

Turinys



Apie šią knygą | 9

I SKYRIUS. **APIE GAMTINĘ DARŽININKYSTĘ** | 13

DARŽAS | 19

Senosios daržininkystės pranašumai | 20

Daržo vieta | 27

Daržo aplinka | 31

RUOŠIANTIS SĖTI IR SODINTI | 37

Dirvos paruošimas | 37

Lysvės | 46

Sėja ir daigų sodinimas | 54

KĄ DAR REIKĖTŲ ŽINOTI APIE DARŽĄ | 59

Daržo virtuvė (maitinimas) | 59

Daržo sveikata | 66

Daržo gyvūnai | 74

Apie nitratus | 80

Darbų kalendorius | 82

Šiaurietiškas daržas ir penki jo kampai | 90

II SKYRIUS. **DARŽO KULTŪROS** | 95

- Ropės | 97
- Kopūstai | 101
- Ridikai | 108
- Burokėliai | 111
- Griežčiai (*kručkai*, sėtiniai) | 113
- Žirniai | 114
- Agurkai | 117
- Krienai | 123
- Cikorijos | 124
- Krapai | 125
- Morkos | 126
- Svogūnai | 128
- Pupos | 129
- Bulvės | 131
- Pomidorai | 135
- Moliūgai | 140
- Melionai | 147
- Arbūzai | 149
- Topinambai | 151
- Česnakai | 153
- Šparagai, arba smidrai | 157
- Rugiai | 158
- Gėlės | 159
- Darželis | 162

III SKYRIUS. **VEISLININKYSTĖ** | 171

- Daržovių veislės | 173
- Daržovių produktyvumas ir kokybė | 176
- Mėgėjiška daržovių selekcija | 182
- Sėklininkystė | 190



IV SKYRIUS. **VERSLINIS DARŽAS** | 197

Tikslas | 199

Ūkio planavimas | 203

Kultūros | 208

Priežiūra | 212

Produkcijos rūšys | 216

Sėklininkystė | 218

Savikaina | 220

Realizavimas | 224

V SKYRIUS. **GAMTINĖS DARŽININKYSTĖS PRAKTIKA** | 229

Ir pomėgis, ir verslas | 231

Vieno šiaudelio pastūmėtas | 234

VI SKYRIUS. **ŪKIO TRADICIJOS** | 237

Trumpai apie mūsų krašto tradicinį ūkį | 239

Tikroji daržovių maistinė vertė | 248

Pabaigos žodis | 253

SĖJA IR DAIGŲ SODINIMAS

Daržovės sėjamos trimis pagrindiniais etapais: pavasarį, vasarą ir rudenį. Tai priklauso nuo daržovių atsparumo šalčiui, vegetacijos (augimo iki derliaus subrendimo) trukmės ir laiko, kada norima nuimti derlių. Pvz., morkos gali būti sėjamos tiek rudenį, prieš pat užšalant (norint gauti ankstyvą pavasarinį derlių), tiek ankstyvą pavasarį (valgyti vasarai), tiek vėlyvą pavasarį – vasaros pradžioje (žiemai laikyti).

Ankstyviausia pavasario sėja pradedama vos atšilus dirvai ir trunka iki gegužės pradžios, kol rytais dar dažnai pasitaiko šalnų. Šiuo metu gali būti sėjamos šalnų nebijančios daržovės: žirniai, morkos, pastarnokai, pupos, krapai, ridikėliai, salotos, sodinami česnakai. Taip pat galima sėti burokėlius, bet reikia žinoti savo auginamos veislės savybes – kai kurių veislių burokėliai pašalę ima auginti žiedynus pirmais augimo metais ir neužaugina šakniavaisių. Šiuo metu po priedangomis ar šiltnamyje sėjami kopūstai ir griežčiai daigams.

Pasibaigus pavasarinėms šalnoms, sodinami svogūnai (jiems šalnų nebaisios, bet pašalę dažniausiai žydi ir neužaugina galvučių), sėjami ridikai, burokėliai, agurkai, moliūgai, kopūstai tiesiai į lysves, vėlyvos morkos rudens derliui, sodinamos bulvės. Taip pat sėjamos krūminės, vijoklinės ir šparaginės pupelės.

Vasarą sėjamos trumpos vegetacijos daržovės žiemai laikyti: ropės (liepos antroje pusėje) ir žieminiai ridikai (apie liepos vidurį), taip pat daržovės greitai vartoti: salotos, šparaginės pupelės – jos gali būti sėjamos kas kelias savaites pradedant nuo pavasario iki liepos. Vasaros pabaigoje–rudens pradžioje galima sėti ridikėlius. Vasarą jiems per ilgos ir per karštos dienos, o rudeniop jie vėl gerai auga, kaip ir pavasarį.

Rudenį daržovės sėjamos prieš pat užšalant, kad iki rudens nesudygtų. Išimtis yra tik žieminiai česnakai, jie gali būti sodinami



rugsėjo–spalio mėnesiais, kad iki žiemos išleistų daigus. Teisybės dėlei turiu pasakyti, kad mes žieminius česnakus sodindavome iš karto po derliaus nuėmimo, liepos pabaigoje, ir derlius visada būdavo geras. Taip sutaupoma laiko: nuimant derlių, tinkamos galvutės suskaidomos ir iš karto sodinamos. Dabar žieminių jau neauginame, pakeitėme juos vasariniais. Beje, kai kurie Lietuvos daržininkai įsigudrino ir vasarinius česnakus sodinti rudenį. Ir viskas gerai – peržiemoja, žydi (sodinami pavasarį paprastai nežydi), duoda gerą derlių.

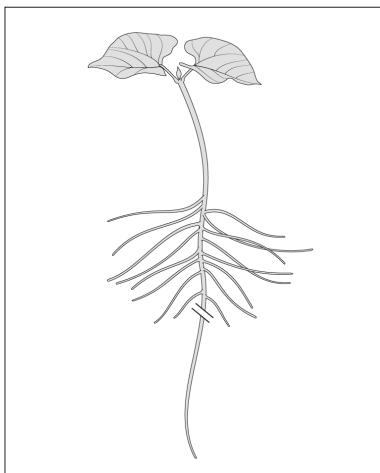
Prieš žiemą gali būti sėjamos morkos pavasario derliui, pastarnokai (jie auga ilgai, todėl kuo anksčiau sudygs – tuo didesni užaugs), krapai, salotos. Sudygsta ir savaime iš rudens pasisėję ridikėliai, burokėliai, net pomidorai. Taigi rudeninė sėja – dar nearti dirvonai daržininkystės eksperimentams. Galima bandyti daug ką ir padaryti netikėtų atradimų.

Sėjos gylis priklauso nuo sėklų dydžio. Lengviausia sėjos gylį nustatyti pagal sėklos ilgį. Pvz., jeigu sėkla maždaug 1 cm ilgio, tai ji sėjama į maždaug 2 cm gylį. Tačiau gamtiniame darže to laikytis visai nebūtina. Sėklai sudygti reikia tik drėgmės. Jeigu dirvos paviršiuje jos pakanka, sėti galite nors ir barstydami sėklas ant paviršiaus. Tiesa, tuomet jas reikėtų prispausti prie žemės, nes šaknelei lengviau augti, kai tiesiogiai liečiasi su dirva. Geriausia sėklas įterpti į dirvą arba pasėjus užberti žemės sluoksniu.

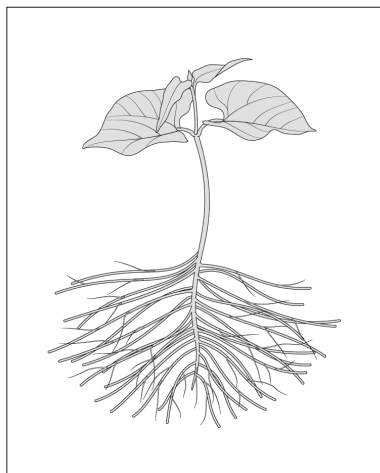
Sėjos atstumai – pagal daržovių rūšį. Ant kiekvieno sėklų pakelio būna parašyta, kokiais atstumais eilėse ir tarpueiliuose ta kultūra sėjama. Tačiau tai nėra absoliučiai teisinga ir tikrus, patogiausius atstumus nustatysite pamatę, kokios daržovės kokio dydžio jums užauga. Pvz., kopūstų galvos gali būti po 1 kg, o gali būti ir po 10 kg – atitinkamai skirsis jų dydis ir užimamas plotas. Kuo didesnes daržoves rengiatės auginti, tuo didesnius atstumus tarp jų reikia palikti sėjant. Žinoma, geriau sėti tankiau nei per retai. Visada galima išretinti.

Daigų sodinimas. Kai kurias šalčiui jautresnes daržoves galima sėti šiltnamyje ar inspekte, o labai šilumamėges – kambaryje ant palangės ir į lysves sodinti pasibaigus šalnoms. Taip dažniausiai auginami pomidorai, paprikos, įvairios kopūstinės daržovės, salierai, kartais burokėliai, porai. Jeigu įmanoma, stengiamės apsieiti be daigų auginimo šiltai – augalai būna geriau užsigrūdinę ir stipresni, todėl paties auginimo čia nenagrinėsime. Paminėsiu tik keletą gudrybių apie daigų sodinimą.

Sodinamų daigų šaknelės formuojamos atsižvelgiant į daržovių rūšį. Kopūstinėms daržovėms, agurkams, moliūgams nugnybiama centrinė šaknelė iki apatinių šoninių šaknelių (13 pav.), taip paskatinant auginti daugiau šoninių šaknų ir formuoti tankią šaknų sistemą, geriau aprūpinančią augalą maistu (14 pav.). Kai kurie daržininkai trumpina šakneles ir apvaliems burokėliams, kad augintų storesnius šakniavaisius. Gnybdami nelieskite pirštais šaknų, viena ranka laikykite už lapkočių ar stiebo, o kita nugnybkite. Formuojant šaknis, persodinti geriau kuo jaunesnius daigus,



13 pav. Daigo centrinės šaknelės nugnybimas



14 pav. Tankus ūgtelėjusio daigo šaknų kuokštas

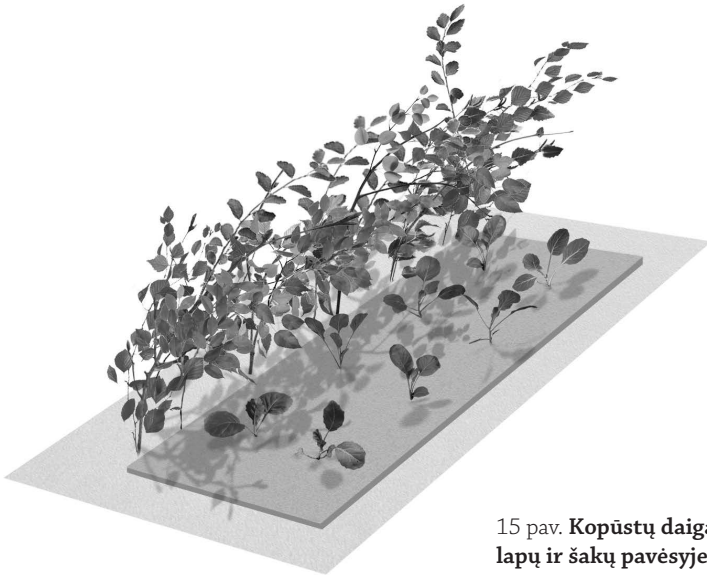


vos su dviem tikrais lapeliais. Kuo vėliau sodinsite, tuo daigui bus sunkiau. Taip pat kuo daugiau šoninių šaknelių turės daigas, tuo lengviau prigis. Todėl geriau daigus auginti rečiau negu per tankiai. Tankiai augdami daigai konkuruoja tarpusavyje, leidžia ilgas liemenines šaknis ir mažai augina šoninių.

Daigai sodinami apniukusiu oru, kad saulė jų neišdžiovintų, kol šaknys negali pakankamai aprūpinti augalo vandeniu. Sunkiausiai prigyja kopūstų daigai – kol pradės augti, juos pravartu apsaugoti nuo tiesioginių saulės spindulių sukuriant pavėšį iš įsmeigtų šakų su lapais ar iš kitokių medžiagų (15 pav.).

Labai įdomi, bet dabar užmirštas dalykas – daigų šaldymas. Taip galima pagerinti daržovių veisles. Tiesa, šis procesas labai subtilus ir rekomenduotinas tik rimtai užsiimantiems daržovių savybių gerinimu.

Dėl šalčio poveikio augalai keičia savo savybes, kai kurie net labai smarkiai. Pvz., artišokai iš dvimečių tampa vienmečiai, t. y. jau pirmais augimo metais sukrauna žiedus, ankstyvos kukurūzų



15 pav. Kopūstų daigai
lapų ir šakų pavėsyje

veislės tampa žemaūgės, sutrumpėja jų vegetacija. O svarbiausia, kad įgytos savybės yra perduodamos palikuonims. Taip galima gerinti pomidorų ir agurkų veisles, trumpinant jų vegetaciją ir didinant atsparumą žemai temperatūrai bei staigiems jos pokyčiams. Taip pat ir nelepios kultūros, pašaldžius daigus, geriau auga ir dera mūsų permainingame klimate.

Sėklos sudauginamos drėgname skudurėlyje, kol pasirodo šaknelių galiukai. Tada su tuo pačiu skudurėliu dedamos ant ledo ar sniego vėsioje patalpoje ar šaldytuve. Aplinkos temperatūra būtinai turi būti silpnai teigiama, 1–3 laipsniai šilumos. Ant ledo sėklos laikomos maždaug parą, kol pašąla šaknelė. Bet jeigu šaknelės galiukas jau parudavo, laikyta per ilgai. Pradžioje geriau išbandyti su keliomis sėklomis, kad nesugadintumėte visų. Ši procedūra gana subtili, todėl su šilumamėgėmis kultūromis ją verta bandyti tik tiems, kas turi konkretų tikslą pagerinti kokią nors veislę. Arba nori tiesiog paeksperimentuoti. Šalčiui atsparių kultūrų sėklas galima laikyti ilgiau.

SVARBU!

Jeigu pašaldžius daigus daržovės bus auginamos šiltnamio sąlygomis, jokių pagerėjusių savybių galite ir nepastebėti. Juk šitaip, galima sakyti, augalams pažadinami šiaurietiški prisiminimai ir pokyčiai tikėtini tik tada, kai sąlygos šiaurietiškos. Augalai – labai seni organizmai ir daug geriau prisitaikę prie įvairių aplinkos sąlygų bei staigių jų pokyčių už gyvūnus. Prisitaikę todėl, kad per savo egzistavimo laiką jie jau matė visko – ir karščio, ir šalčio. Ir išgyveno. Tereikia atgaivinti jų atmintį.





ROPĖS

Be ropių mūsų protėvių virtuvė buvo neišsivaizduojama. Auginta tiek kaip maistinė, tiek kaip pašarinė daržovė.

Senovėje ropės augintos išdeginto miško vietoje. Taip užaugdavo geriausias ropių derlius. Ir ne tik – gausiai pelenais patręštoje dirvoje pirmus penkerius metus gerai derėjo duoniniai javai ir linai. Matyt, dar nuo tų laikų ropės su pelenais beveik neišskiriamos ir mūsų daržuose retai kam pavyksta jas užauginti nebarstant pelenais. Dabar tas ropių pomėgis siejamas ne tik su dideliu kalio poreikiu, bet ir su kryžmažiedinėmis spragėmis – ropių ir jų giminaičių kenkėjais, apninkančiais ir graužiančiais tiek lapus, tiek žiedynus. Pelenų spragės nemėgsta. Galima juos pakeisti ir suodžiais.

Europoje geriausios ropės buvo auginamos Suomijoje, pajūrio regionuose. Tai rodo, kad ropė labiau mėgsta vėsu, drėgną klimatą. Ir pas mus jos geriausiai užderėdavo žemumose, nusausintose balose, kur vėsu ir drėgna. Sausros nepakelia visiškai, trūkstant drėgmės ar per karščius ypač smarkiai puola spragės, o tai rodo, kad augalai nusilpsta. Suomiai – entuziastai, kultūrinio paveldo saugotojai – ir dabar augina ropes, prisilaikydami senosios agro-technikos. Tiesa, miškų dabar nedegina, daro paprasčiau: ant žemės ploto, skirto ropėms auginti, prideda stambių šakų, rąstigalių, šiaip niekam netinkamos sausos medienos ir viską sudegina.

Lieka dirvą dengiantis pelenų sluoksniu. Tokią dirvą purena (pelelai kiek susimaišo su paviršiniu sluoksniu) ir sėja ropes. Šios daržovės reikalauja ir mažiausiai priežiūros. Žinoma, kai auga tinkamomis sąlygomis. Sėklos pasėjamos, sudygę daigai kiek apravimi ir ropynas paliekamas ramybėje iki derliaus nuėmimo. Štai čia atsiskleidžia tradicinio daržo praktiškumas: kai auginamos geriausiai prisitaikiusios kultūros ir taikoma tinkamiausia agrotechnika, priežiūros reikia labai mažai.

Senovėje ropės nebuvo laikomos paprastomis daržovėmis ir nebuvo priskiriamos prie bendro daržo. Tiesiog ropė buvo ropė – jai atskira, tinkamiausia vieta, jai ir išskirtinė pagarba – slavų kraštuose ropės buvo laikomos tauriosiomis daržovėmis. Kaip eršketas tarp žuvų, taip ropė tarp daržovių. Ne veltui, nes tai, manoma, šiaurės kraštuose seniausiai auginamas kultūrinis augalas (beje, greičiausiai vietinis), tų kraštų žmonėms įprasčiausias, artimiausias. Galima sakyti, kad ropės – neatskiriama šiaurės žemdirbių kultūrų dalis. Mūsų taip pat. Atrodo, kad apie ropes mes dar daug ko nežinome ir vargu ar sužinosime.

Ropės gali būti sėjamos anksti pavasarį (vasaros derliui) arba vasarą – liepos pabaigoje–rugpjūčio pradžioje (laikyti žiemą). Vegetacija trumpa, esant tinkamoms sąlygoms visiškai užauga per du mėnesius. Rudens derlius nuimamas prieš pat šalčius. Šalnų nebijo.

Dabar jau niekas negali tiksliai pasakyti, kokias ropes augino mūsų protėviai. Tų laikų šaltiniai apie ropes kalba mažai. Suprantama, tai buvo tiek paplitusi ir įprasta kultūra, kad jos auginimas buvo pažįstamas kiekvienam, vos ne įgimtas, todėl ir mokyti ar ką patarinėti nebuvo reikalo. Tik užsimenama, kad buvo auginamos ropės su skirtingais požymiais: saldžiosios, paprastosios ir plokščiosios. Dar reikėtų pridurti, kad ropių buvo įvairiausių spalvų, kai kurių turime ir šiandien. O kad vos ne kiekvienas kaimas turėjo savitą ropių populiaciją – savaime aišku.



XVIII a. olandų dailininkas, rašytojas ir keliautojas Cornelis de Bruijnas savo *Kelionėje po Moskoviją* taip aprašo įspūdžius Archangelske: „Šiuose namuose ryte mums atnešė keletą rūšių įvairių spalvų ropių, įspūdingo grožio. Čia buvo violetinės kaip mūsų slyvos, pilkos, baltos ir gelsvos, visos išrašytos rausvomis gyslėmis, panašiomis į cinoberį [toks mineralas, naudojamas dažams gaminti – *aut. past.*] ar į geriausią raudoną dervą [taip pat naudojama dažams gaminti – *aut. past.*], akims tokios pat malonios kaip gvazdiko žiedas. Aš nupiešiau keletą šių vaisių ant popieriaus vandeniniais dažais, taip pat keletą išsiunčiau į Olandiją dėžutėje, pripildytoje sauso smėlio, vienam savo draugui, panašių įstabių daiktų mėgėjui.“ Dailininko palyginimai rodo, kad ropės jį tikrai nustebino, nors Olandija tais laikais, kaip ir šiandien, buvo labai išplėtoto žemės ūkio šalis. Šimtmečiu anksčiau vokietis Adamas Ölschlägeris minėjo tame pačiame krašte matytas rausvos ir net žydros spalvos ropes.

Deja, šiandien turime priešingą situaciją. Pati seniausia ir vertingiausia mūsų kultūra visiškai išnyko tiek iš daržų, tiek iš virtuvių. Išnyko ir iš mokslo įstaigų kolekcijų, gal kaip tiesiog neverta dėmesio? Mažai kas žino ne tik tai, kaip ją auginti ir ką iš jos gaminti, bet net ir kaip ji atrodo.

Dabar pas mus ropės geriau užauga sunkesnėse priemolio dirvose. Vien dėl to, kad nepakenčia sausros. Lengvose dirvose gerą derlių duoda tik tada, kai augimo periodu nekaršta ir daug lyja. Sėjamos 10 cm atstumais eilėse ir ne mažiau nei 40 cm tarp eilių. Mulčiuojamos sočiai. Jeigu sausa ir norite gero derliaus, būtina laistyti.

Sėklų auginimas. Sėklai atrenkami dideli, gražūs ir sveiki šakniavaisiai. Jeigu turite vieno tipo, bet skirtingų spalvų ropių, sėklai palikite visų spalvų. Nupjaunami lapai ir ilga apatinė šaknis. Galima per žiemą laikyti rūsyje ar užkastas žemėje, o galima iš viso nerauti ir palikti lysvėje. Uždengtos storesniu mulčio sluoksniu,

jos puikiausiai peržiemoja. Jeigu nesugrauzia pelės. Vis dėlto saugiau vertingus sėklinius šakniavaisius laikyti šaldytuve. Nors ir išleidžia lapelius, gerai išsilaiko iki sodinimo. Žiemą ropės nusileidžia bulvėms – rūsyje laikosi daug prasčiau.

Pavasariį šakniavaisiai sodinami vos išėjus pašalui, iki viršaus, giliau, negu augo praeitais metais. Šalnų nebijo. Vasaros darbas – prižiūrėti, kad netrūktų mulčio, ir, jeigu reikia, palaistyti. Užėjus sausroms, galima pražudyti būsimą sėklų derlių vien dėl to, kad ropei bus per sausa. O ir spragės neduos ramybės. Subrendę sėklojai nupjaunami, išdžiovinami (geriau medžiaginiame maiše, kad neišbyrėtų sėklos) ir iškuliamos sėklos. Kulti patogu daužant ir maigant patį maišą – sunkesnės sėklos subyra į apačią ir lengvai susemiamos. Taip patogu kulti ir kopūstus, ridikus, kitas kryžmažiedes daržoves. Auginant sėklai reikia žinoti, kad ropės kryžminasi su rapsais, griežčiais ir pašarinėmis ropėmis, nesodinti arčiau kaip 300 m nuo šių kultūrų sėklojų.

Vartojimas maistui. Receptai, kaip paruošti ropes, išnyko kartu su pačiomis ropėmis. Dabar galime atsekti tik nuotrupas iš senų žmonių prisiminimų. Aišku, kad jos buvo gaminamos visai: tiek verdama sriuba, tiek kepamos laužo pelenuose ar krosnyje su mėsos įdaru ir be jo, tiek troškinamos moliniuose puoduose, net gaminami desertai su vaisiais bei medumi ir daromas įdaras pyragams (supjaustytos ropės ištroškinamos krosnyje, pridėdant norimų prieskonių – būna ir sūrus, ir saldus įdaras). Buvo valgomos ir žalios – tarkuotos su grietine. Taip pat buvo rauginamos. Štai apie ropių rauginimą viskas aišku. Galima rauginti sveikas arba supjaustytas. Ropės nuvalomos, nuplaunamos, jeigu reikia – supjaustomos. Sudedamos į indą (galima statinę ar trilitrinį stiklainį) ir užpilamos pasūdytu vandeniu. Litrai vandens dedama 20 g druskos, t. y. valgomasis šaukštas. Raugiant statinėje reikia paslėgti, stiklainyje – žiūrėti, kad viskas būtų apsemta. Galima pridėti ir norimų



prieskonių: juodųjų serbentų lapų, česnakų ar kitų. Bet tradicinis prieskonis raugintoms daržovėms – krienų šaknis. Indas palaikomas šiltai, kambario temperatūroje, kol pradeda kilti burbuliukai, ir dar tris dienas, o tada išnešamas į vėsią patalpą arba dedamas į šaldytuvą. Jeigu raugiate stiklainyje – kol stovi šiltai, tik pridenigiama, kad neprilįstų musių, o prieš dedant į šaldytuvą ar rūšį užspaudžiama plastikiniu dangteliu. Valgyti galima maždaug po trijų savaičių. Raugintos ropės buvo valgomos ir neapdorotos, bet buvo ir verdamos, kepanos, troškinamos, trinamos į sriubas.

Dar šis bei tas dėl ropių ir viso kito tradicinio maisto ruošimo. Virimas ant ugnies atsirado labai neseniai. Protėviai ropių auginimo laikais neturėjo ne tik dujinių viryklių, ką jau kalbėti apie elektrines, bet ir krosnių, ant kurių galima virti. Maistas buvo troškinamas duonkepyje, moliniuose, vėliau ketaus puoduose. Esmė – neaukšta, apie 70 laipsnių temperatūra ir ilgas procesas. Troškinama bent jau keletą valandų, o dažniausiai per naktį arba net parą ar dvi, priklauso nuo produkto.

KOPŪSTAI

Ankstyvaisiais viduramžiais atkeliavusi iš Viduržemio jūros regiono ir Rytų Europoje pradėta auginti daržovė greitai tapo strategine kultūra. Gūžinių kopūstų buvo auginama daug ir vartojami jie beveik kasdien. Šiandien, atsiradus nepalyginamai didesnei daržovių įvairovei, kopūstai palengva užleidžia savo pozicijas, nyksta senovinės veislės, pamiršamos jų auginimo technologijos, skursta mūsų virtuvės be raugintų ir troškintų kopūstų su kiaulės karka ar rūkytais lašiniai... Skursta ir žmonės, pamiršę protėvių vertintą ir jiems jėgų teikusį maistą.

Kopūstai – drėgmę ir maistingą dirvą mėgstančios daržovės. Sėkmingai auginamos sunkesnėse dirvose, žemesnėse, vėsesnėse

vietose. Storai mulčiuotuose daržuose taip pat gerai auga ir lengvame priemėlyje. Yra daugybė kopūstų rūšių, kiekvienos rūšies – daugybė veislių. Visų čia neminėsiu, nes strateginę reikšmę turi tik gūžinis kopūstas. Visi kiti – šiaip sau, dėl skonio paįvairinimo ar sportinio intereso. O auginimas jų visų panašus.

Gūžiniai kopūstai skirstomi į ankstyvuosius (skirtus valgyti vasarą) ir vėlyvuosius (skirtus laikyti žiemą ir rauginti). Skiriasi tik jų derliaus nuėmimo laikas ir savybės – ankstyvieji kopūstai rauginti netinkami. Vieni nuimami kuo anksčiau, kai tik susiformuoja galvos, kiti – kuo vėliau, prieš pat šalčius.

Vėlyvuosius kopūstus galima sėti tiesiai į dirvą gegužės pradžioje, o ankstyvuosius, jeigu norite kuo ankstyvesnio derliaus, teks sodinti daigais. Dar reikia priminti, kad kopūstų sėklos labai mažos, daigeliai mažučiai ir prižiūrėti didesnį jų kiekį lysvėse – nemažas vargas. Todėl, nusprendus jų auginti daug, bet koku atveju teks auginti daigus. Bet vėl perspėju: kuo mažiau streso patiria augalas, tuo jis bus sveikesnis, tuo mažiau puolamas ligų ir kenkėjų. Tiesiai į auginimo vietą sėjami kopūstai bus sveikesni. Taigi rinkitės patys.

Daigams kopūstai sėjami balandžio viduryje ar pabaigoje į inspektus ar po priedangomis. Norint užsiauginti tik šeimos poreikiams, inspektą įruošite vos per dvi ar tris valandas, o naudą jis teiks daug metų.

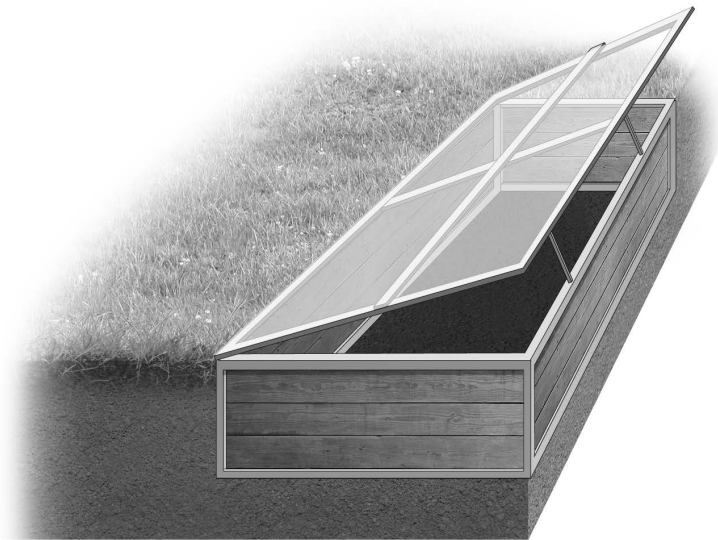
Inspekto įrengimas. Rudenį ar anksti pavasarį saulėtoje vietoje iškasama norimo dydžio duobė, geriau stačiakampio formos, siauresnė ir ilgesnė. Patogiausia prižiūrėti maždaug 1 m pločio inspektą. Reikalingas duobės gylis – maždaug 40 cm, bet jos dugną reikės užpilti derlingesniu dirvožemiu, todėl kasame 60 cm. Reikiamą ilgį apsiskaičiuokite pagal auginamų daigų skaičių. Vienam kvadratiniam metrui skaičiuokite maždaug 400 kopūstų daigų. Inspekte galėsite auginti ne tik kopūstų, bet ir kitų jums reikalingų daržovių daigus.



Duobės kraštus aprėminkite lentomis ar rąsteliais, kad nebyrėtų žemė. Aprėmintas duobės paviršius turi būti lygus ir šiek tiek pakilęs nuo žemės, kad nuo dirvos paviršiaus neužsiterštų langas. Padarykite inspekto langą. Tai medinis karkasas, aptrauktas polietileno plėvele. Galima panaudoti ir senus langų rėmus. Langas turi atitikti duobės rėmą, kuo mažiau plyšių – tuo geriau. Vienoje pusėje įtaisykite atramą, kad, pakėlus langą vėdinti, būtų galima jį paremti. Jeigu inspektas ilgesnis nei 2 m, pravartu daryti du langus. Bus lengviau juos nuimti sėjant, prižiūrint ar raunant daigus. Galima langą padaryti atidaromą, su vyriais – čia jau kaip kam patogiau, inspektas daromas ne vieniems metams.

Pabaigus darbus, inspekto dugnas tolygiai užpilamas 20 cm sluoksniu geros žemės. Tai gali būti paprasta daržo žemė ar jos mišinys su lapais, šiaudais. Tinka primaišyti ir nedaug arklių ar triušių mėšlo.

Baigtas inspektas atrodo taip (18 pav.):



18 pav. **Inspektas**

Inspekte pavasarį auginami daigai, o vasarą jį galima naudoti kaip paprastą lysvę. Rudenį, kaip ir lysvėje, dedamas storesnis mulčio sluoksniu. Pavasarį naktimis langas visada turi būti uždarytas, o dienomis, kai saulėta, atidaromas vėdinti. Rudenį, kai jau niekas neauga, langas turi būti uždarytas. Taip pat ir per žiemą. Nepamirškite laistyti daigus dar nespėjus pradžiūti dirvai.

Taigi sėklas pasėjome, daigai auga. Per daug jų nelepinkite, net ir vėsią dieną (jeigu temperatūra pliusinė) inspekto langą praverkite – tegul grūdinasi. Svarbu, kad daigams netrūktų drėgmės. Daigus, kai suformuoja du tikrus lapus, galima sodinti į lysvę. Silpnų šalnų nebijo. Žiemai skirtus kopūstus gegužės pradžioje galima sėti lauke.

Nesodinkite per giliai, geriau taip, kaip augo daigyne. Seniau daigų šaknis prieš sodinant pamirkydavo gyvulių šlapimo, dumblo ir vandens mišinyje. Arba šviežio karvės mėšlo ir vandens mišinyje. Dabar tai vis dažniau užmirštama, bet ši priemonė veiksminga, labai pagerinanti daigų prigijimą ir mitybą pirmomis dienomis. Ir nepamirškite užpavėsinti, kol prigris. Prigijusius ir pradėjusius augti daigus mulčiuojame sočiai. Mulčias turi ne tik saugoti dirvos drėgmę ir tiekti maisto medžiagų, bet ir sudaryti palankias sąlygas kopūstams auginti pridėtines šaknis dirvos paviršiuje. Šioje vietoje, tarp žemės ir mulčio, išsiskiria daugiausia maisto medžiagų, todėl kuo daugiau pridėtinių šaknų priaugins kopūstas, tuo geriau apsirūpins, tuo didesnę derlių gausime. Prieš šimtmetį nieko nestebino 10 ir 12 kg svorio kopūstų galvos. Tai tradiciškai dirbamoje žemėje, o mūsų galimybės dar didesnės. Tiesa, norint užauginti didesnę derlių ir darbo bus daugiau.

Daigai sodinami ne tankiau kaip 40 × 60 cm atstumu. Jeigu, pradėję intensyviai augti, augina daug stambių lapų, apatinius galima po truputį laužyti, taip greičiau pradės sukti gūžes. Augant mulčio vis pridedama, kad jo sluoksniu jokiū būdu neišdžiūtų iki apačios.

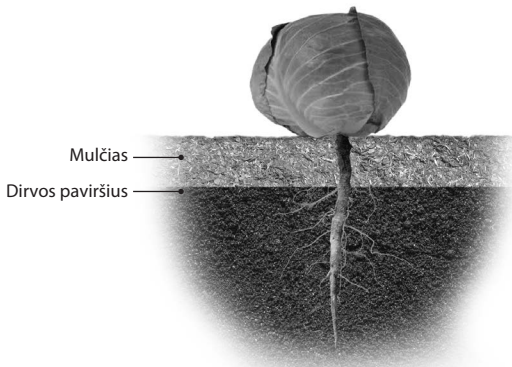
Ankstyvų kopūstų derlius nuimamas pagal poreikį, kai galvos tampa tinkamos naudoti, o vėlyvųjų – prieš pat šalčius, spalio pa-



baigoje ar net lapkričio pradžioje. Nuimant ankstyvuosius kopūstus, reikia nupjauti tik gūžę, paliekant dirvoje kuo daugiau koto. Kotą storai apmulčiavus, iki rudens iš jo išaugs dar keletas mažų gūželių. Žiemą kopūstų galvos laikomos rūsyje ant lentynų arba žemėje, bet saugiausia ir naudingiausia kopūstus rauginti. Ačiū Dievui, Lietuvoje šis reikalas dar neužmirštas ir raugti kopūstus moka kiekviena vyresnio amžiaus šeimininkė.

Sėklų auginimas. Sava kopūstų sėkla – didelis žingsnis šių daržovių sveikatos, gero derliaus ir aukštos kokybės link. Turime bėdą – iš seniau Lietuvoje augintų vertingų, rauginti skirtų kopūstų išliko vos dvi veislės: ‘Bagočiai’ ir ‘Dotnuvos baltarusiškieji’. Deja, jų augintojus galima ant pirštų suskaičiuoti.

Sėklai atrenkamos gražiausios, kiečiausios, sveikiausios galvos. Nuraunamos su šaknimis, nuvalomi apgedę lapai ir per žiemą išlaikomos rūsyje, pakabintos žemyn galva arba užkastos žemėje tokioje pat padėtyje. Sėkloms nebūtina laikyti visas galvas, galima jas nupjauti išsaugant tik kotus, bet būtina palikti gūžės viduryje esančią koto dalį. Pavasarį, pasibaigus stiprioms šalnoms, kopūstai sodinami į lysvę. Apipuvę lapai nuvalomi, paliekant tik sveikus. Sodinama iki pat gūžės (19 pav.). Iš gūžės apačioje esančių



19 pav. Sėklinio kopūsto sodinimas pavasarį

pumpurų auga žiedynai. Subrendus sėkloms, žiedynai nupjaunami, sudedami į medžiaginių maišą ir pakabinami sausoje vietoje. Jeigu sėklos bręsta nevienodai ir auginamas nedidelis kiekis, geriau rinkti subrendusias, kitas paliekant vėlesniam laikui.

Jeigu norite užsiauginti ankstyvųjų kopūstų sėklų, juos sodinkite vėliau: pačius ankstyviausius – liepos viduryje ar net gale, o vidutinio ankstyvumo – mėnesiu anksčiau. Jeigu pasodinsite per anksti, galvos neišsilaikys per žiemą.

Reikia žinoti, kad ne tik kopūstų, bet ir visų kitų daržovių sėklojai turi būti auginami ypač geromis sąlygomis. Jiems skirkite pakankamai dėmesio, nes nuo sėklų kokybės labiausiai priklausys būsimas derlius. Kopūstams parinkite gerai apšviestą vietą, geriausią mulčią, tinka paskatinti mėšlu. Kopūstai kryžminasi su visomis kopūstinėmis daržovėmis, taip pat ir veislės tarpusavyje. Todėl, norėdami užsiauginti skirtingų kopūstų veislių sėklų, vienos veislės sėklojus turite auginti ne arčiau kaip 500 m nuo kitos veislės. Tai labai neparanku, todėl, norint saugoti ir gerinti vieną veislę, geriau auginti vienos veislės sėklas. Nebent specialiai norima sukryžminti skirtingas veisles.

Tradicinėje virtuvėje šviežių kopūstų vartota mažai, tačiau rauginti buvo bene kasdienis maistas. Jie buvo troškinami ir iš jų verdamos sriubos, kartais valgomi kaip garnyras prie mėsos patiekalų.

Senovinė kopūstų sriuba. Kad išvirtumėte tikrą sriubą, pirmiausia reikia geros krosnies, o ji šiais laikais didelė retenybė. Būtinai kopūstienės prieskonis – dūmų kvapas. Iš bėdos galima gaminti orkaitėje. Sriuba gaminama iš raugintų kopūstų ir mėsos sultinio. Kopūstai susmulkinami ir troškinami moliniame ar kečiaus puode, pridėjus smulkinto svogūno, keletą šaukštų sviesto ir viską užpylus vandeniu, kad neprisviltų. Troškinami ne mažiau kaip tris valandas.

