

# Как сохранить урожай яблок?

► В этом году яблони порадовали многих дачников обилием плодов, и их хочется подольше сохранить. По мнению опытных садоводов, есть немало секретов, которые помогут яблокам в прекрасной форме дожить не только до Нового года, но и до весны.

Надо помнить, что в первую очередь лёгкость зависит от сорта. Кроме того, надо правильно собрать урожай. Главное, не повредить яблоки. Не стоит отрывать плодоножку, вытирая природный восковой налёт (матовую плёночку).

Лучшее время для сбора урожая - сухая погода.

Сорванные яблоки не бросать, а аккуратно укладывать в подготовленную тару. Потом обязательно рассортировать их, отобрать здоровые плоды без повреждений. Желательно разделить яблоки разных сортов для хранения и разобрать плоды по размерам: отдельно крупные, средние и мелкие. Мыть или протирать яблоки не нужно.

Способов укладки яблок на длительное хранение много.

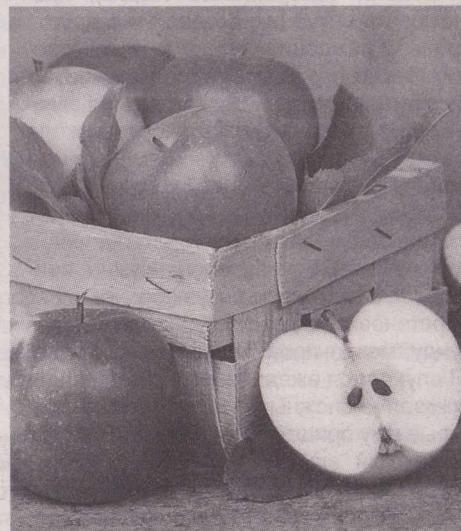
- При простой укладке плоды кладут плодоножками вверх (если плодоножки слишком длинные и травмируют кожице

других, их нужно укоротить) в два или три слоя, чтобы в процессе хранения легко найти те, что начнут портиться. Яблоки ничем не перекладываются. Но такой способ - самый недолговечный, потому что при появлении хотя бы одного гнилого плода процесс быстро распространится на остальные.

- А можно каждое яблоко завернуть в бумагу или бумажную салфетку, уложить рядами в коробку или ящик, плодоножками вверх. Этот способ (при условии, что выбраны здоровые плоды) зарекомендовал себя очень хорошо.

- Ещё есть метод пересыпания (переслаивания).

На дно коробки насыпать слой (примерно 3 см) чистого (промытого и высушенного) песка с добавлением золы. На песок уложить слой яблок так, чтобы они не касались друг друга, засыпать полностью смесью песка и золы. Сверху таким же образом разместить ещё 2-3 слоя.



могут быть изготовлены из древесины или из картона, корзины могут быть как плетёными из лозы, так и из синтетических материалов. Тару, в которой уже хранились яблоки или другие фрукты и овощи, нужно обязательно очистить и желательно продезинфицировать.

Наиболее предпочтительной для хранения яблок считается температура от -1°C до +1°C. Но при температуре в +2 - +4°C результаты остаются приемлемыми. Оптимальная влажность для хранения яблок - 85-95%. При низкой влажности они быстро увядают.

Ещё несколько советов:

- влажность песка, которым пересыпают яблоки для хранения, не должна превышать 5%, иначе плоды могут начать портиться;

- чтобы яблоки не касались друг друга, можно сделать перегородки: надрезать картонные полоски на равных расстояниях и совместить листы крест-накрест. Получатся квадратные ячейки;

- плохо хранятся яблоки с деревьев, перекормленных удобрениями; также в период созревания урожая яблоню не надо поливать, это плохо отразится на лёгкости.

ФОТО ИЗ СВОБОДНЫХ ИСТОЧНИКОВ

Материалы полосы подготовила Анна ИВАНОВА

Вам есть что рассказать о любимом городе и его замечательных людях? Пишите нам на e-mail: nashbel@belnovosti.ru

■ Дачный сезон