

Большинство жителей России, особенно в средней полосе, лишь 3-4 месяца в году потребляют свежие овощи с грядки. В остальное время приходится довольствоваться небольшим набором свежих овощей из подвалов и хранилищ или переработанными продуктами.

Продолжаем тему, начатую в № 17 за 2010 г.



## КАК СОХРАНИТЬ ОВОЩИ СВЕЖИМИ

В буртах, траншеях, ямах можно сохранять картофель, капусту, корнеплоды свеклы, моркови, брюквы и др. Бурты могут быть в виде штабеля наземными (на поверхности), полузаглубленными (глубиной 0,5 м) и заглубленными (1 м), в зависимости от глубины грунтовых вод и длительности сохранения продукции. Рекомендуется устраивать их на возвышенном месте, защищенном от господствующих ветров, с уклоном для стока воды. Уровень грунтовых вод не должен превышать 1-1,5 м.

Картофель и овощи предварительно затаривают в сетки и во второй половине октября укладывают на хранение. Посередине бурта делают углубление размером 30x30 см, а вокруг него водоотводную канавку, концы которой с торцов выводят за пределы бурта. Она будет служить нижним вентиляционным каналом. Через каждые 3-4 м копают поперечные приточные каналы, соединяющиеся с центральным продольным. Все каналы покрывают сбитыми решетчатыми планками. Вытяжные трубы выполняют из досок размером 30x30 см, концы которых тоже выводят наружу. Овощи и картофель, уложенные в штабель, снизу закрывают соломой и землей. Вместо соломы идут также опилки, мох, льняная костра или торфяная крошка. Гребень бурта не закрывают до наступления морозов и установления оптимальной температуры в массе продукции. При окончательном укрытии промокшую солому заменяют сухой. Морковь и свеклу сначала укрывают тонким (3-5 см) слоем земли, затем соломой, поскольку она гигроскопична и отнимает влагу у корнеплодов, способствуя их привяданию. Сверху соломы наносят слой земли, так чтобы над поверхностью образовался слегка выступающий вал, препятствующий попаданию в траншею воды.

Толщина соломенного укрытия у основания – 60-70 см, по гребню – 30-40 см. Толщина первоначального слоя земли – 10-15 см, окончательного (после установления морозов) – около 20-35 см. При наступлении устойчивых заморозков (-2°) каналы приточной вентиляции закрывают на ночь, а при дальнейшем снижении температуры закрывают окончательно: соло-



мой, затем землей. Вентиляционные трубы закрывают при снижении температуры до -4°. Зимой определяют температуру, погружая термометры в бурт через вентиляционное отверстие, закрепляя его на шнуре. Оптимальная температура в бурте для картофеля 4-5°, моркови, свеклы, капусты – около 1°, при ее повышении счищают с бурта снег.

Траншеи подходят для хранения картофеля и овощей в районах с морозами до -20-30° (средняя полоса, Урал, Западная Сибирь и северо-восточная зона). Там устанавливается оптимальная температура, образуется устойчивая газовая среда, подавляющая процессы гниения и прорастания овощей, обеспечивается минимальный расход питательных веществ на дыхание и испарение. Чем суровей зима, тем глубже роют траншею. Если в средней полосе достаточна глубина 1 м, в районах Сибири – не менее 1,2 м, а в южных областях – всего 30 см. Траншеи представляют собой каналы с прямыми или наклонными стенками. Есть много разновидностей траншей, но чаще используют глухие и вентилируемые. Длина глухих траншей – 5-6 м. Ширина по верху – 1 м, дна – 0,7 м. При большей длине через каждые 6-7 м делают перемычки, чтобы не распространялись болезни, а овощи по мере надобности можно было выбирать из каждой ямы отдельно.

Картофель и овощи в траншее целесообразно хранить в ящиках, устанавливая их до уровня грунта или выше на 30-35 см. Продукцию покрывают досками или соломой, матами, камышом, поверх насы-

пают слой земли в 30 см и снова кладут слоем в 25-30 см утепляющий материал: солому, поролон, опилки, можно листья дуба или клена – они не гниют. Завершают все это вторым укрытием землей – слоем 50 см. Для регулирования температуры в верхнем слое земли делают отверстия до соломы, устанавливая трубу, через которую можно на веревочке опускать время от времени буртовой термометр. Овощи и картофель в буртах и траншеях свежими можно сохранить до июня-июля. С этой целью в конце зимы их засыпают снегом, утрамбовывая его и прикрывая слоем опилок.

Ямы для хранения овощей роют глубиной в рост человека. Стенки выкладывают кирпичом, на дно насыпают песок или набрасывают камни. На деревянные подставки с одной стороны ямы устанавливают планчатые ящики с продукцией штабелем до самого верха. Кочаны или корнеплоды накрывают бумагой, нетканым материалом, затем присыпают песком, укрывают торфом либо соломой, зимой снегом. С одной стороны оставляют небольшое пространство для лестницы. Для вентиляции вместо крышки ставят рамку, обтянутую сеткой, но в очень холодное время ее хорошо утепляют. Можно не оставлять свободного пространства, а полностью заполнить яму продукцией, прикрыв сверху землей и опилками. Для ориентира ставят палку с яркими тесемками. В апреле, после таяния снега, продукция остается настолько свежей и сочной, как будто ее только что выкопали с

грядки. Для того чтобы брать овощи зимой, сверху ямы можно соорудить шалаш и поставить деревянную крышку, хорошо утеплив ее.

В домашних условиях можно сохранять вызревшие плоды тыквы, кабачка, патиссона, физалиса, лук, чеснок, а на застекленной лоджии – лук-порей.

Тыквенные культуры снимают в середине сентября с плодоножкой. Зрелые плоды имеют типичную окраску и твердость коры. И хотя оптимальная температура хранения для них 10°, они хорошо дозревают и сохраняются под кроватью или на шкафу при комнатной температуре. При этом у них увеличивается содержание сахара и каротина. Но периодически необходимо осматривать плоды и удалять заболелые.

Бланжевые плоды физалиса, заполняющие чехлики на 2/3 или наполовину, отлично сохраняются всю зиму в небольших решетчатых ящиках слоем 15 см в сухих проветриваемых помещениях. Зрелые плоды сохраняются всего лишь два месяца. Плоды физалиса особенно ценятся за высокое содержание пектина, с отличными желеобразующими свойствами.

Лук, заплетенный в косы или убранный в сетчатые мешки, до осенних холодов вешают на лоджии, а затем переносят на кухню, периодически выбирая высохшие или загнившие луковички. Яровой чеснок после уборки хорошо просушивают, обрезают листья и корни и хранят в сетках как и лук.

Озимый чеснок хранится плохо, поэтому его после уборки пускают в переработку.

Лук-порей позднеспелых сортов в октябре убирают с грядки, обрезают корни на 2-5 см и устанавливают вертикально в ящик, на дно которого насыпают влажный песок. Между рядами присыпают чистый песок слоем 2-3 см и устанавливают на застекленной лоджии. До морозов ящик держат открытым, а с наступлением холодов прикрывают ветошью. В очень холодное время заносят на кухню и ставят около балконной двери. В таком виде лук сохраняется свежим длительное время, постепенно отбеливаясь. При этом ложный стебель увеличивается, а содержание витаминов в нем возрастает.

В последнее время для огородников появились специальные балконные погребки, в которых умещается до 400 кг овощной продукции. Овощи и домашние заготовки в них хорошо сохраняются на застекленной лоджии даже при сильных морозах. К сожалению, они дорого стоят.

На окне зимой успешно можно получить свежую зелень лука репчатого и многолетних луков. Корневища многолетних луков осенью перед наступлением заморозков выкапывают с комом земли и пересаживают в контейнеры, горшки, ящики, пленочные мешки. Зелень из репчатого лука можно выгонять прямо в стеклянной банке с водой. На окне успешно доращивают цветную, листовую, брюссельскую капусту, базилик, перец стручковый и другие культуры, не успевшие вызреть на грядке.

Для посадки перца стручкового и базилика отбирают компактные, здоровые кустики без повреждений с хорошо развитыми листьями. Желтые нижние листья удаляют, корни и наземную часть подрезают на 10-15 см. Первое время растения держат в полутени, затем переносят ближе к свету. Лучше всего удается доращивание перца с мелкими плодами – кустарникового или душистого. Его и подрезать не надо. Мелкие плодики постепенно краснеют, а после их съема образуются новые. Полив растений в зимнее время должен быть умеренным.

Лучше или декоративную капусту лучше всего высаживать в просторные горшки. Растения выбирайте не слишком высокие. Подрезать ничего не надо, кроме корней, которые могут не войти в горшок. По мере необходимости можно в течение зимы снимать к столу нижние листья. При поливе верхние листья постоянно нарастают. Эти виды светлюбивые, и в темном помещении листья становятся более светлыми, но вкус не изменяют.

Чеснок, щавель, свекла, мангольд удаются и без досвечивания. На окне можно доращивать, выкопанные с огорода растения иссопа, Melissa, эстрагона, мяты, майорана и др. Не ухудшая внешний вид квартиры, многие овощи хорошо сочетаются с декоративными цветочными культурами, а иногда и сами выглядят весьма привлекательно. Эффект присутствия растений в доме, непосредственный контакт с ними, особенно с культурами, выделяющими эфирные масла и фитонциды, благоприятно действует на организм человека. Они насыщают воздух в квартире полезными для здоровья отрицательными ионами, что способствует снятию стрессов, физического и психического утомления. Растения в доме очищают воздух от вредных микроорганизмов и токсинов, снижают артериальное давление при гипертонии, повышают жизненную емкость легких, а использование живой витаминной продукции лечит многие болезни без лекарств. Можно устроить огород с большой фантазией, используя различные формы и виды подвесных полочек, кашпо, мини-тепличек.

А. ЛЕБЕДЕВА,  
кандидат  
сельскохозяйственных наук