



ЗБЕРАГЧЫ І ЗАХАВАЦЬ

Яблыкі:

у скрыні і пад ложка

«У гэтым годзе чакаю добры ўраджай яблыкаў са свайго саду. Як захаваць іх у хатніх умовах на максімальна доўгі тэрмін?»

Вераніка Мацкевіч, Астравецкі раён.

— Самае галоўнае ў гэтым пытанні — зрабіць правільную ўборку ўраджаю, — адказвае **вядучы навуковы супрацоўнік РУП «Інстытут пладаводства», кандыдат сельскагаспадарчых навук, дацэнт Марыя МАКСІМЕНКА.** — Важна вызначыць аптымальныя тэрміны ўборкі пладоў і правільна зняць іх з дрэва. Існуюць розныя фазы спеласці семечкавых — яблыкаў і груш. Спачатку дасягаецца здымная спеласць — на гэтым этапе плод якраз і здымаюць для захоўвання. Праз некалькі дзён (ад двух да пяці ў залежнасці ад сорту) надыходзіць тэхнічная спеласць, па дасягненні якой плады адпраўляюцца на харчовыя прадпрыемствы для перапрацоўкі. Далей ідзе спажывецкая спеласць, у стадыі якой плод найсмачнейшы і падыходзіць менавіта для ўжывання ў ежу. І, нарэшце, апошняя стадыя спеласці пладоў — фізіялагічная. Да яе яблыкі і грушы даводзяць толькі ў гадавальніках і насенняводных гаспадарках, каб атрымаць насенне. Нас у дадзеным выпадку цікавіць здымная спеласць. У некаторых сартоў, дарэчы, яна супадае са спажывецкай.

Каб вызначыць гэтую ступень спеласці, існуюць розныя метады. Буйныя сельскагаспадарчыя прадпрыемствы, як і многія фермерскія гаспадаркі, выкарыстоўваюць у асноўным ёдакрухмальную пробу. Садоўнікі-аматары вызначаюць гэтую стадыю спеласці на вока, візуальна. Аб здымнай спеласці можна казаць, калі плады пачынаюць набываць характэрную афарбоўку, уласцівую для пэўнага сорту, і без намаганняў адрывацца ад галінкі. У некаторых сартоў адбываецца таксама пабурэнне насення (разразаем плод і высвятляем, ці ёсць дадзены эффект). Для працяглага захоўвання яблыкі важна зняць на гэтым этапе. Заўчасна знятыя плады не паспяваюць назапасіць дастаткова пажыўных рэчываў, дрэнна даспяваюць пры захоўванні, моцна увядаюць, пашкоджваюцца хваробамі. Ды і ўраджай меншы, бо плады не дасягнулі свайго масы. Але і пазнейшыя тэрміны збору вядуць не толькі да скарачэння часу захоўвання, але і да пашкоджання пладоў фізіялагічнымі захворваннямі, што, у сваю чаргу, прывядзе да павелічэння страт пры захоўванні. Акрамя таго, здымаючы такія плод, мы можам траўміраваць пладовыя пупышкі, якія ў гэты перыяд закладваюцца на галінках, а значыць, скарачаем ураджай наступнага года.

Каб яблыкі захоўваліся максімальна доўга, трэба выконваць наступныя парады.

● Ураджай збіраем у сухое надвор'е — ні дажджу, ні расы быць не павінна. Калі прайшоў дождж, пачкайце, пакуль плады абсохнуць. Абціраць мокрыя яблыкі — няўдалае рашэнне: так сціраецца ахоўны вас-

ковы пласт, і ў далейшым, падчас захоўвання, плады загніюць.

● Здымаем яблыкі з галінак вельмі беражліва, разам з пладаножкамі. Тут важная тэхналогія: яблыкі не трэба круціць ці адрываць з намаганнем. Каб зняць плод, пальцам варта націснуць на хвосцік, як бы адшчоўваючы яго з галінкі. Як гэта робіцца практычна, лепш паглядзець на відэа — іх дастаткова ў сетцы Інтэрнэт.

Развешаныя на дрэвах кавалкі тканіны могуць адпудзіць птушак. Але аўтар ліста піша, што гэты спосаб у яе садзе не працуе. Заўважу, што найбольш эфектыўныя ад птушак палотны тканіны белага колеру, якія калышацца на ветры. Менавіта белы колер адпужвае крылатых зладзюжак. Можна таксама вешаць белыя стужкі ўздоўж ягадных насаджэнняў.

● Укладваем плады ў любую чыстую тару: кардонныя скрынкі, драўляныя або пластыкавыя скрыні. Галоўнае, каб тара была невялікай: не больш за 15—20 кг у адной скрыні. Выкладаюць семечкавыя ў два, максімум у тры пласты. Інакш немагчыма кантраляваць якасць захоўвання.

● У ідэале захоўваць яблыкі і грушы варта пры тэмпературы 2—4 градусы з плюсам, а гэта значыць — у склепе. Ва ўмовах кватэры гэта можа быць халадзільнік (ніжнія аддзяленні), калі яблыкаў ці груш няшмат. У халадзільніку семечкавыя можна захоўваць у поліэтыленавых мяшках, герметычна запячатаных, зрабіўшы некалькі адтулін зубачысткай. У гэтым выпадку ствараецца падабенства газавога асяроддзя, у якім яблыкі і грушы захоўваюць у прамысловых умовах. Ну, а калі ўраджай вялікі, а склепа ў вас няма, да маразоў яблыкі захоўваем на балконе (калі ён не сонечны і не надта цёплы), а потым — у кладоўцы, калі такая маецца, ці нават у пакоі пад ложкам. Галоўнае, каб яблыкі не знаходзіліся побач з іншай гароднінай-садавінай, бо яны, з аднаго боку, убіраюць староннія пахі, з іншага — вылучаюць этылен, які спрыяе даспяванню гародніны-садавіны. Дарэчы, вось вам лайфхак: калі вы знялі недаспелыя памідоры, пакладзіце да іх пару яблыкаў — памідоры хутчэй даспеюць.

Калі вы правільна абралі сорт, прыдатны для працяглага захоўвання (а гэта познія яблыкі), і калі ўсе ўмовы захоўвання выкананы, ваш ураджай яблыкаў можа

даляжаць аж да 8 Сакавіка. А вось захаваць костачкавыя (слівы, персікі, абрыкосы) на працяглы тэрмін праблематычна. У прамысловых умовах яны захоўваюцца ад месяца да трох, у халадзільніку дома — максімум 10 дзён, і то калі гаворка ідзе аб пладах, якія валодаюць шчыльнай мякаццю. Мяккія, буйнаплодныя костачкавыя лепш з'ядаць адразу.

Кавуны: падрыхтуйце ім «мяккую пасцелю»

«У гэтым годзе ў нас у агародзе — першы ўраджай кавуноў! Пакуль у мяне толькі тры кавуновыя расліны, але ўжо ляжаць на градках тры «паласацікі», хутка пакаштуем першы. Мару аб будучым сезоне, таму хачу даведацца, як правільна захоўваць уласны ўраджай кавуноў і на які час іх можна захаваць».

А. Р., Слуцкі раён.

— Бахчавыя культуры паступова заваёваюць не толькі нашы палі, але і прысядзібныя «соткі». Кавунамі сёння займаюцца многія, — кажа **доктар сельскагаспадарчых навук Мечыслаў СЦЯПУРА**, загадчык аддзела бахчавых культур РУП «Інстытут агародніцтва». — Узяць хоць бы Маларыцкі раён — там цэлыя вёскі ўжо вырошчваюць кавуны. Ёсць фермеры і проста зацікаўленыя, апантаныя людзі, якія займаюцца кавунамі ў Століне, Слуцку, Рэчыцы, нават на Віцебшчыне.

Для захавання кавуноў, якія вязуць здалёк, выкарыстоўваюцца фунгіцыды, што змагаюцца з гнілямі. Трапляючы на плод, малекула прэпарату на працягу некалькіх хвілін забівае ўвесь міцэлій. Апрацаваныя гэтым сродкам кавуны захоўваюцца па паўгода. Іх можна трэсці, не вытрымліваючы тэмпературы захоўвання — гніць яны не



будуць. Але такія саставы могуць быць небяспечныя для чалавека.

— У мяне часта пытаюцца, як захаваць кавуны без выкарыстання фунгіцыдаў, — кажа навуковец. — Але, на жаль, без хімічнай апрацоўкі кавун, як і дыня, захоўваюцца месяц-паўтара.

Пра што трэба памятаць пры захоўванні кавуноў?

● Захоўваць «экалагічна чыстыя кавуны» са сваёй градкі варта пры тэмпературы ад 0 да 1 градуса з плюсам, у моху, пяску, гліне. Вельмі добра зарэкамендавала сябе перакладка кавуноў для захоўвання лісцем папартніку.

● Не варта класці кавуны на роўную цвёрдую паверхню — у месцы дотыку з ёй плод будзе падгніваць. Падрыхтуйце ім «мяккую пасцелю»: падыдуць, напрыклад, пясок або салому.

● Нельга захоўваць кавуны побач з яблыкамі: ад этылену, які выдзяляюць апошнія, лупіна кавуна зробіцца танчэйшай і мякчэйшай. Таксама памятайце, што кавуны лёгка ўбіраюць у сябе староннія пахі.

Праганяем крылатых зладзюжак

Адказ на гэты ліст нашай чытачкі, мабыць, у жніўні ўжо не такі актуальны, як месяц таму. Але зададзенае пытанне належыць да разрады «вечных», а значыць, рэкамендацыі навукоўцаў будуць важныя і наступным летам.

«З вялікім задавальненнем прачытала ў вашай газеце, як збіраюць чарэшні ў Самахвалавічах. Хацелася б, каб супрацоўнікі Інстытута пладаводства падзяліліся сакрэтамі, як яны змаглі зберагчы ягады ад птушак. Ужо другі год у нашых мясцінах птушкі вельмі спрытна збіраюць вішні, чарэшні, клубніцы, парэчкі, маліны і нават агрэст раней за людзей. Не дапамагаюць развешаныя на дрэвах бутэлькі, тканіна.

Птушкі харчуюцца і яблыкамі, і нават памідорамі. Што рабіць?»

Н. П. Правалінская, в. Браздзетчына, Аршанскі раён.

— Сапраўды, птушкі могуць нанесці сур'ёзныя страты ўраджаю ягад і костачкавых, — кажа кандыдат сельскагаспадарчых навук Марыя Максіменка. — Засцерагчы свой ураджай дапаможа дробная ячэйстая сетка, якую накідваюць на расліны. У гэтым выпадку шкода ад птушак мінімізуецца, а на плоданашэнні раслін «меры засцярогі» не адбіваюцца.

● Развешаныя на дрэвах кавалкі тканіны могуць адпудзіць птушак. Але аўтар ліста піша, што гэты спосаб у яе садзе не працуе. Заўважу, што найбольш эфектыўныя ад птушак палотны тканіны белага колеру, якія калышацца на ветры. Менавіта белы колер адпужвае крылатых зладзюжак. Можна таксама вешаць белыя стужкі ўздоўж ягадных насаджэнняў.

● Палохаюць птушак і блікі святла ад бліскучых прадметаў. Можна развесіць на дрэвах камп'ютарныя дыскі, а таксама лісты фольгі, нават ёлачныя гірлянды і дзіцячыя цацкі — рознакаляровыя круцёлкі і паветраныя змеі. У сонечны дзень яны будуць іскрыцца і блікаваць, і птушкі адпраўяцца шукаць харчаванне ў іншым месцы. Але важная памятаць, што любыя метады барацьбы з птушкамі эфектыўныя толькі напачатку, адносна нядоўгі час. Потым зладзюжкі зразумеюць, што рэальнай небяспекі для іх няма, і перастануць зважаць на вашы хітрасці.

● Адпужвальнікі птушак сёння прадаюцца і ў Інтэрнэце, і ў садоўніцкіх крамах. У асартыменце — біяакустычныя мадэлі, а таксама дынамічныя (напрыклад, паветраныя змеі), гукавыя і лазерныя. Каштуюць яны па-рознаму: ад 40 рублёў да 500 і вышэй. Наколькі эфектыўная кожная канкрэтная мадэль, можна высветліць толькі на практыцы.

● Калі жадаеце сэканоміць на куплі адпужвальніка, можаце проста ўсталяваць у садзе радыё: гукі музыкі і чалавечай гаворкі (асабліва калі радыё будзе працаваць на высокай гучнасці) адпудзяць крылатых. Але тут узнікае пытанне: як да такіх «канцэртаў» паставяцца суседзі?

● Яшчэ адзін нестандартны варыянт — пайсці ад адваротнага, і замест таго, каб «ваяваць» з птушкамі, пасябраваць з імі. Усталяваць на ўчастку пайкі для птушак. Здавалася б, навошта клікаць у гасці крылатых, калі хочаце выратаваць ад іх ураджай? Але ж у спякоту птушкі, як любыя жывыя істоты, адчуваюць смагу. Яны спаталюць яе ягадамі і пладамі. Напіўшыся вады, з'ядуць яны менш. І такім чынам вы захаваеце свой ураджай.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ.

