



**Дачный  
помощник**

**Климова М.В., Хватов А.В.**

# **СЕЗОН УРОЖАЯ СОБИРАЕМ И ХРАНИМ**



**Москва  
2017**

УДК 635.1/.8+641.43  
ББК 42.3+36.91  
К49

**Климова, Мария Владимировна.**

Сезон урожая. Собираем и храним / М. В. Климова, А. В. Хватов. — Москва : Эксмо, 2017. — 320 с. — (Дачный помощник).

В этой книге вы найдете простые и действенные советы о том, как правильно собрать урожай и сохранить полезные свойства овощей и фруктов на весь год.

Авторы книги предлагают не только рекомендации, которые помогут упростить и ускорить работу с урожаем, сделать ее более эффективной и приятной, но и новые интересные рецепты домашних заготовок.

УДК 635.1/.8+641.43  
ББК 42.3+36.91

Издание для досуга

ДАЧНЫЙ ПОМОЩНИК

**Климова Мария Владимировна**  
**Хватов Алексей Вячеславович**

**СЕЗОН УРОЖАЯ**  
**СОБИРАЕМ И ХРАНИМ**

Художник *Т. В. Осетрова*

Директор редакции *Е. Капъёв*

Ответственный редактор *Т. Сова*. Младший редактор *Е. Новомирская*

Художественный редактор *Е. Анисина*

Компьютерная верстка *С. Салеева*. Корректор *Г. Волкова*

В оформлении обложки использованы фотографии:

nitrub / Istockphoto / Thinkstock / Getty Images;  
Goodshoot / Goodshoot / Thinkstock / Getty Images;

OmniArt, anfisa focusova / Shutterstock.com  
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіріші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша

арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8(727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 15.12.2016.

Формат 70x100<sup>1/16</sup>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,93.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-74506-7



9 785699 745067 >

ISBN 978-5-699-74506-7



В электронном виде книга доступна. Узнать больше можно на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
одна книга — два мира



© ИП Крылова О.А., текст, 2017

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2017

# ВВЕДЕНИЕ

Вырастить богатый урожай непросто. Зато сбор созревших плодов — одно из самых приятных и любимых занятий садоводов. Свежие овощи, фрукты, ягоды вкусны и полезны. В сезон надо употреблять в большом количестве дары природы, чтобы набраться сил и бодрости перед грядущей зимой.

Как же сохранить столь полезные плоды надолго? Ведь именно в зимнюю стужу так не хватает витаминных салатов, овощных рагу и ягодных чаев. В нашей книге мы поделимся с вами секретами эффективного использования полученного с грядок, деревьев и кустарников урожая.

В первую очередь выращенный урожай необходимо правильно собрать. Сделать это надо вовремя, иначе часть урожая окажется недозрелой, а другая пе-

резреет. Многие плоды можно на всю зиму сохранить в свежем виде в погребе. Традиционно хранят картофель, лук, свеклу и некоторые другие овощи. Однако и арбузы с дынями могут оказаться на вашем новогоднем столе.

Домашние заготовки — прекрасный способ разнообразить свой рацион вкуснейшими блюдами из плодово-овощных культур круглый год. Почти все плоды можно сушить и замораживать. В нашей книге вы найдете полезные рекомендации, как сделать это наиболее эффективно. Кроме того, вы узнаете тонкости и хитрости соления, маринования и консервирования. А о пользе квашеных продуктов мы расскажем отдельно. Кроме того, здесь помещены интересные рецепты домашних заготовок.

Богатого вам урожая!





# СЕКРЕТЫ СБОРА УРОЖАЯ

## СТЕПЕНЬ ЗРЕЛОСТИ ПЛОДОВ

Собирать урожай вовремя очень важно, так как степень зрелости плодов влияет на качество их переработки при заготовках.

Например, готовая продукция из недозревших ягод обладает излишней кислотой, недостаточно ароматная. Если плоды перезревшие, сок из них получается низкого качества в результате разложения различных веществ, в том числе пектина. Кроме того, сбор садово-огородных культур в положенные сроки гарантирует

их надежное хранение в стандартных условиях.

Зрелость плодов делят на:  
— физиологическую, или биологическую;  
— съемную.

*Физиологическая зрелость* для плода означает, что он завершил цикл своего развития, и растение готово к размножению. Яблоки в таком состоянии, например, становятся вялыми, для хранения и переработки их следует снимать гораздо раньше. Для длительного хранения картофе-





ля и лука, а также капусты и других многолетних овощей состояние биологической зрелости наиболее подходит, так как при этом растение переходит в состояние покоя.

Под *съемной зрелостью* плодов подразумевают состояние оптимальное для того, чтобы их употреблять, хранить и заготавливать. Также немаловажно учитывать необходимость транспортировки урожая. Перезревшие плоды, и даже те, что только достигли биологической зрелости, бывают непригодными для перемещения или хранения в закрытой таре.

Съемная и биологическая зрелость у некоторых плодовоовощных культур может совпадать, например у бахчевых. Однако чаще всего снимают урожай ранее его физиологического созревания. Главный ориентир для определения съемной зрелости плодов — это их размер, который должен быть оптимальным для дан-

ного сорта, и характерная окраска. Иногда снятые чуть раньше полного созревания плоды «доходят» уже при хранении. Если же снять их позже, то они начнут быстро портиться.

Съемная зрелость бывает:

- потребительская;
- техническая.

Определяющими для *потребительской зрелости* являются следующие характеристики плодов: вкус, цвет, аромат, консистенция. Плоды можно употреблять в пищу сразу после съема или делать из них заготовки. Потребительская зрелость может наступать через несколько дней, недель или даже месяцев после того, как плоды достигнут съемной зрелости. К примеру, у летних сортов груши этот период дозревания составляет от двух до шести дней, у зимних сортов — до пяти месяцев.

*Техническая зрелость* означает, что снятые плоды можно начинать перерабатывать. Поэтому основным





качеством для определения данного состояния урожая является химический состав плодов. В оптимальном количестве должны присутствовать кислоты, сахара, ароматические и дубильные вещества, витамины, пектин и др. Сок, как правило, готовят из полностью созревших плодов, компоты и варенья — из тех, что еще не достигли биологического созревания. Одно из важных правил гласит — лучше использовать чуть недозрелые плоды, чем перезрелые. Это касается как употребления в свежем виде и хранения, так и консервирования. Только для получения семян перезрелые плоды и ягоды, а также корнеплоды наиболее пригодны. Техническая и потребительская зрелость могут наступать в один и тот же срок.

### **Внешние признаки зрелости плодов и ягод.**

1. Окраска, которая должна быть характерной для данной культуры или

конкретного сорта. Как правило, зеленый оттенок сменяется более ярким, насыщенным. Бывает, что зеленые, недозревшие плоды содержат различные токсичные вещества, поэтому их употреблять ни в коем случае нельзя до полного вызревания. К примеру, в клубнях картофеля с зеленым бочком присутствует природный токсин соланин в опасных для человека концентрациях.

2. Плотность мякоти. Как правило, у не достигших зрелости плодов и ягод мякоть плотная, а в процессе созревания она размягчается.

3. Созревший плод прочно крепится к плодоножке, которая, в свою очередь, легко отделяется от ветки.

4. Семена созревших плодов обычно отличаются насыщенной окраской, они чаще всего коричневого или бурого цвета, с плотной кожей. Но в том случае, когда семена слишком тем-





ные, это означает, что плоды перезрели.

Можно определять зрелость плодов по содержанию в них крахмала. Дело в том, что при созревании плода крахмал в нем гидролизует до сахаров. Поэтому в зрелых плодах крахмала меньше. В случае необходимости данную методику можно с успехом использовать на дачном участке. Для этого понадобится водный раствор йода, в который опускают разрезанный пополам плод. При реакции с йодом крахмал посинеет. Если при опускании в раствор в синий цвет окрашивается весь срез — плод незрелый. Если окраска незначительна или полностью

отсутствует — плод достиг биологической зрелости.

Обратный метод — определение в плодах количества сахаров и кислот. Проще всего для этого ориентироваться на свои вкусовые ощущения. В незрелых плодах кислоты больше, а спелые плоды и ягоды слаще.

Срок съема особенно важно учитывать при сборе урожая, который планируется закладывать на длительное хранение. Здесь необходимо точно определить время сбора. Собранные раньше времени плоды начнут быстро вянуть. А если затянуть со сбором, то это также приведет к быстрой порче продукта.

## СБОР ПЛОДОВ И ЯГОД С ДЕРЕВЬЕВ

Как правило, при биологической зрелости плодов и ягод они начинают опадать с деревьев. Снимать урожай надо, не дожидаясь,

пока он окажется на земле. Однако и преждевременный съем плодов, например яблоч, приведет к их быстрой порче — они увянут





и сморщатся. Если собрать плоды с деревьев позже срока, их лежкость также будет невысокой. Помимо всего прочего, замечено, что позднее снятие плодов ослабляет садовые многолетние культуры, так как на их вызревание уходит большинство питательных веществ. Это может снизить урожайность в будущем, а периодичность плодоношения, наоборот, возрастет.

Сбор урожая с плодовых деревьев проводят в зависимости от его назначения. Если плоды будут употребляться в свежем виде, следует дожидаться их потребительской зрелости. При транспортировке на дальние расстояния, где плоды также будут употреблять свежими, сбор осуществляют на 3—5 дней ранее их созревания. В состоянии потребительской зрелости собирают плоды с деревьев для приготовления соков и вина, а также для сушки. Для приготовления варений и компотов надо собрать

технически зрелые плоды, т. е. в тот период, когда они еще не слишком мягкие. В этом случае они хорошо перенесут пастеризацию и процесс варки.

Выбор емкости для сбора чрезвычайно важен, так как влияет на сохранность урожая в последующем. Особенно удобны корзинки-столбушки (рис. 1, а) и сумки с отстегивающимся дном (рис. 1, б). Ягоды собирают в деревянные кузова или ящики, в специальные пластиковые или бумажные коробки.

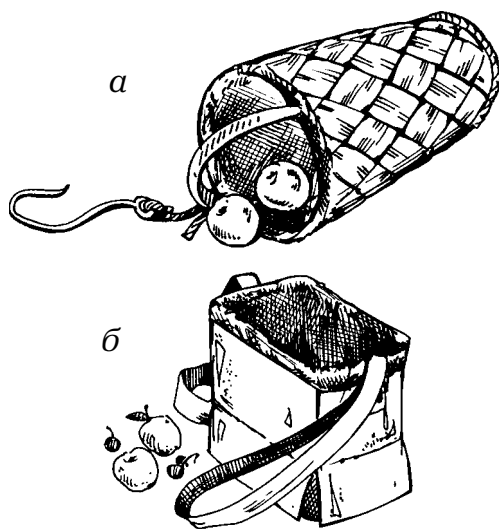


Рисунок 1. Плодосъемники:  
а) корзина-столбушка, б) сумка  
с отстегивающимся дном





Необходимый инвентарь для сбора плодов с деревьев — лестницы, стремянки, крюки для подтягивания ветвей. Можно использовать плодосъемники, если спелые плоды растут слишком высоко (рис. 2).



Рисунок 2. Использование плодосъемника

## Сбор яблок и груш

Сорта яблок и груш делятся на летние, осенние и зимние как раз в зависимости от сроков, когда наступает их съемная зрелость. *Летние сорта* в европейской части России, за исключением северных районов, достигают съемной зрелости в период с середины июля до конца августа. Летние сорта хранятся недолго — от 10 до 15 дней, некоторые гибридные — до двух месяцев. Поэтому обработку этих яблок надо производить в кратчайшие сроки. Летние яблоки и груши могут дозреть за 4—5 дней после того, как их сорвали с ветки, что очень удобно при необходимости их перевозки.

Чаще всего сложности возникают при определении сроков сбора зимних сортов яблок и груш. Яблоки и груши *зимних и осенних сортов* собирают с веток в состоянии съемной





зрелости. Осенние сорта достигают ее обычно в конце августа — начале сентября, зимние — в конце сентября. В этот период семена становятся коричневыми. Плод достаточно крепко держится на плодоножке, а вот последняя легко отделяется от ветки. Такой плод еще не готов к употреблению, потребительской зрелости он достигнет в процессе хранения. При обычных условиях хранения срок дозревания осенних яблок и груш составляет 15—30 дней, а в условиях специальных хранилищ — около 2—3-х месяцев. Зимние сорта яблок и груш при правильном хранении могут дозреть только в марте, апреле или мае следующего года. Можно добиться лежкости зимних плодов вплоть до следующего урожая. Также сорта бывают ранними или поздними летними, осенними или зимними. Если задержаться со сбором позд-незимних плодов, то после заморозков они могут пол-

ностью осыпаться с веток и испортиться.

При сборе груш следует учитывать, что они быстро дозревают после их снятия с дерева. Поэтому их лучше срывать чуть раньше. При дозревании на ветке в мякоти груш происходит грануляция, т. е. появляются уплотнения, структура становится зернистой, мякоть водянистой.

Оценивать зрелость плодов надо сразу по нескольким признакам, по какому-либо одному, например окраске или плотности мякоти, сделать это трудно. Сроки созревания зависят от многих условий — погоды, качества почвы, возраста дерева, густоты кроны. Поэтому даже на одном дереве на разных ветках плоды могут зреть неодинаково. Не всегда сразу садоводу удастся научиться вовремя собирать урожай. Для этого требуются время и определенный опыт.

Яблоки и груши необходимо собирать аккуратно,





так как если нажимать на них, то бока плодов темнеют. Снятые плоды укладывают в корзинки или сумки. Нельзя во время съема плодов повреждать так называемые плодушки, или кольчатки (плодовые веточки), потому что они восстанавливаются от одного года до трех лет. Молодые плодушки у деревьев наилучшего качества. Также не допускается повреждение плодоножек при сборе, тогда плоды дольше сохраняют свои вкусовые качества.

Для того чтобы правильно сорвать яблоко (рис. 3, а), следует обхватить плод ладонью, не касаясь его кончиками пальцев. Указательный палец приложить к месту соединения плодоножки и плодовой ветки, надавливая на нее. Яблоко потянуть вверх, отделяя плодоножку от плодушки. Груши снимают аналогично (рис. 3, б). Плоды не следует вращать вокруг своей оси или дергать на себя, так как в этом случае плодо-

ножка отрывается от плода или ломается плодовая ветка.

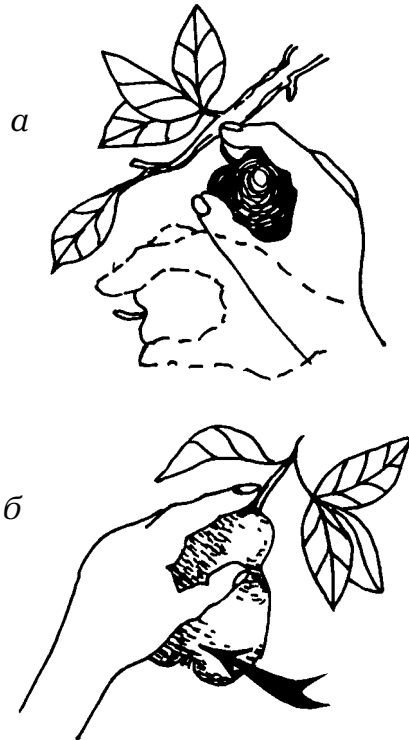


Рисунок 3. Правильное положение руки во время сбора: а) яблок, б) груш

### Сбор абрикосов

Потребительской зрелости абрикосы достигают на ветках. Если снять их гораздо раньше, они не смогут поспеть при хранении, завя-





нут и сморщатся. Единственно возможный вариант — собирать абрикосы за 2—3 дня до срока. Тогда они прекрасно дозревают, при этом их можно на первый-второй день после снятия транспортировать без риска нанести повреждения. Однако такие плоды не приобретут всего того аромата и вкуса, которыми обладают зреющие на ветках экземпляры.

Спелые абрикосы приобретают светло-желтую, соломенную или оранжево-желтую окраску. Если у фруктов зеленоватый оттенок, им еще надо повисеть на ветке. Красный бочок абрикоса не свидетельствует о его спелости, так как может быть характерным для данного сорта или появиться вследствие воздействия солнечных лучей. Черные точки на кожице плодов проступают из-за особого заболевания растения — клостероспориоза. Это вполне нормальное явление, черные точки до-

пустимы, но только в небольшом количестве. Если пятнышек более 8, такие абрикосы уже не считаются первосортными. Однако и в этом случае их можно употреблять как в свежем виде, так и делать из них заготовки.

Созревшие плоды имеют плотную, но мягкую консистенцию, насыщенный аромат. Их собирают вручную, кроме того, дерево можно встряхнуть, чтобы абрикосы осыпались, но такие плоды лучше пустить на переработку. Существуют механические машины для сбора абрикосов, но они повреждают значительное количество урожая.

### Сбор сливы

Сливы собирают в августе. Желательно срывать полностью сухие плоды, так как они лучше хранятся. Поэтому не следует поливать деревья перед съемом, а также собирать урожай слив после дождя или рано утром, когда еще не просохла





роса. Плоды на одном дереве, как правило, созревают в разное время, поэтому сбор производят в 2—3 приема. Съемная зрелость наступает у слив раньше, чем потребительская. Их снимают слегка твердыми. При хранении через 5—7 дней они достигают полного созревания, не теряя при этом вкусовых качеств.

Главная задача при сборе — сохранить на фруктах белый защитный восковой налет, поэтому следует как можно меньше касаться их руками, а также не допускать лишнего трения плодов друг о друга или о стенки тары. Для транспортировки и хранения снимают сливы с плодоножками. Можно срезать плодоножки у основания (в месте крепления к плодушке) ножницами. Затем плоды аккуратно укладывают в специальные лотки в один ряд. Методика сбора такова: начинать следует с нижних веток, переходя

к верхним, а также от концов веток продвигаться к их основанию. Так фрукты меньше повреждаются. Стряхивать зрелые плоды на землю ни в коем случае нельзя. Кроме того, нежелательно наклонять ветки, так как древесина хрупкая и может переломиться.

### Сбор вишни и черешни

Ягоды с деревьев собирают при их потребительском созревании, так как они практически не дозревают после сбора, только портятся. По этой причине важно не упустить подходящий момент для сбора ягод — когда они достаточно спелые, но не перезрели. О потребительской спелости свидетельствует насыщенный цвет ягод, характерный для данного сорта, сладость мякоти и хорошо выраженный аромат. Ягоды при этом должны быть достаточно твердыми, не водянистыми. Если запоздать со сбором вишни, ягоды могут покле-





вать птицы, а также они потеряют привлекательный внешний вид и станут невкусными. После сбора урожая дерево можно начинать лечить и защищать от вредителей с помощью ядохимикатов.

### Методы сбора вишни.

1. Метод дойки. Ягоды собирают вручную, плодоножки остаются на ветках. Так собирают самую сладкую вишню десертных сортов. Кожица при съеме ягод повреждается, поэтому собранные методом дойки ягоды хранятся недолго. Сортировка плодов происходит во время сбора, потом можно их уже не перебирать.

2. Метод стрижки. Пригоден для сбора урожая в целях транспортировки и хранения. Плодоножку ножницами или секатором перерезают посередине, таким образом плод остается полностью целым. Можно оставить около плода  $2/3$  плодоножки. Собирать вишню методом стрижки дольше, чем методом дойки,

однако собранные таким способом ягоды лучше хранятся, а также их удобно транспортировать, особенно в специальных холодильниках.

3. Метод встряхивания. Можно потрясти дерево в саду вручную. Для этого метода не все сорта вишни подходят. Дело в том, что плодоножка должна легко отделяться от ягоды, причем место отрыва должно остаться сухим. Легко встряхиваются деревья следующих сортов вишни — Рубиновая, Владимирская, Гриот остгеймский (клон 2) и Гриот московский. Собирать ягоды данным способом желательно при сухой погоде.

Черешню собирают в момент потребительской зрелости, не допуская растрескивания ягод. Применяют метод стрижки, так как без плодоножки ягоды черешни быстро повреждаются бурой гнилью. Как правило, черешню не хранят долго, а употребляют или перерабатывают сразу.





## СБОР ЯГОД С КУСТАРНИКОВ

Ягоды, как уже было сказано выше, не дозревают после сбора, поэтому их следует собирать в период потребительской зрелости. Основное отличие недозрелых ягод — плодоножка прочно крепится к ветке, плоды не осыпаются. Такие ягоды даже для транспортировки собирать не рекомендуется, так как они теряют вкусовые качества. Ягоды с кустарников снимают вместе с плодоножкой и чашечкой. В этом деле необходима аккуратность, так как поврежденные плоды хуже хранятся, а при переработке готовое сырье теряет в качестве.

К кустарниковым культурам относятся черная и красная смородина, обле-

пиха, жимолость, ирга, крыжовник, малина и др. Сбор этих ягод трудозатратен, поэтому садоводы стараются его упростить, насколько это возможно. Один из способов, позволяющий несколько ускорить процесс, заключается в следующем. Под кустом расстилают полиэтиленовую пленку для парника (квадрат со стороной 1,5—2 м). Не обязательно охватывать весь куст, можно положить ее только под одну половину веток. Края пленки должны быть слегка приподняты. Ягоды срывают и бросают прямо на пленку. Таким образом, не приходится прилагать лишних усилий, укладывая сорванные плоды в тару.



*Определить, созреют ли ягоды на кусте одновременно, можно еще во время цветения. Дружное и быстрое цветение предшествует одновременному вызреванию почти всех плодов. Если цветение затягивается, ягоды будут спеть через разные промежутки времени.*

