

сбор и хранение

Кабачок - скороспелая культура, плоды достигают товарной (технической) спелости через 40-60 суток после появления всходов, полная спелость наступает через 100-120 суток.

Убирают плоды кабачка не одновременно, а выборочно, когда они достигают длины 15-20 см, в этот момент кожица у них мягкая, мякоть белая, а семена имеют довольно мягкую кожуру. Нельзя допускать огрубления кожицы плода.

Плоды срезают с плодоножкой. Задержка с уборкой ослабляет рост оставшихся плодов. Заканчивают уборку урожая после первых заморозков.

Хранят кабачки при температуре $0+2^{\circ}$ не более 12 суток. Длительное хранение ухудшает качество плодов, они становятся грубыми, а количество питательных веществ снижается. Поэтому, после сбора, желательно сразу пускать их в дело.

Кабачки цуккини хранят как в погребах, так и в помещениях с комнатной температурой. Для длительного хранения плодоножку кабачков отрезают на 6-8 см. Кладут цуккини на полки, пол.

