



В целости и сохранности

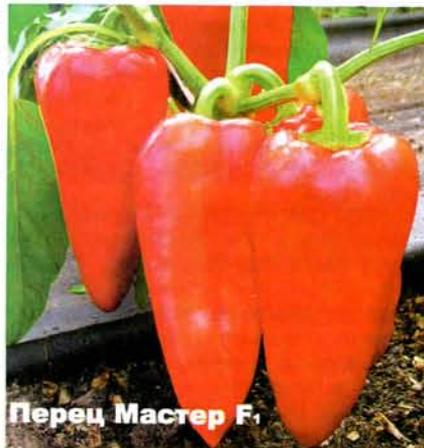
Урожайный сезон-2014 заканчивается. И так хочется, чтобы плоды наших трудов сохранились по максимуму. Как продлить жизнь томатам, перцам и баклажанам, какие существуют хитрости хранения этих овощей — тема сегодняшнего разговора.

СУХО И ТЕПЛО

Томаты, перцы и баклажаны, выращенные на приусадебных участках в обычных условиях, как правило, хранятся очень непродолжительный срок. Чтобы хоть немного продлить его, необходимо придерживаться некоторых правил.

Очень важно снимать плоды только в сухую погоду. Излишняя влага способствует распространению многих заболеваний. Например, наиболее опасные серая гниль и фитофтороз активно развиваются во влажных условиях, а во время последующего хранения способны полностью уничтожить урожай.

Зрелые плоды складывают в емкости (картонные коробки, чистые и сухие деревянные ящики) в 1—2 слоя, но не больше. Томаты и перцы хранят в сухом помещении при температуре 16—17°C. В таких условиях они лежат и дозреваются. А вот баклажаны не дозреваются, достаточно просто положить их в холодильник на короткое время. "Синенькие" можно замораживать в полиэтиленовых пакетах в морозильнике, разрезав плоды на куски. Для приготовления блюд баклажаны используют в так называемом зеленом виде — в технической спелости — когда они фиолетовые.



Перец Мастер F.

Перезревшие плоды становятся грязно-желтого или коричневого цвета, приобретают достаточно горький вкус, использовать их не стоит.

Хранить можно и покупные томаты, которые выращивают на тепличных комбинатах. В них содержится ген лежкости. При вышеназванных условиях (сухое помещение с температурой 16—17°C) эти плоды лежат до двух месяцев.

Соблюдение температурного режима очень важно для сохранности томатов. Дело в том, что пектин и каротиноиды, отвечающие за характерную красную окраску, не накапливаются в помидорах и не проявляются при низких (менее 15°C) температурах. Плоды будут иметь слабо-красный или оранжево-красный цвет.

Перцы отлично хранятся в замороженном виде.

Прекрасный и всем известный способ хранения — квашение. Зеленые незрелые томаты и перцы можно квасить по тем же технологиям, как огурцы и капусту.

ЗАСОЛКА ПЕРЦА В БОЧКЕ НА ЗИМУ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

Для засолки выбираем крупный толстокожий перец. Промываем плоды, протыкаем их вилкой в нескольких местах и складываем в бочку (желательно деревянную, но подойдет и большая пластиковая емкость для пищевых продуктов). Заливаем холодным рассолом, чтобы вода полностью покрыла весь перец, сверху кладем гнет и отправляем в холодный подвал на 2 недели (на 5 кг перца — 5 л воды, 400 г соли).

КВАШЕННЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

Отбирают крепкие зеленые помидоры, моют их, высушивают и делают глубокие крестообразные надрезы. Измельчают морковь, чеснок и зелень и этой смесью фаршируют томаты. Затем складывают их в глубокую кастрюлю или ведро. Заливают рассолом, можно добавить лавровый лист и хрен, ставят под гнет. Через 3—4 дня домашние квашенные помидоры готовы. На 3 кг помидоров: 1 морковь, 8—10 зубчиков чеснока, по пучку петрушки и укропа; рассол — 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса.



Томаты сорта Кроха

СВОЙ ОВОЩ И ВКУСНЕЕ, И ПОЛЕЗНЕЙ!

Выращивая овощи на личных грядках, мы стараемся подбирать сорта с наилучшими вкусовыми характеристиками, изначально предназначенные для потребления в свежем виде и переработки на соки, кетчупы, лечо, для маринования и квашения. У таких сортов, как правило, непродолжительный срок хранения.

Выращенные в промышленных теплицах томаты можно хранить достаточно долго, но у них есть такой недостаток, как отсутствие привычного вкуса. В этом "виноват" специальный ген лежкости. Проведенные в Институте овощеводства исследования показали, что в томатах, предназначенных для долгой транспортировки и длительного хранения, биохимический состав существенно слабее, чем в "домашних". Отечественные же сорта, которые ученые создают для дачного овощеводства и для фермеров, обладают отменными вкусовыми качествами. У такого томата вкус характерный, именно такой, к которому мы привыкли. Приобретая такие сорта для следующего сезона, уверяю вас, не разочаруетесь.



КАЖДЫЙ СОРТ ХОРОШ ПО-СВОЕМУ

Из оранжевоплодных сортов томата стоит обратить внимание на отечественный **Оранж1**. Его преимущество — большое количество каротина в биохимическом составе (на треть больше, чем в красноплодных плодах). А, как известно, каротин называют оранжевым доктором за его антиоксидантные свойства и способность укреплять нервную систему.

ТЕПЛИЦЫ на ЗИМУ — ПРАВИЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ

Изготавливаем, доставляем и устанавливаем
Теплицы с покрытием из поликарбоната.
4х3 м; 6х3 м; 8х3 м; 10х3 м. Высота 2,15 м.

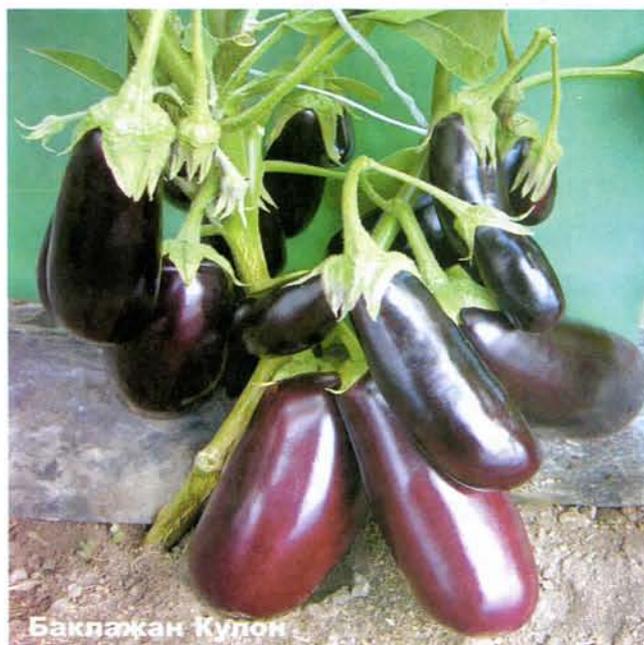
Каркас из оцинкованной профильной трубы.
Дуги — 25х25х1,5 мм, торцы теплицы — 25х25х1,2 мм.
Две двери, две форточки. Цельные дуги. Шаг дуг 1 м.
Изготавливаем мини-теплицы — 4,1х1,9 м, высотой 0,9 м.
Принимаем заказы на изготовление теплиц шириной 4 м.



ИП Кабариха Н.М.
УИН 290972777

Теплицы из поликарбоната — наилучшее решение для защиты растений от любых погодных условий и создания искусственного климата. Сотовый поликарбонат считается одним из самых эффективных теплосберегающих материалов, причем он прозрачен. Покрытие долговечно и не рвется, как пленка. Каркас теплицы, изготовленный из оцинкованной профильной трубы, выполнен по современной технологии, не требует фундамента и устанавливается на грунт. Данный вид теплиц можно без разборки переносить на другое место. Срок эксплуатации 10 лет и более.
Реализуем **СОТОВЫЙ ПОЛИКАРБОНАТ "КАРБОГЛАСС"** толщиной 4, 6, 8, 10 и 16 мм, с УФ-защитой, 10 цветов, размер листа 2,10х6,0 м; 2,10х12,0 м.

(Vel) 8-044-47-88-603, (MTC) 8-029-203-98-36 www.fabrikateplic.by



Хороши и наши томаты **Пожар** и **Девиз**. Это ранне-спелые низкорослые сорта, пригодные для выращивания как в открытом грунте, так и в пленочных теплицах именно как скороспелые формы. Кроме того, они отличаются стойкостью к поражению грибными заболеваниями.

Что касается наиболее скороспелых сортов для открытого грунта, то у нас районирован сорт **Кроха**. В сравнении со многими зарубежными аналогами из ранне-спелой группы (которые нередко безвкусны) у **Крохи** отличные вкусовые качества плодов. Плоды небольшие, около 2 см, идеально подходят для маринования в бурой спелости в небольшую тару — в полулитровые или литровые банки.

Ассортимент отечественных перцев для выращивания на дачных участках тоже достаточный. Ранне-спелые сорта — это давно известные **Алеся** и **Тройка**. Из недавно созданных — ранне-спелый гибрид **Мастер F1**, урожайность которого 5—6 кг с 1 м². В отличие от многих ранних сортов, толщина стенки у него побольше — до 6 мм.

Из крупноплодных сортов перца присмотритесь к таким, как **Кубик красный** и **Кубик желтый**. Они напоминают привозной аналог — **Калифорнийское чудо**, однако, в отличие от своих "зарубежных коллег", наши сорта созревают на 2—3 недели раньше при том же качестве плодов. В зависимости от уровня агротехники плоды имеют толщину стенки 8—10 мм.

Создано 2 сорта баклажанов: **Пацеха** — с традиционными классическими плодами и ранний **Кулон** — с кистевым типом цветения. Он отличается устойчивостью к перепадам температур в теплицах.

Хочу напомнить дачникам, что баклажаны, так же как и томаты низкорослые, нужно формировать в 3 стебля, то есть оставлять 3 пасынка. Если же куст не формировать, он будет излишне загущен и практически не даст плодов. Это типичная ошибка тех, кто хочет оставить на кусте побольше стеблей в надежде получить большой урожай.

Леонид МИШИН,
заведующий лабораторией
пасленовых культур
Института овощеводства,
кандидат биологических наук
Фото автора