

сбор и хранение

Использовать шпинат начинают при образовании пяти настоящих листочков. Его срезают или выдергивают с корнем и используют в тот же день, не допуская подвядания растений.

Убирают шпинат до образования цветоносных побегов, так как после образования цветоносов листья грубеют и становятся невкусными.

Шпинат убирают в сухую погоду, так как незначительное количество воды на листьях приводит к их загниванию.

Свежие листья шпината обладают хорошей сохранностью. Он хорошо сохраняется в полиэтиленовых мешочках в холодильнике при температуре $-(1-2)^{\circ}\text{C}$ (до 3 месяцев). Иными словами, собранный в мае урожай этой культуры и хранимый в холодильнике, можно есть до осени, не прибегая к новым заготовкам и закупкам.

Однако нужно помнить о том, что пищу из шпината и с его участием нужно хранить только на холоде, так как в тепле в ней могут образоваться ядовитые вещества.