

There are no translations available.

Матеріал підготували:

Тороп С.О.

Біолог

м. Нікополь, Україна

[Біографія](#)

Стрілецька М.В.

м. Нікополь, Україна

[Біографія](#)

Цибуля-порей

Достоїнства порея

Цибулю-порей вирощують заради вибіленого помилкового стебла - «ніжки», утвореної на стеблі, - охоплюючими частинами листя, яке щільно охоплює один одного і потім переходить в зелень. У їжу йде також молоде листя (особливо у ранньостиглих сортів). Ця цибуля відрізняється особливою ніжністю і слабогострим смаком. Живильна цінність порея визначається багатим змістом білків, цукрів, клітковини, вітамінів, мінеральних солей. Калорійність порея небагато нижча, ніж у цибулі ріпової. Зате завдяки високому вмісту солей калію (до 250 міліграма на 100 г сирової маси) цей овоч сприяє активізації обміну речовин. Ось чому його рекомендують включати в раціон людям, які страждають зайвою вагою. Ще одна цінність порея, яка відрізняє його від іншої цибулі, - невисокий зміст ефірних масел, які важливі при дієтичному живленні.



□ Цибуля-порей **Фото:** [Паук](#)

Розвиток цибулі-порея

Порей - рослина багаторічна. У перший рік життя він формує розетку листя і продуктивний орган - помилкове стебло. Листя порея плоске, лінійно-ланцетове, підлоги, які складаються по центральній жилці, завдовжки до 90 см і шириною 3-6 см. Забарвлення їх варіює від світло- до темно-зеленого. Нижня частина листя, щільно змикаючись, утворює помилкове стебло - «ніжку», довжина якої, залежно від сорту, може бути від 10 до 60 см. Середній діаметр ніжки від 2 до 5 см. У багатьох сортів порея «ніжка» закінчується цибулинним потовщенням.

На другий рік життя порей формує високий прямий квітконос, який закінчується

суцвіттям з багатоквітковою кулястою парасолькою. Квітки від блідо-рожевого до фіолетового забарвлення. Квітне порей зазвичай в другій половині липня, насіння дозріває на початку вересня. Насіння у нього дрібніше, ніж у цибулі ріпивої, зберігає схожість 3 роки. У підстави квітконосів 1-2 так званих пристрілювальних цибулин діаметром 1-3 см, які після зимівлі утворюють нові квітучі рослини цибулі-порей.



Порей - рослина багаторічна **Фото:** www.moyhutor.net

Сорти порея

Порей вирощують в найрізноманітніших екологічних умовах - від Середземномор'я до Скандинавії. Сортів цієї цибулі в світі багато і їх кількість продовжує швидко зростати. Виділяють 3 основних групи сортів.

Ранньостиглі сорти. Призначені для прибирання в серпні - на початку вересня. Відрізняються прямим або ступоподібним високим помилковим стеблом, яскраво-зеленим листям із слабким восковим нальотом, який відходить від помилкового стебла під гострим кутом. Розташування листя рихле. Рослини «бояться» холоду, тому безпересадочне насінництво можливе тільки на півдні. Овочівникам-любителям відомі літні сорти цієї групи, які відносяться до сорту типу Болгарський велетень.

Середньостиглі (осінні) сорти. Для них характерні товсті циліндрові або слабкопотовщені (у нижній частині) помилкові стебла середнього розміру - 15-22 см. Листя могутнє, зеленого або сіро-зеленого кольору. До цієї групи відноситься широко поширений в нашій країні сорт Карантанський, а також пізній осінній сорт Сизокрил. Масове прибирання середньостиглого порея проводять на початку жовтня. На півдні України, Росії та в інших районах з м'якою зимою рослини можна залишати в ґрунті на зиму для прибирання навесні або для отримання насіння.

Пізньостиглі (зимові) сорти. Відрізняються повільним зростанням і холодостійкістю. У зоні м'якого клімату рослини зазвичай прибирають з жовтня по квітень. Пізньостиглі сорти зазвичай мають коротке помилкове стебло, часто потовщене в нижній частині, сизо-зелене листя, вкрите восковим нальотом, віялоподібно відходячи від «ніжки».

Цибулю-порей вирощують у багатьох країнах Європи **Фото:** www.dailymail.co.uk

Вирощування цибулі-порей

Порей вимагає тривалого періоду вегетації (6-7 місяців), так що в умовах середньої смуги

Росії та на півночі України його краще вирощувати через розсаду.

Час посіву вибирають залежно від термінів збирання врожаю. Щоб отримати продукцію у вересні-жовтні, насіння висівають в березні. Перед посівом насіння добре замочують у воді при температурі біля 20° С, потім підсушують до сипкого стану.

Живильну суміш для вирощування розсади готують з дернової або компостної землі з додаванням рівних частин перегною і низинного торфу. Якщо вирощують на торфі, то на 5 кг зволоженої суміші додають 250 г доломітової муки, 50 г подвійного суперфосфату, 30 г сечовини, 40 г сірчано-кислого калія і мікроелементи. У продажу є мікродобрива в пігулках, забезпечені рекомендаціями по використанню.

Розсаду порея краще вирощувати без пікірування. Норма посіву - 2-3 г насіння на ящик розміром 35х50 см. Можна нарізувати живильну суміш в ящику на кубики розміром 3х3 см, в кожний з них посіяти по 3-4 цибулини. Порей ранньостиглих сортів можна вирощувати групами по 3-4 рослини. У розсади в кубиках при посадці менше травмується коренева система, рослини швидше приживаються і краще ростуть.

Температурний режим при вирощуванні розсади: до появи сходів 20-22° С, а пізніше - вдень 17-20 ° С, вночі 8-14 °

С. Поливати підігрітою водою. Щоб рослини зайве не витягувалися, необхідне часте провітрювання. Найкращий вік розсади для висадки у відкритий ґрунт - 60-70 днів. Слабкі, відстаючі в зростанні рослини при посадці бракують, оскільки вони часто гинуть. Рослини висаджують в зволожені борозенки завглибшки до 15 см.

На 1 м² зазвичай розміщують 25-30 рослин, ранньостиглі сорти з довгою ніжкою можна висаджувати і щільніше. Схема посадки буває різною, але для отримання ніжної, вибіленої ніжки рослини потрібно підгортати, а для цього проміжки між рядками повинні бути не менш 30 см.

Порей добре розвивається на багатьох типах ґрунтів, але він вимогливий до їх родючості і, виключно чуйний на органічні добрива. Вносять їх під попередню культуру. Краще всього цю цибулю садити на ділянці, де раніше росли огірки, капуста або боби. Мінеральні добрива переважно вносити навесні, їх дози залежать від родючості ґрунтів вашої ділянки.

Хороший ефект дає дробове внесення добрив, коли половину (або 2/3) їх кількості вносять перед посадкою, інше пускають в підгодівлю. Першу підгодівлю проводять у фазі 5-6-го справжнього листа, коли активізується зростання рослин і починається формування помилкового стебла, другу - через місяць. Рослини, які залишаються під зиму, в кінці літа підгодовують ще раз фосфорно-калійними добривами.

Порей відносно невибаглива рослина. Догляд за ним зводиться до прополок, спусень ґрунту, підгортання, поливу. У посуху зростання лука припиняється, але він швидко

поновлюється при рясному поливі. Практикують також мульчування - присипання поверхні посадок торфом, подрібненою сухою соломою або бадиллям рослин. Це сприяє збереженню вологи і в той же час не дає розвиватися бур'янам.



Цибуля-порей - відносно не вибаглива рослина

Фото: www.gazeta.aif.ru

Хвороби порея

Цибуля-порей мало вражається шкідниками і хворобами, і для захисту рослин часто досить обійтися профілактичними заходами - дотриманням сівозміни, проведенням посіву в ранні терміни, своєчасним знищенням бур'янів. Основні шкідники - тютюновий трипс і цибульна муха. Для відлякування цибульної мухи посадки порея розміщують поряд з морквою. Протягом літа посипте кілька разів міжряддя подрібненим насінням моркви або тютюновим пилом - і мух тут не буде.

Найбільш шкідливе захворювання порея - біла гнилизна, яка особливо небезпечна на сіянцях, але може вражати і дорослі рослини. Симптоми хвороби - пожовтіння і відмирання листя з верхівок. Рослини, які пов'янули, легко витягуються з ґрунту, на корінні видно білий міцелій з чорними склероціями. Спори гриба декілька років зберігаються в ґрунті. Для його оздоровлення необхідне вапнування.

Довідка

- При посадці порея пам'ятайте, що він світлолюбний і не виносить затінювання. На присадибній ділянці порей вдається вирощувати в суміщених посадках - між рядками редиски, буряка, салату і навіть огірка. Вирощують його також безпосередньо посівом насіння в ґрунт. Роблять це перш за все для отримання салатної зелені, яку беруть до 1,5 кг з 1 м². Для цього способу переважні ранньостиглі сорти.

- Прибирають цибулю-порей в міру необхідності до глибокої осені. У зібраних рослин видаляють пошкоджене і брудне листя, підрізають коріння до 1 см довжини і листя приблизно на одну третину. У такому вигляді рослини можна зберігати в холодильнику, заздалегідь упакувавши в поліетиленову плівку. При цьому рослини перед упаковкою краще охолодити, щоб уникнути активного початкового випаровування вологи. Зберігають порей в свіжому вигляді також в підвалах, прикопаним в піску. Оптимальна температура зберігання +2 °С. Нетривалий час порей можна зберігати на балконі: укриті рослини витримують морози до -5 °С. Але і заморожений порей цілком придатний для приготування страв, включаючи супи.

Цибуля-порей

Tuesday, 24 May 2011 15:02 - Last Updated Wednesday, 25 May 2011 16:45



[У разі використання матеріалів цього сайту, акційне посилання на сайт обов'язково](#)