

Хозяйке на заметку

Опытные садоводы и огородники постигли все тонкости и хитрости хранения овощей в осенне-зимний период. Для этих целей почти у каждого есть гаражи, погреб, стайки или специальные сарайчики, где можно разместить плоды своего труда. Сложнее приходится тем, кто покупает овощную продукцию на зиму и вынужден хранить её дома. Но безвыходных ситуаций не бывает. Наши рекомендации помогут создать условия, при которых овощи долго не утратят свой вкус и полезные свойства.

Прежде чем закладывать овощи на хранение, их нужно тщательно подготовить. Подготовка плодов к длительному хранению включает в себя следующие этапы:

1. Очистка. Овощи очистите от ботвы, подпорченных частей (например, от подгнивших листьев капусты) и налипших комьев земли.

2. Сушка. Все овощи перед хранением нужно тщательно просушить. Каким-то плодам достаточно пролежать 1–3 дня в сухом, хорошо проветриваемом помещении (картофель, свёкла, морковь), а какие-то должны находиться в подобных условиях несколько недель (лук, чеснок). Невысушенные овощи будут плохо храниться и начнут гнить.

3. Сортировка. Перед закладкой на хранение проведите тщательную ревизию своих запасов. Все большие и подгнившие овощи следует сразу же выбросить. Плоды с механическими повреждениями нужно употребить в первую очередь, так как они плохо хранятся. Длительный срок могут лежать только полностью здоровые и вызревшие плоды.

Картофель

Фаворит большинства семей – картофель. Его едят чаще всего, а значит, и вопрос хранения стоит острее всего. Когда дело касается хранения, этот овощ «ведёт» себя довольно капризно. Свет ему не нравится – зеленеет, высокая температура не подходит – прорастает, чрезмерная влажность вредит – гниёт. Оптимальными для длительной сохранности клубней считается температура около 5°C. Хранить клубни можно в деревянном ящике с отверстиями для вентиляции, в коробке из картона или в мешке из мешковины. Главное, чтобы материал не пропустил свет, но пропустил воздух. Если отверстия слишком большие, ёмкость нужно закрыть от света любой плотной тканью. Установить такой ящик можно в кладовке или на утеплённом балконе. Но чтобы избежать промерзания картофеля в лютые морозы на балконе, соорудите два ящика. Один – больший – с отверстиями, второй – меньший – сделайте сплошным, без отверстий и установите его внутрь большего ящика. В зазор между ними (а он должен быть примерно 10 сантиметров со всех сторон) насыпьте любого утеплителя: пенопластовой крошки, древесных опилок либо стружки. Этим же материалом заполните дно и верх ящика. Накануне сильных морозов укутайте ёмкость с картошкой тёплой старой одеждой или одеялом. Этот слой создаст дополнительную термозащиту.

Свёкла

Этот овощ требует подготовки. Перед закладкой на хранение у свёклы обрежьте ботву, оставляя всего 2–3 сантиметра черешков, а также центральную розетку мелких листьев, затем корнеплоды складывают рядами в ящик на песок, пересыпая каждый ряд слоем песка, опилок или торфа.

Способы зимнего хранения овощей

При соблюдении простых правил можно добиться сохранности урожая в домашних условиях



© Андрей Серебряков

Хранение корнеплодов можно осуществлять в любом прохладном, но не холодном помещении: на неотапливаемой веранде, застеклённой лоджии или балконе. Неплотно закрытый мешок или ящик со свёклой помещают в тёмное место. Но при таком хранении возрастает необходимость регулярно проверять овощи. В небольшом количестве их можно хранить в холодильнике. Положите овощи в целлофановый пакет и поместите в овощной ящик холодильника. Пакет со свёклой не должен быть плотно завязан. Хранение возможно в течение 2–4 месяцев.

Морковь

В условиях квартиры этот корнеплод сохранить несложно. Приготовьте деревянный ящик либо картонную коробку и сухой песок. Вместо песка можно использовать опилки или луково-чесночную шелуху, также хорошо высушенные. Насыпьте слой песка (или луковой шелухи) и уложите на него морковь так, чтобы корнеплоды не касались друг друга. Покройте слоем песка (или шелухи). Уложите ещё один ряд моркови, на него – снова песок (шелуху) и т. д. В самом верху должен быть песок (шелуха). Поместите в кладовку. Либо на застеклённый балкон. При температуре до 5°C морковь в песке (шелухе) может храниться примерно полгода. При более высокой температуре этот срок уменьшается.

Можно сложить морковь в стеклянные банки и держать зимой на балконе, а если ударят морозы, банки накрыть крышками.

Лук и чеснок

Лук перед хранением нужно в течение нескольких недель держать в сухом помещении с хорошей вентиляцией. Во время сушки станут заметны все подпорченные луковицы – гнилые (сразу на выброс) и мягкие (на первоочередное использование), которые не годятся для хранения.

Разные сорта лука (красный, горький репчатый, сладкий белый и т. п.) нужно хранить в отделении друг от друга. Близкое соседство отрицательно сказывается на «лёжкости» головок.

Здоровые плоды можно хранить в любом помещении. Лук хорошо себя чувствует при температуре около 18–22°C и влажности 50–70 процентов – в сплетённых из него косах либо в деревянных или пластиковых решётчатых ящиках. Можно воспользоваться «советским» способом и поместить лук в капроновые чулки. Если хотите хранить лук в холодильнике, кладите его не в полиэтиленовый пакет, а в любую «дышащую» тару, иначе овощ начнёт гнить.

Примерно в таких же условиях можно хранить и чеснок. Только обратите внимание на следующий момент: лук на хранение лучше оставлять средней величины, потому что большие луковицы очень сложно высушить и они могут начать гнить. А вот чеснок, наоборот, будет лучше храниться большего размера, т. к. маленькие головки очень быстро усыхают.

Тыква

В подготовке к хранению не нуждается. Хранение не требует низких температур, однако сохранить до весны можно не всякую тыкву. Например, овощи тонкокорых сортов могут храниться только до января, а затем их семена начинают прорастать. Кроме того, подходят для хранения исключительно целые, неповреждённые экземпляры. Оптимальная температура для их хранения 5–8°C, хотя допустим диапазон температуры от 1 до 14°C. Если приходится хранить их в более прохладных условиях, обложите тыквы соломой. Собственно, твердокорые сорта тыкв, как и цуккини, можно поместить на шкаф или закатить под кровать, где они могут храниться не только до весны, но и до следующего урожая. Разрезанную тыкву хранят в холодильнике.

Кабачки

Подготовка кабачков к хранению важна. Вы должны успеть собрать или купить кабачки до наступления заморозков, потому что даже слегка подмёрзшие овощи непригодны для длительного хранения так же, как кабачки тонкокорых сортов. Снимая кабачки, оставьте на них ножку длиной 5–6 сантиметров, поскольку по её виду можно зимой определить состояние овоща. Кабачки, предназначенные для хранения, не моют, с них лишь счищают землю. Оптимальной температурой для хранения кабачков считается диапазон от 4 до 10°C. Хранение осуществляется в недоступном для солнца месте – холодной кладовке, на балконе, неотапливаемой веранде, лоджии. Кабачки раскладывают на хранение в один слой по стеллажам, полкам, столам и другим горизонтальным поверхностям, предварительно застеленным вошёной бумагой или посыпанным сеном. Они не должны соприкасаться между собой, тогда хранятся до весны. Однако уже в марте семена внутри кабачков начинают прорастать, поэтому старайтесь употребить кабачки в пищу до начала весны.

Капуста

Подготовка более чем проста. Перед хранением не отрывайте верхние листья, так как они защищают кочан от поражения болезнями.

Для хранения капусты оптимальной будет температура, близкая к 0°C, и влажность 85–90 процентов. По этой причине хранить овощ рекомендуется или в самом холодном месте квартиры (на нижних полках шкафчиков, возле балконной двери), либо на хорошо утеплённом балконе. На балконе рекомендуется хранить капусту в контейнерах в один слой. Раскладывайте кочаны кочерыжками вверх, избегая их соприкосновения друг с другом. При хранении в холодильнике оберните каждый вилок бумагой, которую нужно время от времени, по мере намочения, менять на сухую. Брокколи и цветную капусту также реко-

мендуется хранить в холодильнике, завернутыми в бумагу.

Зелень

Для пряных трав петрушки и укропа подойдёт такой способ: хорошо просушите зелень, заверните в марлю, положите в полиэтиленовый пакет и отправьте в холодильник. Цвет и аромат трав прекрасно сохраняются.

Зелёный салат можно также держать в холодильнике: уложите его в любую стеклянную ёмкость и плотно закройте крышкой.

Зелёный лук перед хранением отделите от луковицы, положите в пакет и отправьте в холодильник. Многие виды зелени хорошо хранятся в замороженном виде.

Сладкий перец

Перец освобождают от семян, высушивают и помещают в морозилку для заморозки. Можно заморозить перец целиком, вставив одну перчинку в другую, а можно порезать овощи перед заморозкой на кусочки. Возможно также хранение сладкого перца в течение двух месяцев в сухом подвале при температуре 10–12°C, если сложить его слоями в ящик, переложив каждый слой плотной бумагой. Используют и такой способ недолгого хранения: складывают перец в полиэтиленовые мешки, но не завязывают их, оставляют к перцу доступ воздуха и по желанию убирают в холодильник в отсек для овощей.

Горький перец

Стручки горького перца собирают в сухую погоду перед заморозками. Хранят их в течение 40 дней в перфорированных по всему периметру полиэтиленовых мешках при температуре от 0 до 2°C при влажности воздуха 85–93 процента. Можно подвесить кусты перца, извлечённые из земли с корнями, на балконе, лоджии или веранде корнями вверх при температуре 10–12°C на 2–3 недели, а затем, по мере приобретения плодами зрелости и нужной окраски, их перемещают на хранение в таком же положении в более прохладные условия – 0–2°C, при указанном уровне влажности. Так перец может храниться очень долго.

Яблоки

Подготовка яблок к хранению необходима. Чтобы они хранились как можно дольше, плоды не сжимают пальцами, не мнут и не царапают: их захватывают всей ладонью и бережно складывают в ёмкости для хранения, стараясь не травмировать – не бросать и не мять. Затем сортируют по размерам. Насколько долго яблоки будут храниться, зависит не только от условий, которые вы им создадите, но и от сорта самих яблок. При условии правильного хранения одни сорта могут лежать полгода, другие же не более двух-трёх месяцев. Для длительного хранения предназначены сорта Антоновка обыкновенная, Джонатан, Мелба, Макинтош, Старконт, Северный Синап, Симиренко и другие. Крупные оставляют для длительного хранения, яблоки средней величины хранятся чуть хуже. Поэтому их стараются употреблять в пищу первыми, а самые мелкие плоды отправляют на переработку – готовят из них джемы, варенья, повидло, компоты и сидры.

Отобранные на хранение яблоки складывают в целлофановые пакеты, наполнив их только наполовину, крепко завязывают и делают на каждом пакете разрез длиной 10 сантиметров. Затем убирают на утеплённый балкон или застеклённую лоджию. Во влажный день в пакете будет образовываться конденсат, а в сухой день плоды этот конденсат будут впитывать в себя, таким образом, они долго будут оставаться сочными.