

## **сбор и хранение**

В пазухах листьев брюссельской капусты образуется несколько десятков мелких кочанчиков, которые достигают съемной зрелости приблизительно в начале октября.

Уборка урожая брюссельской капусты производится в один прием. При этом растения срубают, а затем обрезают листья и верхушечную почку, оставляя таким образом только стебли с кочанчиками. Брюссельская капуста требует тех же условий хранения, что и кольраби: температуры 0°C при относительной влажности 95%.

Хранят кочанчики в мелких корзинах или деревянных ящиках (в течение 10-12 дней). В холодильнике брюссельская капуста может лежать до 1,5 месяцев, сохраняя все свои вкусовые качества.