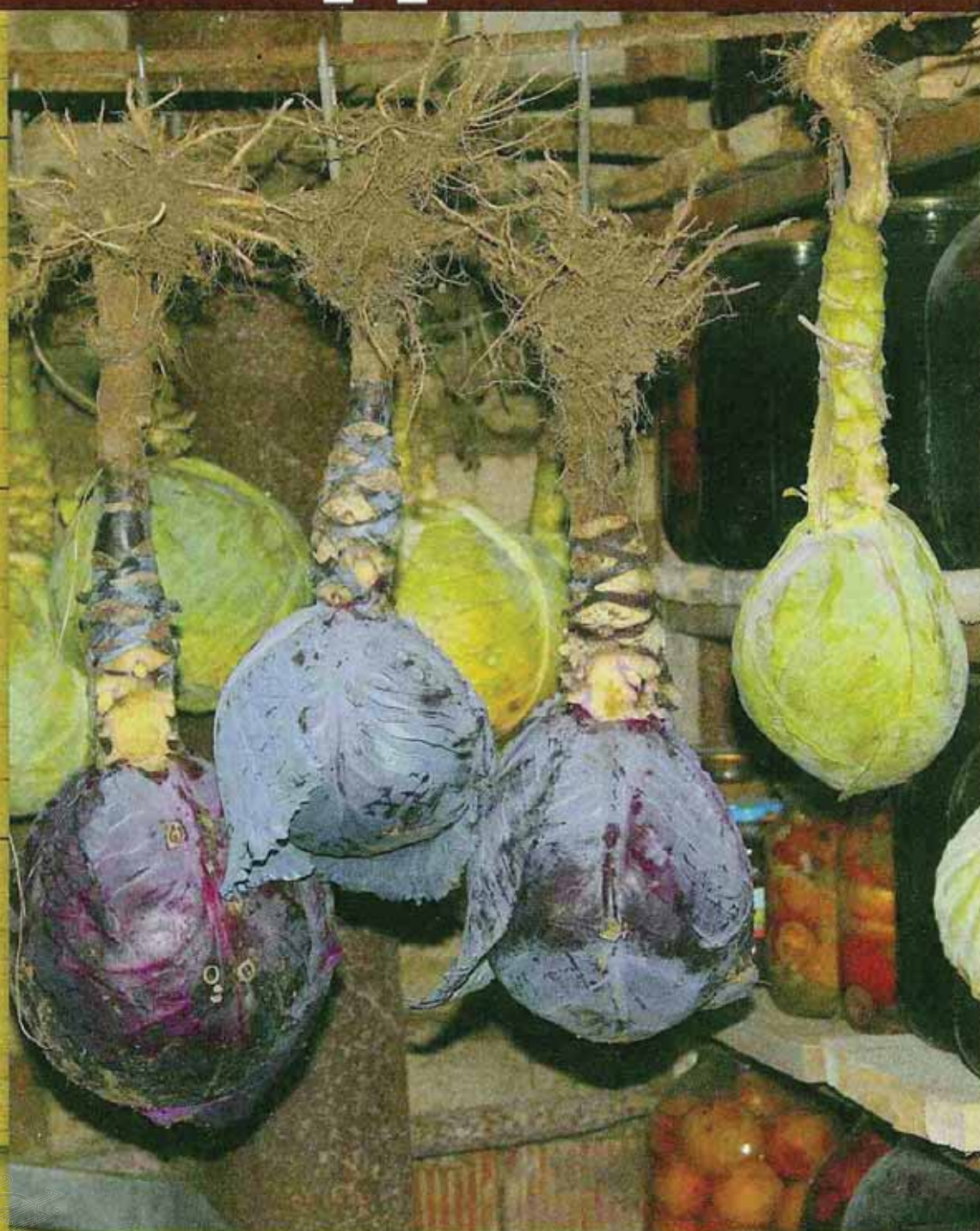


ХРАНИЛИЩА, ПОГРЕБА, ЛЕДНИКИ



Содержание

Лабаз сохранит запас.....	3
Что имеем, то храним.....	4
Вечная мерзлота.....	10
Побелим и окурим.....	12
Сырость погребу не товарищ	14
Каждому - свое.....	15
Балконный погреб.....	18
Мини-погреб	19
Траншеи и бурты.....	19

ЛЕГКО ВСПАШЕТ ОГОРОД ДАЖЕ БАБУШКА!



МОТОЛОПАТА МЛ-05 +

РЕКОМЕНДУЕТ СЕЛЬХОЗАКАДЕМИЯ.

1690 руб.

+

**бесплатно: окучник,
пропольник, борона**

оплата при
получении посылки

ИНСТРУКЦИЯ, ГАРАНТИЯ, ПОДАРКИ.

ЗАКАЗЫВАЙТЕ!

8(9510)94-94-94; 8(9510)99-99-90; смс-заказ: 8-937-2-777-77-2;
г. Ульяновск, 432026, ул. Полбина, 65 А (ОГ), НПО «Плоскорезы»

Фото на обложке Е.СОБОЛЯ.

Специальный выпуск газеты «ОГОРОД». СЕКРЕТЫ УРОЖАЯ, № 39, 2010 г.

ХРАНИЛИЩА, ПОГРЕБА, ЛЕДНИКИ

Главный редактор Т.Н.КУЗНЕЦОВА
Ответственный за выпуск О.В.ЛУГОВАЯ
Телефон (831) 432-98-16, e-mail: ogorod@gmi.ru

Учредитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

Издатель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

Адрес издателя и редакции: 603126,
Нижний Новгород, ул.Родионова, 192, корп.1
www.gmi.ru

Рекламное агентство

Телефон (831) 432-78-26

факс (831)432-79-07, e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации ответственность
несет рекламодатель.

Служба продаж

Телефоны: (831) 275-95-22, 439-00-54

e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок
Телефон (831) 434-90-44, e-mail: dostavka@gmi.ru

Распространение в Республике Беларусь

ООО «Арго-НН». Адрес 220030, г. Минск,
ул. К.Маркса, д. 15, офис 313, тел. 328-68-46

Газета зарегистрирована Министерством РФ
по делам печати, телерадиовещания
и средств массовых коммуникаций
Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № 77-7930 от 27 апреля 2001 г.

Подписано в печать 9 сентября 2010 г. в 16 часов
(по графику - в 16 часов).

Дата выхода в свет 1 октября 2010 г.

Тираж 15133 экз. Заказ № 1984.

Цена договорная

Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии
ООО «Альфа Медиа», 610014, г. Киров, ул. Щорса, д. 95, офис 108

Лабаз сохранит запас

Вырастить хороший урожай – полдела. Сохранить выращенное – почти то же самое, что собрать второй урожай. Хранение овощей и фруктов – целая наука. Для картошки, капусты, моркови, яблок и других даров сада-огорода желательно построить собственный «дом». Это знакомый всем подвал, погреб и даже большой «холодильник», которым пользовались наши предки, – ледник. А еще можно соорудить лабаз или бурт. Как правильно построить различные хранилища и поддерживать в них необходимый климат, и расскажет наш выпуск.



фото Н. ПЛАНКИНОЙ.

Что имеем, то храним

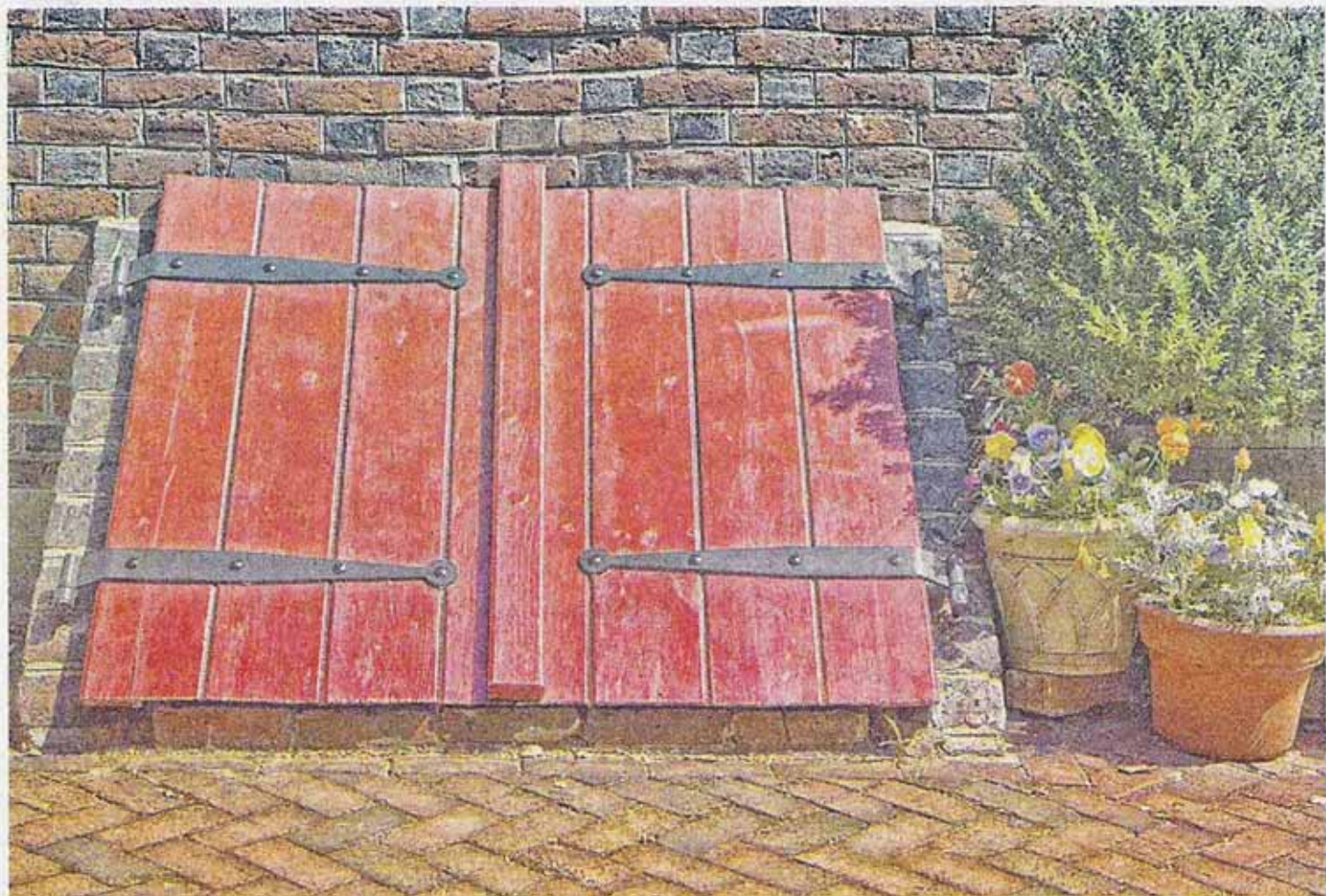
Хотя сегодня в каждом доме или квартире есть холодильник, а то и морозильная камера, но способы хранения, которыми пользовались еще наши предки, пригодятся и сегодня. Ведь выращенный на участке урожай не поместится в холодильник. Хранилища для овощей и фруктов могут быть постоянные или временные. **Постоянные – это подвалы, ледники, погреба.** Они могут быть как полностью заглубленные, полузаглубленные, так и наземные. Их размещают внутри помещений и сна-

ружи. Погреба устраивают не только в домах, на дачах, но и в гаражах, а также все чаще под лоджиями квартир первого этажа. **Временные хранилища – ямы, траншеи, бурты** – размещают обычно на садовых участках, на площадках, укрытых от холодных ветров и защищенных от попадания грунтовых и талых вод. Если хранилище было правильно построено и оборудовано, продукты в нем долго не портятся, не гниют и не усыхают, овощи и фрукты не теряют вкуса и запаха.

Погребок сух и глубокий

В прежние времена погреб строился отдельно от жилого помещения, но сегодня все чаще хозяева экономят и размещают хранилище под той или иной постройкой. **Но прежде чем приступить к строительству заглубленного погреба, необходимо знать уровень грунтовых вод и вид грунта, чтоб не нажить впоследствии**

проблем. Погреб будет сухим и прохладным (но не промерзающим), если грунтовые воды расположены низко – не менее чем на полметра ниже уровня пола погреба. В случае высокостоящих грунтовых вод защитить помещение от сырости можно хорошей гидроизоляцией, но лучше устроить выносной погреб. Также проблематично



Dreamstock.ru

сооружение погреба при глинистой почве, которая промерзает зимой, при сильном снеготаянии или при обильных дождях погреб может затопить, а кроме того, пучинистый грунт может разрушить сооружение.

Если у вас на участке плотный сухой грунт, то можно обойтись **заглубленным земляным погребом**. Построить его несложно, а эксплуатировать удобно. Он обеспечивает наиболее благоприятные условия для хранения овощей. Вначале копают котлован с небольшим наклоном стен глубиной около 1,5 м и укрепляют стен-

ки досками или горбылем. При желании обшивку можно сделать разборной, чтобы летом ее можно было вынести и просушить. Делают перекрытие с отверстием для лаза. Перекрытие гидроизолируют, утепляют и присыпают землей слоем 30 – 40 см. Отверстие для лаза закрывают двойной или хорошо утепленной дверью. Для спуска в погреб устанавливают надежную лестницу. Дно выравнивают, кладут на него слой глины и хорошенько утрамбовывают. Затем в основании пола насыпают слой щебня толщиной 5 см и заливают его горячим

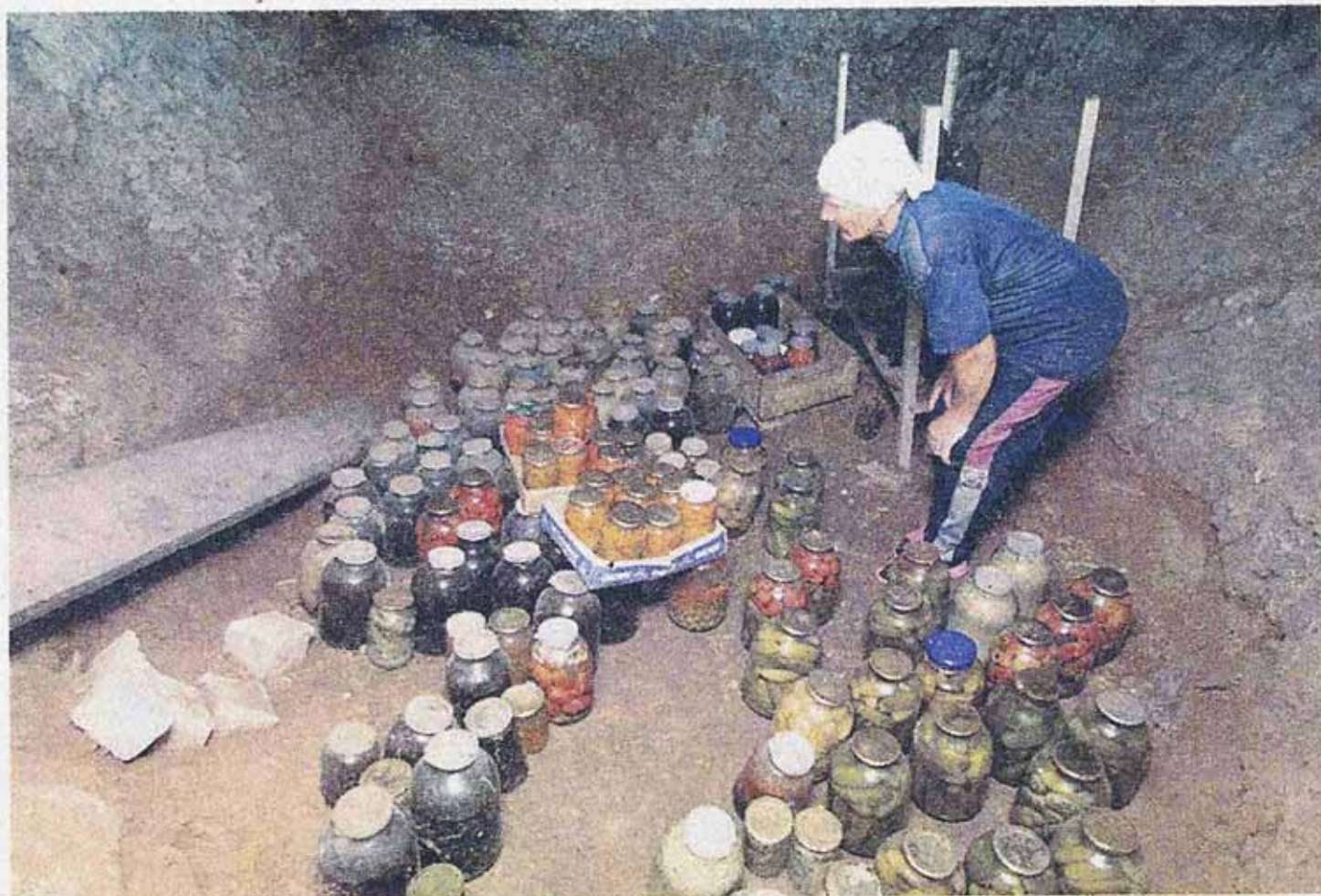


Фото Н.МОШКОВА.

битумом. Вот и готов погреб, если он, конечно, находится непосредственно под домом или гаражом, сараем. Если же стоит отдельно, то покрывают погребок крышей. Ее делают двухскатной, прямо до поверхности земли. Вокруг погреба копают водоотводную канаву глубиной 50-60 см. **При строительстве заглубленных погребов особенно важно теплоизолировать потолочную часть.** Для этого используют различные материалы: керамзит, стекловату, пенопласт, каменноугольный шлак. **Помещение обязательно оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией.**

Можно соорудить **полузаглубленный погреб**. Для него котлован может быть поменьше в глубину, чем для полностью заглубленного — 70-100 см. **Такой погреб строят на влажном грунте.** Как правило, стены делают кирпичными (используют красный кирпич). В сухих местах допускается возводить шлакобетонные стены с обязательным оштукатуриванием с обеих сторон цементным раствором. Перекрытие полузаглубленного погреба делают из пиломатериалов, затем укладывают сверху слой глины и застилают толем или рубероидом.

Подвал чаще всего находится под каким-то помещением. Это хранилище, пол которого находится ниже уровня земли более чем на 0,5 своей высоты. Если же большая часть этого помещения находится выше уровня земли, то это — **полуподвал**.

Если грунтовые воды подходят очень близко (на болотных, торфяных почвах), **погреб** делается **надземными**, высотой около 2 метров. Их также называют по-старинному лабазми. Его не трудно построить и обходится он дешевле заглубленного погреба. Вначале необходимо разметить основание погреба, снять дерновой слой и вынуть грунт на глубину

● **Знай!**

Самые подходящие стены для погреба из хорошо обожженного глиняного кирпича. Бетонные стены долговечны, но они сильно сушат воздух и тем создают неблагоприятный микроклимат. Деревянные бревенчатые стены менее долговечны, но при хорошей гидроизоляции и правильном уходе могут служить до 50 лет.

● **На заметочку**

При бетонных стенах в погребе необходима тщательная гидроизоляция, иначе овощи и фрукты могут завянуть.

20-50 см. Над котлованом монтируют плотный деревянный каркас, лучше двойной, с промежутками между стенками 25-30 сантиметров. Потолочное перекрытие и стенки делают из досок, обработанных антисептиком, очень хорошо утепляют, используя те же материалы, что и в заглубленных погребах (опилки, лесной мох, мелкий керамзит). Снаружи стены обшивают рубероидом или оргалитом. Для обеспечения лучшей гидроизоляции все сооружение покрывают толстой полиэтиленовой пленкой, на которую еще накладывают слой земли и дерна или сеют траву. Это делается для того, чтобы обеспечить внутри постоянный уровень температуры и влажности. С торцевой стороны погреба устанавливают дверь, в одной из стен делают отверстие для вентиляции. По периметру стен необходимо устроить отмопку из глины и щебня и выкопать водоотводную канаву.

Золотое правило

● Для поддержания постоянной температуры в погребе обязательно устраивают приточно-вытяжную вентиляцию. Нижний конец приточной трубы располагается примерно на уровне пола, вытяжной - на уровне потолочного перекрытия. Верхний конец вытяжной трубы должен быть выше приточной на 1,5-2 метра. Эта разница в уровнях обеспечивает более интенсивную вентиляцию.

● Труба приточной вентиляции должна быть цельной, гладкой, лучше асбестоцементной или из оцинкованного железа, около 20 сантиметров в диаметре. Для того чтобы в ней не образовался иней, капли влаги, ее надо хорошо утеплить войлоком, шлаком, антисептированными опилками или другими материалами.

● Для обеспечения воздухообмена площадь сечения вытяжной трубы надо делать несколько больше

(на 10–15%), чем приточной. Как приточная, так и вытяжная трубы снабжаются заслонками, при помощи которых регулируется воздухообмен.

● Вытяжная труба должна заканчиваться устройством, предупреждающим попадание осадков в подвал и усиливающим тягу воздуха (нечто вроде дымника у трубы).

● В погребах, где нет приточно-вытяжной вентиляции, в период хранения плодов открывают люки (в заглубленных погребах) или двери (в надземных погребах) ежедневно на 15-20 минут при любой температуре наружного воздуха.

● У естественной вентиляции есть много недостатков, поэтому лучше всего установить в приточной или вытяжной трубе вентилятор. Мощность вентилятора рассчитывают из возможности 30-40-кратного обмена воздуха в подвале в течение часа.

● Советик

Не все овощи и фрукты любят и могут (перенимают чужие запахи) храниться вместе, кроме того, у них могут быть разные требования к температуре и влажности. Поэтому лучше соорудить многосекционный погреб. Посередине делают закрома для раздельного хранения картофеля, корнеплодов и для бочек с соленьями. В стенах размещают ниши, оборудованные полками и дверками с вентиляционными отверстиями в нижней части.

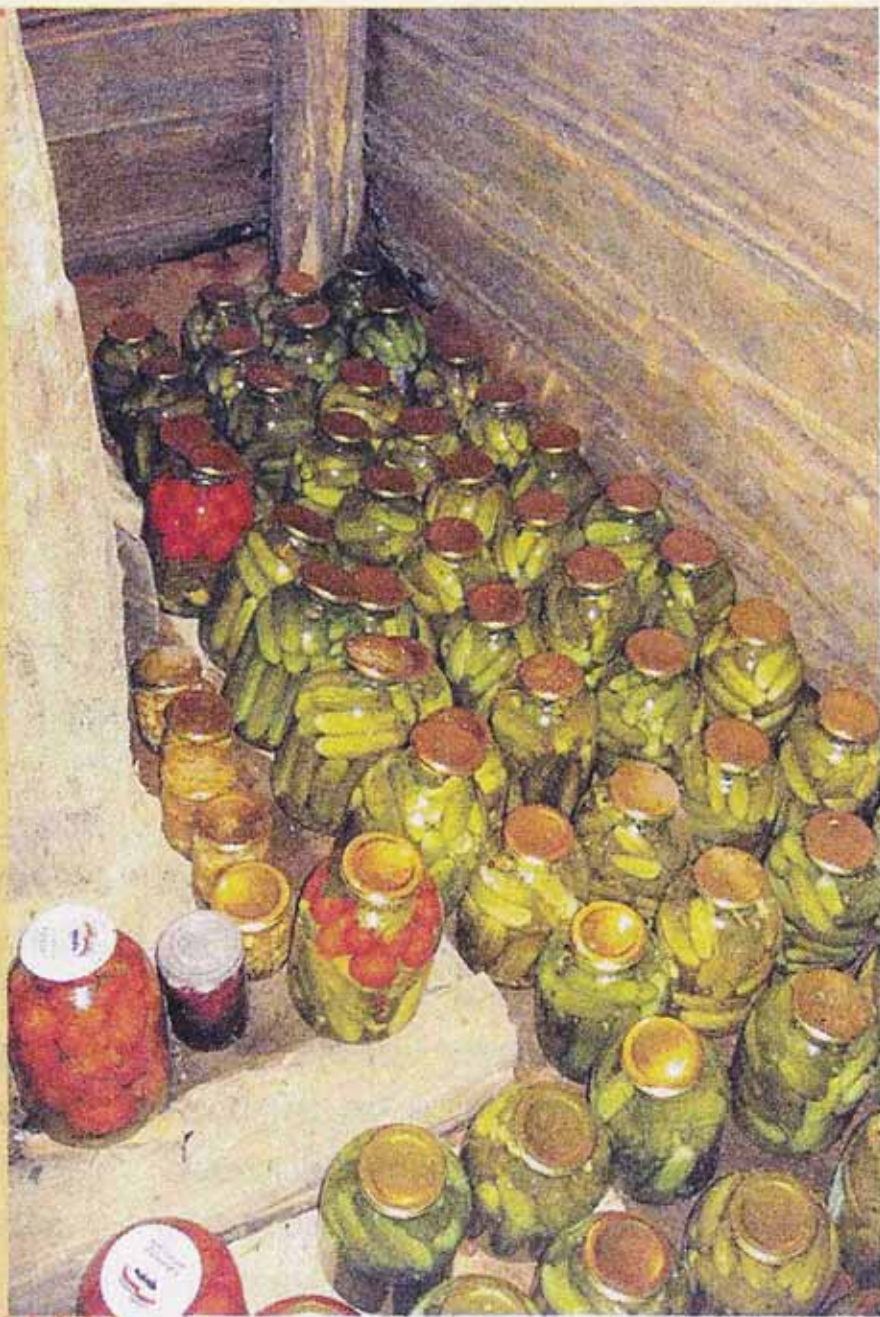


Фото В. КОМАРОВОЙ.

Стены и дно котлована можно бетонировать, на бетон обязательно настилают деревянный пол. Внутри размещают стеллажи, поддоны и прочее.

Если у вас на участке есть холм или небольшой ров, то они облегчат сооружение погреба. В них выкапывают тоннель, в котором устанавливают каркас. Расстояние между стенками тоннеля и каркасом (пазухи) засыпают землей. Дверь с

утепленным боксом делают со стороны входа в тоннель. Наиболее рационально используется земля, если погреб расположен на косогоре. При этом он довольно хорошо защищен от грунтовых вод, а объем земляных работ значительно меньше. По склону выше погреба на расстоянии 3-5 м проводят водоотводящую канаву глубиной не менее 70-80 см. Канаву копают наискосок склона.

«Вечная мерзлота»

Сегодня в нашем распоряжении есть морозильные камеры, а наши предки обходились без них и при этом запасы у них сохранялись не хуже, чем сегодня. Выручал **ледник**, об устройстве которого сегодня знают немногие. Иметь подобное сооружение на участке очень выгодно. Любой продукт в нем будет храниться долго, не промерзая, как в морозильной камере, и не портиться. **Ледник представляет заглубленное в землю помещение с погребницей и ледохранилищем.** Ледники делят на три типа: с нижней, боковой и верхней засыпкой льда. Самая простая – с верхней засыпкой. Но в этом случае намного усложняется система отвода воды. Место для ледника выбирается в отдалении от уборной, мусорной ямы и других санитарных объектов. Сначала роют яму нужного вам размера, хотя самые оптимальные – длиной 1,5-2,2 м, шириной 2 и глубиной 2,2-2,5 м. Стены подземного ледохранилища можно сделать из кирпича или бетона толщиной 12-15 см. Состав бетона – 1:2:4, где 1 часть цемента марки 300 или 400, 2 части песка и

4 части – щебня. Укладывать бетон в опалубку нужно сразу, без перерывов, чтобы избежать образования «слабых мест», где уложенные в разное время слои бетона будут соединяться. Опалубку для изготовления (залливки) стен ледохранилища изготавливают следующим образом. Измерив длину, ширину и глубину ямы, выкопанной под ледохранилище, сбивают из досок толщиной не менее 20 мм четыре щита, каждый из которых на 30 см короче соответствующего размера ямы. Доски в щитах должны быть тщательно подогнаны одна к другой, чтобы бетон не вытекал из опалубки сквозь щели. Сбивают опалубку, то есть соединяют все 4 щита вместе, изнутри, чтобы не уменьшать толщину будущих бетонных стен. После застывания стен ледника (в летнее время опалубку с них можно снимать на 3-4-е сутки после бетонирования) заливают бетоном пол. Также можно использовать кирпич или булыжник. **При этом необходимо сделать отверстие в полу для стека талой воды.** Кровля погреба делается из досок и сверху (снаружи) оби-



Dreamstock.ru

● На заметочку

Чтобы летом лед в леднике таял медленнее, погреб располагают входом на север, защитив его навесом. Полезно обсадить погреб-ледник деревьями, дающими тень, и кустарником.

вается слоем рубероида, после чего и стены, и кровля обвалываются слоем земли толщиной в 40 см. Потолок обивается тонкой дранкой и обмазывается глиной, перемешанной с соломой. В верхней части ледника — погребнице — устанавливают полки для хранения продуктов. В ледохранилище великолепно сохраняются картофель, другие овощи и особенно яблоки. Ледник оборудуется вентиляционными трубами: вытяжной, размещаемой под потолком, и приточной, которая должна начинаться на 0,5 м выше пола погребницы. Разная высота расположения труб обеспечивает хороший воздухообмен. **Загружают ледник один раз в году — в конце зимы.** Лед в ледохранилище укладывают круп-

ными кусками. Заготовленные в морозную погоду, они должны полежать на открытом воздухе два дня. Куски льда лучше всего брать пилеными, а не ломаными и укладывать в ледохранилище вертикально, по возможности вплотную друг к другу. Промежутки заполняются мелким колотым льдом или снегом. Для набивки ледника можно использовать при необходимости и достаточно уплотненный снег. Чтобы лед сохранился как можно дольше, его покрывают слоем опилок, стружек или рогожками.

Талую воду отводят из ледохранилища двумя способами. Если погреб вырыт в плотных глинистых грунтах, то в основании ледохранилища устраивают водосборный приямок (колодчик), откуда талая вода через трап с гидравлическим затвором попадает в трубу и отводится в пониженные места или в водосборный колодец. В песчаных грунтах водосборный приямок углубляют в грунт

● Знай!

Главное при возведении погреба - это качественная гидроизоляция.

на достаточную глубину, куда и стекает талая вода, то есть делается своего рода вертикальный дренаж в виде скважины. **Вертикальный дренаж более надежен для отвода талой воды и гигиеничен.**

Побелим и окурим

Чистота – залог здоровья не только человека, но и обязательное условие при хранении овощей и фруктов. **Прежде чем убрать урожай в «закрома», их следует хорошенько продезинфицировать.** Проводят эту работу за месяц до закладки продукции на хранение. Самый распространенный способ дезинфекции - побелка свежегашеной известью или использование паров, образующихся при гашении извести. Сначала помещение хранилища тщательно очищают от остатков плодов и различного мусора. Затем берут 2-3 кг негашеной извести, засыпают в бак или бочку, заливают во-

дой и оставляют в погребе. При этом помещение (в том числе и вентиляционные отверстия) должно быть закрыто. Работу проводят в защитной одежде, обуви, очках, перчатках, не едят и не курят в это время, ведь пары извести очень вредны для здоровья. После окончания работы нужно быстро покинуть помещение, сняв одежду и тщательно с мылом вымыв лицо и руки. Хранилище оставляют закрытым на 1-2 суток, после чего его хорошенько проветривают. Подобную операцию проводят 2-3 раза с перерывом в неделю. Затем белят полки и стеллажи известью, смешанной с медным купоросом, – для этого берут 1,5

кг негашеной извести и 1,5 кг медного купороса на 10 л воды. Земляные полы посыпают извешкой. Деревянные части и пол хорошо обработать зеленым мылом или 4%-ным раствором железного купороса. Кроме того, обработке подлежит и инвентарь хранилища. **Деревянные полки, ящики, закрома хорошенъко промывают горячей водой с мылом или содой и просушивают на солнце. Пораженные грибом места на деревянных конструкциях выжигают паяльной лампой или газовой горелкой.**

Кроме извести при обработке хранилищ используют **окуривание сернистым газом**. Для этого небольшие горки серы раскладывают на железных листах с валиками (чтобы она не растекалась), обливают денатурированным спиртом и зажигают. Проводят окуривание только при температуре не менее 15-16°C, так как окуривание при более низкой температуре неэффективно. Человеку следует также быстро покинуть помещение и тщательно его закрыть. Поскольку сернистый газ ядовит для людей и животных, поэтому дезинфекцию газом нельзя проводить в подвалах, расположенных под садовым домиком,

имеющим совмещенными пол и потолок. После 4-5 часов окуривания хранилище открывают и тщательно проветривают.

Еще один известный способ дезинфекции – опрыскивание формалином. Для работы берут 1 л 40%-ного состава на 40 л воды. Как и в случае с известью, серным газом, при обработке следует соблюдать все меры предосторожности. Обработывают помещение при температуре не ниже 16-18°C и при большой влажности – тогда это принесет результат. Помещение также после обработки закрывают на 1-2 дня. А затем хорошенъко проветривают и просушивают.

● **Знай!**

Врагами овощей и фруктов в хранилищах являются не только плесень, грибки или насекомые, но и грызуны. Чтобы мыши и крысы не оставили вас без запасов, все норы заполняют битым кирпичом, стеклом или цементом. Приточную и вытяжную вентиляцию обязательно закрывают мелкоячеистой металлической сеткой.

Сырость погребу не товарищ

Для поддержания определенной температуры и влажности в погребе желательно установить термометр и психрометр. Если воздух будет сухим и теплым, овощи и фрукты начнут портиться, сморщиваться. Лучшая относительная влажность воздуха при хранении – 90-95%. Для повышения влажности воздуха в помещении необходимо поливать пол, а если допускает материал, то и стены. Повышение влажности сопровождается появлением капель воды и плесени, возникновением запаха затхлости. Овощи и фрукты при таком хранении начинают быстро гнить. Если не заботиться об устранении влажности, можно полностью лишиться запасов. Чтобы избавиться от повышенной влажности, нужно проветрить хранилище. Одновременно в погреб вносят ведро с негашеной известью, крупной поваренной солью или древесным углем, которые впитывают влагу. При регулировании температуры в погребе, кроме термометра в помещении (посередине погреба на высоте 1,2-1,5 метра от пола),

● Знай!

Если в погребе не загорается спичка или гаснет свеча, это говорит о загазованности погреба. В этом случае его надо тщательно проветрить, создать циркуляцию воздуха. Для этого в помещение можно внести ведро с горящими углями или устроить ток воздуха, быстро опуская и поднимая через люк на веревке старое одеяло или сноп соломы.

устанавливают и наружный на северной стороне здания. Когда наружный термометр начинает показывать температуру ниже, чем внутренний, открывают заслонки в вентиляционных каналах или включают вентилятор. Обычно делают это вечером или ночью. Когда наружная температура начинает расти, заслонки закрывают, вентиляторы выключают. В теплые дни нужно исключить возможность повторного согревания хранилищ.

Каждому — свое

Разные овощи и фрукты требуют своего способа и места хранения.

Картофель хорошо хранится при температуре $+2...+3^{\circ}\text{C}$ в подвалах, погребах при относительной влажности воздуха 80-90%. Обычно клубни засыпают в ящики слоем не выше метра. Если нет специального хранилища, картофель можно хранить и в яме. Ее выкапывают глубиной до 2 м, выбирая возвышенное, не заливаемое водой место. Картофель (200-250 кг) загружают слоем до 1 м, сверху засыпают сухим песком слоем 10 см, а затем яму заполняют до краев сухой землей. При наступлении холодов яму утепляют, насыпая сверху опилки, торф, листья или землю слоем до 50 см.

Морковь, свеклу, петруш-

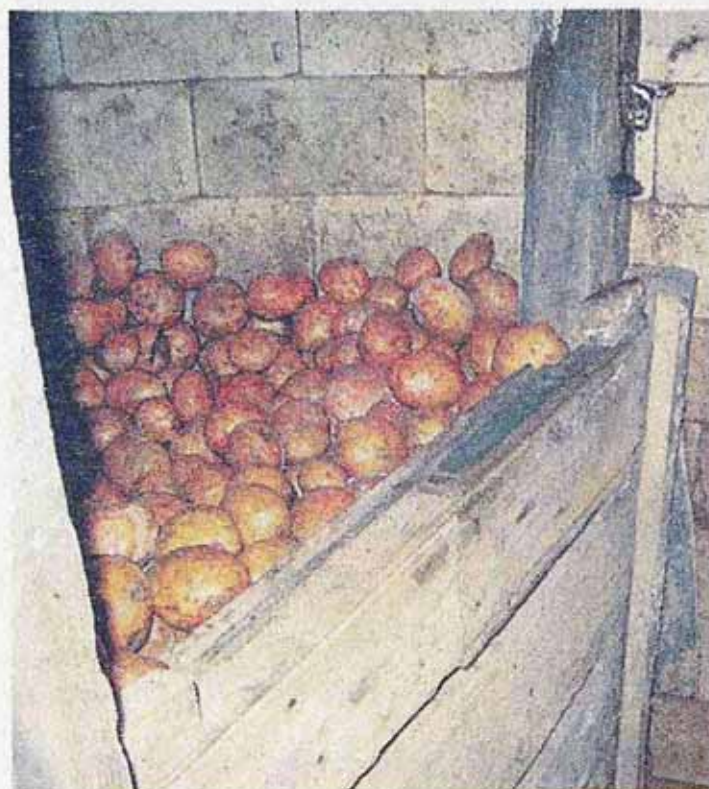


Фото В. КОМАРОВОЙ.

ку и другие корнеплоды хранят при температуре от $0...2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 85-95%. Морковь и петрушка предпочитают храниться в деревянных ящиках с влажным песком. Тогда они остаются свежими, сочными, несморщенными, словно только что выкопанными. Перед укладкой корнеплодов насыпают песок слоем 3-5 см, на него — ряды корнеплодов, чередуя их со слоями песка 1-1,5 см. Высота штабеля 60-70 см, ширина до 1 м. В ящиках корнеплоды переслаивают с песком до самого верха. **Свеклу, брюкву, репу, редьку, пастернак** хранят навалом в закромах или ящиках.

● Советик

Картофель хорошо хранить вместе со свеклой. Для этого корнеплоды свеклы или смешивают с клубнями картофеля или кладут свеклу сверху.



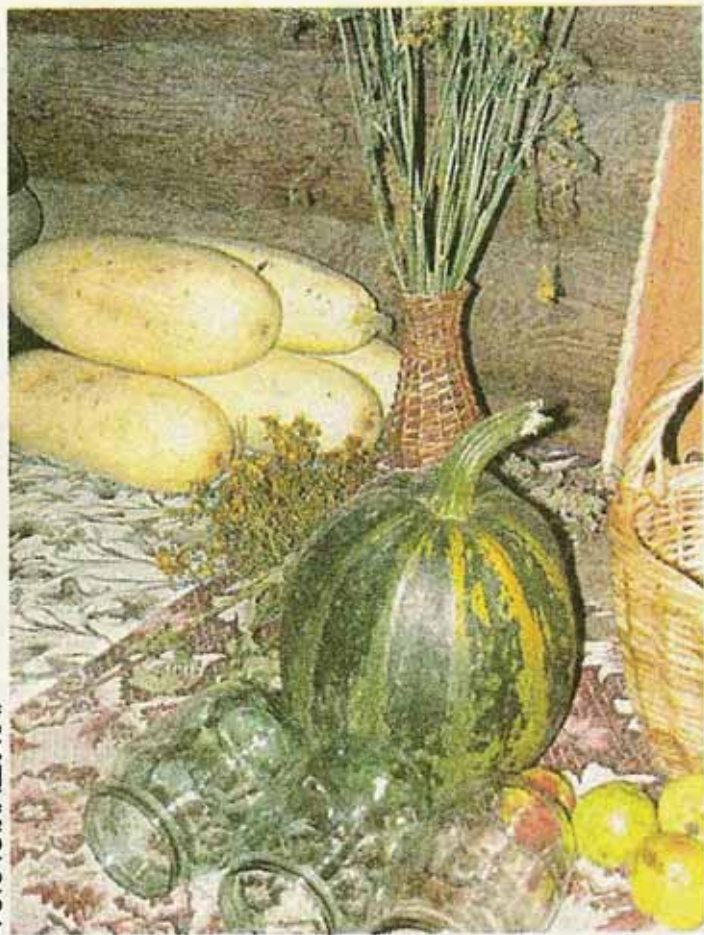
Капуста требует к себе такого отношения: температуры — $+1...-2^{\circ}\text{C}$ и влажности воздуха 80–90%. При уборке кочаны закладывают на хранение обязательно с 2-3 кроющими зелеными листьями. Огородную барыню лучше подвешивать головой вниз или уложить кочерыжками вверх на полках в 2-3 слоя для лучшего притока воздуха. Капусту цветную, брюссельскую, кольраби месяц хранят в холодильнике или холодильнике при температуре около 0°C . При обычной комнатной температуре она сохраняет первоначальные качества не более трех суток. Цветную капусту необходимо хранить в темноте.

● На заметочку

Песок, который используется при хранении, желательно каждый год менять или хорошенько прокалить его на солнце.

Лук репчатый помещают в решетчатые ящики, корзины, которые ставят в подвал или погреб при температуре $0...+1^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 80-85%. Но лучше всего лук все-таки хранится в тепле. Недаром наши предки заплетали луковые косы и вешали их на кухне. Лук-севок после просушивания необходимо





хранить в деревянных ящиках слоем 8-10 см при температуре 18...20°C.

Тыквы, кабачки вместе с плодоножкой можно хранить в подвале, погребе и даже в обычных комнатных условиях продолжительный период.

Томаты можно сохранять в свежем виде в течение двух месяцев при постепенном дозаривании. Для этого здоровые, без повреждений, плоды снимают с куста зелено-

зрелыми или желтовато-бурыми и укладывают в небольшие ящики плодоножками вверх. Помидоры пересыпают сухим сфагновым торфом или мелкой стружкой. Некоторые огородники помидоры не переслаивают. Самая оптимальная температура хранения 12...15°C. При большей температуре томаты покраснеют быстрее.

Хрен (корневища), прикопанные в траншее на огороде осенью, можно хранить до весны, без потери технологических качеств. В подвалах или погребах их держат прикопанными во влажном песке при температуре около 0°C.

Яблоки лучше всего остаются свежими при хранении в ледниках и погребах, набитых снегом. Пригодны также про-

