

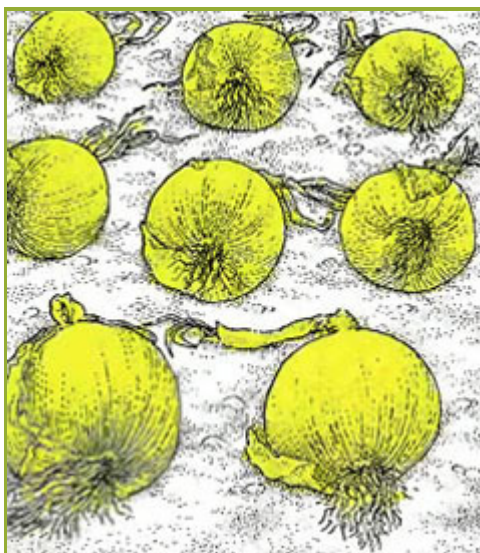
## сбор и хранение

**Сбор и хранение репчатого лука.** Сохраняемость лука в значительной мере определяется сроками его уборки. Как правило, в средней полосе России лук-репку выкапывают в первой половине августа, когда температура воздуха днем бывает не ниже 20° С. Не следует запаздывать с уборкой, поскольку при наступлении заморозков лук подмерзает и плохо хранится.

Перед массовой уборкой выдергивают и отбраковывают невызревший лук (так называемый толстошей), так как он не подходит для хранения. Вновь проросшие луковицы (такое нередко происходит в сырую погоду) также отбраковывают. Наиболее характерным показателем окончательной зрелости лука является пожелтение и полегание листьев.



Луковицы выкапывают из земли вилами или выдергивают за ботву (в случае если почва достаточно рыхлая), а затем раскладывают для просушки. При этом лук дозревает, образует плотно прилегающие сухие чешуйки, его шейка становится сухой и твердой, а листья высыхают. Просушивание является необходимой операцией при уборке и хранении лука, поскольку оно способствует предупреждению развития шейковой гнили, повышает устойчивость овощей ко многим другим заболеваниям и таким образом улучшает их лежкость.



При сухой погоде лук в течение 7-10 дней просушивают прямо на земле. Можно также подложить под него листы фанеры или тонкие доски. В сырую дождливую погоду такой способ сушки неприемлем, так как излишняя влажность вызывает поражение овощей шейковой гнилью. В этом случае лук следует сушить в сухом, хорошо проветриваемом помещении, например, на чердаке или в сарае, при температуре около 25° С; рекомендуется при этом ворошить его деревянными граблями, что ускоряет протекание процесса.

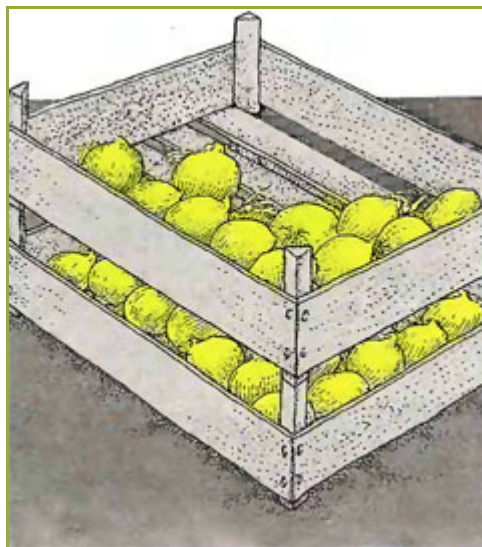
После просушивания шейка луковицы должна приобрести окраску, характерную для данного сорта, а лист - полностью высохнуть. Пересушивать лук не рекомендуется, поскольку в этом случае кроющиеся сухие чешуйки растрескиваются и отслаиваются, обнажая луковицы.

Через неделю просушки у лука обрезают ботву на расстоянии 3 см от шейки луковицы. Не стоит обрезать ее слишком низко, так как это создает опасность проникновения в шейку болезнетворных бактерий и спор. Также удаляют корни: обламывают вручную или обрезают. Главное при этом - не повредить пятку луковицы.

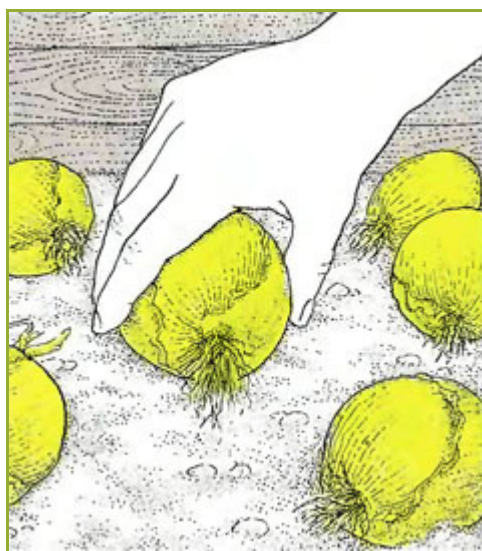
Иногда ботву не обрезают, а перекручивают ее в "косы" и хранят лук вместе с ней. Лук подвешивают на нитках по стенам подсобного помещения, температура в котором около +20°C.

Обрезанный лук сортируют, отбраковывая поврежденные и невызревшие овощи, после чего закладывают на хранение. Существует несколько способов хранения лука.

**Способ первый - хранение в ящиках.** Обрезанные луковицы сыпают в деревянные решетчатые ящики, корзины, на полки стеллажа и хранят в подвале или погребе. Насыпать лук нужно слоем толщиной около 50 см.



Регулярно нужно перебирать и внимательно осматривать луковицы. Лук начинает гнить с шейки, поэтому, обнаружив загнивание луковицы в области шейки, немедленно удалите эту луковицу, чтобы гниль не распространилась на весь остальной лук.



Лучше всего лук хранится при температуре от 0 до +3°C, но можно его хранить и при более высокой температуре.

Высокая относительная влажность воздуха понижает лежкость лука, так как при этом существенно сокращается период покоя и овощи быстро начинают прорастать. Кроме того, влажная среда вызывает отпотевание луковиц, вследствие чего развивается шейковая гниль. В связи с этим оптимальная для хранения лука относительная влажность составляет 70-80%. Особенно это важно в том случае, если на хранение был заложен недозревший лук, для которого характерна низкая устойчивость к шейковой гнили.

**Способ второй - хранение в полиэтиленовых пакетах.** Эффективно хранение просушенного лука в полиэтиленовых пакетах. Лучше всего использовать мешки из толстого полиэтилена. Их ставят, не завязывая,

на стоечные поддоны и помещают в холодильник. Если мешки имеют небольшую емкость, можно уложить их в деревянные ящики и разместить штабелями. Полиэтиленовая упаковка обеспечивает создание оптимальной газовой среды, что значительно повышает сопротивляемость лука различным заболеваниям и продлевает период покоя. Это позволяет сохранять овощи в течение 6 месяцев с минимальными потерями.

**Способ третий - хранение в траншеи.** Широко распространен траншейный способ хранения лука. Овощи укладывают на дно типовой траншеи, пересыпая каждый ряд луковиц слоями сухой мякоти или земли. Сверху траншею укрывают так же, как и при хранении картофеля, капусты и корнеплодов.

И еще несколько способов...

**Сушка репчатого лука.** Для сушки используют острые сорта лука.

Перед сушкой лук очищают от шелухи, отрезают верхнюю и нижнюю части. Затем лук нарезают кольцами, которые в свою очередь разбирают на более тонкие колечки. Для сушки лук также можно нашинковать тонкой соломкой. Нашинкованный или нарезанный на колечки лук выкладывают на сита и помещают в сушильный шкаф. Сушат лук при температуре около +65°C. Высушенный лук должен приобрести желтоватый оттенок.

Хранить сушеный лук нужно в полотняных мешочках, картонных коробках и других воздухопроницаемых емкостях.

**Замораживание зеленого лука.** Лук перебирают, удаляют пожелтевшие и завядшие перья; промывают холодной водой. Затем нарезают лук кусочками длиной около 0,5 см, выкладывают его на сито или дуршлаг и ошпаривают кипятком, затем сразу же промывают холодной водой.

Укладывают лук в формы или полиэтиленовые пакеты и замораживают при температуре -18°C. После заморозки его хранят при температуре от -18 до -5°C.

Перед употреблением лук можно разморозить, бросив его в кипящую воду на несколько секунд или обжарив на растительном масле или животном жире.

Обжарить лук можно и до замораживания. Для этого промытый лук мелко нарезают, обжаривают на растительном масле, постоянно помешивая, в течение 3-5 мин. Затем обжаренный лук охлаждают, укладывают в полиэтиленовый пакет или стеклянную банку и замораживают.

Лук, обжаренный в растительном масле, не смерзается, поэтому из пакета или банки можно брать столько лука, сколько нужно, не размораживая при этом всю банку или пакет. Животный жир при замораживании затвердевает, поэтому обжаренный на нем лук можно при заморозке класть во временные формы, а затем, после затвердевания, хранить его в виде брикетов.

**Замораживание репчатого лука.** Луковицы репчатого лука замораживают так же, как и перья зеленого лука. Лук очищают от шелухи, нарезают мелкими кусочками и обжаривают на растительном масле или животном жире.

Остывший обжаренный лук укладывают в банки или полиэтиленовые пакеты и замораживают.