

Когда лучше убирать чеснок и как подготовить его к зимнему хранению?

Уважаемые огородники! Срок уборки озимого чеснока выпадает обычно на Петровку (10-14 июля). Можно убирать и раньше, но именно в это время чеснок набирает вес. Если же оставить его на грядке, то головки будут распадаться на отдельные зубки, которые быстро начинают прорасти. Такой чеснок уже не годится для хранения.



При уборке чеснок подкапывают вилами, вытаскивают из земли и подсушивают прямо на грядке. Стебли отрезают у основания или оставляют длиной 20 см, после чего сортируют по размерам и связывают в пучки. За 1-1,5 месяца чеснок должен хорошо просохнуть.

Способ хранения

Способов хранения чеснока несколько. Можно консервировать его с другими овощами, тогда он полностью теряет свою горечь и запах, но сохраняется 100% продукции. Свеже-очищенные зубки можно залить подсолнечным (кукурузным) маслом, закрыть банку капроновой крышкой и поставить в холодильник. Чеснок не потеряет своих свойств, а масло будет с ароматной чесночной отдушкой. **Свежий озимый чеснок можно сохранять длительное время лишь при одном условии: температура воздуха должна быть от +8 до -5 градусов.**

При этом необходимо полностью исключить вентиляцию воздуха, сквозняки, ни в коем случае не перекладывать головки с места на место. Чеснок не должен находиться в полиэтиленовых пакетах или в какой бы то ни было посуде. Сохранять его нужно в небольших просторных ящиках с наглухо закрывающейся крышкой или в свободно

расставленных мешках, набитых сухой крапивой. Лучшее место для этого - застекленные балконы северной ориентации.