В зимнее время организм человека особенно нуждается в защите и дополнительной порции витаминов. Самым популярным овощем, подходящим для этих целей, является чеснок. Многие выращивают его в больших количествах на дачных участках, но не все знают, как хранить чеснок так, чтобы не пропали его полезные свойства, а урожай не испортился до нового сбора.

Подготовка урожая к хранению

По срокам сбора его подразделяют на два вида:

* яровой;
* зимний (озимый).

Какой выбрать для посадки и последующей заготовки, выбирают по своему усмотрению.

Сбор урожая первого вида происходит в начале августа, признаками созревания является желтеющие листья, при этом они склоняются и падают на землю. Храниться такой сорт может при температуре +16−20 гр. С.

Зимний вид собирают в конце июля. Признаки созревания схожи с яровым, желтеющие листья, кроме этого, истончение чешуек и трещинки на кожице соцветий. Температура его хранения от +1−3 гр. С.

К выкапыванию чеснока надо подходить очень аккуратно, чтобы не повредить зубчики. Лучше всего использовать вилы или выдёргивать вручную.

После извлечения из земли, его надо тщательно просушить, сделать это можно под открытым солнцем.

Если стебли не используются при дальнейшей сушке, их лучше сразу обрезать.

Далее, чеснок необходимо перебрать, удалить все повреждённые, подгнившие и пустые головки. Корешки лучше обжечь зажигалкой.

Различные варианты хранения

Чеснок является не только источником огромного количества витаминов, необходимых человеку, но и незаменимой приправой. Также он обладает обеззараживающими свойствами и относится к продуктам незаменимым при профилактике гриппа. Поэтому, наряду с запасами необходимых лекарств, правильно будет подумать о хранении чеснока в домашних условиях на зиму, с минимальной потерей его целебных свойств.

Для лучшего сохранения не всегда применяются сложные процедуры обработки.

Плетение в пучки или косы

Для этого способа стебли при сушке не обрезают. Их переплетают между собой наподобие венка или косы, для большей надёжности можно вплести верёвку. На конце плетёнки делают петлю и за неё подвешивают на кладовке или в другом подходящем помещении при комнатной температуре. Оптимальным количеством будет использование 13−15 головок.

Если длина стеблей не позволяет сплести их между собой, то их просто связывают друг с другом. Количество головок при этом будет меньше, но хранить его можно будет точно так же, при тех же условиях.

В подвешенном состоянии овощ также можно хранить, предварительно уложив его в сетчатые авоськи, мешки или старые колготки. Можно уложить его в старые наволочки, пересыпать луковой шелухой и после этого подвешивать.

Для длительного хранения чеснок часто перекладывают опилками или песком. Для этого используют глубокую, объёмную тару.

Использование банок

Данный способ один из самых распространённых методов хранения чеснока на зиму в квартире, так как всё необходимое можно найти в любом доме. Для него, кроме самого овоща, понадобится:

* банка (2−3 литра);
* мука (зола или соль).

На дно банки насыпается выбранная присыпка слоем в 3 см. На неё укладывается чеснок, так продолжается, пока слои не достигнут верха, последним укладывается мука.

Хранить можно прямо в квартире, но, не подвергая сильному нагреву.

В банке чеснок также можно хранить, залив его растительным маслом. Для этого зубчики необходимо очистить от шелухи и положить в тару. Залить растительным маслом так, чтобы оно покрывало продукт и закрыть крышкой с проделанными отверстиями.

Применение ящиков или коробок

В этом случае в качестве сыпучего материала можно использовать опилки или почву (песок).

Опилки должны быть тщательно просушены, их применение точное такое же, как при использовании муки. Слои чеснока и опилок чередуются пока позволяет место ящика. Хранить можно на балконе или в погребе.

При использовании земли овощ надо подготовить. Его можно замотать в пищевую плёнку и несколько слоёв газеты. Затем можно закопать в землю в ящике, а сверху присыпать опилками или листвой. Срок хранения в этом случае значительно увеличивается, урожай можно уберечь до весны.

Окунание в парафин, маринование

Этот способ позволяет значительно увеличить срок хранения заготовок и препятствует распространению вредных микроорганизмов. Это один из самых действенных вариантов того, как сохранить чеснок зимой, чтобы не высох и не подгнил.

Предварительно надо очистить головки от верхних слоёв чешуи и обрезать остатки корешков.

Парафин растапливается на водяной бане, и чеснок поочерёдно окунают в жидкость. После подсыхания овоща, его укладывают в коробку или ящик и убирают в кладовку.

Применение банок лучший способ того, как хранить чеснок в холодильнике, места занимает немного и можно самостоятельно разделить весь урожай на более удобные объёмы.

Для приготовления маринада понадобится:

* соль 1,5 ст. ложки;
* зонтики укропа;
* 50 гр. 9% уксуса;
* ½ стакана сахара.

Чеснок необходимо очистить от шелухи, обдать кипятком и опустить ненадолго в холодную воду.

Для приготовления маринада в 1 литр воды засыпать сахар, соль и залить уксус. Довести содержимое до кипения.

Укроп разложить по банкам вместе с чесноком, затем можно разливать маринад, как только банки остынут, их можно убирать в холодильник.

Проблемы при хранении

Во время длительного зимнего хранения на дольках чеснока могут образовываться подгнившие места или образования плесени.

Для того чтобы этого не произошло необходимо точно соблюдать все правила первичной подготовки овоща.

После выкапывания его необходимо тщательно очищать от грязи и просушивать.

Все поражённые головки чеснока необходимо сразу же отделить иначе от них гниль перейдёт на здоровые участки.

Где хранить чеснок зимой в квартире, каждый выбирает сам, лучше всего для этого подходят кладовки, балконы и нижний ящик холодильника.

Оптимальная влажность для хранения составляет 70−80%, при слишком низкой или высокой, он либо прорастёт, либо сгниёт.

К выбору температуры тоже стоит подойти ответственно, самой подходящей будет 2−5 гр. С. Если хранить овощ в морозилке, изменяется его структура, а соответственно и вкусовые качества.