

Источник: «Комсомольская правда» - 2012-11-01

Храним урожай: капусту квасим, а бульбе создаем условия!

Елена ЗУЕВА



О том, как сохранить богатый урожай как можно дольше, читателям «КП» рассказали Леонид Мишин и Иван Колядко, ученые [«НПЦ по картофелеводству, плодоводству и овощеводству» НАН РБ.](#)

Картофелю нужен воздух

Картофель, который хранится в погребах и подвалах, не стоит просто сыпать на пол. Поскольку без хорошей вентиляции картофель долго лежать не будет. Лучший способ - подготовить решетчатые ящики или закрома и засыпать в них картофель. Главное - чтобы сверху и внизу под ящиками осталось вентилируемое пространство.

- Оптимальная температура для хранения картофеля должна быть на уровне +2...+4 градуса при влажности 90 - 95%, - рассказал Иван Иванович Колядко. - Если картофель убран при неблагоприятных условиях (переувлажнение почвы, сильное поражение посевов фитофторозом), лучше хранить его при температуре +1...+2 тепла. Такая температура сдерживает развитие грибных и бактериальных болезней. Правда, клубни при этом накапливают больше сахаров и приобретают сладкий привкус. Но это можно исправить, если перед употреблением в пищу клубни выдержать 1 - 2 недели при комнатной температуре - накопившийся сахар перейдет в крахмал, вкус будет
Елена Зуева. Храним урожай: капусту квасим, а бульбе создаем условия!

нормальный. Если картофеля немного, его можно обложить сосновыми или еловыми лапками. Хвоя выделяет фитонциды, которые только улучшают лежкость.

Кстати, регулировать влажность в подвале можно и самим, наблюдая периодически за клубнями. При сухом воздухе клубни быстро теряют влагу и сморщиваются. В этом случае можно положить на пол влажные тряпки. А вот от сырости в подвале помогут ведра или другие емкости с негашеной известью.

А вот для хранения семенного картофеля температура должна быть несколько выше: +4...+6 градусов. Именно при такой температуре хранения клубни картофеля сохраняют свои семенные качества.

Голландскую капусту не заквасишь

Хранить все овощи в куче - занятие неблагодарное, да и напрасное. В таком виде корнеплодам, насыпанным горкой, не хватает вентиляции, болезни поедают наши старания быстрее, чем мы, и в итоге можно вообще потерять урожай. Кроме того, морковь, например, имеет тонкую кожицу, поэтому в подвалах она в первую очередь имеет риск подсохнуть или сгнить при большой влажности. В этом случае важно соблюдать влажность воздуха.

- Опытные овощеводы для сохранения моркови используют ящики, в которые слоями укладывают морковь и пересыпают песком, - замечает Леонид Александрович. - Этот способ хранения позволяет моркови, во-первых, не терять так влагу, а во-вторых, избавляет от контакта между корнеплодами, и болезни не так передаются, как если бы они лежали в куче. Кстати, вместо песка корнеплоды можно пересыпать свежими древесными опилками.

Но в середине зимы ящики с морковью следует пересмотреть и заново все пересыпать. Правда, если морковка подпортилась, то выбрасывать ее не спешите.

- Ряд овощеводов, которые еще не засыпали морковь или хранят ее в кучах или сетках, после пересмотра корнеплодов подрезают слегка подгнившие края, потом зачищают ее, трут на крупной терке, закладывают в порционные пакетики - и в морозилку. Такую морковь потом можно использовать для приготовления различных блюд.

А еще морковь можно хранить в луковой шелухе, но только с одним условием: шелуха должна быть со здоровых луковиц.

С хранением свеклы все просто: перед закладкой на хранение ее хорошо просушивают на улице, предварительно обрезав ботву.

- Есть нюанс: при обрезке ботвы необходимо оставлять пеньки черенков листьев, где-то 0,5 - 1 см, чтобы не повреждать сам корнеплод. Иначе через раневые ткани корнеплода проникнет инфекция.

Елена Зуева. Храним урожай: капусту квасим, а бульбе создаем условия!

Самый простой способ сохранить капусту - заквасить. А вот чтобы ваша капуста сохранилась дольше в свежем виде, надо позаботиться заранее: еще при покупке семян.

- Есть очень лежкие сорта, например, отечественные «Аватар» и «Аэробус». Эти сорта лежат по полгода и больше.

В процессе хранения капусты обязательно следует периодически осматривать кочаны, удалять загнившие листья. Некоторые овощеводы считают, что после такой зачистки следует «опудривать» кочаны мелом для уменьшения их загнивания.

- Кстати, чтобы капуста хорошо хранилась, старайтесь не снимать перед закладкой кочанов в подвал темно-зеленые кроющие листья. Именно они более устойчивы к подвальным гнилям.

Лук и чеснок - самые проблемные в хранении

Для длительного хранения хорош яровой чеснок. И хотя озимый чеснок дает больший урожай, его в основном используют для закваски, потребления в свежем виде осенью, но не для длительного хранения. Для хранения озимого чеснока нужно невлажное помещение и с низкой температурой. Холодильник не совсем подходит для этих целей, поскольку в нем хранится много открытых овощей, из-за соседства которых чеснок отсыревает и загнивает. В городской квартире таких мест нет, поэтому нужно настроиться на то, что озимый чеснок долго не порадует.

Самый идеальный способ хранения лука - заплетать его в косы. Это просто необъяснимый факт, но это так. Кроме того, надо подбирать в своем жилище методом проб и ошибок те места, где лук хранится хорошо.

- Что касается хранения севка, то тут кроется две опасности. Первая - в сыром помещении лук попросту будет гнить, а в сухом будет высыхать и к весне может высохнуть полностью.

- И что делать?

- Подбирать помещение со средним уровнем влажности порядка 60 - 70% влажности воздуха. Вторая причина заключается в том, что для севка очень опасна температура хранения ниже 18 градусов тепла, потому что за неделю при такой температуре севок яровизируется - там закладываются цветочные почки. И, посадив такой севок, вы получите в итоге стрелку. Это обычно происходит при продаже севка в плохо отапливаемых магазинах. Но ситуацию можно спасти, если сделать деяровизацию севка весной: прогреть его неделю при температуре 40 градусов. Еще следует отметить, что успешное хранение репчатого лука зависит от сорта. Например, белорусские сорта «Кривичский ружовый» и «Ветразь» имеют особенность накапливать большое количество сухих веществ и хорошо хранятся.

Елена Зуева. Храним урожай: капусту квасим, а бульбе создаем условия!