчив к растрескиванию, внутри белый. Внутренняя кочерыга короткая. Грибными болезнями поражается слабо, к слизистому бактериозу не устойчив.

**Юбилейная 29** – белорусский среднеспелый сорт. Предназначен для квашения и хранения в свежем виде в зимний период, но не позже января. При переставивании кочаны растрескиваются незначительно. К болезням менее устойчив, чем Белорусская 85.

**Подарок** – сорт Грибовской овощной селекционной станции. Рассаду во всех областях выращивают в открытых посадниках. Слабо поражается болезнями. Масса кочана достигает 2,4–4 кг. Внутри белый и бело-желтый. Хорошо растет на торфяно-болотных и минеральных почвах. Пригоден для потребления в свежем виде, квашения и хранения.

**Надежда** – высокоурожайный сорт. Кочаны средней плотности, хорошего вкуса. Пригодны для потребления в свежем виде и для квашения. Растения этого сорта не устойчивы к серой гнили, а килой поражаются слабее, чем Белорусская 85.

**Руссиновка** – один из наиболее урожайных сортов среднеспелой капусты, период вегетации около 170 дней. Кочаны округлые и среднеплоские, средние и крупные, плотные, хо-

рошо транспортабельны, устойчивы к растрескиванию, хорошего вкуса. Предназначен для зимне-весеннего хранения и квашения.

Из среднепоздних сортов белокочанной капусты необходимо также отметить такие, как *Подарок-2500*, *Можарская местная*, *Брауншвейская*, *Менза*.

## Позднеспелые сорта

*Амагер 611* созревает при выращивании рассады в открытых рассадниках. Хранится в свежем виде до весны. Для квашения не рекомендуется. Внутренняя кочерыга длинная. Устойчив к болезням и к растрескиванию.

*Московская поздняя 15*. Рассаду выращивают в полутеплых парниках. В основном предназначен для квашения. В свежем виде хранится плохо. Кочаны крупные, но неплотные, снаружи белые, а внутри белые или бело-желтые. Вкус хороший. К болезням относительно устойчив. Высокие урожаи дает только на плодородных почвах.

*Лангедейкер Ларес* – высокоурожайный сорт, устойчивый к заболеваниям. Используется для длительного хранения, квашения и зимне-весенней реализации.

## Очень позднеспелые сорта

Период вегетации более 180 дней.

**Лангедейкер Дауэр** и **Тюркис** предназначены для длительного хранения, во время лежки вкус кочанов улучшается. По урожайности иногда превосходит **Амагер 611**. Кочаны округлые и округло-плоские со сбегом книзу (**Тюркис**), тяжеловесные, мелкие (**Тюркис**) и средние (**Лангедейкер**), транспортабельные, плотные. Хранятся лучше, чем **Амагер 611**, более устойчивы к сосудистому и слизистому бактериозу, слабо – к киле. По химическому составу превосходят сорт **Амагер 611**.

**Аэробус** – позднеспелый, высокоурожайный сорт (300–976 ц/га). От всходов до технической спелости проходит 160–170 дней. Предназначен для длительного хранения и потребления в свежем виде. Выход товарных кочанов после 6-месячного хранения составляет 92 %. В период хранения высокоустойчив к точечному некрозу, слизистому бактериозу, серой и белой гнилям. Высокое содержание сахаров, витаминов и отсутствие горечи обеспечивают кочанам отличный вкус до и после хранения.

**Крюмон** – позднеспелый и высокоурожайный гибрид. Предназначен для длительного хранения и потребления в свежем виде в марте-апреле. Крюмон удачно сочетает высокую лежкость и большую продуктивность. Слизистым бактериозом и серой гнилью поражается редко. Устойчив к сосудистому бактериозу и фузариозному увяданию.



# Краснокочанная капуста

Возделывают следующие сорта:

***Каменная головка-447*** – самый скороспелый сорт, созревает на 110-й день после посадки. Кочаны отличаются твердостью, однако склонны к растрескиванию.

***Михеевская*** – средний вес кочана 1,5–3 кг.

***Гако-741*** – наиболее урожайный среднеспелый с сизо-фиолетовой окраской сорт. Отличается высокой лежкостью.

# Цветная капуста

Возделывают следующие сорта:

*Снежный шар* – очень ранний сорт. Головка округло-плоская, белоснежная. Отличается отменными вкусовыми качествами.

*Гарантийная, Мовир 74, Ранняя грибовская1355* (урожай в открытом грунте получают через 79-90 дней после всходов), *Снежинка, Отечественная, Москвичка, Московская консервная, Широколистная, Осенняя.*

# Капуста брокколи

Выращивают скороспелые сорта: *Витаминная*, *Тонус*, а также зеленоголовые сорта *Грюн спрутинг* и *Колабрийскую*, созревающую через 70-75 дней после всходов.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.