

# Текстовая версия урока «Яблоки»

из видеокурса

## «Как надежно сохранить урожай»



Посмотреть видео и узнать подробности о курсе можно тут:

<http://www.sadby.org/ur/>

Закладка на хранение яблок и груш – для меня особый ритуал, который начинается в конце сентября - в первых самых числах октября.

Почему именно в эти сроки? Потому что на хранение я закладываю яблоки зимних, позднезимних сортов. Они хранятся лучше всего. И у них наступает именно в эти сроки – в конце сентября – начале октября съемная зрелость. Съемная зрелость – это тогда когда еще у яблока в общем-то вкус такой не очень приятный, но лежать оно будет очень хорошо, длительный срок. И через некоторое время наступит пора именно потребительской спелости, зрелости. Тогда, когда возьмешь его в руки, укусишь, оно будет спелым, сладким, сочным – ну, во всех отношениях приятным.

Очень важно не пропустить этот момент, потому что если снять слишком поздно – в десятых числах октября, в середине октября, то яблоки и груши просто-напросто переспеют на дереве. Они будут более вкусными на сегодня, на теперешний момент, но будут гораздо хуже храниться. Если снять их раньше, в середине сентября, то они просто-напросто не выспеют, не вызреют, не наберутся сахаристости той, которая им присуща и не достигнут тех оптимальных вкусовых качеств в конце хранения. Поэтому именно этот срок.

Для зимних сортов яблок и груш одним из признаков наступившей поры съемной зрелости является то, что утром после тихой безветренной ночи под деревом можно найти 6-8 хороших нормальных спелых яблок без видимых повреждений, червоточин и болезней.

Если среди падалицы Вы находите 6-8 штук спелых здоровых яблок, то это явный признак, что пришла пора съемной зрелости. Идете тогда с корзинами, с ведрами под дерево и собираете урожай.

Берете яблочко аккуратно, не теребя его руками, захватывая всей ладонью, всеми пальцами и поворачиваете его, куда вам удобно – влево, вправо. Одновременно тяните его на себя, вниз. И снимаете обязательно, если вы хотите хранить яблоки или груши ваши зимой – с

плодоножкой, с целой плодоножкой. И старайтесь не обрывать плодушку. Вот такое яблочко. Лишних движений не делайте, не убирайте, не трите яблоко, не протирайте его ни в коем случае.

Аккуратно опускаете его в ведро. Если вы собираете яблоки в корзину, и она довольно ребристая или посуда ваша с неровными краями, то неплохо было бы обернуть внутренности вашей ребристой посуды мешковиной, какой-то мягкой тканью. Важно, чтобы ваше яблоко не было продавлено – не нужно так вот сильно нажимать. Или когда вы снимаете яблоко плодосъемниками, что очень нежелательно, смотрите, чтобы ваш плодосъемник не повреждал кожицу вашего яблока. Потому что при хранении поврежденная кожица пропускает различные всякие болячки. Если на кожице появились разные потертости – знайте, что сюда проникнут болезни, яблоко быстрее заболит и прогниет.

И обратите еще внимание: яблоко матового цвета. Оно в восковом налете. Его не надо вот так вот стирать пальцами до блеска если вы хотите хранить яблоко ваше. Не протирайте, не трите его. Восковой налет предохраняет от проникновения всяческих грибков, гнили и плесени. Это как защитный озоновый слой в атмосфере, так для фруктов наших это защитный слой от проникновения всех микробов.

Итак, сложили ваши яблочки и желательно, если есть такая возможность, сразу охладить их, поставить в охлажденное помещение. Если такой возможности нет – ну что ж, поставьте их в веранду, в неотапливаемое помещение, под навес, в проветриваемое помещение. Пускай они недельку-другую, а то и даже три недельки постоят в вашей таре, в емкостях, в ящиках каких-то предварительных и проявят себя.

Потом делается (ну, во всяком случае я так делаю и отличные результаты получаю) вторая пересортировка ваших яблок. Это что значит такое? Сейчас я уже окончательно их перебираю после срока карантинного такого 2-х, 3-х недельного, отбраковываю. Опять же где-то нахожу вот такие вот пролежни, где-то червоточинку, другие изъяны – я эти яблоки отбраковываю.

Идеальные же для хранения я оборачиваю газетной или другой, но не толстой бумагой и плодоножками вверх складываю их аккуратно в ящики. Раньше отец, например, закладывал яблоки в яблоки. Не стоит этого делать: они приобретают неприятный привкус, а если еще одно-другое яблоко там в соломе загниет, то очень появляется неприятный соломенный запах, привкус. И хранятся яблоки в соломе плохо, этого делать не стоит. Либо не перекаладывать ничем, ровными рядами аккуратно укладывать друг к другу либо заворачивать в газету или в тоненькую промасленную бумагу.

Итак, в дождливый холодный осенний вечерок, когда на улице уже работы никакие не сделаешь, иду в подвал и готовлю яблоки для хранения на зиму. Вот мои газетные бумажки. Беру яблочко, черешком вниз, раз его в газетку аккуратно только много не еложу по газетке, просто кладу, чтобы не стирался – еще раз говорю и акцентирую ваше внимание – чтобы не стирался предохранительный восковой налет. И вот так вот его заворачиваю. А потом – о-па! – переворачиваю его и – как оно росло, черешок у меня оказывается сверху, здесь. И вот так аккуратно, рядками складываю в ящик. Как в песне поется: «включен приемник на любимой волне» - так веселее работать – а я пакую себе яблочки. Вот так. И рядов таких может быть 5, 6, 7 – в зависимости от того, какой ящик. Яблоки отлично хранятся.

Важно, чтобы температура хранения у них была от -1 до +1, в крайнем случае +2 градусов. В этом случае запакованные в таком виде яблоки и не высыхают, дышат и отлично вызревают. И мои зимние сорта хранятся до апреля, мая, а иногда и до начала июня лежат яблоки. Без потери особой вкусовых качеств.

Нужно еще, скажу вам, чтобы они не хранились рядом с картофелем. Картошка и яблоки несовместимы совершенно. Яблоки хранятся абсолютно плохо. Особенно антоновка – она покрывается пятнами, загнивает быстро, приобретает неприятный запах... В общем, яблоку с картошкой в одном погребе или в одном месте – не место.

Еще один надежный и проверенный способ хранения яблок зимой – это, как ни странно, хранение в целлофановых мешках. Яблоки дышат медленно, газообмен слабый и они сохраняются очень хорошо.

Только мешок должен быть достаточно плотным и яблок туда лучше положить не больше 2-4 килограммов. Аккуратно кладем их в мешок, потом завязываем его веревочкой и все-таки чтобы газообмен, маленький, незначительный, но все же был, берем спичку, ключ, веточку – любой подходящий предмет и проделываем штучек 5 отверстий в разных местах мешка. Вот в таком вот виде, в мешочках, их можно потом положить в ящики, яблоки будут отлично сохраняться. Но при той же температуре - -1/+1 градус в погребе в сухом подвале, до весны.

Посмотреть видео и узнать подробности о курсе можно тут:

<http://www.sadby.org/ur/>