



АЛЕВИНА ТРЫНОВА

Собрать и сохранить

Некоторые нюансы сбережения урожая кабачков, патиссонов и тыквы в домашних условиях

Михаил БАТУРИН

У свердловского садовода две страды: битва за урожай и битва с урожаем. Мало вырастить на своем участке овощи и корнеплоды, важно еще и суметь всё это переработать и сохранить, чтобы радоваться своим качественным, экологически чистым продуктам как можно дольше. Предлагаем вашему вниманию подборку народных советов по хранению кабачков, патиссонов и тыкв.

Кабачки и патиссоны

В августе-сентябре в России наступает традиционный сезон дарения кабачков друг другу: мол, нарости, девать их некуда. А между тем хранятся они практически при комнатной температуре до нескольких месяцев, главное соблюсти некоторые несложные условия.

По сути, кабачки от патиссонов мало чем отличаются. Главное, конечно, формой. Патиссон – разновидность тыквы обыкновенной – тыква тарельчатая. Название он получил из-за характерной формы: плоды напоминают тарелку с утолщением посередине. Кабачку он родственник, ведь и кабачок – тоже разновидность тыквы обыкновенной, только цилиндрической формы.

У патиссонов вкус пикантный, а у кабачков – более нейтральный. Оба этих плодовых овоща практически не имеют противопоказаний для употребления, гипоаллергенны и низкокалорийны. Плоды кабачка

значительно крупнее, чем у патиссона, но мякоть последнего более плотная. И те и другие обычно собирают недозрелыми, пока не одревеснела кора и не сформировались семена.

Конечно, молочные кабачки и патиссоны имеют особые вкусовые качества, они более нежны, и есть их можно не очищая. А маленькие патиссончики, кроме того, прекрасно смотрятся в заготовках ассорти.

А вот для длительного хранения необходимо оставлять плоды вызревшие. Есть мнение, что у патиссонов лежкость низкая. На самом деле хранить и патиссоны можно долго. Крупный вызревший патиссон так же, как и кабачок, может лежать несколько месяцев.

Как известно, плоды кабачков могут быть зеленого, желтого, черного или белого цвета. Исходя из личного опыта автора данных строк, хуже всего хранятся плоды желтые. В остальном же правила достаточно просты.

Во-первых, тело кабачка должно быть ровным, без внешних повреждений. Во-вторых, нужно ждать, чтобы шкурка подзатвердела. Лучше всего хранятся кабачки, снятые в конце августа – начале сентября, более поздние могут испытать на себе влияние заморозков и перепада температур. При срезании кабачков и патиссонов важно отрезать плод не у самого основания, а оставить хвостик длиной 5-7 см, и когда тот подсохнет, можно убирать овощи на хранение. Весьма просто и удобно хранить кабачки и патиссоны в картонных коробках либо в ящиках при комнатной температуре.

Тыквы

Некоторые сорта тыкв прекрасно хранятся не просто при комнатной температуре, но и на свету. Сам плод настолько красив, что создает на кухне особую атмосферу и настроение. Другие же сорта, напротив, любят тень, а на свету у них начинается период вегетации: семена готовятся к прорастанию, мякоть гниет, кожура размягчается, чтобы выпустить новые ростки семян на волю.

Поэтому, если вы не уверены в своем сорте, то тыкву нужно завернуть в бумагу, газету или ткань типа мешковины, но не плотно, плод должен дышать.

Но есть и совершенно точные рекомендации для любого сорта.

Тыква будет долго храниться, если убрать ее вовремя. Хвостик должен подсохнуть, а шкурка огрубеть уже на кусте. И только тогда срезать. При этом плоды обязательно нужно просушить (не на солнце, лучше под навесом в тени). Есть для тыкв такой термин: она должна «отпотеть», то есть кожура должна отдать влагу. Поэтому если ее не просушить, то влагу она отдаст в месте хранения, что увеличивает шанс на гнивание плодов.

Поэтому, кстати, не любит тыква уборку в дожди: портиться будет быстро от избытка влаги.

И завершающий совет. Периодически осматривайте плоды своего урожая – и тыквы, и кабачки, и патиссоны – со всех сторон, чтобы вовремя обнаружить неполадку.

«Уралочка» проведет первый домашний матч сезона

Сегодня, 21 сентября, в екатеринбургском ДИВСе волейбольный клуб «Уралочка» проведет первый домашний матч нового сезона чемпионата России, в соперниках – краснодарское «Динамо».

На этой неделе «Уралочка» уже взяла старт в новом сезоне Суперлиги. На выезде свердловские волейболистки встречались с «Ленинградкой» и начали матч просто отлично, забрав две стартовые партии – 25:23 и 25:19. Однако довести дело до победы «Уралочка» не сумела: «Ленинградка» отыгралась со счетом 25:15 и 25:16, а на тай-брейке добыла победу – 15:9.

На матч «Уралочки» с краснодарским «Динамо» может попасть любой желающий, начало – в 17:00.

Данил ПАЛИВОДА

ОБЪЯВЛЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ КОЛЛЕГИИ СУДЕЙ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

В соответствии с Законом Российской Федерации от 26 июня 1992 года № 3132-1 «О статусе судей в Российской Федерации» квалификационная коллегия судей Свердловской области объявляет об открытии вакантных должностей руководителей судов и судей Свердловской области:

- председателя Ленинского районного суда г. Екатеринбурга;
- председателя Сухоложского городского суда;
- председателя Асбестовского городского суда;
- председателя Белоярского районного суда;
- заместителя председателя Чкаловского районного суда г. Екатеринбурга;

– судей:

- Свердловского областного суда (три вакансии);
- Чкаловского районного суда г. Екатеринбурга (одна вакансия);
- Кировского районного суда г. Екатеринбурга (одна вакансия);
- Орджоникидзевского районного суда (одна вакансия);
- Камышловского районного суда (одна вакансия);
- Пригородного районного суда (одна вакансия);
- Серовского районного суда (одна вакансия);
- Сысертского районного суда (одна вакансия);
- Туринского районного суда (одна вакансия);

– мировых судей:

- судебного участка № 4 Белоярского судебного района;
- судебного участка № 5 Дзержинского судебного района;
- судебного участка № 6 Тагилстроевского судебного района;
- судебных участков № 1, 6 Первоуральского судебного района;
- судебного участка № 2 Синарского судебного района;
- судебного участка № 4 Красноуфимского судебного района;
- судебного участка № 1 Кушвинского судебного района;
- судебного участка № 2 судебного района г. Лесного;
- судебного участка № 4 Железнодорожного судебного района;
- судебного участка № 6 Ленинского судебного района г. Нижний Тагил;
- судебного участка № 2 Североуральского судебного района;
- судебного участка № 4 Ревдинского судебного района;
- судебного участка № 2 Сысертского судебного района;
- судебного участка № 1 Красноуральского судебного района.

Заявления и документы, перечисленные в пункте 6 статьи 5 вышеназванного Закона, принимаются от претендентов на указанную вакантную должность с понедельника по четверг с 10.00 до 17.00, в пятницу – с 10.00 до 16.00 по адресу: 620019, г. Екатеринбург, ул. Московская, 120, каб. 113 «б» (1-й этаж).

Последний день приема документов – 25 октября 2024 года.

Заявления и документы, поступившие после указанного срока, к рассмотрению не принимаются.

СТРОИТЕЛЬНАЯ БРИГАДА

Все виды работ:

- ✓ Замена кровли, замена пола и ремонт.
- ✓ Заборы, беседки, печки, бани, дома.
- ✓ Фасады, наружная и внутренняя отделка.

Мы строим из своего материала и материала заказчика.

Пенсионерам скидка 15-25%.

8-962-341-07-99

Алексей



Областная
Газета
ОТДЕЛ
РЕКЛАМЫ

Тел.: (343) 227-51-10.

E-mail: reklama@oblgazeta.ru

Общественно-политическое издание. Издатель: Государственное бюджетное учреждение Свердловской области «Редакция газеты «Областная газета»».

УЧРЕДИТЕЛИ: Губернатор Свердловской области, Законодательное Собрание Свердловской области. (Адрес: 620031, г. Екатеринбург, пл. Октябрьская, 1)

Газета зарегистрирована в Уральском региональном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства РФ в области печати и массовой информации Комитета Российской Федерации по печати 30.01.1996 г. № Е-0966

Главный редактор А.А. ЛАКЕДЕМОНСКИЙ

Адрес редакции и издателя: ГБУ СО «РГ «Областная газета», 620000, Екатеринбург, ул. Московская, 11 (2-й этаж). ИНН 6658023946.

Адреса электронной почты: Общая почта: og@oblgazeta.ru

Телефоны: Приемная – 8 (343) 355-26-67

по вопросам рекламы: **8 (343) 227-51-10**

электронная почта: reklama@oblgazeta.ru



VK.com/
oblgazeta



OK.ru/
oblgazeta



T.me/
oblgazeta



ОБЛГАЗЕТА.РФ

ПОДПИСКА

индексы:

- ежедневное издание на 12 мес. (09857) / 6 мес. (09856)
- ежедневное издание (с вкладкой «Документы») на 12 мес. (П2846) / 6 мес. (П3110)

для предприятий Екатеринбурга:

- uralpress.urfu.ru – интернет-магазин
- podpiska.pochta.ru – подписное агентство Почты России

Адрес электронной почты: Отдел подписки: podpiska@oblgazeta.ru

По вопросам подписки и распространения:

8 800 30-20-455

звонок бесплатный по России

В соответствии со статьей 42 Закона Российской Федерации от 27.12.1991 № 2124-1 «О средствах массовой информации» редакция имеет право не отвечать на письма и не пересылать их в инстанции.

За содержание и достоверность рекламных материалов ответственность несет рекламодатель. Все товары и услуги, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации, цена действительна на момент публикации. Р – материалы, помеченные этим знаком, а также материалы, выходящие с пометкой «Информационный проект», публикуются на коммерческой основе.

При перепечатке материалов ссылка на «ОГ» обязательна

Номер отпечатан в АО «Прайм Принт Екатеринбург»: 620027, Свердловская обл., г. Екатеринбург, пер. Красный, д. 7, оф. 201. Заказ: № 7442.

Сдача номера в печать: по графику – 20.00, фактически – 19.30

ЦЕНА СВОБОДНАЯ

Тираж 9 000

ISSN 2225-1529

