

сбор и хранение

Первая готовая продукция у раннеспелых сортов огурцов появляется через 1,5 месяца после посева. Урожай позднеспелых сортов собирают, естественно, позже.

Огурцы отличаются растянутым периодом плодоношения, которое в тропиках и теплицах может продолжаться до 4 месяцев. Эта особенность растения позволяет на огуречной плантации получать свежую готовую продукцию в течение длительного времени, срывая огурцы через каждые 1-2 дня.

Время сбора плодов имеет значение для последующего хранения такое же, как и качество уборки. Плоды не следует собирать после росы, дождя. Плодоножку надо отделять аккуратно, чтобы не повредить сам плод и защитный слой (восковой налет). Собранные плоды, предназначенные для хранения и переработки, необходимо защищать от солнца и ветра.



Огурцы очень быстро теряют влагу и углеводы (главным образом сахара) даже при благоприятных условиях хранения. Корнишоны можно хранить не более 10 часов (до консервирования), салатные слаболежкие сорта один-два дня, а прочие три-четыре дня при 10-15°C.

Огурцы можно хранить в холодном подвале в течение 1-1,5 месяца. Для хранения отбирают крепкие некрупные огурцы с гладкой, неповрежденной кожицей. Огурцы складывают в деревянные ящики и пересыпают сухими опилками. Температура в помещении должна быть от 0 до +3°C.

Замораживание огурцов. Некрупные молодые огурцы длиной не более 12 см промойте в холодной воде и нарежьте поперек кольцами шириной около 5 мм. Огуречные кружки уложите в полиэтиленовый пакет и картонную коробку и заморозьте. Хранить замороженные огурцы можно около полугода.

Огурцы можно использовать для приготовления болгарского холодного блюда - "таратора". Огурцы вымойте, натрите на крупной терке, смешайте с измельченным свежим укропом и выложите в стеклянные банки. Затем залейте огурцы с укропом кефиром, закройте банки и поставьте их в морозильник.

Размораживайте "таратор" при комнатной температуре прямо в банках. Когда "таратор" разморозится, разлейте его по тарелкам и подавайте к столу. Перец, соль, чеснок - по вкусу и желанию.