

Почему в этом году столько много яблок и как их сохранить, читателям «КП» рассказал Виталий Васеха, кандидат сельскохозяйственных наук, старший научный сотрудник РУП «Институт плодородия».

Урожай яблок можно регулировать самим

В этом году в прямом смысле слова сады просто завалило яблоками. Тут бы радоваться такому счастью, но в основном люди руками разводят: мол, что с ними делать?

- Мы все лето собирали яблоки, чтобы на грядках не гнили, насыпали в мешки и сдавали заводам. Машина приезжала раз в неделю и забирала яблоки по 350 рублей за кило, - горюет бабушка Мария в деревне Домаша Ляховичского района. - Деньги небольшие, но все равно лучше, чем сгниют. Дети приехали - сока надавили, варенья наварили и засушили, а еще сколько яблок на деревьях осталось! В прошлом году было пусто, а в этом густо...

- Для садоводов-любителей, которые занимаются своими деревьями, такой обильный урожай яблок не стал неожиданностью, - удивил Виталий Васеха. - Дело в том, что опытные садоводы в течение всего периода проводят целенаправленные обрезки плодовых деревьев, а также подкормки и защиту от болезней и вредителей, в итоге урожай яблок у них ежегодный и на одном уровне.

А в тех садах, где возделываются сорта старого поколения, типа каштеля, деревья склонны к периодическому плодоношению. То есть, если в этом году было много яблок, то в следующем дерево, соответственно, будет отдыхать и урожаем не порадует.

- Чтобы избежать таких неприятностей, во-первых, нужно ориентироваться на современные сорта, у которых отсутствует элемент периодичности плодоношения, и это является

Яблоко много у тех, кто плохо ухаживает за садом?

основным их свойством и необходимым требованием. Во-вторых, нужно ухаживать за садом: проводить санитарные и формирующие обрезки, защиту от вредителей и болезней.

Антоновка пролежит до декабря, а Имант - до июня

- Теперь, конечно, важно сохранить урожай как можно дольше. Как это сделать?

- В первую очередь важно, какой сорт закладывается на хранение. Старые сорта антоновка и каштеля будут храниться максимум до Нового года, а современные сорта белорусской селекции, например Иммант, в условиях естественного хранения может лежать до июня.

Во-вторых, для успешного хранения важно очень четкое соблюдение сроков съема. Проще говоря, если мы ждем, чтобы антоновка пожелтела на дереве, то она уже не будет храниться. Это и груш касается, которые быстро перезревают на деревьях и для хранения не годятся.

Яблоки (и груши) нужно снимать в так называемый период съемной зрелости. Его часто путают со сроком созревания - то время, когда яблоко набирает свою оптимальную кондицию (имеет оптимальную дегустационную оценку). А период съемной зрелости - когда зимние сорта снимают недозрелыми. Дело в том, в течение хранения продолжатся физиологические процессы, благодаря чему поздние сорта яблок приобретают свой вкус. Сейчас зимние яблоки еще невкусные, кислые, а когда полежат - становятся очень вкусными.

Правда, у каждого сорта свои оптимальные сроки съема. Например, антоновку снимать на длительное хранение нужно в первых числах сентября, фактически снимаем их немного недозрелыми. Но за период хранения они приобретут все вкусовые качества. Это как мандарины, которые срывают зелеными, а пока они к нам доедут, становятся оранжевыми.

Современные сорта снимают на хранение начиная со 2-й декады сентября. Главное - собрать урожай до наступления первых заморозков. Иначе яблочки храниться не будут.

Еще хорошо хранятся поздние сорта: Белорусское сладкое, Дарунак, Поспех, Память Субаровой, Алеся, Белана, Дьямент.

Елена ЗУЕВА

kp.by/5285

А вас какой урожай порадовал? Пишите нам на сайт

КСТАТИ
Можно самим регулировать объем яблочного урожая. Для этого нужно проводить ежегодную обрезку, нормировку завязи (прореживание завязи при большой нагрузке), защиту от вредителей и болезней - все это плодотворно влияет не только на качество, но и ежегодно обеспечивает высокий урожай.

Как подольше сохранить яблоки



РЕЦЕПТИК В ТЕМУ

Если у вас негде хранить яблоки, остается только переработка. Кроме соков, пюре и джемов из яблок можно приготовить массу всякой вкуснятины. Например, сварить яблочное варенье с тыквой и лимоном.

РЕЦЕПТ №1

Яблочное варенье

Надо:

- Яблоки - 600 г
- Тыква - 600 г
- Лимон - 1 шт.
- Сахар - 800 г

Готовим:

Ошпариваем лимон, выжимаем сок, мелко нарезаем кожуру. Яблоки очищаем, а кожуру кладем в кастрюлю, заливаем двумя стаканами воды и ставим вариться.

Яблоки натираем на крупную терку, затем поливаем их лимонным соком и хорошо перемешиваем. Также натираем тыкву, смешиваем с яблоками и корками лимона, заливаем все отваром из яблочной кожуры и ставим на огонь. Варить нужно на небольшом огне до тех пор, пока варенье не станет прозрачным. Разложить по банкам и закатать.

РЕЦЕПТ №2

Яблочные цукаты

Надо:

- Яблоки - 1 кг
- Сахар - 800 г
- Лимон или апельсин - 1 шт.
- Гвоздика - 2 - 3 бутона
- Корица - 1 ч. ложка
- Сахарная пудра

Готовим:

Сначала готовим сироп: 3 стакана воды смешиваем с половиной сахара и прогреваем до полного растворения сахара. Яблоки нарезаем дольками, убираем сердцевину. Затем выкла-

дываем яблоки в сироп и варим на медленном огне, помешивая до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными и слегка зарумянятся. Затем высыпаем в яблоки вторую половину сахара, добавляем цедру лимона, пряности и варим еще несколько минут, помешивая, на медленном огне до загустения сиропа. Пока яблоки варятся, разогреваем духовку, выкладываем противень пергаментной бумагой, смазываем

маслом. Готовые яблочные дольки выкладываем на противень, подсушиваем в духовке при температуре 50 градусов при открытой дверце в течение 1,5 - 2 часов, затем оставляем подсушиваться при комнатной температуре. Через сутки снова подсушиваем в духовке. Готовые цукаты нужно пересыпать сахарной пудрой и разложить в чистые стерильные банки с плотными крышками. Хранить в прохладном темном месте.

анаферон

Иммуностимулирующее и противовирусное средство для взрослых и детей

- ПРОФИЛАКТИКА И ЛЕЧЕНИЕ ГРИППА, ОРВИ, ВИРУСНЫХ ИНФЕКЦИЙ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ
- КОМПЛЕКСНАЯ ТЕРАПИЯ БАКТЕРИАЛЬНЫХ ИНФЕКЦИЙ
- УКРЕПЛЯЕТ ИММУНИТЕТ
- ДЕТЯМ ПОКАЗАНО ПРИМЕНЕНИЕ ПРЕПАРАТА "АНАФЕРОН ДЕТСКИЙ"



Лекарственное средство. Производитель ООО "НПО Материя Медика Холдинг" (РФ). Рег. уд., выд. Министерством Здравоохранения Республики Беларусь №7401/05/10 от 15.06.2010 до 15.06.2015 (Анаферон) и №7019/04/09 от 11.08.2009 до 11.08.2014 (Анаферон детский).

ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ. УТОЧНИТЕ ВОЗМОЖНЫЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ.