

## сбор и хранение

Через 2-3 месяца после посева начинают срезку листьев и за сезон повторяют 3-4 раза. Наиболее ценным является щавель майских сборов.

**Следует учитывать, что в летний период в листьях накапливается большое количество щавелевой кислоты, которая вредна для здоровья.**

Срезку листьев проводят через каждые 20 дней на высоте 3-4 см, чтобы остались нетронутыми молодые листочки и почки.

Чтобы обеспечить более длительную сохранность листьев, их срезают утром после высыхания росы. Листья должны быть цельными, с черешками зеленой окраски. Цветоносные стебли, поврежденные и с желтизной листья выбрасывают.

Последний раз щавель можно убирать не позже чем за месяц до замерзания почвы (в середине августа). Более поздние срезы ослабляют растения и значительно снижают урожай следующего года.

После каждой срезки щавель можно подкормить азотно-калийными удобрениями (20 г на 10 л воды на 3 м<sup>2</sup>) или органическими удобрениями (навоз развести водой 1:8).

**Сушка щавеля.** Перед сушкой щавель тщательно моют в холодной воде, нарезают тонкой соломкой и кладут на сито. Сито ставят в сушильный шкаф, температура в котором должна быть +(45-50)°С.

Щавель можно сушить и на открытом воздухе. Для этого промытый щавель собирают в небольшие пучки, которые подвешивают в тенистое место. На сушку щавеля таким способом уходит около 6 дней.

**Замораживание щавеля.** Для замораживания используют молодой щавель с нежными листьями насыщенного зеленого цвета, собранный до образования цветочных стрелок. Щавель замораживают целыми листьями. Можно также нарезать листья щавеля крупными кусочками.

Перед замораживанием щавель нужно тщательно промыть в большом количестве холодной воды. Затем у листьев щавеля обрежьте зеленые черешки, крупные листья порежьте на 2-3 части. После этого щавель опустите в кипящую воду и бланшируйте около 1 мин.

Воды для бланширования нужно брать как можно меньше - ровно столько, чтобы она покрыла весь щавель. При бланшировании в воду из щавеля проникает множество питательных веществ, и чем больше будет воды, тем больше ценных свойств потеряет щавель.

После бланширования щавель откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Щавель оставьте на 1 ч, для того чтобы он остыл и подсох. Затем щавель поместите в полиэтиленовые пакеты и заморозьте при температуре около -18°С.

В каждый полиэтиленовый пакет щавель лучше разложить в таком количестве, сколько его понадобится для разового использования, например, для приготовления зеленых щей.

**При приготовлении зеленых щей замороженный щавель опускают в кастрюлю с уже готовыми овощами - и после закипания щи готовы.**