

## сбор и хранение

**Хранение белокочанной капусты.** Уборку ранних сортов капусты проводят выборочно в 2-3 срока, среднепоздних и поздних - в один прием до наступления заморозков. При уборке капусту срубают, оставляя кочерыжку длиной 3-4 см и 2-4 кроющих листа. Для зимнего хранения подходят и кочаны, выдернутые с корнями. Для длительного хранения отбирают только крепкие, не поврежденные механически или вредителями кочаны.

Хранят капусту в подвалах, хранилищах и других приспособленных помещениях, где можно поддерживать температуру воздуха около 0°C и влажность воздуха 85-95%.

Хранят капусту, подвешивая ее за кочерыжки или складывая ее на полки. При хранении капусты на полу ее складывают пирамидками по 5-7 кочанов.

Заготавливать капусту на зиму можно и другим способом, который пригоден для южных районов. Для получения поздней капусты семена высеивают на 3 недели позже общепринятых сроков. Перед наступлением холодов выкапывают кочаны вместе с кочерыгами, листья не обрывают. Выкапывают ямки глубиной около 25 см и шириной по диаметру кочана. В ямки кочаны помещают кочерыгами вверх. Прикапывают капусту слоем земли толщиной около 10 см.

После начала морозов капусту дополнительно прикапывают землей слоем около толщиной 25 см. При особенно сильных морозах капусту накрывают еще и соломой или навозом. Через 3-4 месяца капустные кочаны увеличиваются в весе и размере и приобретают белый цвет.

**Хранение краснокочанной капусты.** Краснокочанную капусту, предназначенную для длительного хранения, убирают перед наступлением морозов. У кочанов капусты оставляют по несколько наружных листьев. Кочаны капусты складывают на пол, полки стеллажа или в решетчатые ящики плотно друг к другу.

При хранении капусту пересыпают влажным песком или почвой.

Оптимальная температура хранения краснокочанной капусты - +(2-4)°C.

**Помещение, в котором хранится краснокочанная капуста, должно регулярно проветриваться.**

### Снегование капусты