**Зимнее хранение овощей**

При соблюдении основных принципов, заготовленные корнеплоды сохранят свои витамины и не утратят полезные свойства. Овощи хранят на балконах, в погребах, ямах и холодильных камерах.

**Хранение в условиях погреба**

Хранение овощей до весны в надлежащем состоянии, требует определенных условий. Температура и влажность, должны поддерживаться постоянно. Влажность воздуха не ниже 95%, температура в пределах – 4C. Опытные садоводы хранят урожай в плотных полиэтиленовых мешках, морковь, свекла, долго не прорастают и не утрачивают свои свойства, если мешки не завязывать.

Плетеные корзины – отличный вариант для зимнего хранения картофеля, яблок. Воздушный поток, беспрепятственно проникает внутрь, овощи не подвержены процессу гниения, остаются надолго свежими.

Ящики с овощами, покрывают песком или опилками.

Хранение буртом – под картофелем. Морковь и свеклу высыпают в песчаную среду, прослаивают опилками, накрывают картофелем, картофель создает отличную среду для сохранения свежести корнеплодов.

**Балконное хранение**

Балконное хранение овощей, требует предварительной подготовки. При мягкой зиме, у многих заготовки хранятся в мешках, ящиках. Продвинутые садоводы, под хранение приспосабливают старые холодильники, выдвижные стеллажи. Морковь и свеклу, можно поместить в многослойный мешок из ткани, далее его упаковать в ящик не большого размера. Этот ящик, переместить в деревянную тару большего размера, таким образом, получается импровизированная камера. Пустоты заполняются утеплителем, можно воспользоваться древесными опилками.

Хранение в шкафах – наличие задней стенки не обязательно. Внутри шкафа всегда будет поддерживаться необходимая температура, отличный вариант зимнего хранения овощей. На полки можно установить ящики из дерева или пластика. Допустимо обшивание тары с обеих сторон утеплителем – пенопластом.

Основные требования к хранению в ящиках:

* овощи должны складироваться по типу товарного соседства. Совместимость, главное условие – лук и свекла не совместимы, яблоки и морковь так же. Причина – порча, заготовки не дотянут и до зимы;
* яркость света – необходимо регулировать, термоящик должен быть закрыт;
* газообмен - при соблюдении условий, сроки хранения увеличиваются.

При подборе ящика как тары, для балконного хранения овощей, желательно использовать ландезные с бортами 40 см., таким образом, на стеллаже их можно поставить один на другой. Для поддержания порядка, прикрепляют маркировку с указанием вида овощей и датой закладки и примерным сроком окончания хранения.