



АЛЕКСЕЙ КУНИЛОВ

Страда капустная

Как правильно срезать и хранить белокочанную

Ирина КЛЕПИКОВА

Октябрь с его похолоданием и попытками заморозков – время уборки капусты среднеспоздних и поздних сортов и гибридов. К ним относятся, например, Белорусская, Атрия, Корнет, Новатор, Русиновка, Зимовка, Московская поздняя, Крауткайзер – эти сорта предназначены для длительного хранения.

Для каждого огородника очень важно не только вырастить хороший урожай капусты, но и собрать его вовремя. Оптимальная температура для уборки капусты – 0–5 градусов. В этом диапазоне процесс дыхания в кочанах замедляется, а значит, они будут долго лежать. Капуста – культура холодостойкая, кочаны выдерживают заморозки до минус 5–6 градусов. Этим и объясняются сроки уборки. Не стоит затягивать с ней: после морозов кочаны хуже хранятся. Однако и торопиться с уборкой тоже не стоит. Если убирать кочаны при температуре выше 7–8 градусов, они долго лежать не будут.

Убирать капусту надо в сухую ясную погоду. Желательно, чтобы несколько дней до уборки не было дождей. Иначе капустные вилки пропитаются влагой и храниться долго не будут.

Кочаны, предназначенные для хранения, при сборе урожая срезают с кочерыжкой длиной 3 см и тремя-четырьмя плотно прилегающими зелеными листьями – они защищают капусту от механических повреждений и грибных болезней. Срезы должны быть ровными, горизонтальными. Кстати, дольше лежит капуста, которую вырвали с корнем.

Срубленную капусту надо положить на несколько дней в сухое прохладное помещение, чтобы срезы на кочерыжках подветрились. Оставлять кочаны на грядке нельзя даже ненадолго: на солнце они очень быстро вянут. Кочаны, убранные в дождь, перед закладкой на хранение нужно просушить. Потрескавшиеся, пораженные вредителями и болезнями, подмороженные и недозрелые кочаны оставлять на хранение вообще не стоит: они быстро сгниют. Их нужно съесть в первую очередь.

Хранить капусту лучше всего в погребе при температуре 0–1 градус и влажности воздуха 95 процентов. **Внимание:** если температура выше четырех градусов, кочаны начнут прорастать. При оптимальных условиях поздние сорта капусты хранятся в погребе 4–5 месяцев. При этом ее нужно все-таки постоянно осматривать и удалять почерневшие листья. Подгнившие кочаны сразу убирайте из хранилища, чтобы они не заразили здоровые.

Существует множество способов хранения капусты, но есть шесть самых надежных.

В пирамиде. Кочаны выкладывают на тонкую подстилку из соломы или веток ели. Первый слой – кочерыгами вверх. Второй – кочерыгами вниз так, чтобы четыре нижних вилка поддерживали один верхний. В итоге должна получиться пирамида.

В ящиках. Они должны быть решетчатыми, чтобы вилки дышали. Укладывают их кочерыгами внутрь.

В глине. К кочерыжке привязывают веревку. Глину разводят водой до густоты сметаны и опускают в нее капусту. После этого кочаны высушивают и подвешивают в погребе к потолку.

В подвешенном состоянии. Это самый надежный способ, но капуста должна быть с корнями. Кочаны связывают парно и подвешивают на перекладине. Главное, чтобы они не соприкасались друг с другом.

В огороде. Случается, капусту хранят в канавах. Суть проста: на возвышенном участке копают траншею глубиной и шириной в один кочан и длиной в 10–12 кочанов. В нее укладывают капусту кочерыгами вверх. Кроющие листья плотно подворачивают вниз. После этого вилки засыпают землей. С наступлением морозов грядки прикрывают сверху листьями, соломой или торфом.

«Рецепты для «ОГ»

Кладезь витаминов: заготавливаем варенье из черноплодной рябины

Осень – время, когда хочется не только насладиться яркими красками природы, но и сделать запасы на зиму. Корреспондент «ОГ» Анастасия ЯКОВЛЕВА делится с читателями рецептом полезного варенья из черноплодной рябины с яблоками, грецкими орехами и лимоном.

Ингредиенты:

- Черноплодная рябина – 1 кг
- Сахар – 1,5 кг
- Яблоки – 300 г
- Грецкие орехи – 300 г
- Лимон – 1 шт.

Способ приготовления:

Ягоды тщательно промойте, залейте горячей водой и оставьте на ночь. Это позволит убрать лишнюю горечь. Затем слейте настой, черноплодку откиньте на дуршлаг и приступайте к варке сиропа. Смешайте воду с сахаром, доведите до кипения. В кипящий сироп опустите рябину и поварите около 10–15 минут. Яблоки и лимоны нарежьте маленькими кусочками вместе с кожурой. Грецкие орехи порубите ножом. Всё это добавьте к рябине и тщательно перемешайте. Варите 10–15 минут. Затем снимите с плиты и оставьте на ночь. На следующий день доведите варенье до кипения, подержите 10 минут. По готовности снимите с плиты, дайте немного постоять и разлейте по баночкам.

КВАЛИФИЦИРОВАННАЯ СТРОИТЕЛЬНАЯ БРИГАДА

**С НУЛЯ
ИЛИ
РЕМОНТ
РАБОТАЕМ
КАЧЕСТВЕННО
И В СРОКИ!**



- ✓ Работаем **ПО ВСЕЙ** Свердловской области
- ✓ Выезд на объект и замеры – **БЕСПЛАТНО**
- ✓ Нашим заказчикам **ПОДАРКИ***
- ✓ Работаем **БЕЗ ВЫХОДНЫХ**
- ✓ Все виды работ – с материалом заказчика или **НАШИМ**
- ✓ Внутренняя отделка (обои, ламинат, плитнуса, выравнивание стен и пола, внутренние перегородки, установка дверей, укладка плитки/керамогранита)
- ✓ Заборы, замена кровли в доме
- ✓ Дома, бани, печи с нуля (чистка печей)
- ✓ Сайдинг, хозблоки, веранды
- ✓ Замена венцов дома, поднятие на домкраты

* подарок зависит от объема работ

ЛЮБАЯ СЛОЖНОСТЬ РАБОТ

8 (343) 319-06-16 – Андрей
8 (922) 608-00-20

Реклама / ИНН 665894286330

Получать газету еженедельно в 2027 году

Уважаемый читатель, мы рады каждой нашей встрече!
Если у вас есть желание получать «Областную газету»,
то вам необходимо позвонить в нашу редакцию и сообщить свои данные:

- ✓ ФАМИЛИЮ, ИМЯ, ОТЧЕСТВО
- ✓ АДРЕС ДОСТАВКИ

Телефон отдела
клиентского развития
звонок бесплатный

8 (800) 30-20-455

