

# 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 бледно-желтыми 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 продуктивный орган – головка – образуется из сросшихся между собой мясистых недоразвитых цветочных 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* – позднезрелый, 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* – позднезрелый 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 грибовская 1355* (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.