

ХРАНЕНИЕ УРОЖАЯ

ЕСТЬ ПОГОВОРКА ПРО ТО, ЧТО ВЫРАСТИТЬ УРОЖАЙ – ЭТО ПОЛДЕЛА, А ВОТ ДЕЛО – ЭТО ЕГО СОХРАНИТЬ

Если вы счастливый обладатель не только дачного участка, но и погреба (или подвала), то вам ухищрения по сохранению урожая покажутся забавой. А вот сохранить заботливо выращенный урожай в условиях типовой квартиры – это непростая задача.

«Начнём с самого простого (и скоропортящегося) – помидоры. Остались последние-распоследние, собранные ещё незрелыми в сентябре, – говорит Наталья Васенина, постоянный эксперт нашей дачной рубрики. – Сейчас уже и они покраснели, так что место им либо в холодильнике в отсеке для овощей, либо на холодной лоджии. Как показывает практика, лучше всего помидоры и яблоки хранятся в плетённых из лозы корзинах и кузовках. Помидоры со своей грядки уже скоро закончатся, так что с их хранением можно не заморачиваться. Просто помним: если хотим продлить сезон собственноручно выращенных помидоров, то в следующем сезоне выращиваем и скороспелые помидоры (хороши в свежих салатах и в заготовках), и штук пять кустов помидоров позднего срока созревания. Урожай поздних помидоров как раз хватит на октябрь и немного на ноябрь.

Для корнеплодов (моркови, свёклы и картофеля) действует то же правило: на хранение закладывают позднеспелые сорта, без повреждений кожуры и тщательно просушенные.

ЗАПАС КАРМАН НЕ ТЯНЕТ

Тем скептикам, кто скажет, что кабачки надоели хуже горькой редьки и вообще зачем их хранить, ответим: запас карман не тянет. Для зимнего хранения подходят кабачки и тыквы позднего срока созревания – у них толстая кожица и плотная мякоть. Для длительного хранения отбирают плоды без повреждений (специально нужно проверить, чтобы на шкурке не было царапин и вмятин), с длинной плодоножкой (длина хвостика – от 5 см). Мыть такие плоды не надо, просто аккуратно отряхиваем землю. Место среза на хвостике можно присыпать

золой или растолчённой таблеткой активированного угля (так снизим риск того, что место среза загниёт).

В условиях погреба тыквенные могут храниться и до марта. Оптимальная температура для хранения тыквенных +3...10°C (при низких температурных условиях плоды промёрзнут); умеренные показатели влажности воздуха – не более 75–80% (при большей влажности на корке плодов появятся паутинки, плесень, пятна и прочие признаки поражения). В погребе кабачки и тыквы выкладывают на подстилку из соломы и так, чтобы они не соприкасались боками.

В квартире срок хранения тыквенных – до трёх месяцев. Для хранения кабачков в условиях квартиры подойдёт ящик для овощей, находящийся недалеко от входной либо балконной двери (как правило, температура здесь всегда на несколько градусов ниже, чем в среднем по квартире), а также если соблюдено ещё одно условие хранения – темнота. А если специального



хранилища для тыквенных нет, урожай можно уложить под кровать. Если у вас уродился большой урожай кабачков и тыкв, то можете поделить их с обитателями зоопарка в Юнгородке. В дар принимаются целые плоды, они пойдут на корм кроликам, морским свинкам и прочей живности.



РОЕМ ТРАНШЕЮ

Наверное, многие огородники замечали, что потерянные при уборке картофелины или морковки хорошо сохраняются в земле, и зимние холода им нипочем. Такие овощи-потеряшки обнаруживаются весной при перекопке участка, причём иногда даже в лучшем состоянии, чем их собратья из погреба. А если не находятся, то хорошо прорастают, когда приходит пора. Поэтому идея хранения овощей в ямах основана на том, что создаются условия, похожие на природные, ведь сам цикл жизни овощей рассчитан на пребывание в почве зимой в ожидании весны.

Размер траншеи зависит от количества овощей, которое в ней будет

храниться. Глубина – минимум 70 см, так хватит места и для овощей, и для слоя подстилки и утеплителя. Схрон делают в том месте, которое весной не топится талыми водами. На дно ямы можно выложить пластиковую или металлическую сетку с мелкими ячейками, чтобы мыши не смогли добраться до овощей. Песок на дне траншеи нужен для поглощения избыточного количества влаги и тепла. А также для предотвращения подгнивания корнеплодов и распространения инфекции. Слишком сухой песок не засыпают, он будет вытягивать влагу из овощей. Пригодится слегка влажный песок. Если есть возможность, то можно выложить дно траншеи поверх песка опавшими сухими иголками сосны (грызуны её не любят). Бока траншеи по возможности укрепляют досками, но можно обойтись и без них. При глубине траншеи в 70 см делают слой овощей в 30 см, сверху – слой соломы или хвойных иголок. Поверх обязательно насыпают слой земли минимум в 30 см (пока не выпал снег, она будет защищать овощи от перемерзания).

И самое главное, для хранения в буртах и траншеях берут только качественные корнеплоды без следов гнили.

«Я в траншее сохраняю до весны семенную картофель. Участок у меня небольшой, так что три ведра картофеля мне хватает, – говорит Наталья. – Если так хранить овощи на еду, то зимой понадобится открывать траншею, потом снова закрывать, это хлопотно. А с семенным картофелем всё гораздо проще, он понадобится только весной».

ВАКУУМ, ПЕРЛИТ ИЛИ СОЛЬ

Чтобы чеснок хорошо хранился зимой, его нужно убирать с грядки вовремя, именно тогда, когда он хорошо вызреет. Выкопанные головки необходимо хорошо просушить, затем обрезать окончательно высохшие стебли, перья и корни. Целые головки чеснока или разделённые на зубчики можно хранить в стеклянных банках. Тару предварительно тщательно моют с моющим средством или с содой, а затем стерилизуют в духовом шкафу и высушивают. Тщательно просушенные головки чеснока сначала сортируют по размерам. Закладывают слоями, которые можно (не обязательно, по желанию) пересыпают крупной солью, мукой или древесной золой, чтобы головки чеснока не так тесно соприкасались. Как вариант – пересыпать чеснок перлитом (это природный материал, горная порода вулканического происхождения, выглядит как мелкие гранулы, и чаще всего его добавляют в почву для рассады). Вместо крышки горловину банки прикрывают марлей или обычной бумагой (иголкой делают несколько отверстий), так воздух будет свободно проникать внутрь. Наглухо закрывать нельзя, иначе чеснок задохнётся и быстро испортится. Тару с чесноком хранят в сухом прохладном месте. Ещё один способ сохранить чеснок, относительно новый, – это вакуумная упаковка. Понадобится вакууматор (стоимость самого простого прибора – в пределах тысячи рублей, пакеты – от 300 рублей упаковка из 10 штук). Дольки чеснока, очищенные от шелухи, раскладывают по вакуумным мешкам или банкам со специальными крышками. Специальным устройством (вакууматором) откачивают воздух. Без доступа воздуха чесночные зубчики не сохнут и дольше хранятся.

Страницу подготовила Татьяна НИКОЛАЕВА.
Фото Андрея БАХТЕЕВА.

ОМСКИЙ РЕФЕРЕНТНЫЙ ЦЕНТР РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА

ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

- ✓ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
- ✓ ЗЕРНА ✓ СЕМЯН ✓ ПОЧВЫ
- ✓ КАРАНТИН РАСТЕНИЙ

ТЕЛ. 36 70 32 УЛ. 10 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 197

РЕКЛАМА

ПУТИНЦЕВ Прём проводится ежемесячно, каждая третья среда месяца с 16.00 до 18.00

ВИТАЛИЙ ПЕТРОВИЧ
ДЕПУТАТ ОМСКОГО ГОРОДСКОГО СОВЕТА
АДРЕС ПРИЕМНОЙ ДЕПУТАТА:
ул. Фёдора Крылова, дом 5, тел. 45-23-52

Запись на приём по телефону
56-64-68 ежедневно с 10.00 до 15.00
Помощники депутата проводят приём еженедельно в четверг с 14.30 до 17.00 по адресу: ул. Ф. Крылова, дом 5