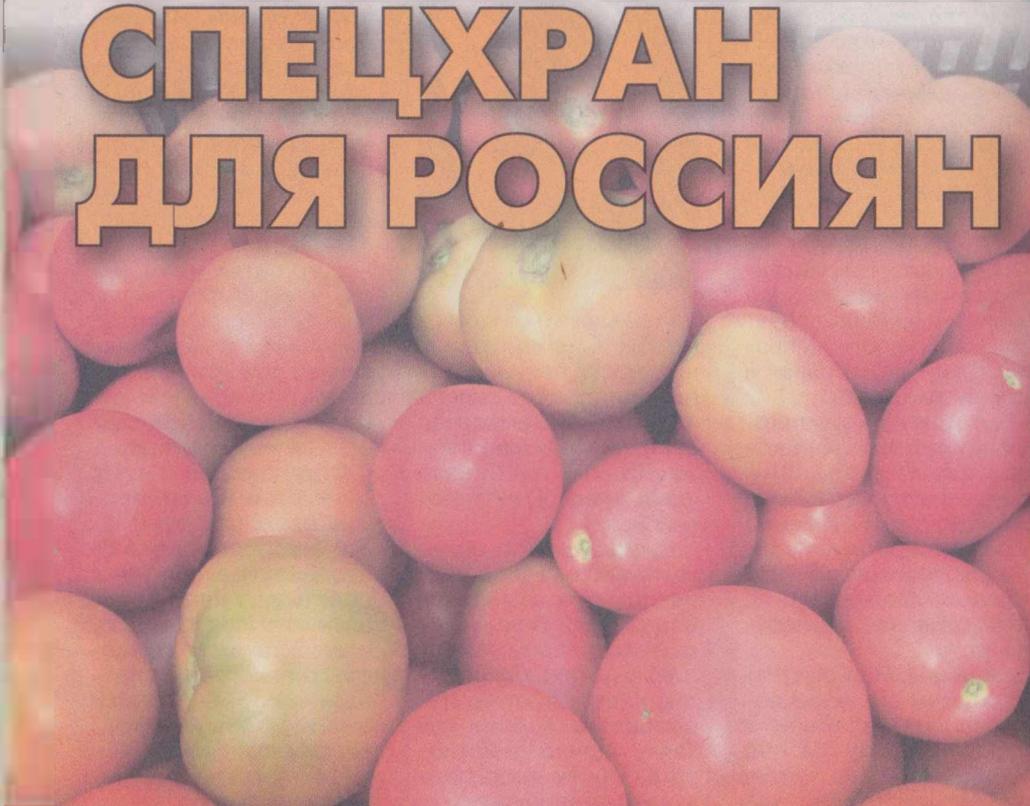


ТОМАТЫ: СПЕЦХРАН ДЛЯ РОССИЯН



Для длительного хранения подходят мясистые томаты с толстой гладкой кожицей среднепоздних и поздних сроков созревания. Некоторые при соблюдении определенных условий могут свежими лежать до Нового года и даже дольше.

Вкус «магазинных» томатов многим не нравится. Иногда он присущ сорту. Общая для плодов и овощей беда - «витринные» сорта. Они максимально долго сохраняют товарный вид, но, увы, в ущерб вкусу. Но бывает виноват не столько сорт, сколько заданный промышленный режим хранения. В домашних условиях этого можно избежать.

СОРТ ВСЕМУ ГОЛОВА

Лучше хранятся некрупные томаты с плотными мякотью и кожицей, в которых много сухого вещества и не так много

сока. Таковы сорта с плодами сливовидной (*Славянка, Пальмира, F₁ Империя*) и продолговатой формы (*Новинка Приднестровья, Гулливер, F₁ Сэр Элиан*), а также черри-томаты (*Десерт, F₁ Ира, F₁ Настя сладстена*) - чемпионы по содержанию сахаров. Мякоть продолговатых томатов бывает суховата, и при хранении недостаток усиливается.

Вызывающие восторг своей сохранностью сорта, обладатели генов замедленного созревания плодов «Нор» (*Лонг Кипер, Жираф, Новогодний*) вряд ли понравятся на вкус. Гибриды на основе другого гена «Рин» (*F₁ Фараон, Интуиция*) лучше, но ярким сладким вкусом тоже не обладают.

На кустах «Нор»-томатов обычно вызревают лишь единичные плоды. Их убирают перед заморозками еще незрелыми - зелеными и в так называемой бланжевой спелости, основная часть доходит до готовности уже при хранении.

Огородники со стажем до сих пор для хранения и переработки выращивают старину - *Де Барао, Сан Марцано*. Летом они проигрывают на фоне салатных сортов с крупными, сочными и нежными плодами, но до декабря конкуренты не доживают, а старички все же сохраняют вкус и аромат.

Сортимент томатов с длительной сохранностью плодов велик: *Жанина, Кумато, Подарок осени, Оранжевый шар, Зазимок, Лежкий, Озалтин красный и желтый, Снегопад, Лежебок, Декабрист* и др.

ТОНКОСТИ СБОРА

На хранение в домашних условиях идет урожай последних сборов. Держать растения до заморозков не стоит, как только температура по ночам будет опускаться до 6-8°, лучше собрать все плоды, включая зеленые. Срывать их лучше без плодоножек, так как ими легко повредить кожуцу других плодов при соприкосновении в емкости для сбора.

Кроме того, считается, что под чашелистиками может скапливаться инфекция, вызывающая в дальнейшем гниль. Исключение составляют сорта, у которых плодоножка плохо отделяется от ме-



Кистевые томаты хорошо хранятся



Де Барао черный



Гулливер

ста прикрепления, и при попытке ее оторвать есть риск повреждений. В этом случае лучше при сборе воспользоваться секатором, а томаты укладывать в тару в два слоя: первый плодоножками вниз, второй - вверх.

ОСНОВНЫЕ ФРАКЦИИ

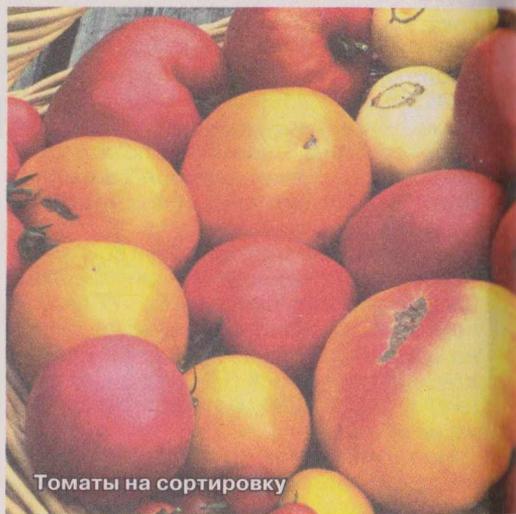
Подготовка к хранению начинается с сортировки. Жестко отбраковывают все плоды, имеющие какие-либо повреждения: пятна, трещины, помятости.

Отдельно стоит сказать о болезни, которая называется бурая пятнистость листьев. Как она уничтожает листья, замечают все: желтые пятна на верхней стороне листа, буроватый, иногда серо-фиолетовый войлочный налет на нижней и последующее высыхание-отмирание. А на плодах болезнь проявляется малозаметными светлыми пятнышками и (или) мелкими трещинками у плодоножки. Многие не видят в этом большой беды: листья в конце сезона уже не жалко, а урожай вроде бы цел. Увы, томаты с такими пятнышками долго не пролежат, недели две, и они начнут размягчаться и портиться.

Здоровые плоды разделяют по степени спелости на 3-4 фракции, по ГОСТу их 3, но лучше рассортировать более тщательно.

Первая - так называемая молочная спелость. Она наступает, когда плод закончил расти, но еще не изменил окраску. Сигналом того, что перемены вот-вот начнутся, служит постветление его верхушки. Производственники называют такой знак белой звездочкой. Речь идет о самых плотных, тяжелых плодах, даже при созревании на растении они в дальнейшем теряют воду и становятся легче (совсем немного, конечно), а при хранении - тем более. Это категория самых лежких. При 8-10° и относительной влажности воздуха около 80% они могут пролежать больше месяца без изменений.

Вторая - бурая или розовая спелость, она же бланжевая. Окраска уже не зеленая, а розоватая или желтоватая, в зависимости от сорта. Рекомендуемая для хранения температура 4-6° сроком на 4 недели.



Томаты на сортировку

Третья - полная спелость. Плоды приобретают характерную для сорта окраску: красную, розовую, желтую, оранжевую. Такие спелые томаты убереечь труднее всего, для них в хранилище устанавливают температуру 2° на 2-4 недели. Но такая температура позволяет сохранить товарный вид и плотность, а вкус при этом ухудшается. Однако опытные хозяйки стараются не класть томаты в холодильник (там 4°).

Иногда получается незапланированная четвертая фракция - зеленые плоды, которые не набрали ни размер, ни характерную для сорта окраску, ни тем более вкус. И уже не наберут. Лучше вовремя проводить прищипки и завершать сезон без такой мелочи, но не всегда получается. Как свежие овощи такие томаты интереса не представляют, но после дозаривания могут быть использованы для добавки в супы, рагу, соусы.

Томаты каждой категории хранят в отдельной таре не больше чем в 3 слоя, разделенных бумагой (газетой).

Существуют рекомендации протирать или мыть плоды перед закладкой на хранение, но при этом с их поверхности стирается восковой налет - естественный защитный слой, так что эффективность приема сомнительная.

У многих позднеспелых томатов зрелось, которую обычно определяют по типичной для сорта окраске, никак не связана с внутренним созреванием - биологической спелостью. Семенные камеры и семена у таких помидоров созревают гораздо раньше самого плода. Поэтому иногда случается, что семена прорастают прямо внутри, и ростки пробиваются из-под кожицы. Такое может произойти и с томатами, которые хранили спелыми в холодильнике, а потом они залежались в тепле на кухне. Для семян в помидорчиках «зима прошла - весна настала».



Проросли семена



Новогодний

КАК СБЕРЕЧЬ И ДОЗАРИТЬ

При температуре выше 10° в томатах активизируются процессы созревания - расщепляется крахмал, синтезируются пигменты. Чем теплее, тем быстрее это происходит, а при $24-25^{\circ}$ плоды могут размягчаться.

Имеет значение состав воздуха вокруг плодов. Чем выше содержание в нем этилена, тем быстрее идет созревание. Самый известный и доступный источник этого газа - спелые плоды, будь то яблоко, банан или тот же зрелый томат. При регулярном осмотре, убирая из ящиков созревающие плоды, мы можем тормозить процесс, а добавляя спелые - ускорять.

Таким приемом широко пользовались овощеводы середины минувшего века, когда томаты еще выращивали в углубленных парниках со стеклянными рамами и матами для укрытия. После финального сбора плоды хранили до реализации здесь же, в парниках, регулируя скорость созревания добавкой и изъятием спелых томатов.

В частных домах для хранения чаще всего служат веранда, кладовка - нежилое помещение, граничащее с обогреваемым, где складывается относительно стабильный режим $10-14^{\circ}$ без приложения дополнительных усилий. При регулярных осмотрах, не реже раза в неделю, бурые плоды забирают для дозаривания и употребления в более теплое помещение, остальные ждут своей очереди. Оптимальный вариант - есть свои помидорчики до Нового года. Еще способ нехлопотного хранения - в подвале, в наиболее теплом его углу, в соломе. Она защищает от перепадов температуры и влажности.

В квартире подобрать подходящее место сложнее. До заморозков томаты держат укутанными в лоджии, потом в комнате, подальше от отопительных приборов, а если в холодильнике - не больше чем неделю. Можно хранить и просто под диваном. Иногда этого вполне достаточно.

О. ГУЦАЛЮК,
кандидат
сельскохозяйственных наук