

сбор и хранение

Уборку фасоли на "лопатку" производят выборочно, по мере созревания. Обычно это через 8-10 дней после образования завязей. Через 3-6 дней сборы повторяют.

Если фасоль выращивают на зерно, ее убирают за один прием, когда созреет большинство бобов.

Фасоль перед хранением лучше подвергнуть тепловой обработке - высыпать ее тонким слоем на противень и поставить его на 3-4 мин. в духовку. Однако при этом нужно учитывать, что обработанная таким способом фасоль теряет всхожесть, хотя и сохраняет полностью все свои питательные свойства. Тепловая обработка фасоли позволяет избавиться от насекомых-вредителей, особенно от личинок зерновки, портящих фасоль при хранении.

Обработанную фасоль пересыпьте в стеклянные банки, закройте их крышками и храните в темном сухом помещении.

Сушка фасоли. Вылущите фасоль из стручков и разложите тонким слоем на ткани или бумаге на солнце. Сушат фасоль 2-3 суток. Высушенную фасоль пересыпьте в стеклянные банки и закройте их бумагой или тканью.

Хранить сушеную фасоль можно при комнатной температуре.

