

Татьяна Плотникова
Анна Гаврилова



КАК СОХРАНИТЬ УРОЖАЙ



- Рецепты домашних заготовок •
- Инструменты для сбора урожая •
- Обустройство мест хранения и их виды •

Татьяна Федоровна Плотникова
Анна Сергеевна Гаврилова
Как сохранить урожай
Серия «Урожайкины. Всегда с урожаем!»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6181764

*Анна Гаврилова, Татьяна Плотникова. Как сохранить урожай: Эксмо; Москва; 2013
ISBN 978-5-699-59722-2*

Аннотация

Правильно собрать и сохранить урожай на зиму не менее важно, чем посадить и вырастить его. Грамотная уборка позволит сохранить все полезные качества плодов. О том, как собрать урожай и сохранить его на зиму, расскажет эта книга.

Воспользовавшись приведенными в ней рекомендациями, вы сможете грамотно организовать работы по сбору и хранению урожая овощей, фруктов и ягод. В книге подробно описаны различные конструкции погребов и других видов хранилищ, необходимый садовый инвентарь. Отдельная глава посвящена особенностям хранения и переработки урожая.

Содержание

Предисловие	4
Убираем урожай правильно	5
Время сбора	5
Технология сбора	7
Инструменты для сбора урожая	9
Вспомогательные приспособления	10
Инструменты для сбора урожая своими руками	11
Плодосъемник из пластиковой бутылки	11
Плодосъемник с бритвой	11
Плодосъемник с ножницами	12
Ковш для сбора крыжовника	13
Лоток для сбора ягод	14
Сачок для ягод	15
Петля из лески	16
Струна	16
Поясной лоток	17
Ведро-контейнер	18
Как сохранить урожай в свежем виде	19
Место для хранения	19
Погреб	19
Земляной погреб	19
Каменный погреб	20
Погреб под гаражом	20
Погреб из асбестоцементных листов	21
Погреб с погребицей	21
Погреб-лабаз для хранения овощей	22
Наземный погреб	23
Пристенный погреб	23
Погреб с обваловкой	23
Регулирование температуры и влажности в погребе	24
Загазованность погреба	24
Дезинфекция погреба	24
Застекленная лоджия	24
Ямочное хранилище	25
Укладка урожая и наблюдение за ним	26
Овощи	26
Укладка урожая в погреб	26
Укладка урожая на балконе	26
Укладка урожая в парнике	26
Укладка урожая в бурты	26
Зимовка овощей в грядках	27
Фрукты и ягоды	27
Хранение ягод	27
Полезные советы	28
Наблюдение за урожаем	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

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 многосборные 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 созре-

вания 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. Сбирать 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.

Собор 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 уро-

жай. 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 $-3 - 5^{\circ}\text{C}$.

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).

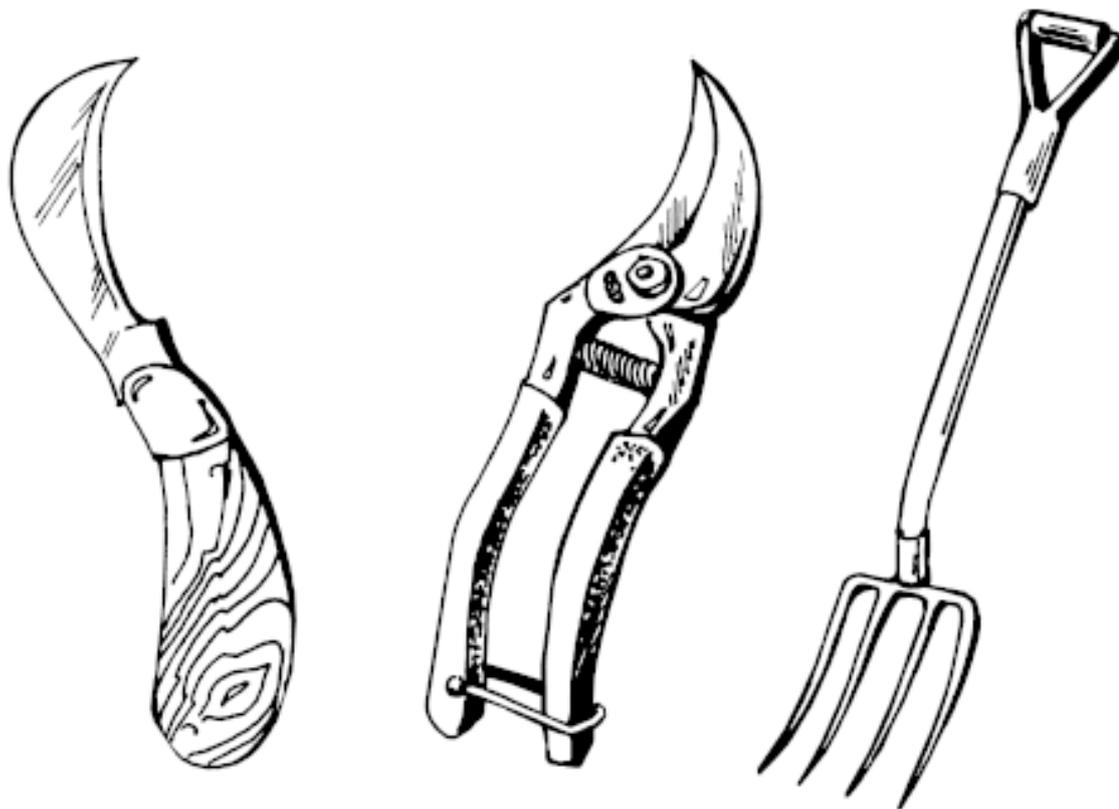


Рисунок 1. Нож, секатор и вилы

Так, например, ножи и секаторы применяют для уборки луковичных, многолетних и зеленных культур (укроп, петрушка, тмин, сельдерей, майоран, спаржа, ревеня). 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 кожицу 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

Плодоъемник 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).

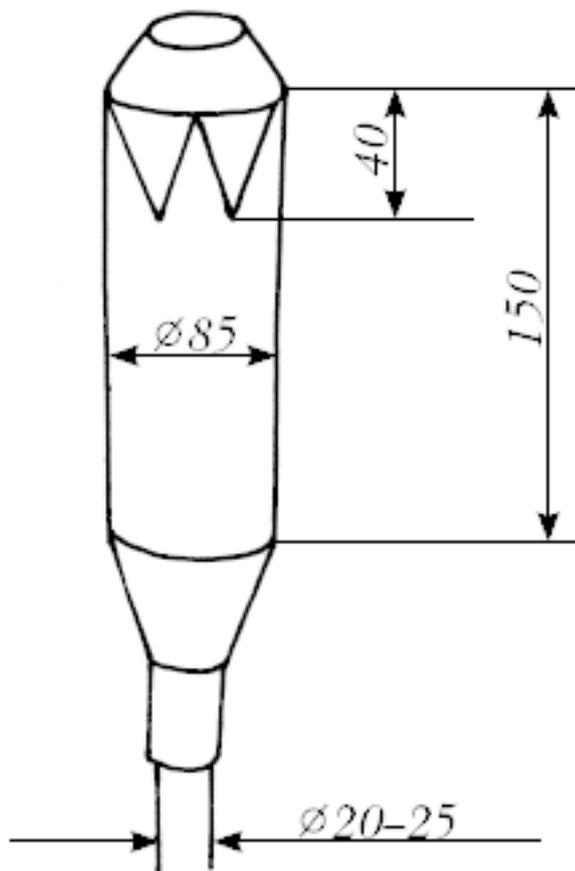


Рисунок 3. Плодоъемник из бутылки

Плодоъемник с бритвой

Конструкций плодоъемников существует много, есть простые и сложные. Например, в Венгрии популярностью пользуется плодоъемник, у которого к верхнему концу шеста прибит Y-нож. Кромки ножа между собой образуют угол в 25° .

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

Готовый нож прибивают к шесту длиной 2 – 2,5 м под тупым углом, тогда удар по плодоножке получится косым. Мешочек из ткани для сбора ягод и фруктов крепится на проволочное кольцо диаметром 120 мм. Можно сделать мешок из полиэтилена (рис. 4).

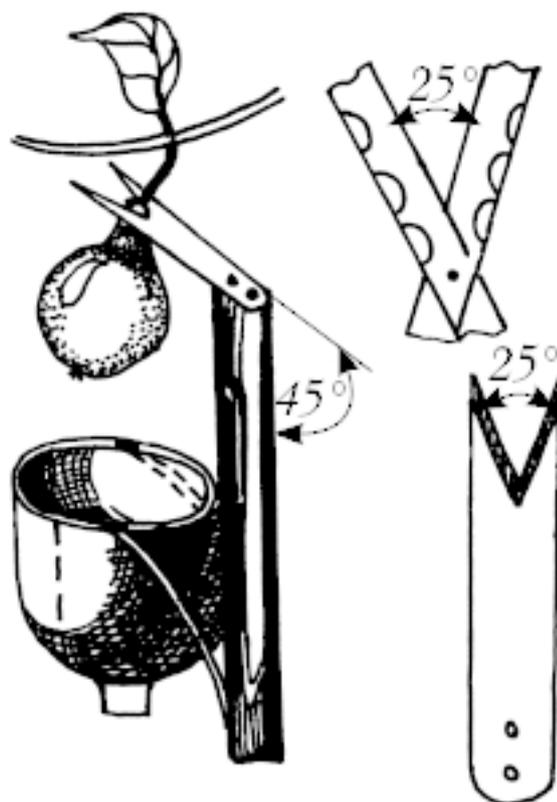


Рисунок 4. Плодоъемник с бритвой

Плодоъемник с ножницами

Есть плоды, которые нужно собирать очень осторожно, не нанося повреждений. Для этого подойдет плодоъемник с укрепленным над воронкой секатором.

Рукояти секатора следует соединить между собой полосками металла, а те шпагатом с рычагом, укрепленным на шесте.

В настоящее время существует много разновидностей плодоъемников, с помощью которых можно быстро собрать плоды и ягоды без лишних затруднений и хлопот, при этом не повреждая сами плоды и ягоды, что существенно продлевает срок их хранения. Плодоъемники возможно либо приобрести в магазинах, либо изготовить самостоятельно из подручных материалов.

Работает данное устройство так: воронку подводят, например, под яблоко, нажимают на рычаг и секатор перекусывает плодоножку. Плод по рукаву скатывается вниз без повреждений.

Достоинство этого плодоъемника в том, что он не обрывает плоды, а срезает их. При этом дерево не испытывает встряски, а значит, ветки останутся целыми и соседние плоды не упадут на землю (рис. 5).

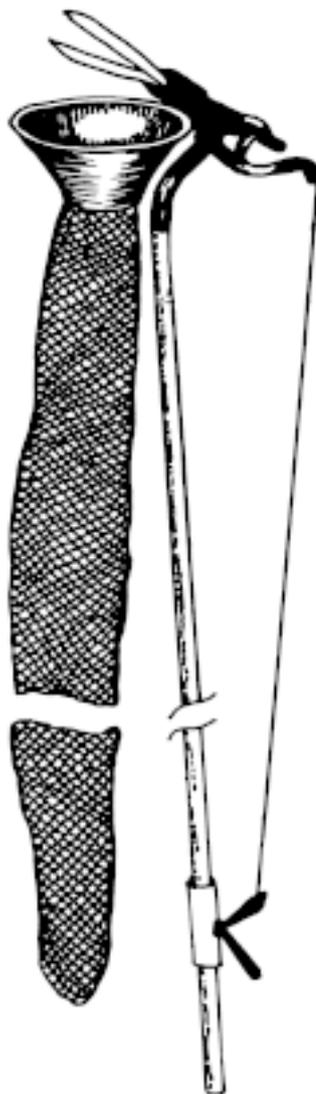


Рисунок 5. Плодоъемник с ножницами

Ковш для сбора крыжовника

Такой ковш можно сделать из белой жести с помощью ножниц.

Лучше сделать два таких ковша: с помощью одного обрывать ягоды, ближние к краю куста, другим – ягоды в глубине.

Если кустов на участке много, то можно сделать большой ковш. Но вместо вырезанных из жести зубцов к кромке припаять изогнутые штырьки из проволоки диаметром 2 мм. Рукоять делают из металлической трубки.

При сборе земляники вместо кузовков и прочей тары можно использовать пакеты из-под молока. Они небольшие и ягоды в них не мнутся.

Работают ковшом так: ветку держат за конец левой рукой и «очесывают» ее ковшом сверху вниз (рис. 6).

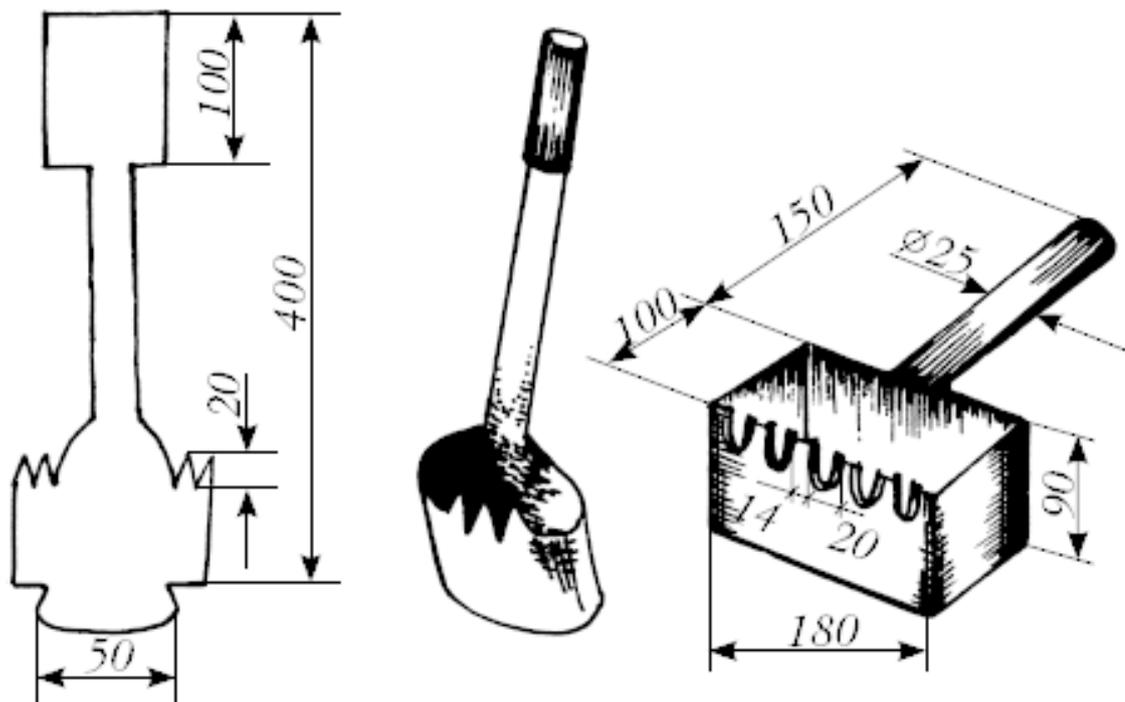


Рисунок 6. Ковш для сбора крыжовника

Лоток для сбора ягод

Собирая такие ягоды, как смородина и крыжовник, лучше всего пользоваться лотком. Лоток помещают под куст так, чтобы ягоды скатывались прямо в него.

Изготавливают лоток из реек, для дна используют фанеру или брезент.

Использование лотка даже без других приспособлений ускоряет сбор урожая в 1,5 – 2 раза (рис. 7).

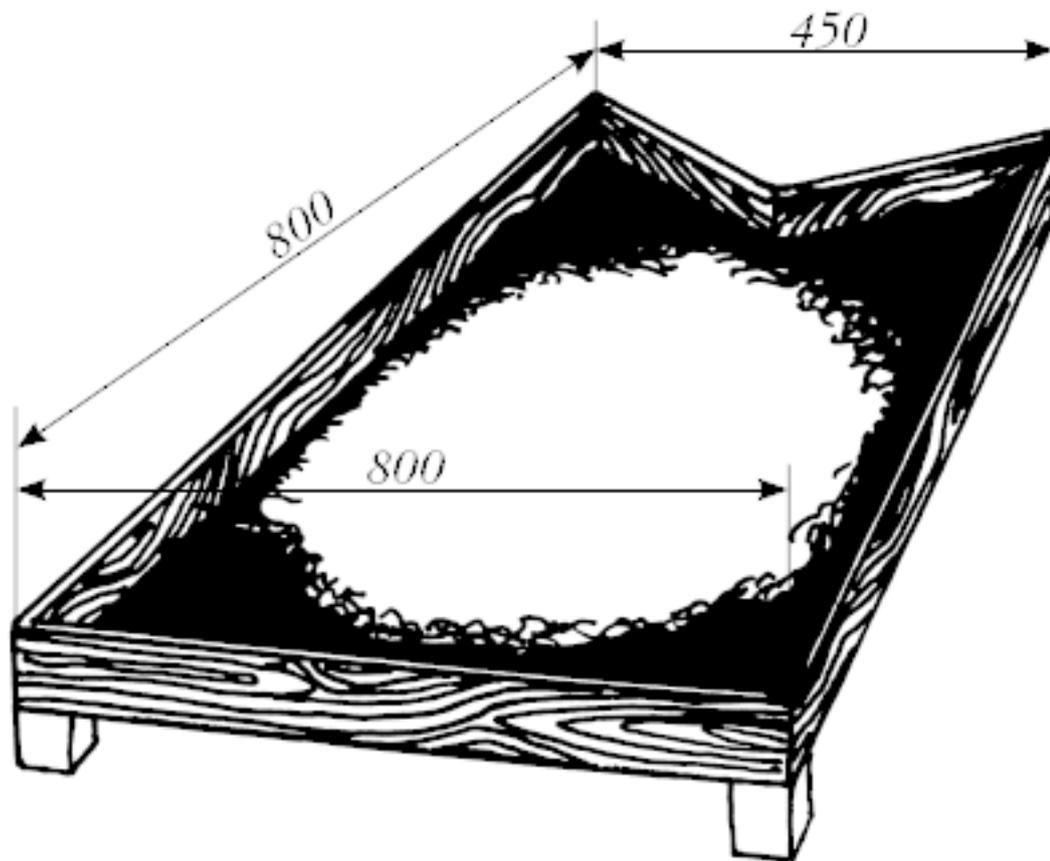


Рисунок 7. Лоток для сбора ягод

Сачок для ягод

Сачок для сбора ягод можно изготовить из специальной эластичной ткани. В сачке делают отверстие для руки, которое обметывают по краям, чтобы они не расползались (рис. 8).



Рисунок 8. Сачок для ягод

Петля из лески

Плодоножки ягод легче срезать петлей из капроновой рыболовной лески. Их прикручивают нитками к обеим сторонам рукоятки, роль которой выполняет деревянная пластинка 10×100 мм.

Ягоду ловят петлей, тянут резко на себя и отрывают (рис. 9).

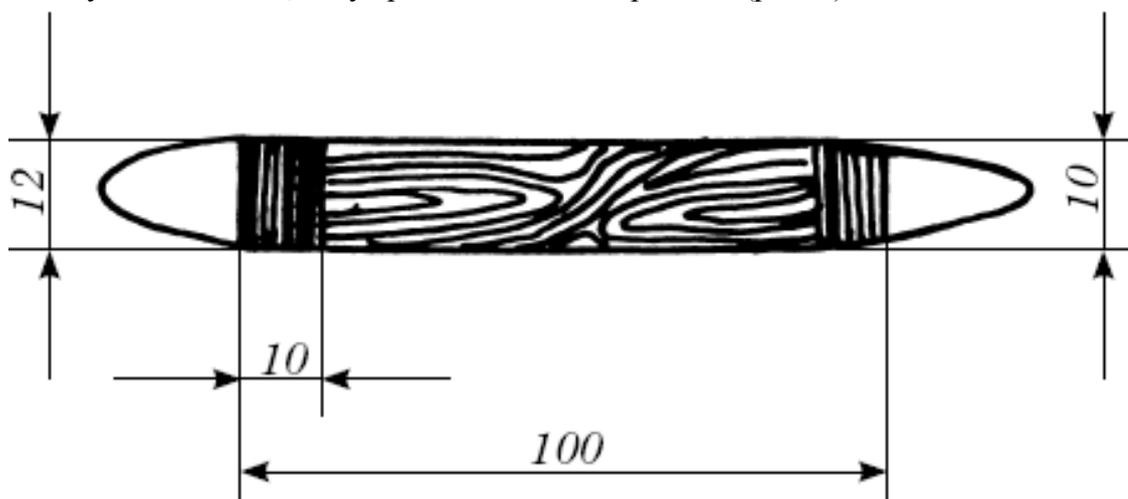


Рисунок 9. Петля из лески

Струна

В круглой деревянной рукоятке шилом проделывают по бокам по неглубокому отверстию. В отверстия вставляют концы изогнутой струны, обматывают их мягкой медной проволокой и оборачивают несколькими слоями изоленты.

Делать все нужно крепко и аккуратно, чтобы струна случайно не вырвалась и не поранила руку.

Затем петлю сгибают сверху и с боков. Петли просты в изготовлении и не повреждают плоды, чего при других способах сбора ягод добиться сложно (рис. 10).

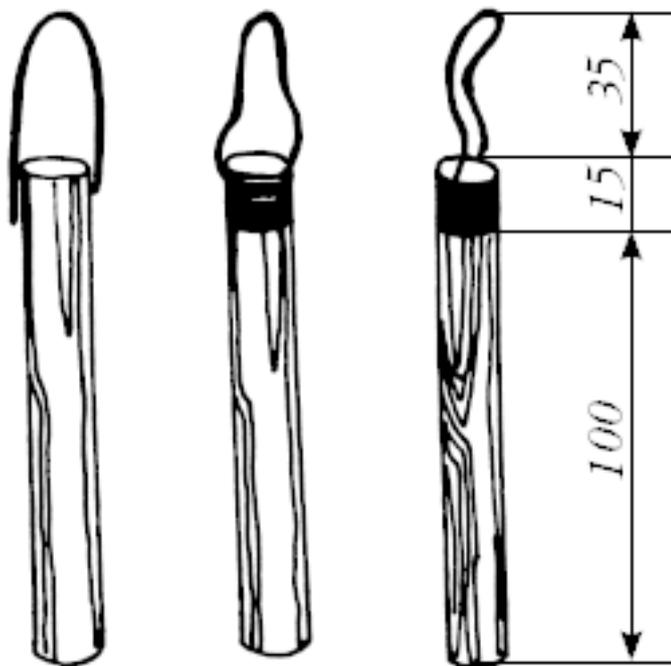


Рисунок 10. Струна

Поясной лоток

Очень часто при сборе ягоды, падая в емкость, повреждаются, особенно если они переспелые. Уменьшить потери поможет лоток, сделанный из марли и крепящийся к поясу с помощью двух тесемок (одна завязывается на спине, другая закидывается за шею).

Для дна делают кольцо диаметром 80 – 90 см из толстой мягкой алюминиевой проволоки, к нему крепят марлю. Там, где кольцо будет прилегать к талии, его изгибают (рис. 11).

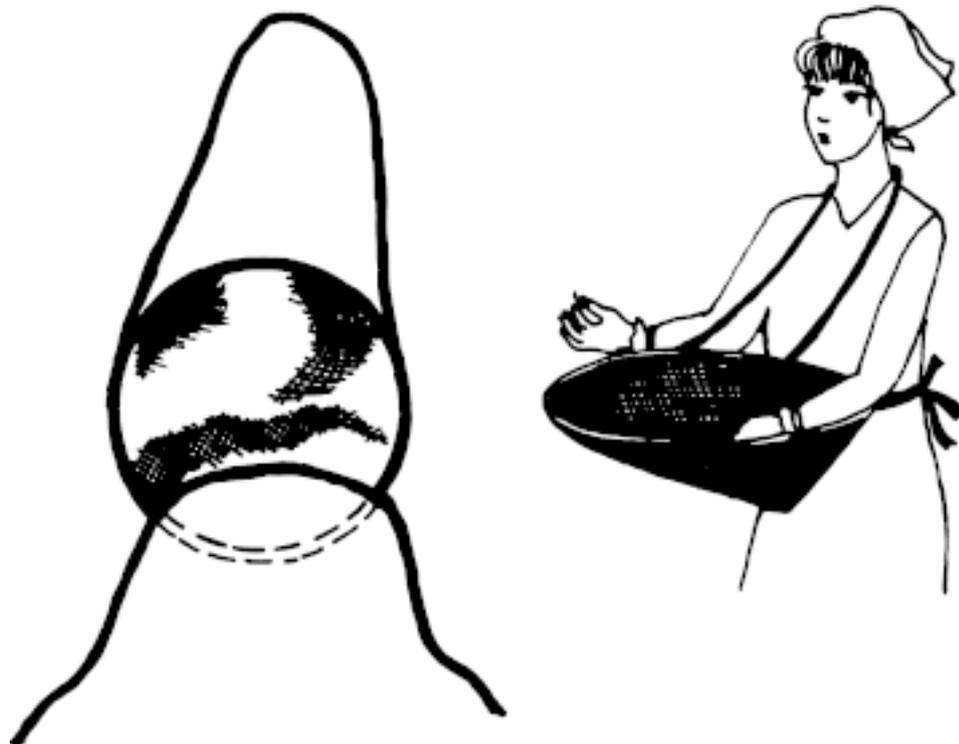


Рисунок 11. Поясной лоток

Ведро-контейнер

Некоторые ягоды сложно переносить в ведре, так как они легко мнутся. Но ведро с крышкой всегда можно превратить в удобный контейнер.

Для этого делают три поддона, по своему внешнему виду напоминающие сковороды.

Размеры поддонов подбираются так, чтобы они свободно располагались один над другим, плотно прилегая к стенкам ведра.

На компост картофельную ботву срезают за несколько дней до выкапывания. Это делают для того, чтобы она не смогла передать клубням вместе с дождевой водой различные заболевания. Кроме того, так проще убирать урожай.

Поддоны сначала наполняют ягодами, а потом уже помещают в ведро. Они должны быть оборудованы ручками, иначе вынимать и вставлять их будет сложно.

Как сохранить урожай в свежем виде

Место для хранения

Каждый садовод и огородник-любитель знает, что вырастить хороший урожай – это только часть дела, вторая часть – сохранить то, что было выращено, а это сделать не менее сложно.

Погреб

Погреб – это относительно простое по конструкции сооружение для хранения урожая.

Существует великое множество разновидностей погребов, но мы рассмотрим самые удобные и простые варианты: земляной, каменный, погреб под гаражом, погреб из асбестоцементных листов, погреб с погребицей, погреб-лабаз для хранения овощей, наземный, пристенный, погреб с обваловкой.

Земляной погреб

Этот вид погреба обычно устраивают на сухом возвышенном месте отдельно от других строений. Такой погреб удобен и не требует больших затрат, кроме того, обеспечивает наиболее благоприятные условия для хранения урожая.

Место для земляного погреба обычно выбирают с учетом рельефа, уровня грунтовых вод, характера грунта и прочих характеристик, чтобы правильно выполнить гидроизоляцию. Уровень грунтовых вод не должен доходить до основания погреба на 1 м.

Котлован под погреб копают с наклоном стен, стены обшивают горбылем, досками или плетнем. Пол делают глинобитным, толщиной 8-10 см, потолок – из жердей или подтоварника, сверху покрывают глиносоломенной смазкой, затем засыпают землей. Крышу над земляным погребом делают двускатной. Глубина погреба до перекрытия – 1,8 м.

Внутри погреб планируют на свое усмотрение, хотя есть несколько общепринятых правил:

- слева ставят закрома для картофеля;
- справа – для прочих овощей.

Полки размещают друг на другом на расстоянии 0,5-0,6 м.

Чтобы зимой погреб не промерзал, перекрытие утепляют мхом, торфом и пр.

Вокруг погреба делают водоотвод глубиной до 0,6 м (рис. 12).

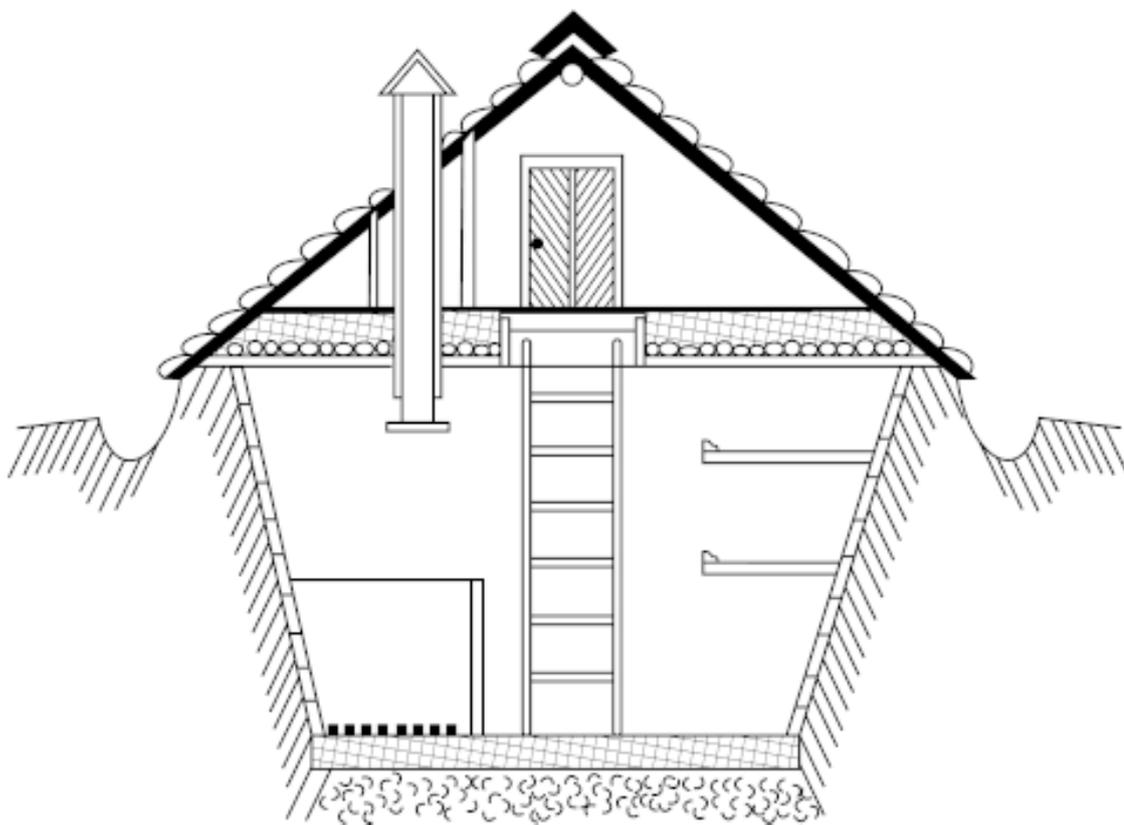


Рисунок 12. Земляной погреб

Каменный погреб

Этот погреб делают в виде арки из натурального камня. Основная сложность при строительстве – сводчатая кровля. Чтобы свод получился прочным, нужно правильно заложить в верхнюю часть замковый камень. Для теплоизоляции перекрытия используют глину или сухую землю.

Пол делают глинобитным, толщиной 10 см. Раствор делают из 3-х частей песка, 1 части глиняного теста, 0,3 части известкового теста. Для защиты от осадков крышу делают скатной. Каменный погреб очень вместительный, в нем всегда постоянная температура, что очень важно для длительного хранения.

Погреб под гаражом

На садовом участке можно устроить погреб под гаражом. Такой погреб удобен тем, что в него легко попасть в любое время, он не занимает много места. При строительстве важно соблюсти два условия: хорошую вентиляцию и полную водонепроницаемость.

Так как пары извести вредны для здоровья, следует соблюдать меры безопасности. При обработке погреба известью лучше работать вдвоем.

Стены должны быть из монолитного бетона, если место влажное; если сухое, то из асбоцементных листов кровельного шифера.

Для лучшей гидроизоляции вся конструкция промазывается горячим битумом 2 раза. Вентиляция должна быть приточно-вытяжной (рис. 13).

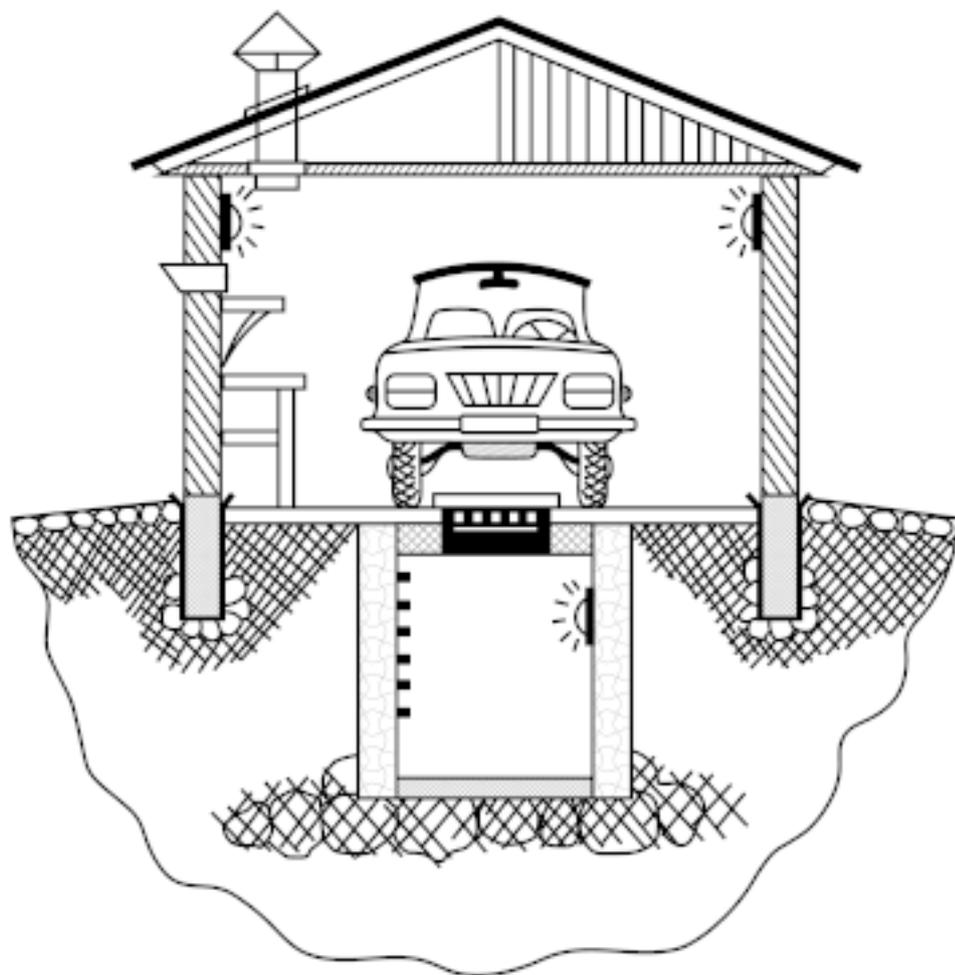


Рисунок 13. Погреб под гаражом

Погреб из асбестоцементных листов

Данный вид погреба можно сооружать только в сухих грунтах. Строится он всего за несколько дней.

Так как асбестоцементные листы и плиты имеют стандартные размеры $1200 \times 900 \times 10$ мм, то площадь легко высчитать, исходя из числа сторон погреба. Он может быть четырех-, шести- и восьмиугольным и т. д. Площадь шестиугольного погреба будет составлять $4,3 \text{ м}^2$, восьмиугольного – $5,7 \text{ м}^2$ и т. п.

Асбестоцементные листы соединяют между собой металлическими уголками размером 40×40 мм. Перекрытие погреба также делают из асбестоцементных листов. Для лучшей гидроизоляции делают глиняный замок из мятой глины толщиной $15 - 25$ см. Вентиляция обеспечивается двумя трубами. Внутри стены погреба покрывают водоэмульсионной краской.

Если погреб находится на участке отдельно, то над ним делают навес для защиты от осадков.

Погреб с погребицей

Погреб с погребицей – это проверенное временем сооружение. Он состоит из двух частей: погребицы (надземная часть) и собственно погреба. Оптимальная глубина – 2 м.

Погребицу обычно используют как временное хранилище для овощей и помещение для складирования инвентаря и пр.

Способ гидроизоляции определяется условиями места строительства. Если погреб строится во влажном грунте, то по периметру делают небольшие углубления для сбора воды. Дно котлована выравнивают и хорошо утрамбовывают.

Стены этого погреба делают обычно из прочных материалов, таких, как монолитный бетон, камень или кирпич. Перекрытие делают прочным. Для утепления используют керамзит, кирпичный щебень, иногда мох. Под люком устанавливают лестницу, для большей устойчивости – под наклоном.

Стены погребицы делают из разнообразных материалов (кирпич, ракушечник, камень, ошкуренный горбыль и пр.).

Крыша погребицы обычно двускатная.

С наружной стороны делают глинощебеночную отмостку шириной 1-1,2 м.

Для того чтобы создать благоприятную температуру и влажность, в погребе делают двухканальную вентиляционную трубу.

Погреб-лабаз для хранения овощей

Этот вид погреба обычно строят на низменных и переувлажненных участках.

Внутри применяется навалное или закромное хранение картофеля и корнеплодов. Под потолком крепят жерди, на которых подвешивают кочаны капусты, связанные попарно.

Этот погреб может быть удобен не только для владельцев частных участков, но и для мелких и средних хозяйств. От обычного погреба овощной лабаз отличается отсутствием потолочного перекрытия.

Основная конструкция погреба-лабаза – каркас. Готовый погреб-лабаз внешне напоминает шалаш. Для вентиляции погреба устраивают вытяжку, что позволяет поддерживать температуру $+2 - 3$ °С. Срок службы погреба-лабаза составляет около 10 лет (рис. 14).

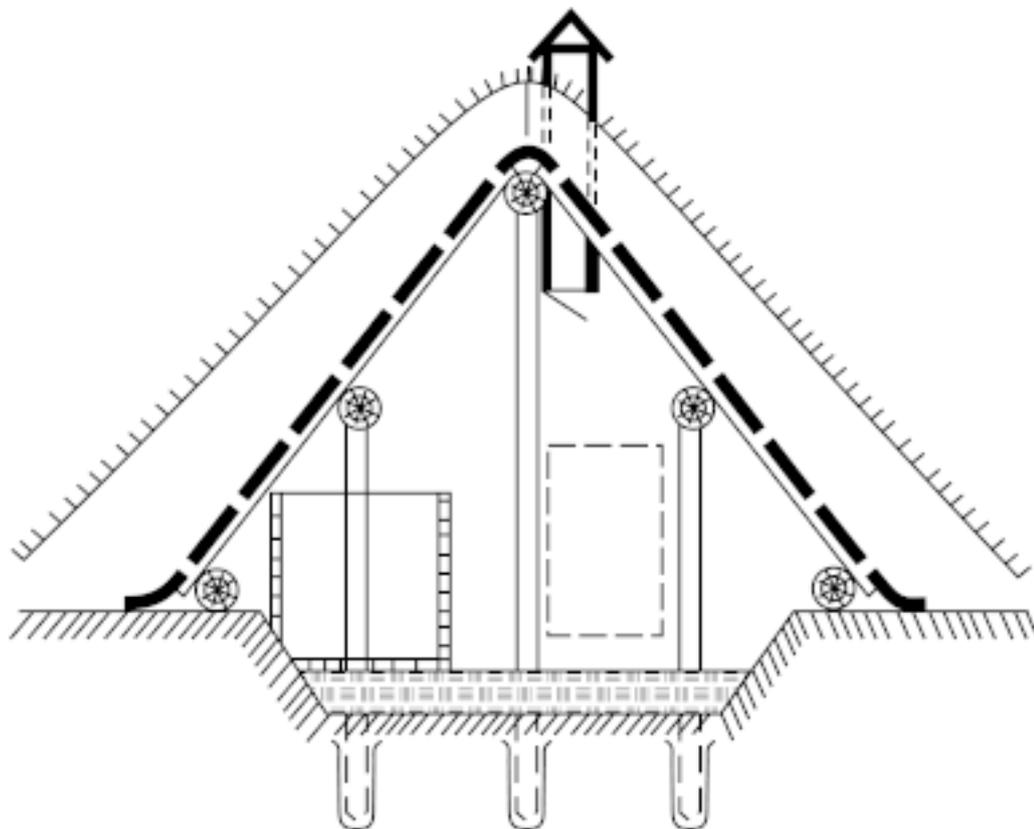


Рисунок 14. Погреб-лабаз

Наземный погреб

Этот вид погреба строят там, где грунтовые воды залегают на глубине менее 0,5 м.

Пристенный погреб

Такой погреб пристраивается к стенке дома. Стенки погреба делают из красного кирпича, монолитного бетона или плитняка. При кладке используют цементно-песчаный раствор. С обеих сторон стенки штукатурят цементным раствором. Для перекрытия применяют толстый горбыль с притесанными кромками.

Овощи в таком погребе хранят в решетчатых закромах, которые приподнимают на 10 см над полом (рис. 15).

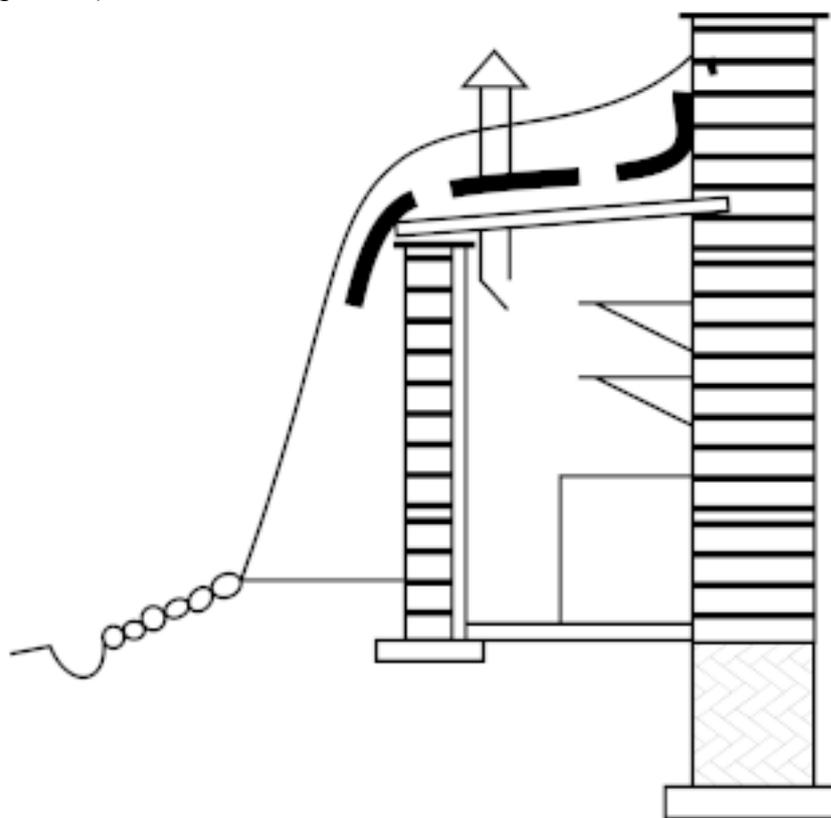


Рисунок 15. Пристенный погреб

Погреб с обваловкой

Если на участке нельзя построить заглубленный или полузаглубленный погреб из-за почвенных условий, сооружают наземный погреб с обваловкой.

В основании погреба устраивают песчано-щебеночную подготовку. Пол выкладывают из обожженного кирпича на ребро.

Стены делают из бревен. Наружные стены обмазывают горячим битумом или битумной мастикой, потом оклеивают листами рубероида.

Перекрытие делают из досок или притесанного горбыля. Готовый погреб обваловывают землей. Для вентиляции сооружают вентиляционную трубу с двумя каналами.

Внутри погреба устанавливают решетчатые закрома и полки.

Регулирование температуры и влажности в погребе

Для того чтобы фиксировать температуру воздуха в погребе, следует повесить спиртовой термометр, а лучше психрометр для измерения еще и влажности воздуха. Например, для хранения картофеля оптимальная температура составляет +2 – 5 °С, влажность – 85 – 95 %.

Если влажность низкая, то клубни начинают сохнуть. А высокая влажность приводит к образованию конденсата, что в сочетании с повышенной температурой способствует развитию гнилей и преждевременному прорастанию клубней.

Загазованность погреба

Определить загазованность погреба очень просто. Если там не загорается спичка или гаснет свеча, значит, погреб сильно загазован. Концентрация углекислого газа в воздухе более 10 % является опасной. При сильной загазованности погреб нужно хорошо проветрить. При отсутствии циркуляции воздуха в погребе создают ток воздуха, быстро опуская и поднимая через люк на веревке старое одеяло.

Дезинфекция погреба

Закладывать урожай нужно только в чистые и продезинфицированные погреба. Самый доступный способ дезинфекции – побелка известью (1 ведро известкового теста на 6 ведер воды) с добавлением 10 %-ного медного или железного купороса (1 кг на 1 ведро известкового раствора).

Для уничтожения насекомых, борьбы с плесенью и гнилостными грибами используют пары, которые образуются при гашении хлорной извести. Погреб оставляют закрытым на 1 – 2 дня, потом хорошо проветривают. Обрабатывают погреб 2 – 3 раза в неделю. Полки, стеллажи и закрома разбирают, выносят на поверхность и моют горячей водой с мылом и содой.

Дезинфекцию погреба следует проводить за месяц до закладки урожая.

Застекленная лоджия

Сохранить урожай в городских условиях не так уж просто. Для этого подойдет *застекленная лоджия*. На ней можно хранить урожай свеклы и моркови. При закладке мыть их не нужно. Чем сильнее они испачканы, тем дольше пролежат. Иногда их рекомендуют опускать в жидкую глину, а потом сушить. Обработанные овощи хорошо пролежат до следующего урожая. Можно поставить на лоджию ящик с чистым песком, смешанным с золой, и зарыть овощи туда. Зола является хорошим антисептиком, поэтому овощи не испортятся.

Яблоки хранят в картонных коробках, обернув каждое туалетной бумагой. Пару раз в месяц яблоки нужно перебирать на предмет испорченных.

Хранить овощи и фрукты на застекленной лоджии можно, пока температура снаружи не опустилась ниже –5 °С. С наступлением морозов весь урожай нужно перенести в комнату и поставить рядом с балконной дверью.

Можно использовать для хранения фруктов и овощей *термошкаф*. Он представляет собой ящики различного размера, где поддерживаются определенные влажность и температура. Термошкаф устанавливают на лоджии и подключают к электросети.

Ямочное хранилище

Обычно ямы делают круглыми или продолговатыми. Размер не имеет значения, а глубина должна быть такой, чтобы нижняя сторона насыпанной земли не промерзала. Большое значение имеет место для устройства ямы. Весной в нее не должна попадать вода, значит, место должно быть высоким. Если такого места нет, то яму можно сделать неглубокой, но увеличить насыпь сверху. Лучше всего рыть яму в песчаном грунте. Если грунт глинистый, то дно ямы дренируют.

Глубина ямы зависит от толщины замерзающего слоя, т. е. чем толще слой, тем глубже яма. В зонах с мягкими зимами глубина ямы может быть 0,5 – 1 м.

Овощи, предназначенные для хранения в яме, не должны попадать под заморозки. Перед наступлением холодов овощи нужно укрыть толстым слоем соломы.

Рано осенью класть овощи в ямы нельзя. До наступления холодов их нужно хранить в другом помещении накрытыми.

В ямочных хранилищах хорошо сохраняются такие овощи, как кочанная капуста, кочанный салат, лук-порей и сельдерей.

С наступлением холодов ямы закрывают жердями или досками, на которые наваливают сухую листву, солому, а потом землю (рис. 16).

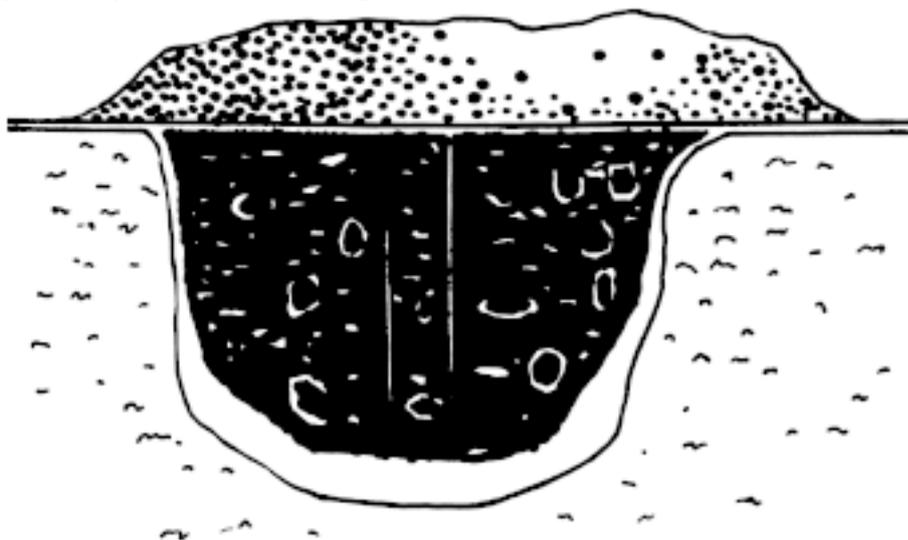


Рисунок 16. Яма для хранения овощей

Укладка урожая и наблюдение за ним

Овощи

Овощи закладывают на хранение на зиму, чаще всего до весны. К таким овощам относятся лук, чеснок, некоторые поздние крестоцветные и корнеплоды.

Хранят овощи в различных сооружениях (бурты, парники и пр.). Некоторые овощи морозоустойчивы, их можно хранить на открытом воздухе.

Укладка урожая в погреб

Перед тем как закладывать овощи на хранение в погреб, его хорошо проветривают и дезинфицируют.

Корнеплоды укладывают пирамидками либо в емкости, наполненные торфом или песком.

Кочанную капусту укладывают в ящики из планок или на полки.

Можно складывать овощи в пирамиды с корнями. Если корни выступают, то их засыпают песком.

Кольраби укладывают рядами, как и все корнеплоды.

В течение всего периода хранения в погребе поддерживаются хороший воздухообмен, оптимальная температура и влажность воздуха. Температура в погребе понижается, если его периодически проветривать. При наступлении сильных холодов погреб плотно закрывают. Оптимальная температура хранения – плюс 1 – 4 °С.

Если в погребе постоянно сухо, то здоровые корнеплоды и картофель укладывают в дырчатые мешки из полиэтилена. Для хранения овощей и картофеля используют доски из пенополистирола, так как он обеспечивает хорошую защиту от холода.

Укладка урожая на балконе

Если овощи хранятся на балконе, то укладывают их в ящики, сделанные из деревянных досок. Изнутри ящики выкладывают полистироловой плиткой, которую закрепляют синтетической смолой или проволочными зажимами. Плитки должны быть очень плотно прижаты друг к другу.

Овощи укладывают в ящик насыпью или помещают в полиэтиленовые незакрепленные мешки. Полистиролом обкладывают весь ящик.

Укладка урожая в парнике

Глубокий парник можно использовать для хранения корнеплодов и крестоцветных.

Овощи, уложенные на хранение, пересыпают песком или землей. Почти всю осень парники держат открытыми, рамы прикрывают только перед наступлением холодов.

Позже парник можно утеплить листьями или свежей соломой.

Укладка урожая в бурты

Обычно в бурты укладывают кочанные, корнеплоды и картофель. Укладывают на сухую почву.

Для бурта выкапывают яму глубиной 20 см, шириной 2 м и произвольной длины. По периметру бурта ставят мелкую оцинкованную сетку, которую закапывают на 20 см ниже дна основания. Это помогает защитить урожай от мышей.

Овощи в бургт укладывают в виде пирамидальной кучи, которую с боков присыпают землей. Перед наступлением холодов овощи укрывают старой соломой и засыпают слоем земли толщиной 30 см.

Для вентиляции делают отверстия по гребню бурта (до засыпания землей), куда устанавливают короткие керамические или асбестоцементные трубы.

Зимовка овощей в грядках

Есть такие виды овощей, которые можно оставить зимовать под открытым небом. К ним относятся шпинат, кормовая капуста, пастернак, петрушка, лук-порей и пр. При этом нужно учитывать, что из замерзшей почвы эти овощи убирать труднее.

Брюссельская капуста, которую убрали после первых морозов, имеет более приятный и тонкий вкус.

Фрукты и ягоды

Из фруктов чаще всего запасают яблоки и груши. Их укладывают в картонные коробки, предварительно обернув каждый плод воощеной бумагой, можно туалетной.

Также можно засыпать плоды сухим песком или свежими древесными опилками. При этом следует помнить, что нельзя использовать опилки смолистых пород. Во избежание повреждений, яблоки и груши кладут черешками вверх.

Для хранения яблоки можно собирать немного недозрелыми, тогда за время хранения они достигнут зрелости и не испортятся. Чтобы яблоки во время хранения оставались крепкими и не сморщились, их надо протереть тряпкой, слегка смоченной глицерином. Если яблоки все-таки сморщились, их на пару часов нужно поместить в холодную воду.

Также можно хранить яблоки и груши в полиэтиленовых пакетах в холодильнике. Перед этим их нельзя мыть и протирать, чтобы не удалить восковой налет.

Не следует хранить яблоки с овощами, которые имеют ярко выраженный запах, например луком и чесноком.

Хранение ягод

Плотные ягоды можно хранить в миске, накрыв их салфеткой. Нежные ягоды рекомендуется хранить в холодильнике, рассыпав одним слоем на плоской поверхности – подносе или поддоне.

Ягоды сохраняются дольше, если их заморозить. Перед заморозкой ягоды не моют. Их раскладывают ровным слоем на плоской поверхности, предварительно постелив бумагу. Замороженные ягоды можно ссыпать в емкость.

Плотные ягоды, такие, как вишня и черешня, моют, удаляют черенки и косточки, сушат, потом пересыпают в полиэтиленовый пакет и замораживают.

Вишню, черешню и ежевику можно хранить в холодильнике в свежем виде в течение 1 – 2-х дней, чернику и голубику – неделю, бруснику и клюкву – месяц. В замороженном виде ягоды хранятся до 12 месяцев.

Бруснику можно хранить, если промытые ягоды уложить в банки и залить холодной кипяченой водой. Банки убрать в темное холодное место на 3 дня. Затем воду поменять и снова убрать банки с ягодами.

Клюква хорошо хранится на балконе до наступления холодов. Предварительно ее нужно залить холодной водой. С наступление холодов воду сливают, а ягоды складывают в корзину.

Ягоды шиповника хранят в стеклянной таре, завязанной марлей. Банку убирают в темное место, чтобы ягоды сохранили витамин С.

Полезные советы

1. Свойство яблок быстро дозревать можно использовать для ускорения созревания других неспелых фруктов (груши, сливы). Яблоки положить вместе с фруктами в сухое темное место и хранить при комнатной температуре.

2. Ягоды, груши, дыню нельзя хранить в холодильнике в полиэтиленовых пакетах, так как образуется повышенная влажность, из-за чего фрукты и ягоды быстро портятся.

3. Сухофрукты и сушеные ягоды рекомендуется хранить в сухом месте в картонной или фанерной коробке, выстланной вощеной бумагой. Можно также хранить в плотных бумажных или тканевых мешках. Сухофрукты лучше всего хранятся при 0 °С.

4. Не следует хранить сухофрукты или сушеные ягоды вместе с продуктами, которые имеют сильный запах, так как они могут его впитать.

5. Фрукты с тонкой кожурой хранят в темном месте, так как они очень восприимчивы к воздействию солнечного света и быстро портятся.

6. Для того чтобы сохранить очищенные или нарезанные яблоки, их помещают в холодную подсоленную воду.

Наблюдение за урожаем

Для того чтобы обеспечить сохранность урожая, за ним необходимо регулярно наблюдать, осматривать на наличие повреждений и порчи.

Один или несколько испорченных плодов могут привести к порче всего урожая.

Осматривать и перебирать овощи и фрукты нужно раз в месяц.

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.