



Фитонциды, которые выделяют лук и чеснок, помогают справиться с бактериями, вирусами и грибами

Вязанки из лука и чеснока

Как хранить зимой выращенный урожай

Татьяна БУРОВА

С точки зрения ботаники лук и чеснок относятся к семейству лилейных, а с точки зрения кулинарии – к пряным овощным культурам, которые помогают сделать еду вкусной, ароматной и полезной. Секретами их хранения в зимнее время в квартире поделился с «ОГ» проректор по научной работе и инновациям, заведующий кафедрой овощеводства и плодородства им. Н.Ф. Коняева Уральского государственного аграрного университета, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Михаил КАРПУХИН.

Успех хранения, по словам ученого, зависит от условий выращивания и уборки. То есть выдергивать лук и чеснок нужно, когда он полностью созрел, когда ботва полегла. После этого его нужно как следует просушить – сначала прямо на грядках под солнцем, затем – под навесом, на чердаке или в беседке.

– Ни в коем случае не обрезайте ботву сразу после уборки лука и чеснока, – предупреждает Михаил Карпухин. – Она должна подсохнуть до такой степени, чтобы шейка шебуршала. Когда обрезаете ботву, лучше оставить ее длиной 10–15 сантиметров – на случай, если решите хранить овощи в косах.

После того как вы рассортировали головки лука и чеснока по размеру и отложили мелочь для посадки под будущий урожай, нужно выбрать способ хранения. А их несколько: в тепле, в прохладе, в морозилке, в банках. – Есть общие правила, кото-

рые следует учитывать при выборе способа хранения, – подчеркивает Михаил Карпухин. – Во-первых, дольше и лучше хранятся районированные сорта лука и чеснока, а вот южане быстро выходят из покоя – выбрасывают стрелки, начинают прорастать. Во-вторых, яровой лук и чеснок хранится лучше озимого.

В тепле или в холоде

Хранить лук и чеснок в тепле можно либо в таре, либо в виде украшения кухни и комнаты в квартире и в загородном доме.

Тара подойдет любая – это могут быть картонные коробки, деревянные или пластиковые ящики, плетеные корзины. Главное, чтобы они были либо решетчатыми, либо перфорированными, чтобы обеспечить постоянное проветривание овощей. Размещают тару на стеллажах, в шкафах как в квартире, так и на утепленных лоджии или балконе.

Наши предки плели из лука и чеснока вязанки или косы и развешивали их в своем жилище – на стенах или под потолком. Сейчас эта традиция возрождается. Луковые или чесночные, а также смешанные вязанки имеют массу плюсов. Не требуют специальных мест для хранения, украшают помещения и обеззараживают воздух, при приготовлении еды не нужно куда-то лезть за пряными овощами.

– Вязать лук и чеснок удобнее с помощью прочного шпагата, – говорит Михаил Карпухин.

Теплым считается хранение лука и чеснока при температуре примерно плюс 18–20 градусов, то есть в квартире или в доме, холодным – при температуре плюс 2–4 градуса, то есть в холодильнике или на утепленной лоджии.

– В холодильнике головки лука и чеснока должны лежать в нижнем отделении, но ни в коем случае рядом с картофелем, морковью, иначе сгниют, – объясняет Михаил Карпухин. – И обязательно хотя бы раз в месяц перебирать овощи, убирать те, что вышли из состояния покоя. Последние можно посадить в горшки на подоконнике и обеспечить себя свежими ароматными стрелками.

В морозилке и в банке

Лук и чеснок, как и прочие овощи, можно замораживать. А поскольку в этом году природа не поспешила на дожди, данный способ хранения будет кстати. Лук можно нарезать кольцами, полукольцами, кубиками, разложить по порционным пакетикам и положить в морозильную камеру. Туда же можно отправить и чеснок, предварительно очистив дольки, но не разрезая их.

– Удобно хранить чеснок и в стеклянных банках, – советует Михаил Карпухин. – Предварительно нужно простерилизовать банки, высушить, уложить дольки чеснока и закрыть тару, но не крышкой, а тканью. Хранить банки можно в шкафу на кухне или в кладовке. А еще можно насыпать в банки с чесноком соль – так он будет лучше храниться.

Правила для новогодней елки

На нас стремительно надвигаются новогодние и рождественские каникулы – время, полное чудес и надежд. В числе главных атрибутов этих праздников – елка. О том, как подольше сохранить лесную красавицу свежей и зеленой и какие правила следует соблюдать, чтобы веселье не омрачилось бедой, в материале «ОГ».

МЕСТО ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Понятно, что думать накануне праздника о таких скучных вещах, как меры противопожарной безопасности, не очень хочется, но делать это необходимо. Как живые, так и искусственные елки могут вспыхнуть из-за неосторожного применения огня или неисправной электрической гирлянды.

Устанавливать елку следует на устойчивой подставке и обязательно подальше от отопительных приборов – печей, каминов, батарей центрального отопления.

Елку нельзя ставить возле дверей и в проходах, ее ветви должны находиться в метре от стен и мебели, а верхушка – от потолка.

Для украшения нельзя использовать вату, бумагу, картон без специальной пропитки и другие горючие материалы, а также восковые и парафиновые свечи. Не стоит зажигать возле елки бенгальские огни, пользоваться хлопушками.

Электрические гирлянды должны быть только заводского изготовления с последовательным включением лампочек напряжением до 12Вт. На коробке с гирляндой должен стоять знак Сертификации пожарной безопасности.



ПАВЕЛ ВОРОЖЦОВ

Зажигать бенгальские огни рядом с елкой опасно: от искры может разгореться пламя

ПОЛИВ И ОПРЫСКИВАНИЕ

Редко кто ставит елку дома и украшает ее непосредственно перед Новым годом, обычно это делают заранее. Поэтому перед хозяевами стоит задача сохранить срубленное деревце свежим в течение, как минимум, двух недель. Как же это сделать?

Идеальный вариант – поставить елку в емкость с влажным песком, который надо периодически поливать. Нижняя часть ствола должна быть погружена в песок на 10–15 сантиметров.

При установке елки в крестовину или другую специальную подставку ствол в месте среза нужно обернуть влажной тканью и время от времени ее смачивать.

Ветви лесной красавицы нужно ежедневно опрыскивать водой, только делать это надо осторожно, при выключенной из розетки гирлянде. Если у вас есть увлажнитель воздуха, придвиньте его поближе к елке.

– Чтобы хвоя дольше сохраняла свежесть, добавляю в воду для полива либо аспирин, либо лимонную кислоту, плюс сахар и соль, – делится собственным опытом екатеринбурженка Галина Маркелова. – Напоенная таким коктейлем елка прекрасно сохраняется до Старого Нового года.

Зима – время для учебы

Уральская школа садоводства и огородничества приглашает в декабре свердловчан на интересные лекции и практические занятия, на которых можно обменяться опытом.

- **14 декабря** – Секреты правильного хранения овощных и плодовых культур в саду и квартире от кандидата сельскохозяйственных наук **Михаила Карпухина**.
- **21 декабря** – О плодородии почвы на участке и приемах его повышения расскажет кандидат сельскохозяйственных наук **Юрий Байкин**.
- **28 декабря** занятий не будет.
- **Место проведения** – Уральский государственный аграрный университет, ул. Карла Либкнехта, д. 42, корпус 1, аудитория 1402.
- **Время проведения** с 10 до 12 часов, вход свободный (при себе иметь документ, удостоверяющий личность).