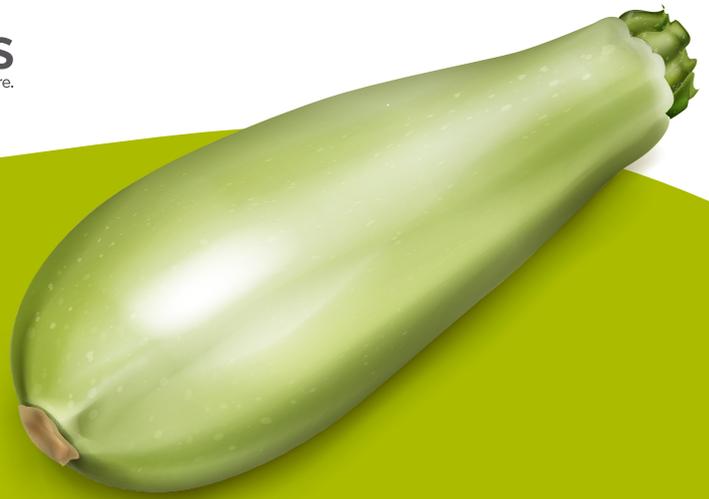


Кабачок

Сорт Езра	Група стиглості	рання
	Вегетаційний період	45 днів
	Врожайність	10-60 т/га



ЯК ВИРОЩУВАТИ КАБАЧКИ

ДЕ СІЯТИ?

-  **Сприятливі попередники:**
озима пшениця, однорічні культури на зелений корм, капуста, цибуля, коренеплоди, баклажани, зелень, бобові та пасльонові, морква, картопля, помідори, редиска, кріп.
-  **Несприятливі попередники:**
огірки, кабачки, гарбуз

ЯК СІЯТИ?



Крок 1.

Навесні потрібно внести азотні добрива (карбамід – 20 г/м² або аміачну селітру – 30 г/м²) і зробити культивуацію.



Крок 2.

Перед посівом насіння можна проростити, замочивши його у воді на 2 години. Потім його викладають на добре зволожену серветку, накривають плівкою і кладуть в тепле місце.



Крок 3.

Зробіть лунки глибиною 4-6 см. Ширина між рядками – 60 см. Відстань між лунками – 60 см.



Крок 4.

Кладіть у лунку 2-3 насінини

ЩО ВАРТО І ЩО НЕ СЛІД САДИТИ ПОРУЧ?

ДОБРЕ СУСІДСТВО:

настурція, чорна редька, гірчиця, часник, цибуля, соняшник, кукурудза, горох, морква, буряк

НЕСПРИЯТЛИВЕ СУСІДСТВО:

томати, картопля, огірки, петрушка, гарбуз

ЯК ПРАВИЛЬНО ДОГЛЯДАТИ ЗА КАБАЧКАМИ

-  **Прорідження.** Коли буде 2 листочки, видаліть слабкі паростки.
 -  **Полив.** Приблизно з розрахунку відро води на квадратний метр. Після поливу – розпушити ґрунт.
 -  **Підживлення.** Проводять у фазі 3-5 листочків і коли з'являться перші батого кабачка.
- Для цього треба розвести коров'як або пташиний послід (1:15) з водою і додати нітрофоску 20 г на 1 відро води або 5 г аміачної селітри, 8 г суперфосфату і 7 г каїніту (розрахунок на один кущ).
- У випадку щедрого внесення органічних добрив під корінь може сильно розростися зелена маса кабачка. Це утруднює запилення бджолами і провітрювання, тому плоди, що зав'язалися, можуть почати гнити. В цьому випадку зайве листя або зрізуємо, або розсовуємо.

ЯК ЗБИРАТИ ВРОЖАЙ?

- ✓ **Збирати треба до заморозків**, інакше кабачки швидко стануть непридатними до вживання
- ✓ **Оптимальний розмір плодів** – 15-45 см. Занадто маленькі або великі кабачки будуть зберігатися погано, можуть згнити або зіпсуватися.
- ✓ Зрізуючи овочі, **залиште плодоніжку** довжиною 5 см – так врожай краще зберігатиметься.
- ✓ **Обчистіть** від землі **та просушіть** на відкритому повітрі.
- ✗ **НЕ мити і не витирати!**

ДЕ І ЯК ЗБЕРІГАТИ КАБАЧКИ?



У коморі.

Важливо, щоб приміщення було сухим, а температура від 10° С до 18° С.



В морозильній камері.

Кабачки нарізають кружальцями чи кубиками. Нарізки викладають в один шар на піддон, попередньо застелений харчовою плівкою, і на 3-4 години поміщають в морозильник.

Проморожені овочі укладають в порційні пакети і залишають на зберігання. Зберігати кабачки в морозильнику без втрати смакових властивостей можна 5-6 місяців. Перед приготуванням овочі не розморожують.



В холодильнику.

Кабачки для цього упаковують в пакети з перфорацією.



В кімнатних умовах.

Підійде зона вздовж зовнішніх стін, біля балконних дверей, комора подалі від джерела тепла.

Кабачки укладають в ящики, коробки, пластикові піддони. Один від одного їх відділяють перегородками з картону, обертають в папір або тканину.



На балконі.

Якщо ця зона утеплена і здатна захистити урожай від мінусових температур. Кабачки можна розташувати на полицях, прокладаючи пошарово папером.



В погребі.

Щоб уникнути втрати врожаю, погріб потрібно регулярно провітрювати, підтримуючи вологість на рівні 80%.

Правила зберігання:

- ✓ Закладати на зиму тільки повністю доспілі, товстшкірі кабачки без пошкоджень.
- ✓ Зріз плодоніжки повинен підсохнути, для профілактики його кінчик запечатують рідким воском.
- ✓ Кабачки укладають в ящики, днище яких викладено солом'яю або тирсою.
- ✓ Овочі повинні знаходитися на відстані один від одного, бо в місцях зіткнення вони починають гнити

