

сбор и хранение

Озимый чеснок созревает в конце июля - начале августа. При перезревании головки растрескиваются. В связи с этим с уборкой затягивать нельзя. Уборку надо проводить, когда у чеснока начнут желтеть и подсыхать листья.

Растения подкапывают и вытаскивают из почвы, не дожидаясь их полного вызревания, просушивают 4-5 дней под навесом, в хорошо вентилируемом помещении или на грядке, если позволяет погода. При запаздывании с уборкой кроющие чешуи могут разрушаться и головка распадается на отдельные зубки, которые могут преждевременно прорасти. После просушки обрезают корни и ботву, оставляя у луковиц "шейку" длиной 4-5 см.

Яровой чеснок убирают при пожелтении и полегании верхних листьев в конце августа - первой половине сентября. Луковицы выкапывают лопатой или вилами в сухую теплую погоду, подсушивают 3-5 дней. Необходимо следить, чтобы сразу после уборки чеснок не подвергался воздействию прямых солнечных лучей, так как от этого он темнеет и приобретает зеленую окраску. После подсушивания на участке чеснок окончательно досушивают в помещении, обрезают стебель на 4-5 см выше шейки.

Хранят чеснок в планчатых ящиках или связывают в "венки", "косы" и держат в теплых помещениях при температуре 16-20°C. Можно хранить чеснок и при температуре 1-3°C.

Озимый чеснок хранится плохо, яровой - до нового урожая.