

Способи зберігання овочів і фруктів Літній і осінній сезони в Україні завжди були багаті на овочі та фрукти. Здавна українці намагалися продовжити сезон насолоди, консервуючи та заготовлюючи дари природи на зиму. Способів консервування багато, але як зберегти свіжі овочі і фрукти? Існує безліч альтернативних способів зберігання, перевірених досвідом відомих садівників і фахівців з холодильного зберігання. Завдяки їм ми зможемо ласувати свіжими продуктами круглий рік.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Як зберігати картоплю

Перед тим, як зберігати картоплю, необхідно добре її просушити, потримавши кілька годин на відкритому повітрі. При короточасному зберіганні картоплі (2-3 місяці) температура може бути більш високою (5 - 7 ° C). Ці овочі зберігають у ящиках або контейнерах з невеликими отворами в стінках для доступу повітря. Ящики ставлять на підставки (15-20 см над підлогою) і не присувають їх впритул до стіни. Верхній шар бульб, як правило, запотіває, що створює вогнища захворювань. Щоб уникнути цього, слід відразу ж після закладки укрити картоплю порожніми ящиками, рогожею, мішками або кошиками, набитими стружкою. Ці матеріали вбирають зайву вологу. Поверх картоплі можна покласти шар буряків. Дуже зручною тарою є сітчасті мішки, в яких овочі добре вентилуються. Їх можна укладати штабелями на висоту до 1-1,5 м.

Зберігання помідорів і капусти

У залежності від ступеня зрілості помідори зберігають при різній температурі. Збирають плоди в суху погоду. Помідори сортують і укладають в 1-2 ряди в невеликі ящики. Для зберігання непридатні помідори, які піддалися впливу заморозків. Зелені та молочної стиглості помідори зберігають при температурі 10-12 градусів, відносну вологість підтримують на рівні 80-85%. У таких умовах плоди можуть зберігатися кілька місяців. При температурі 1-2 градуси такі помідори втрачають здатність до дозрівання. Плоди бурого ступеня зрілості зберігають при температурі 4-6 градусів і відносній вологості 90%. Плоди рожевої зрілості зберігаються значно менше, ніж помідори перших двох груп. Оптимальна температура зберігання 0-2 градуси.

Качан капусти довго зберігається свіжим, якщо вирвати його з коренем і підвісити за качан. Призначена для тривалого зберігання, вона не повинна бути перезрілою. На зберігання її прибирають пізньої осені в суху погоду, коли рослини обсохнуть. Головки капусти вирізують з невеликою кочергою, потім складають у купи, щоб зовнішні листя злегка підв'яли. Краще і довше всього ці овочі зберігаються при температурі 0 ° C і відносній вологості повітря 90-95%. У підвалах її зберігають у пірамідальних штабелях, стелажах і в ящиках. Штабелі найкраще розмішати на дерев'яному настилі,

виготовленому з дощок із зазором 5-7 см, відстань між настилом і підлогою близько 15 см. Штабелі роблять невеликими: ширина по низу 1-2 м, висота 0,5-1,2 м. Качани всередині штабеля укладають кочеригой вгору, а зовнішні - всередину. На стелажах овочі укладають в 2-3 шари у вигляді піраміди.

Зберігання селери, буряка, кольрабі

Коріння селери слід зберігати в ящику з сухим піском. Хрін укладають в пісок горизонтально. Більшість столових сортів буряків має хорошу лежкість. Для зберігання буряк прибирають в суху погоду і відразу обрізують бадилля на рівні плоду. Стрижневий корінь обрізають, якщо він пошкоджений. Найкраще зберігати коренеплоди овочів діаметром в 7-10 см. Буряк зберігають у сховищах, буртах, траншеях, підвалах. У постійних сховищах її зберігають у засіках шириною 2 м і висотою 1,5 м. Можна зберігати овочі в штабелях шириною 1,5 і висотою 1 м. кожен ряд у штабелі пересипають зволженим піском. Невелика кількість буряку можна зберігати в ящиках місткістю 25-30 кг або контейнерах.

Добре зберігається буряк у буртах і траншеях. При способі зберігання в буртах спочатку викопується рів шириною від 1 до 2 м і глибиною 20-30 см. Овочі викладають призмою висотою 1-1,3 м. Зверху коренеплоди відразу прикривають тонким шаром землі, а з настанням холодів вкривають соломкою і землею. Найкраща збереженість досягається при відносній вологості 95% і температурі 1-2 градуси.

Для зберігання кольрабі придатні тільки дуже пізні сорти осінніх зборів. Беруть цілі здорові стеблоплоди. Листя і корені видаляють, залишаючи тільки частину стебла у верхній частині стеблоплоди. Найкраще кольрабі зберігається при температурі 0-1 °С і відносній вологості повітря 95%. Зберігають кольрабі в підвалах і буртах. Щоб стеблоплоди НЕ повялі при зберіганні в підвалі, їх пересипають вологим піском і укладають пірамідою. Можна зберігати також у ящиках з вкладишами з поліетиленової плівки.

Як зберегти свіжими цибуля, редис і зелень

У домашніх умовах цибулю найкраще зберігати в сухому приміщенні при температурі 18-24 °С. Його пов'язують у вінки або в'язки, укладають в кошики або ящики місткістю до 20 кг. Можна зберігати на стелажах шаром не більше 30 см. Ці овочі добре зберігаються, якщо вони попередньо добре висушені. Важливо, щоб висохла шийка,

тобто засохлі листки довжиною близько 4 см біля основи. Найбільші втрати при зберіганні цибулі відбуваються через недостатньо висушеною шийки.

Щоб редис зберегти до нового року, урожай прибирають перед заморозками. У редису обрізують бадилля і корені, потім рядами укладають у ящики, перекладаючи кожен ряд вологим піском. Пісок час від часу треба зволожувати. Зберігати овочі слід при 1-2 °С тепла. Редис осінніх сортів дозрівання може зберігатися в поліетиленових мішках у холодильнику при температурі 0 °С декілька місяців. Для цього коренеплоди без листків затарюють у поліетиленові пакети місткістю до 5 кг і зберігають відкритими в холодильнику до лютого наступного року. Однак тривале зберігання часто призводить до того, що тканина коренеплодів стає грубою, губчатої будови, овочі втрачають товарний вигляд.

Зберегти зелень петрушки і кропу можна довше, якщо загорнути її в пергамент, змочений холодною водою, і покласти в холодильник. Петрушка і кріп зберігаються свіжими цілий тиждень у найбільшу спеку, якщо їх тримати в щільно закритій сухій каструлі або поліетиленовому мішечку. При цьому способі зберігання зелень повинна бути теж сухою.

Зберігання фруктів і ягід: яблука, брусниця, журавлина, виноград

Яблука для зберігання знімають дбайливо і тільки вручну. Для збору використовують кошики, обшиті зсередини мішковиною. При зніманні не слід здавлювати фрукти пальцями. Плід охоплюють всієї пензлем, вказівний палець упирається в основу плодоніжки. При натисканні на плодоніжку й одночасному повороті нагору фрукт легко відділяється від гілки.

Яблука найкраще зберігати в дерев'яних ящиках місткістю 20-25 кг або в картонних коробках. Ящики повинні бути чисті. Краще, якщо вони зберігалися на сонці. Кожен ряд яблук перекладають стружкою листяних порід. Можна загорнути кожен плід у серветку, просочену вазеліновим маслом. Для просочення 500 серветок потрібно 100 г вазеліну. У такій обгортці варто зберігати, насамперед, плоди з ніжною шкірочкою. Заповнені ящики встановлюють у штабелі. Невелику кількість фруктів можна зберігати і на стелажах у 1-2 шари. Але при цьому сховищі використовується нерационально, фрукти швидше в'януть. Під час зберігання стежать за температурою і вологістю повітря, плоди періодично перевіряють.

Перший спосіб зберігання брусниці. Ягоди перебрати, промити і висипати в дубовий

бочонок або керамічну посудину з обпаленої глини. Залити кип'яченою водою. Закупорити і опустити для зберігання в колодязь або водойму з проточною водою. Таким чином можна зберегти брусницю до весни. Другий спосіб зберігання: ягоди перебрати, вимити і висипати в пляшки, банки або бутлі. Банки в міру заповнення злегка постукувати, щоб ягоди лягли щільніше. Залити ягоди холодною кип'яченою водою, закрити і поставити на 3 дні в холодне місце. Потім воду замінити свіжою, посуд щільно закупорити. Зберігати в темному холодному місці.

Ягоди журавлини зберігають насипом і у воді. При першому способі їх зберігають у невеликих дерев'яних ящиках. Але при цьому вони швидко підсихають і темніють. Краще зберігати в мішечках з тонкої поліетиленової плівки. Найчастіше журавлину зберігають у воді. Перебрані і промиті ягоди висипають у дерев'яну, емальований або скляний посуд, заливають холодною водою, кладуть серветку, кружок і гніт. Зберігають в холодному місці. У такому вигляді журавлина здатна зберігатися тривалий час.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Приміщення для зберігання винограду має бути прохолодним і добре вентильованим. Оптимальна температура для зберігання від 0 до 5 ° С. Разом з виноградом не можна зберігати картоплю й овочі, оскільки вони виділяють багато вологи. Найбільш придатний для зберігання товстошкірий виноград з пухкоїм гроном. Грона, призначені для тривалого зберігання, не можна збирати в кошики. Після заповнення рейок з носилками їх переносять у приміщення для зберігання, а рейки встановлюють на спеціально приготовлену етажерці. Таким способом зберігання виноград можна тримати 1,5-2 місяці. Для нетривалого зберігання (15-20 днів) грона краще розкласти на полицях у неопалюваному приміщенні в один шар, щоб вони не стикалися. Невелика кількість винограду можна зберігати у воді. Для цього грона зрізують з частиною лози та встановлюють у посудини з водою. Щоб вона не зіпсувалася, додають шматочок деревного вугілля.