

## **сбор и хранение**

Съемная зрелость капусты кольраби наступает в тот момент, когда употребляемые в пищу утолщенные стебли начинают достигать 8 см в диаметре. Не следует допускать перезревания урожая: стеблеплоды при этом становятся грубыми и непригодными к употреблению.

Убирают кольраби следующим образом: выдергивают из почвы вместе с корнями, после чего складывают в кучи и обрезают корни и листья. По сравнению с цветной капустой и брокколи кольраби обладает относительно высокой лежкостью: при температуре 0° С и влажности 95% этот вид капусты может храниться до 2 месяцев.