

355682

В ПОМОЩЬ ЗАНИМАЮЩИМСЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫМ
ОГОРОДНИЧЕСТВОМ

КАНДИДАТ С.-Х. НАУК
В. М. МАРКОВ

190.1021.103 Г.

УБОРКА и ХРАНЕНИЕ ОВОЩЕЙ

ОГИЗ

1942

Саратовское областное государственное издательство

Саратовское областное государственное издательство. 1942 г.

Огв. редактор *И. Скатин.*

Корректор *З. Чуднова*

НГ21857. Подписано к печати 14/VIII 1942 г. Учетно-изд. л. 0,75.
Печ. л. 1. Знак. в бум. л. 78000. Тираж 5000. Цена 20 коп.

Саратов. Типография № 1 Полиграфиздата. Заказ № 2944.

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УБОРКИ И ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Своевременная уборка повышает урожай и его качество. Редис, не убранный во-время, становится дуплистым, невкусным и идет в стрелку. Огурец перерастает и становится несъедобным семенником. Спелый томат, не снятый во-время с куста, быстро портится. Готовые к уборке кочны капусты растрескиваются, становятся непригодными к хранению. Для ряда овощей опасны заморозки. Например, совершенно не выдерживает заморозков томат и огурец. Для картофеля и корнеплодов легкие заморозки не опасны, но при наступлении морозной погоды эти овощи погибают. Позднее всех овощей можно убирать капусту, она не страдает от легких заморозков и продолжает расти до второй половины октября.

Корнеплоды, картофель и капусту убирают на хранение в сухую прохладную погоду, так как при закладке в теплое хранилище они погибают. Уборка в сухую погоду обеспечивает лучшее условие хранения овощей.

Нельзя повреждать овощи при уборке. Особенно осторожно нужно убирать лук, морковь, свеклу и капусту, которые предназначаются для зимнего хранения в свежем виде. Порезанные, побитые и помятые овощи при неосторожном обращении быстро портятся. Перевозить овощи с огорода к месту хранения следует не в мешках, так как в них овощи мнутся, а в ивовых корзинах, обитых внутри рогожей или мешковиной. На длительное зимнее хранение выбирают только вполне здоровые, вызревшие, неповрежденные и не подмороженные овощи. Перед укладкой на хранение их сортируют, отбрасывают треснувшие, помятые, порезанные, ломаные, дуплистые, подмороженные поврежденные болезнями и вредителями. Недозревшие и мелкие овощи долго храниться не могут. Их нужно употреблять в пищу в первую очередь.

Уборку нужно проводить без потерь урожая. При выборочной уборке ранней капусты, молодых корнеплодов, во время прорывки, а также при сборе урожая огурца, томата и бахчевых, нельзя повреждать плети и ломать листья у растений. Поврежденные растения резко понижают урожай. Уборку нужно проводить тщательно. При небрежной уборке лука, моркови и картофеля много овощей остается в земле. Огурец

355682



и томат при небрежной уборке перезревают и портятся. Кроме того, огурец и томат при перезревании задерживают развитие остальных плодов на растении, что резко понижает урожай, поэтому при сборе огурца и томата нужно снимать все здоровые, больные и перезревшие плоды.

Овощи, снятые с огорода, нельзя оставлять на открытом месте. После того как плоды огурца и томата будут сняты с растения, а корнеплоды и картофель выкопаны из земли, на воздухе в солнечную погоду они теряют много воды, вянут и быстро портятся. Вялые овощи плохо хранятся и делаются невкусными. Все овощи, кроме лука, после уборки нужно защищать от прямых лучей солнца и как можно скорее заложить на хранение или переработать.

Подготовить погреб и подвалы для зимнего хранения овощей. Чтобы приблизительно определить размеры помещений для хранения овощей, нужно знать их объемный вес.

Название овощей	Вес 1 куб. метра овощей в килограммах	Объем площади, занимаемой одной тонной овощей
Капуста,	380	2,6
Лук репчатый.	500	2,0
Морковь	585	1,7
Свекла	600	1,7
Картофель.	650	1,5

Чтобы обеспечить овощами семью в 5 человек, нужен небольшой погреб или подвал. Если есть возможность, его следует выкопать в деревянном сарае глубиной 2 метра и площадью пола 4 кв. метра. Погреб сверху нужно покрыть деревянным настилом, сделать прочную лестницу и плотно закрываемую крышку люка.

Капуста при хранении испаряет много воды и увлажняет помещение. Капусту, корнеплоды, картофель и лук нужно хранить отдельно. При отсутствии разных помещений в одном погребе хранить можно: картофель, корнеплоды, капусту, а также соленые и квашеные овощи в закрытых кадках. Лук следует хранить отдельно, в сухом прохладном помещении. Если погреба нет, овощи можно хранить в квартире (на кухне или в прохладном коридоре), сделав для картофеля, капусты, лука и корнеплодов отдельные ящики.

Погреба и подвалы весной тщательно очищают от остатков овощей и земли. В течение лета их хорошо просушивают, открывая люки и двери. Проводят ремонт, тщательно исправляют люки и двери, чтобы зимой хорошо сохранить тепло, в особенности, когда подвалы и погреба находятся не под теп-

лым помещением. Перед закладкой овощей хранилища окуривают серой, а потолок, стены и полы белят известью. Для побелки берут 2—2½ килограмма свежегашеной извести на 12 литров воды. Для окуривания берут до 30 граммов серы на 1 куб. метр помещения. Серу сжигают на железных листах, насыпая ее на раскаленные угли. Люки и двери во время газирования должны быть закрыты. При газировании в подвале оставаться нельзя, так как сернистый газ очень ядовит и вызывает отравление. Очисткой, просушкой, побелкой и окуриванием уничтожаются в подвале вредители и заразные болезни овощей. Чем лучше проведены эти работы, тем легче зимой сохранить овощи здоровыми. Много овощей в хранилищах губят мыши и крысы. Их нужно уничтожать капканами или при помощи кошек.

Подготовить инвентарь для хранения и переработки овощей. Для хранения картофеля и корнеплодов в подвале следует сделать закрома или ящики. Для моркови нужно заготовить чистый песок (объем песка равен объему моркови). Для хранения кочнов капусты нужно сделать у потолка вешалки.

В хранилище следует повесить комнатный термометр.

Квашение и солку капусты, огурца и томата проводят в кадках. Для квашения и солки не следует брать новые дубовые кадки, так как овощи в них темнеют, старые дубовые кадки использовать можно. Еще с лета кадки нужно отремонтировать, замочить и промыть кипятком. Для этого в них наливают кипяток, бросают в него разогретые камни или железо и немедленно закрывают крышкой или мешковиной. После такого ошпаривания кипятком кадки ополаскивают раствором соды, моют и сушат в тени, не давая им рассохнуться.

Для заготовки томатного пюре нужны небольшие кадки или широкогорлые бутылки. Для варки меда из арбуза и дыни нужны тазы и плита.

Закладка овощей на хранение. Овощи на хранение нужно закладывать осенью в сухую погоду. После загрузки их в хранилище нужно очистить его от мусора и грязи.

В период загрузки овощей температура в хранилище может быть +5°, +8°. Но ее нужно быстро понизить, так как лучшая температура хранения всех овощей, а также хорошо просушенного лука, около 0°. Ее не следует повышать более 2° и уменьшать до полградуса ниже нуля. При более низкой температуре овощи замерзают, а при более высокой—гибнут от болезней. Только лук-севок крупнее 1 сантиметра нужно хранить при комнатной температуре +18 +20°. При более низкой температуре хранения, в следующем году при посадке на репку севок может пойти в стрелку.

Осенью, в первое время после загрузки овощей, двери и люки днем нужно закрывать, а на ночь открывать. При такой вентиляции холодный ночной воздух понизит температуру хранения овощей. Когда температура в подвале достигнет $0 + 2^{\circ}$, закрывают люки и двери хранилища. В сильные морозы нулевую температуру в хранилище сохраняют, подогревая воздух керосиновой лампой. Не менее двух раз в неделю следует проверять температуру подвала и применять вентиляцию или утепление при отклонении температуры от $0 + 2^{\circ}$.

Борьба с потерями при хранении. Овощи в хранилище перебирать не следует, если они хранятся в здоровом состоянии. Если будут обнаружены «гнезда» больных овощей, их нужно срочно удалить. Овощи при этом осторожно перебирают. Здоровые укладывают, пересыпая слегка свежегашеной известью, а гнилые овощи из хранилища удаляют. При правильном хранении овощей не должно быть отходов. Происходят только небольшие потери при хранении на испарение овощами воды и на дыхание их. Нормы естественной убыли за зиму не должны превышать: для моркови (без переслойки песком)—6—7%, капусты—10—11% (не считая 2—3 кроющих листьев), для свеклы—5%, для лука репки—8—9% и для лука-севка (на усушку)—22%.

Зимой овощи хранятся лучше, чем весной. С наступлением же тепла они начинают прорастать и поражаются болезнями. Чтобы сохранить капусту, корнеплоды и картофель до начала лета, с марта месяца их следует хранить на снегу. Погреб набивают снегом в оттепель, когда он плотный. При набивке погреба снег утрамбовывают. Чтобы снег медленно таял, его покрывают сверху соломой, опилками или фанерой. Овощи кладут сверху. Кадки с солеными овощами также ставят в снег. На снегу овощи хранятся хорошо, не замерзают и не портятся, так как температура в погребе, набитом снегом, все время сохраняется ровная около нуля градусов.

ОСОБЕННОСТИ УБОРКИ И ХРАНЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ОВОЩЕЙ

Лук репчатый и чеснок. Молодые зеленые листья лука (перо) пригодны в пищу, когда они достигнут длины 15—20 сантиметров. Чтобы луковица продолжала расти, от каждого гнезда можно брать одновременно не более двух листьев.

Окончательную осеннюю уборку лука для зимнего хранения проводят после полегания и пожелтения листьев. Убирают лук в сухую, солнечную, теплую погоду, в августе или в начале сентября. С уборкой его нельзя запаздывать, так как с наступлением осенних дождей он начинает снова расти и

делается непригодным для хранения. Уборку лука проводят руками. После уборки его нужно хорошо просушить, так как не просохшие луковички быстро портятся. Вынутые из земли луковички для просушки оставляют на поле на солнце или досушивают его во дворе, а в дождливую погоду— в сухом отапливаемом помещении с хорошей вентиляцией.

После просушки листья обрезают, а луковички сортируют на крупные и мелкие, удаляя при этом все заболевшие, незрелые и проросшие.

Отсортированный лук хранят в ящиках или в корзинах слоем 20—30 сантиметров. Помещение должно быть сухое. Температура хранения 0° . Острые сорта лука хорошо хранятся и в сухом жилом помещении—на кухне, в прохладном коридоре, при температуре до 10° выше нуля. Сладкие сорта лука при температуре выше $-1-2^{\circ}$ начинают расти и быстро загнивают.

При обнаружении заболевшего лука его перебирают, подсушивают и затем понижают температуру хранения до 0° .

Чеснок. Чеснок убирают в начале августа в сухую погоду, когда зубки на луковичке не рассыпались, находятся в одной общей обертке. Чеснок может долго храниться только после хорошей просушки. Хранят его в сухом и прохладном помещении при температуре полградуса выше нуля.

Капуста кочанная. Раннюю кочанную капусту убирают в июле и августе. Уборку производят выборочно, по мере поспеваемости отдельных кочнов, не допуская их до растрескивания. Рубят раннюю капусту осторожно, под кочном, оставляя на растении все листья розетки. Одновременно удаляют все сухие листья. После уборки урожая участок рыхлят, удаляют сорняки и поливают растения, чтобы получить второй урожай капусты. При хорошем уходе каждое растение образует в верхней части кочерыги 2—3 небольших кочна весом каждый по 100—200 граммов. Второй урожай убирают в сентябре—октябре, используя его для квашения и в свежем виде.

Для зимнего хранения более пригодны поздние сорта капусты: Амагер, Брауншвейгская и др. Для хранения в свежем виде капусту убирают до начала растрескивания кочна. Сеют ее с таким расчетом, чтобы убрать в конце октября, когда наступает холодная погода и можно будет обеспечить в хранилищах необходимую температуру около 0° . Капусту рубят при помощи лопаты или топора. Кочан с двумя, тремя кроющими зелеными листьями идет в хранение. Еще лучше капусту хранить цельными растениями. Для этого ее выкапывают из земли с корнями и освобождают от грубых зеленых листьев, которые следует использовать в корм животным.

Капусту при уборке с кочерыгой подвешивают в хранилище на вешалках. При хранении кочиев без кочерыг их укладывают на пол или на полки. Пол должен быть приподнят от земли на 20—25 сантиметров. Капусту следует укладывать только в один слой, делая полки в несколько ярусов. При недостатке помещения капусту можно для хранения укладывать штабелями в 3—4 слоя. Укладывают кочны срезом кочерыг вверх.

Переборку и зачистку капусты с удалением заболевших наружных листьев проводить не следует. Зачистку проводят постепенно по мере потребления свежей капусты. Весной, с марта, капусту следует хранить в погребе на снегу.

Корнеплоды. Молодые корнеплоды бывают готовы к употреблению в пищу в период второго прореживания в июле—августе.

Морковь в это время имеет толщину около 1 сантиметра, а свекла 3—4 сантиметра. При прореживании нужно следить за тем, чтобы не повредить остающиеся растения и провести полку сорняков и рыхление почвы.

Свеклу при прореживании убирают руками путем выдергивания растений, потянув их за ботву. Выбирают при этом наиболее развитые растения в местах с густым стоянием. В пищу у молодой свеклы употребляют как корнеплод, так и листья, из которых варят щи (ботвинью).

При прореживании молодой моркови также выбирают более развитые корнеплоды в местах с наиболее густым их стоянием. Морковь тянуть за листья нельзя, так как они, как правило, обрываются, а корнеплоды остаются в земле. Нужно выкапывать их при помощи узкой деревянной лопаточки или колышка, не повреждая при этом соседних растений.

На зимнее хранение морковь и свеклу убирают в конце сентября и в первой половине октября, до наступления сильных холодов. Уборку проводят в сухую погоду.

Свеклу убирают руками, а морковь выкапывают железной лопатой, соблюдая при этом осторожность, чтобы не порезать корнеплодов.

Вынутые из земли корнеплоды отряхивают от земли и обрезают. Чтобы не повредить головки, обрезку листьев проводят отступив 2 сантиметра от корнеплода, так как корнеплоды с поврежденной головкой могут загнить. Листья используют на корм скоту.

Свекла хранится лучше, чем морковь. Хранят ее в подвале в ящиках или закромах из досок, насыпая слоем не более 100 сантиметров. Морковь и петрушку хранят на земляном полу подвала штабелями в переслойку с песком. Ширина штабеля у основания до 100 сантиметров, сверху до 80 сантиметров;

вышина штабеля до 70 сантиметров, длина 1—2 метра. Перед укладкой штабеля на пол насыпают песок слоем 5—6 сантиметров.

Корнеплоды в штабелях укладывают правильными горизонтальными рядами, головками наружу. Каждый ряд переслаивают песком так, чтобы корни не соприкасались один с другим. Сверху штабеля также покрывают песком. Если морковь хранится в закромах или ящиках без переслойки песком, ее насыпают слоем не более 30—40 сантиметров. Весной, с наступлением оттепели, при набивке погреба снегом морковь следует положить на снег. На снегу она сохранится до нового урожая.

Картофель. В начале цветения кусты картофеля имеют часть клубней величиной с куриное яйцо и много мелких клубней. В это время начинают применять частичную копку раннего картофеля. Чтобы сохранить мелкие клубни и дать им вырасти, в первое время (в июле, в августе) не следует кусты целиком удалять из земли, а выбирать клубни путем подкапывания растений с одной стороны деревянной лопаточкой. Выбрав крупные клубни, нижнюю часть стебля снова закрывают землей и, если имеется возможность, производят поливку водой. При таком способе подкапывания, когда корни не повреждаются и растения не погибают, картофель может расти до осенних заморозков и даст высокий урожай.

Для зимнего потребления картофель копают осенью в сухую погоду. Копку начинают, когда ботва картофеля подсохнет или же погибнет от заморозков.

Средний срок копки картофеля—вторая половина сентября. Если осень солнечная, теплая и ботва картофеля при летних посадках долго остается зеленой, копку можно задержать до половины октября. Картофель выкапывают лопатой осторожно, не повреждая при этом клубней. После выкопки картофель немедленно сортируют и закладывают в подвал на хранение. При уборке в сырую погоду клубни предварительно просушивают под навесом.

Хранят картофель в ящиках или закромах, насыпая его слоем до 100 сантиметров. Лучшая температура хранения картофеля—от одного до двух градусов тепла. При более высокой температуре он прорастает, а при температуре ниже нуля замерзнет и при оттаивании будет гнить. При температуре нуля градусов картофель хранится хорошо, но становится сладким.

Если картофель был положен на хранение больной или влажный, он быстро портится, заражая здоровые клубни. При обнаружении больных клубней весь картофель нужно перебрать.

Огурец. Плоды огурца при раннем посеве начинают поспевать в июне. Огурец убирают в зеленом состоянии. Собирать плоды нужно не реже трех раз в неделю, не давая им перерастать. Плоды собирают без пропусков, не оставляя переросших, а также больных и недоразвитых. При сборе плода нельзя мять плети и ломать листья. Если в начале сборов урожай растения будут повреждены, они прекращают плодоношение, что приводит к резкому снижению урожая. Если плети урожая при уборке огурца сохраняются в зеленом состоянии, огурец при хорошем уходе (полив, подкормка, борьба с сорняками) плодоносит до осенних заморозков. Последний сбор плодов проводят, когда ботва погибнет от мороза. Плоды огурца в сухом помещении при высокой температуре быстро вянут, желтеют и портятся. После сбора их нужно хранить в прохладном месте, в погребе.

Томат. Томат плодоносит с июля до конца сентября. Плоды снимают через каждые два-три дня в розовой или красной спелости. При уборке плодов нельзя повреждать растений. В период сбора урожая нужно продолжать уход за растениями: проводить полив, подкормки, борьбу с сорняками. Такой уход обеспечивает длительное плодоношение томата и высокий урожай каждого растения. Последний сбор проводят в сентябре, до осенних заморозков, когда снимают все плоды, включая и зеленые.

Зеленые плоды томата, как и красные, идут для солки или для дозревания.

Дозревание зеленых плодов томата проводят в сухом и теплом помещении (но не на солнце), при температуре 17—22 градуса. Зеленые плоды томата через 7—15 дней становятся красными.

Арбуз. Плоды арбуза и дыни убирают постепенно по мере их созревания. Спелость арбуза определяют по рубашке, которая принимает более яркий рисунок. Кроме того, спелость арбуза узнают по усикам в пазухе того же листа, где имеется плод. Усик у зрелого плода подсыхает. Спелый арбуз при ударе пальцем издает глухой, а не звонкий звук, при надавливании трещит. Перезревшие плоды арбуза становятся пустыми. Плоды поздних сортов арбуза (Мелитопольский 142, Быковский и др.) хранят в закромах, переслаивая их мякиной, или просто на полках.

Дыня. Спелую дыню узнают по цвету рисунка, по сетке, которая становится более выпуклой, а также по сильному приятному запаху, которого у зеленой дыни не бывает. Кроме того, спелые плоды дыни легко отделяются от плодоножки. Перезревшие становятся мягкими и быстро загнивают. Зим-

ние сорта дыни снимают в сентябре недозревшими и хранят на полках или подвешивают их в сетке к потолку.

Тыква. Плоды кустовой тыквы с длинными плодами (кабачки) убирают, как плоды огурца, по мере наступления съемной спелости, когда они достигают длины 20—30 сантиметров.

Круглые крупные плоды тыквы снимают осенью, когда они будут спелыми, так как зеленые плоды невкусные, имеют мало сахара и плохо хранятся.

Хранят плоды тыквы на полках в сухом помещении.

Все бахчевые (арбуз, тыква и дыня) хорошо хранятся только при температуре 5—10 градусов. Плоды для хранения отбирают совершенно здоровые, без побоев, царапин и уколов. Срывать их во время уборки нужно бережно. При перевозке следует укладывать на солому.

ПЕРЕРАБОТКА ОВОЩЕЙ

Сушка. Во время сушки из овощей удаляется влага. В сухих овощах развития грибов и гнилостных бактерий не происходит, поэтому они могут храниться долгое время. Сушат корнеплоды, капусту, лук, шпинат, листья петрушки, укроп, а в южных районах острый перец. Овощи сушат на солнце или в домашних печах, оборудованных ситами. На сита насыпают хорошо промытые очищенные и мелко нарезанные овощи. Для лучшей просушки толщина ломтика при резке овощей должна быть не более 0,5 сантиметра. Укроп, шпинат и листья петрушки можно сушить на солнце и без резки.

Капусту, петрушку и лук сушат сразу же после резки. Свеклу, морковь, картофель предварительно режут, а затем отбеливают (бланшируют). Для этого их после резки опускают на две минуты в кипящую воду. Обваренные овощи студят, погружая в холодную воду. При правильной бланшировке кусочки должны быть обваренными с поверхности, а в середине сырыми. Обваренный кусочек не должен разламываться, но изгибаться дугой. Кипящую воду для бланшировки можно использовать несколько раз.

После бланшировки овощи кладут на решето из металлической сетки, из ивовых прутьев или дранки. Во время сушки образуется много пара, для удаления которого нужно создать хорошую тягу воздуха, вентиляцию. Слабая вентиляция создает запаривание.

В процессе сушки овощи нужно перевертывать, чтобы они равномерно сохли.

Лучшая температура, продолжительность сушки и выход сухого продукта приведены в таблице.

Овощи	Температура сушки	Продолжительность сушки в часах	На 1 кв. м. сита кладут сырья (килогр.)	Из 1 кг. сырья получается овощей (граммов)
Капуста . .	50—55°	8—9	3, 5—4	80
Петрушка .	60—70°	6	4	160
Лук . . .	70—75°	6	4	165
Картофель .	80°	5—6	5—6	160—200
Свекла . . .	85°	5—6	5—6	125
Морковь . .	75°	6—7	5—6	105

В сырых овощах количество воды 70—95 процентов.

В сухих овощах количество ее должно быть не более 10—12 процентов.

Соление и квашение. В закрытой таре без доступа воздуха соленые и квашеные овощи могут сохраняться по несколько лет.

Для квашения и солки нужна температура выше нуля. Кроме того, к консервируемым овощам должен быть прекращен доступ воздуха. При солке огурца и томата воздух вытесняется, когда плоды заливают рассолом, а при квашении капусты воздух удаляют, когда кладут гнет.

При низкой температуре процесс квашения и солки идет медленно. На леднике, например, огурец засаливается только в течение одного—полтора месяцев. При избыточно высокой температуре процесс засола идет очень быстро, причем огурец закисает и делается невкусным. Поэтому при засоле огурца бочки помещают в холодное помещение, на ледник.

Соление огурца. Огурцы перед солкой сортируют по размеру. В одну кадку не следует класть плоды разного размера. Перезревшие плоды (желтяки) в солку не идут.

Плоды перед укладкой в бочки тщательно моют, после чего кладут в кадки, переслаивая их пряностями.

Пряности или специи придают огурцам приятный вкус, прочность и защищают их от бактерий, вызывающих размягчение плодов. На 100 килограммов огурца нужно: укропа, нарезанного кусками длиной 8—10 сантиметров,—3 килограмма, корней хрена—0,2—0,5 килограмма, чеснока—0,3—0,5 килограмма, перца красного острого—0,05—0,1 килограмма (3—8 плодов). Кроме того, следует класть при засоле огурца: эстрагона французского (веточками), свежего черносмородинового листа, свежих листьев хрена. На дно кадки кладут пряно-

сти, на них кладут плоды огурца и переслаивают пряностями. Сверху огурцы также покрывают слоем пряностей. При отсутствии пряностей огурцы можно солить и без них.

Заполненные кадки заливают рассолом. Для приготовления рассола берут очищенную соль и разводят ее в чистой колодезной или водопроводной воде. Для соления молодых плодов нужно взять на одно ведро воды примерно 400—500 граммов соли.

Крепость рассола зависит от сорта огурца и места хранения. При хранении на льду крепость достаточна 6‰, или на 100 литров воды 6 килограммов соли.

При хранении без льда для молодых (зеленых) плодов нужен рассол 7—8‰, или на 100 литров воды 7—8 килограммов соли. Для более старых, начавших желтеть плодов крепость рассола должна быть 9‰—на 100 литров воды 9 килограммов соли.

Залитые рассолом кадки сверху покрывают полотенцем, на него кладут деревянный круг с небольшим гнетом и ставят на лед или в холодный подвал.

Хорошего качества соленый огурец должен быть темнозеленого цвета, без белой слизистой пленки, крепкий на ощупь, с хрустом при раскусывании, приятно-солонувато-кислого вкуса. Кроме запаха пряностей, соленый огурец не должен иметь постороннего запаха и привкуса.

Лучшие сорта огурца для соления крупнобугорчатые: Нежинский, Бостонский, Борщаговский.

Соление томата. Плоды томата, предназначенные для соления, сортируют на зеленые (в диаметре не менее 3 сантиметров), розовые и красные. Крепость рассола для зеленых плодов 6‰, для красных—8‰, или на ведро воды $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ килограмма соли. В качестве обязательной пряности на 100 кг плодов томата берут $1\frac{1}{2}$ килограмма укропа. Следует также добавлять: эстрагона 0,4 килограмма, перца стручкового горького 0,5—0,1 килограмма, свежих листьев черной смородины 1 килограмм, листьев хрена 0,5 килограмма.

Для розовых и красных плодов добавление пряностей не обязательно. В остальном техника соления томата такая же, как и огурца.

Квашение капусты. Капусту квасят в кадках. Лучшая капуста получается при квашении белых листьев кочна.

Если капуста не образовала кочна, можно брать для квашения и центральные зеленые листья, получая серую квашеную капусту. Соли при квашении зеленой капусты берут на $\frac{1}{4}$ больше, чем для белой.

Перед квашением кочны очищают от серых листьев и вырезают из них кочерыгу, после чего кочны идут в шинковку

или рубку. Толщина ленты при шинковке должна быть 2—3 миллиметра. Шинкованную капусту загружают в кадку, где равномерно пересыпают ее солью и добавляют приправы. Из приправ и пряностей берут на 100 килограммов капусты: моркови шинкованной 1,5—3 килограмма, семян тмина—50 граммов, кориандра—20 граммов, соли—2—2½ килограмма. Если капуста в кадке лежит рыхло и имеет воздушные промежутки, она может загнить. Поэтому капусту при загрузке в кадку сильно уплотняют. Кадки загружают капустой до краев. Для предохранения верхних слоев капусты от загнивания сверху ее покрывают чистыми серыми листьями, слоем 10—15 сантиметров.

Чтобы быстрее вытеснить воздух из капусты, сверху кладут круглый щит, а на него груз из хорошо промытых камней. Вес гнета должен быть равен 10% от веса капусты.

Лучшая температура для квашения капусты 27°. При такой температуре капуста бывает готова через 15—20 дней. При температуре +5 +10° квашение затягивается до 30 дней. В первые две недели капусту следует держать в теплом месте, а затем, чтобы она не перекисла, поставить ее в погреб.

Лучшая температура для хранения квашеной капусты 0°.

Во время квашения выделяются газы. На рассоле образуются пена и пленки из плесени. Пену и плесень нужно снимать.

Окончание процесса квашения узнают по осветлению рассола; капуста становится кислой, без горечи. Содержание свободно стекающего рассола в квашеной шинкованной капусте должно быть от 10 до 12%, в рубленой—до 15%.

Производство томатного пюре. Для приготовления томатного пюре идут все перезревшие, помятые, а также и цельные плоды.

Плоды томата тщательно моют и протирают, пропуская через терку или через сито для удаления кожицы и семян. Протертую массу солят из расчета 250 граммов соли на 10 килограммов пюре и выпаривают в тазах или в луженых котлах до ¼ объема (густота сметаны). Чтобы не было пригорания, выпаривать следует в двойных котлах, причем в наружный котел вливают крепкий раствор соли. При выпаривании пюре нужно постоянно помешивать. Готовое пюре хранят в бутылках или в чистых пропаренных бочках при температуре около 1°. Из 100 килограммов плодов получают около 20 килограммов пюре.

Если томатную массу выпаривать до ¼ объема, можно получить томатную пасту.

Кроме томатного пюре и томатной пасты, производят томатный сок. К полученному соку добавляют 1% соли и хранят в закупоренных бутылках или в бочках. Для получения его томатную массу не выпаривают, а отжимают.

Переработка арбуза и дыни. Из арбуза и дыни можно приготовить мед. Чтобы мед получился сладкого приятного вкуса и имел красновато-желтый цвет, его нужно варить в медных тазах.

Мед, сваренный в котлах, имеет черный цвет.

Перед варкой плоды разрезают на 4 части, кору удаляют, а мякоть пропускают через пресс для отжатия сока. Полученный сок пропускают через частое сито, а затем вливают в котлы или тазы для выпаривания. Выпаривание ведут на равномерном сильном огне. Чтобы не получилось пригорания, пенку нужно часто снимать. Выпаривание заканчивают когда капля меда не растекается, а застывает как варенье.

Готовый мед процеживают через холст и хранят в деревянных бочках. Из 100 килограммов спелых плодов арбуза получается 5—7 килограммов меда. Из более крупных плодов меда получается больше, из мелких—меньше.



355682

Am-M-47

20 коп.