

**АННА ГАВРИЛОВА, ТАТЬЯНА  
ПЛОТНИКОВА**

# **КАК СОХРАНИТЬ УРОЖАЙ**

Татьяна Плотникова

**Как сохранить урожай**

«ИП Демченко Е.Е.»

2013

**Плотникова Т. Ф.**

Как сохранить урожай / Т. Ф. Плотникова — «ИП Демченко Е.Е.», 2013

ISBN 978-5-699-59722-2

Данная книга поможет садоводам и огородникам грамотно организовать работы по сбору и хранению урожая. Она познакомит с различными способами сбора и хранения наиболее часто выращиваемых на дачных участках овощей, фруктов и ягод. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

ISBN 978-5-699-59722-2

© Плотникова Т. Ф., 2013

© ИП Демченко Е.Е., 2013

# Содержание

Предисловие	5
Убираем урожай правильно	6
Время сбора	6
Технология сбора	8
Инструменты для сбора урожая	10
Вспомогательные приспособления	11
Инструменты для сбора урожая своими руками	12
Плодосъемник из пластиковой бутылки	12
Плодосъемник с бритвой	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# **Анна Гаврилова, Татьяна Плотникова**

## **Как сохранить урожай**

### **Предисловие**

Конец августа – начало сентября – время сбора урожая, время хлопотное, но приятное. В эти месяцы собирают урожай, готовят погреба и хранилища для овощей и фруктов.

Правильно собрать урожай не менее важно, чем посадить и вырастить его. Грамотная уборка позволяет сохранить полезные качества плодов. По методам сбора овощи можно разделить на три группы:

- овощи, которые собирают регулярно, по мере созревания (баклажаны, огурцы, патиссоны, перец, томаты, зеленые стручки гороха и фасоли и пр.);
- овощи, которые убирают выборочно, а потом по мере наступления массового созревания (морковь, ранняя белокочанная капуста, кольраби, редис, свекла, цветная капуста);
- овощи, которые убирают одновременно: корнеплоды с обрезкой листьев (поздняя капуста, репчатый лук).

Хранят овощи в погребах, подвалах, ямах, специальных хранилищах, а некоторые плоды и в домашних условиях, например, на застекленной лоджии, в термошкафах или холодильниках. О том, как правильно собрать и сохранить урожай, расскажет эта книга.

## Убираем урожай правильно

### Время сбора

Один из наиболее важных моментов уборки урожая – правильно определить *степень зрелости плодов*. Урожай, собранный слишком рано или, наоборот, слишком поздно, может быть не самого лучшего качества и плохо храниться даже в идеальных условиях.

Различают два вида зрелости плодов: биологическую (физиологическую) и съемную (она же техническая, уборочная, потребительская).

Растение, которое достигло биологической зрелости, завершило цикл своего развития, а значит, может дать новое поколение. Под биологической зрелостью таких культур, как капуста, картофель, лук и других видов многолетних овощей, понимают прекращение роста, наступление состояния покоя и пр.

Под съемной зрелостью подразумевают несколько другое. Данный вид зрелости плодов наступает тогда, когда продукция начинает удовлетворять ГОСТам, т. е. становится пригодной к употреблению, переработке, хранению и транспортировке. Конечно, для огородников-любителей и садоводов это не имеет большого значения.

Следует отметить, что есть культуры, у которых биологическая и съемная зрелость наступает примерно в одно и то же время. К ним относятся все виды бахчевых культур. Однако же в большинстве случаев плоды раньше достигают съемной зрелости, чем биологической.

Так как урожай одной и той же культуры может предназначаться для разных целей, то съемная зрелость у него наступает в разное время. Например, если укроп выращивают для получения зелени, то убирают его до того, как появятся соцветия. Если его используют для засолки, то убирают, когда появляются соцветия, т. е. съемная и биологическая зрелость совпадают.

Таким образом, для того чтобы определить сроки сбора урожая, садоводы и огородники должны руководствоваться наступлением съемной зрелости. Но состояния съемной зрелости не все культуры достигают одновременно. Например, урожай картофеля, чеснока, лука, поздней капусты и корнеплодов убирают однократно. Однако есть и многосборовые культуры, которые созревают постепенно. К ним относятся дыни, огурцы, баклажаны, перцы, томаты и др. Иногда число сборов может достигать 10–15; при этом вероятность получить высококачественный урожай возрастает. Но сам по себе данный процесс очень трудоемкий, отнимает много сил и времени.

По *срокам созревания* сорта плодовоовощных культур принято делить на скороспелые, среднеспелые и позднеспелые. Такое деление зависит от периода выращивания, т. е. от времени появления первых всходов до начала уборки урожая. Для каждого сорта существует свой период.

Данный показатель в немалой степени определяет сроки уборки урожая и основные требования, которые предъявляются к хранению и транспортировке тех или иных овощей и фруктов. Но садоводам и огородникам-любителям нужно обращать внимание на то, что деление это довольно условно, так как в пределах каждой сортовой группы могут наблюдаться отклонения в сторону увеличения или сокращения периода выращивания. Например, два сорта огурцов раннего срока созревания необязательно дадут урожай в одно и то же время, т. е. и собирать его придется в разное время.

Различие в сроках созревания между ранними, средними и поздними сортами может быть от нескольких дней до 1 месяца. Время сбора урожая зависит не только от сроков созревания культур, но и от погодных условий. Так, в основном урожай собирают в сухую погоду. Не

следует убирать урожай сразу после дождя или рано утром. Особенно это относится к ягодам, так как на них образуется роса.

Уборка большинства сортов яблок и груш происходит осенью. Собирать урожай этих культур лучше всего при плюсовой температуре. Если ударили заморозки, то нужно подождать, когда температура вновь поднимется выше 0 °С и плоды разморозятся и высохнут. Если температура воздуха не упала ниже -2 °С, то плоды можно оставлять для длительного хранения.

В теплые и сухие дни бабьего лета убирают яровой чеснок. Для этого выбирают время после того, как установится сухая погода. Чеснок, который был собран в дождливую погоду, будет плохо храниться.

Томаты лучше всего снимать с кустов, пока ночная температура выше +7–8 °С. При низкой температуре возрастает риск развития заболеваний, что вызывает порчу плодов при хранении. Если ночная температура опустится до +5–8 °С, то лучше снять все плоды, даже если они бурые и зеленые.



## Технология сбора

Собирать урожай нужно правильно, и для каждой культуры существует своя технология сбора.

Грамотная уборка урожая не менее важна, чем посадка и возделывание. Правильно собранный урожай сохраняет свои полезные качества, дольше хранится.

*По методам сбора* все овощные культуры можно разделить на три группы:

*I группа.* Это овощи, которые собирают регулярно, по мере того, как они созревают. Сюда относятся побеги спаржи, початки кукурузы, томаты, баклажаны, кабачки, огурцы, патиссоны, перец, зеленые стручки гороха и фасоли.

*II группа.* Плоды овощных культур, которые убирают выборочно, а по мере массового созревания – полностью. В эту группу входят кольраби, редис, свекла, цветная капуста, морковь, ранняя белокочанная капуста.

*III группа.* Это овощи, которые убирают одновременно. Сюда относятся репчатый лук, поздняя капуста, корнеплоды с обрезкой листьев.

*Овощи, относящиеся к первой группе,* снимают по мере их готовности к уборке. Сначала промежутки времени между сбором достаточно большие, но в период массового созревания собирать их можно с интервалом 1–2 дня и каждый день.

Лучшее время для уборки – сухая погода, особенно это относится к зеленым овощам. Влага, собранная на листьях, может быстро испортить их внешний вид.

Баклажаны для употребления в пищу снимают как только они достигнут съемной зрелости. Плодоножку при этом аккуратно срезают. Баклажаны для транспортировки или реализации срывают, когда они начинают буреть. В противном случае они приобретут горечь. Из перезревших плодов сложнее удалить семена; они сильно горчат и становятся непригодными в пищу. Последние зеленые баклажаны убирают вместе с растением и подвешивают корнями вверх в теплом помещении. В свежем виде не хранят.

Собирая томаты, сначала снимают плоды поврежденные, переросшие и имеющие неприглядный вид. Если оставить их на кусте, то они задержат созревание качественных плодов. Томаты для употребления в пищу снимают в зрелом состоянии. Томаты, которые предполагается хранить какое-то время, срывают с куста не красными, а бурыми, и откладывают на дозревание. Так они будут храниться дольше.

Сбор урожая тыкв, огурцов, патиссонов, кабачков и баклажанов, которые растут в открытом грунте, продолжают и в начале сентября. Культуры, укрытые от заморозков, всегда дают качественные плоды, отличающиеся хорошим вкусом. Созревшие плоды собирают, срезая их вместе с плодоножкой, а потом сортируют по размеру и качеству. Так, тыкву, которую предполагается хранить длительное время, нужно подсушить на солнце в течение 8 – 10 дней.

*Овощи, относящиеся ко второй группе,* убирают выборочно.

Срезая раннюю капусту, оставляют 2–3 кроющих листа. При первом сборе кочан весит 400 г. Если же нужно получить второй урожай, то на корню оставляют как можно больше листьев. А чтобы сохранить от загрязнения и повреждения цветную капусту, при срезке у головки оставляют несколько листьев.

Чеснок выкапывают, а не выдергивают. У растения мощная корневая система, поэтому ее можно оборвать и повредить. Кроме того, есть вероятность, что при выдергивании часть чеснока останется в почве, что привлечет потенциальных вредителей.

Ранний картофель убирают, когда клубни достигнут размера куриного яйца. Как правило, тогда, когда картофель перестает цвести, а листья ботвы начинают желтеть. Во время уборки картофель аккуратно подкапывают садовыми вилами сбоку, чтобы не повредить урожай. Затем куст вытягивают за ботву, клубни укладывают в ведро. Потом их раскладывают



для сортировки и просушки. Делают это в сухую солнечную погоду, если погода пасмурная, то сушат под навесом или в сарае. Поздний картофель убирают до наступления устойчивых заморозков. Ботву скашивают за 7-10 дней до уборки. Этот прием способствует оттоку питательных веществ в клубни, благодаря чему они быстро созревают, повышается их сохранность. Копают картофель так, чтобы не повредить клубни, т. е. со стороны междурядья. Используют вилы или лопаты.

*Картофель рекомендуется убирать в теплую и сухую погоду. Если температура воздуха достаточно высока, то во время уборки меньше вероятность механических повреждений клубней.*

Раннюю морковь и свеклу выкапывают по мере необходимости. Но обычно уборка корнеплодов приходится на середину сентября. Как только температура воздуха понижается до низких положительных, растения начинают активно перекачивать питательные вещества из листьев в корнеплоды. Следует отметить, что каждый дополнительный день вегетации способствует повышению урожая, поэтому с уборкой можно не спешить, но и слишком затягивать не стоит.

Утренние заморозки особенно сильный вред наносят тем культурам, у которых корнеплоды выступают над поверхностью почвы (свекла, брюква, редька, репа). Морковь, петрушка и сельдерей меньше страдают от заморозков, так как их корнеплоды утоплены в почву. Завершить уборку урожая свеклы, моркови и петрушки рекомендуется к 26 сентября.

Убирая эти корнеплоды, их немного подкапывают лопатой или вилами, а потом аккуратно вынимают из почвы. Не рекомендуется тянуть растения за листья с тонкими черешками, их можно легко оборвать, кроме того, часть урожая останется в почве. Во время выкапывания корнеплодов лопату или вилы направляют в почву вертикально, чтобы снизить риск повреждения урожая. Корнеплоды, которые заглублены в почву наполовину, такие, как репа, можно аккуратно выдернуть из земли.

У собранных корнеплодов листья следует подрезать, оставляя черешки длиной 0,5–1 см.

У брюквы корешок с огромной мочкой мелких корней обрезают ниже основания корнеплода на 1 см. Обламывать ботву нельзя, так как можно повредить головку. Через повреждения внутрь корнеплода может попасть инфекция, которая приведет к развитию гнилостных процессов. Конечно, времени на обрезание ботвы уходит много, но это позволит заложить на хранение неповрежденные корнеплоды.

У выкопанных корнеплодов ботву следует обрезать как можно быстрее, поскольку она испаряет влагу и корнеплоды начинают увядать. Это в свою очередь плохо влияет на их сохранность, приводит к уменьшению пищевой ценности, порче внешнего вида.

*Овощи, относящиеся к третьей группе, убирают в разное время.*

Например, репчатый лук поздних сортов заканчивают убирать до сбора корнеплодов. Собранные луковицы с пером сушат в помещении или на открытом воздухе до тех пор, пока шейка полностью не высохнет и не сузится, как правило, на это уходит 20 дней.

В самую последнюю очередь собирают урожай поздней белокочанной и брюссельской капусты (конец сентября). Брюссельскую капусту убирают с корнями, листья обрезают, оставляя верхние. Кочаны прикапывают в песок, хранят в подвале.

Если белокочанную капусту не убрать вовремя, то кочаны начнут трескаться. Как правило, такое происходит во время обильных дождей и при избыточных поливах. Заканчивают уборку капусты до того, как наступят постоянные заморозки и температура воздуха понизится до –3–5 °С.

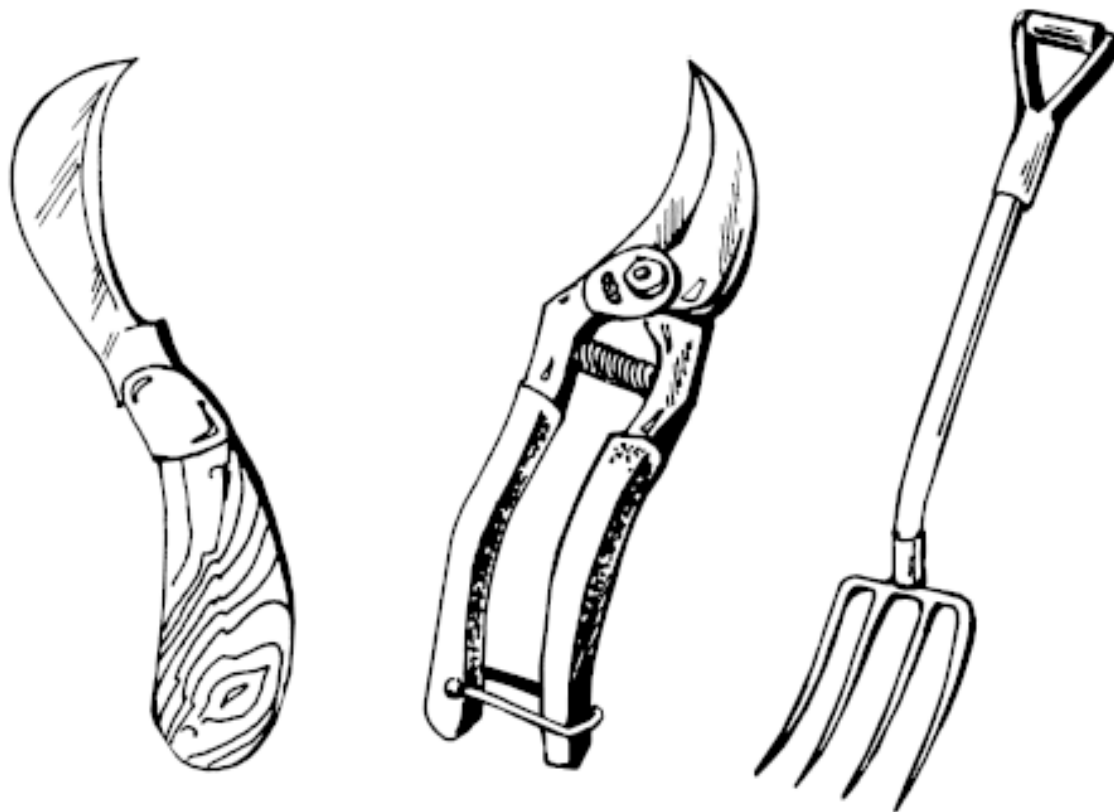
## Инструменты для сбора урожая

Несмотря на то, что сельское хозяйство стало почти полностью автоматизированным, на некоторых полях и частных участках урожай определенных культур собирают вручную. Особенно это относится к ягодам, плодам и овощам, который убираются в несколько приемов, по мере их созревания.

Механизированным способом убирают урожай корнеплодов и некоторых плодовых растений. На приусадебных и подсобных хозяйствах, где площадь территории небольшая, весь урожай собирают вручную.

*Калибровка – это распределение плодов по размерам. Ее проводят при сортировке фруктов и овощей, перед тем как уложить их в тару на хранение.*

Конечно, есть специальные инструменты, которые облегчают уборку садово-огородных культур. Это секаторы, лопаты, вилы, ножи и пр. (рис. 1).



**Рисунок 1. Нож, секатор и вилы**

Так, например, ножи и секаторы применяют для уборки луковичных, многолетних и зеленных культур (укроп, петрушка, тмин, сельдерей, майоран, спаржа, ревень). Очень удобно ножом срезать капусту.

Вилы применяют для выкапывания таких корнеплодов, как морковь, лук, редис и др. Лопаты используют для выкапывания картофеля.

И все же вручную собирают большую часть урожая. Это относится к ягодам, таким, как клубника, смородина, вишня, черешня, малина; и фруктам – яблокам и грушам.

## Вспомогательные приспособления

Иногда для уборки урожая используют вспомогательные приспособления. К ним относятся лестницы, лестницы-стремянки, крючки для подтягивания ветвей и пр. (рис. 2).



*Рисунок 2. Садовая лестница*

Так, например, лестницы нужны для того, чтобы снимать урожай с плодово-ягодных деревьев (груша, яблоня, вишня, слива, абрикос, черешня). Для этой же цели применяют крючки для подтягивания ветвей.

Иногда для сбора урожая используют нитяные перчатки. Они нужны, чтобы не повредить кожу особо нежных плодов. Например, в перчатках собирают ценные сорта груш с нежной кожицей.

Помимо описанных приспособлений, для сбора урожая могут быть использованы плодосъемники. По внешнему виду они напоминают сачки или чаши, закрепленные на длинных ручках. Не следует пользоваться плодосъемниками для сбора ягод и фруктов, которые предназначены для длительного хранения. Плоды при падении в сачок могут повредиться.

## Инструменты для сбора урожая своими руками

### Плодосъемник из пластиковой бутылки

Сделать такой инструмент можно из бутылки из-под шампуня и других моющих средств. Он легкий, не повреждает плодов. Дно у бутылки отрезают, вырезают четыре лепестка, а горлышко насаживают на палку. Для надежности можно прибить его гвоздем (рис. 3).

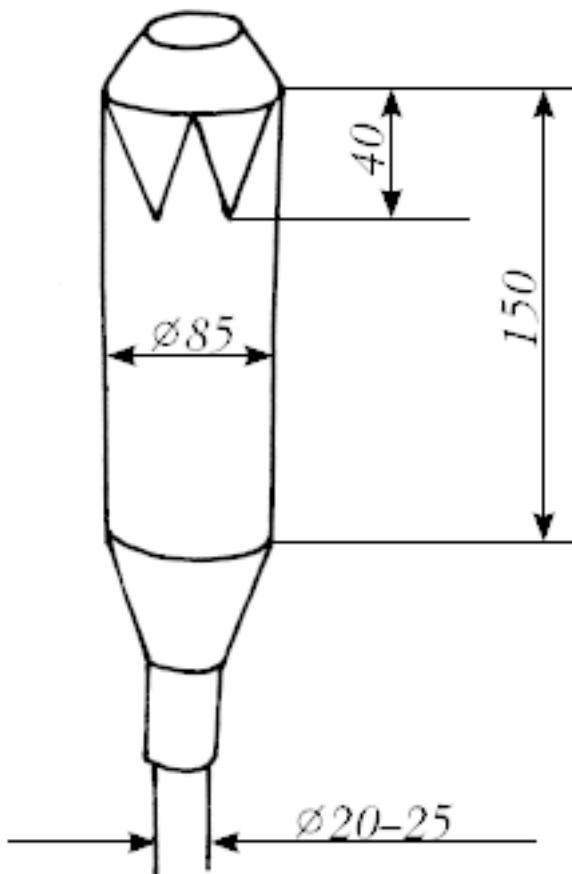


Рисунок 3. Плодосъемник из бутылки

### Плодосъемник с бритвой

Конструкций плодосъемников существует много, есть простые и сложные. Например, в Венгрии популярностью пользуется плодосъемник, у которого к верхнему концу шеста прибит Y-нож. Кромки ножа между собой образуют угол в  $25^\circ$ .

Изготовить такой нож можно самостоятельно, используя стальную пластину  $20 \times 80$  см. Кромки ножа затачивают. Но можно обойтись и без этого, если сделать нож из двух половинок бритвы. Половинки зажимают между двумя полосками из жести  $80 \times 10$  мм и приклепывают друг к другу. Данный нож прост в исполнении и подходит для таких ягод, как вишня и черешня.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.