

КАК хранить чеснок зимой

## Как хранить чеснок зимой.

Как хранить чеснок зимой, Рассмотрим несколько моментов, которые помогут сохранить собранный урожай до следующего сезона. Сроки хранения чеснока различаются и зависят от сорта и способа посадки. Яровой чеснок хранится дольше озимого. Если озимые сорта без всяких проблем лежат

а  
т в сухом и прохладном помещении до Нового года, то для ярового эти сроки увеличиваются. И вы с легкостью

,  
при соблюдении определенных правил

,  
можете сохранить его вплоть до весны.

Д  
ля длительного хранения предпочтительнее выбирать именно яровые сорта.

**Проблемы** при хранении чеснока. **Высыхание** луковиц. Очень часто при длительном хранении чесночные луковицы теряют влагу, сморщиваются и высыхают. Избежать испарения поможет **парафирование**



Парафинированные свечи растопить. В расплавленный парафин быстро окунуть

головки чеснока, дать ему застыть, после этого отправить на хранение. При использовании этого метода нужно быть внимательным. **Во-первых**, проводить процедуру нужно быстро. Стоит передержать луковицы в горячем парафине чуточку дольше, и он сварится.

### **Во-вторых,**

слой парафина не должен быть слишком толстый. Поэтому прежде чем парафин застынет, дайте ему немного стечь.

**Образование плесени.** Проблема, когда при хранении на луковицах чеснока появляется плесень, достаточно распространенная. Чаще всего поражаются поврежденные и подмороженные головки. Кроме этого развитию болезни способствуют и условия хранения. Высокая влажность и повышенная температура может вызвать всплеск заболевания. Чтобы избежать проблемы, стоит хорошо **просушить**

собранный урожай на солнце, и только после этого закладывать для хранения на зиму. Солнечные лучи убивают бактерии грибка, вызывающего плесень, и способствуют повышению устойчивости чеснока к заболеванию.

**Прорастание луковиц.** При хранении чесночные головки прорастают и уходят в зелень. Зубчики при этом теряют свою сочность и становятся непригодными в пищу.

Чтобы предохранить чеснок от прорастания, перед закладкой на хранение

**донце луковицы слегка обжигают.**

Для этого чесночную головку нужно подержать над пламенем свечи или газовой горелки буквально в течении 5 секунд.

## **Как хранить чеснок в квартире.**

□□□□ Самый простой и распространенный метод: **плетение кос.** Этот способ возможен, если чесночные головки были собраны вместе со стеблем. Из стеблей



плетке косы, а видимыми остаются только головки. **парафирования** чесночных головок, о котором мы говорили в прошлом разделе, избежать испарения влаги и иссушения зубчиков поможет **масляная пленка.**

В качестве основы берется льняное, или при его отсутствии любое другое **растительное масло**

. Масло прокипятить и добавить на поллитра

### **10 капель йода.**

Получившимся раствором обработать каждую головку, просушить на солнце, после чего убрать на хранение. Масляная пленка не дает влаге испаряться. Чеснок не сохнет и сохраняет свои полезные свойства.

Для сохранности чеснока зимой можно воспользоваться **обычной мукой**, пересыпав ей чесночные головки, уложенные в чистые и сухие стеклянные банки. После наполнения банка засыпается 2 сантиметровым слоем муки, после чего закрывается капроновой крышкой. При использовании этого метода нужно следить за тем, чтобы мука не отсырела. Поэтому периодически банки стоит открывать, проветривать и проверять муку. При необходимости заменять.

Еще один способ хранения чеснока **в деревянных ящиках.** Для этого берется подходящая тара: фанерный и



засыпать деревянный ящик, в стенках которой проделаны небольшие отверстия. Дно ящика засыпать **слоем соли** и выложить рядами луковицы. Затем засыпать еще один слой соли, и снова ряд чесночных головок. И так пока ящик не наполнится. Соль можно **заменить древесной золой или опилками.**

Хорошо хранится чеснок в **тканевых мешочках и сетках**. Также можно использовать для этой цели

**капроновые чулки**

. Для лучшей сохранности чесночные головки стоит переложить **луковой шелухой**

## Как хранить очищенный чеснок.

В этом случае используют любое **растительное масло**. Подойдет подсолнечное, оливковое, льняное — на ваш вкус. Зубчики чеснока очистить от шелухи.

**Банку**

хорошо вымыть, просушить. Плотно уложить в нее чеснок и залить маслом. Банку

**закрыть крышкой**

, в которой проделаны

**отверстия**

, чтобы не дать чесноку задохнуться. Такой способ очень удобен при приготовлении

различных блюд, особенно когда бывает нехватка времени. Кроме этого, масло со временем приобретает приятный чесночный аромат и его тоже можно использовать в кулинарии.

С уважением, Журбенко Ольга.





	<b>Разместите с</b>
<b><u>без регистрации</u></b> <b><u>Подать объявление</u></b>	<b>и его увидят</b>
□	

{social}