

сбор и хранение

Убирают свеклу в конце сентября до наступления заморозков, так как она неглубоко сидит в почве и может пострадать от заморозков. Листья не обрезают, а обрывают.

Свеклу хранят, как и морковь, в деревянных ящиках (пересыпав влажным песком) высотой около 1 м. Можно эти корнеплоды хранить и на полу, насыпав их небольшим холмиком.

Температура в помещении, в котором хранится свекла, должна быть немного выше нуля, чтобы корнеплоды не промерзли, а относительная влажность воздуха - 85-95%. В таких условиях свекла может храниться несколько месяцев.

Для употребления в зимнее время свеклу можно консервировать и мариновать, если нет условий для хранения в переработанном виде.



Сушка свеклы. Для сушки отбирают темно-красную свеклу, без крупных прожилок и светлых колец. Размер свеклы для сушки должен быть средним.

Свеклу моют, срезают у нее корешки и ботву и опускают в кипящую воду. Бланшируют свеклу около 25 мин., до средней мягкости. Важно бланшировать свеклу ненарезанной, так как при варке свеклы целиком в ней сохраняется больше питательных и целебных веществ.

Бланшированную свеклу охлаждают в холодной воде и очищают от кожицы. Очищенную свеклу нарезают тонкой соломкой. Свекольную соломку насыпают на сита и ставят в сушильный шкаф. Сушат свеклу при температуре +75°C.

Сушеная свекла приобретает темно-красный цвет с фиолетовым оттенком.