

## сбор и хранение

Плоды снимают с плодоножкой с периодичностью 4-5 дней. Запаздывание с уборкой приводит к огрублению плодов, в них появляется горечь.

Баклажаны - продукт скоропортящийся, поэтому приступать к их обработке нужно сразу же после уборки. Сохранить баклажаны в течение нескольких дней можно, сложив их в невымытом виде в полиэтиленовый пакет и поместив в холодильник.

Продлить срок хранения до 20 дней можно при температуре 1-2°C и относительной влажности воздуха 85-90%. Уборку плодов следует проводить очень осторожно, они легко повреждаются, лучше плоды обрезать ножами, так как плодоножка одревесневает и плод отделяется от стебля с большим трудом.

На хранение закладывают совершенно неповрежденные плоды. Если не все плоды дозрели, а есть опасность заморозков, то целесообразно растения выкопать с корнями и прикопать в парниках или других подходящих помещениях, как при доращивании цветной капусты.

**Замораживание баклажанов.** Баклажаны после хранения их в замороженном виде сохраняют все свои питательные и вкусовые свойства. Для замораживания отбирают крепкие, небольшие баклажаны с гладкой, неповрежденной кожицей.

Промывают баклажаны холодной водой, срезают листья и плодоножки и нарезают небольшими кусочками. Затем кусочки баклажанов ошпаривают кипятком и, откинув на дуршлаг, дают им остыть. Остывшие кусочки помещают в полиэтиленовые пакеты и кладут в морозильную камеру. Замораживают при температуре -20°C.

Размораживают их так же, как и болгарский перец. Кстати, эти овощи можно замораживать вместе.