

## сбор и хранение

Плоды созревают на 75-135-е сутки. Убирают тыкву до наступления заморозков в конце сентября - начале октября. При сборе тыквы оставляйте у нее длинные черешки, так как при длительном хранении тыква начинает портиться у черешка.

Первую неделю тыкву ежедневно нужно выносить на несколько часов на солнце для дозревания, а затем поместить ее в ящики или на полки, выстланные соломой, толщиной в один плод. Плоды также хорошо дозревают и хранятся в теплом, сухом проветриваемом помещении при 6-10°C. Через 2,5-3 месяца тыква приобретает золотистый цвет, что означает ее окончательное вызревание.

В процессе хранения в плодах тыквы снижается количество сухих веществ (углеводов), а количество клетчатки увеличивается. Следует иметь в виду, что тыквы содержат в 3-4 раза больше клетчатки и геллицеллюлозы, чем арбузы и дыни, поэтому консистенция мякоти у тыквы значительно плотнее, а лежкость выше.

