

сбор и хранение

Хранение свежей цветной капусты. Цветную капусту нужно убирать перед началом морозов и хранить в прохладном помещении, лучше всего в подвале или погребе.

Сбор урожая цветной капусты проводят по мере готовности головок. Они должны быть не менее 8 см в диаметре, иметь плотную структуру, белый или светло-кремовый цвет. Убирают ее через 2-3 дня, потому что головки быстро рассыпаются.

Следует срезать головки с 3-4 листьями, оставляя кочерыгу длиной не более 2 см. После этого кроющие листья подрезают и упаковывают капусту в ящики.

Для длительного хранения отбирают крепкие кочаны, не поврежденные морозом и вредителями. Пожелтевшие наружные листья с капусты обрывают. Кочаны перевязывают за кочерыжки шпагатом и подвешивают под потолок.

Цветную капусту можно хранить и по-другому. Кочаны цветной капусты убирают вместе с кочерыгами и комом земли на них и прикапывают в подвале во влажный песок. Несколько желтых наружных листьев обрывают, а оставшиеся перевязывают шпагатом.

Помещение для хранения цветной капусты должно быть сухим, для этого его нужно регулярно проветривать.

Замораживание цветной капусты. Цветную капусту переберите, удалите наружные листья и разберите на отдельные соцветия. Промойте холодной водой и бланшируйте в кипящей, слегка подсоленной воде около 3 минут. Затем капусту охладите и переложите в картонную коробку, выложенную целлофаном.

Замороженную цветную капусту можно хранить около 6 месяцев.

При использовании замороженной капусты ее опускают в кипящую воду и варят так же, как и свежую. Отваренную цветную капусту можно обжарить.