

сбор и хранение

При подзимнем и ранневесеннем посеве уборку моркови начинают в июле (почковая зрелость). Для зимнего хранения морковь убирают в октябре (до наступления заморозков).

Морковь подкапывают садовыми вилами во избежание повреждения корнеплодов, отряхивают от земли, обрезают ботву до самой головки. Скручивать ботву не рекомендуется, так как это увеличивает опасность загнивания корнеплодов.

Оптимальная температура для хранения моркови от 0 до +1°C. Относительная влажность в помещении, в котором хранятся корнеплоды, должна составлять около 90%.

Морковь нужно хранить в деревянных ящиках, пересыпанными сухим песком. (Можно пересыпать ее сухим порошком из мела, луковой шелухой или опилками). Ящики должны быть высотой около 80 см и слегка сужаться кверху.

При хранении морковь нужно регулярно (не реже 2 раз в месяц) перебирать и удалять загнивающие корнеплоды. При обнаружении гнили ящик освобождают от корнеплодов, перебирают их, затем снова ссыпают в ящик и пересыпают свежим сухим песком.

Морковь позднего посева хранится зимой лучше.

Морковь можно хранить в траншеях, вырытых в земле. Траншеи выкапывают в наиболее сухом месте огорода, желательно расположенном на возвышенности. Глубина траншеи должна быть около 80 см, ширина - 100 см, длина зависит от количества моркови.

Морковь выкладывают в траншею, пересыпая сухим песком. Когда до края траншеи остается около 25 см, на морковь кладут сухие ветки, прутья и сверху траншею засыпают землей слоем толщиной 15-20 см. Сверху при сильных морозах траншею можно дополнительно прикрыть соломой, еловыми ветками и снегом.

При хранении моркови в траншеях ее нужно защитить от грызунов, в особенности от мышей. Для защиты вы можете использовать мелкоячеистую проволочную сетку, накрыв ею штабель моркови сверху и по бокам.

Существует еще один старый, проверенный временем способ хранения моркови. Соберите в лесу, на болоте мох-долгунец и высушите его на солнце. Ссыпая морковь в ящики, пересыпайте ее сухим мхом. Хранить морковь нужно в погребе при температуре около +3 °С.

Долго и успешно хранится морковь, если ее опустить в жидкую кашичу из глины и воды. Когда морковь высохнет, сложите ее в ящики и храните в погребе.

Сушка моркови. Для сушки подходит некрупная, тонкая морковь с ярко-оранжевой кожицей. Перед сушкой морковь нужно промыть и очистить от кожицы. Далее морковь бланшируют - отваривают в кипящей воде в течение 20-25 мин. Морковь можно сушить без бланширования, однако такая морковь быстро теряет свои вкусовые и полезные для здоровья свойства.

После бланширования морковь нужно остудить и нарезать кружками толщиной около 3 мм или натереть на крупной терке. Нарезанную или натертую морковь насыпают на сита и сушат при температуре около +80°C.

Сушеная морковь должна иметь оранжевую окраску.

