**СЕКРЕТЫ ХРАНЕНИЯ ТЫКВЫ ОТ ВЕРЫ КАМЕНСКОЙ**

У меня часто спрашивают: «Подскажите, а каким средством ЭМ Вы обрабатывали тыкву и кабачки дома для хранения, как часто и в каком разведении? Какие сорта тыквы и кабачков лучше брать для хранения дома?»

Хочу ответить на все эти вопросы.

Тыква – удивительный плод, радующий нас разнообразием красок и вкуса! Является кладовой веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности нашего организма. А также источником получения лечебных препаратов. Преимущество тыквы в способности утолять жажду и легко усваиваться организмом. Мякоть содержит большое количество пектиновых веществ, органические кислоты, витамины и микроэлементы. Концентрирует цинк. Семена тыквы не только вкусные, но и полезные, содержат 50% жирного масла, каротин.

Тыква хороша для лечебного и диетического питания. Это живой продукт, подарок природы, дающий нам всё необходимое для сохранения здоровья!

Тыкву, как правило, мы употребляем в холодное время года. А значит, она должна у нас хорошо храниться. Длительное хранение имеют сорта крупноплодной и мускатной тыквы. Для Сибири больше подходят сорта крупноплодной тыквы, период созревания у них короче, а сроки сохранения вкусовых качеств довольно большие.

Эти сорта идеально хранятся даже в помещении – за счёт толстой коры и толстого хвостика (его оставляют при уборке). Но даже в средней полосе России большинство сортов полностью не успевают вызреть и их нужно дозаривать в помещении 2-3 месяца.

Сибирские производители семян – Семена Алтая, Сибирский сад, ООО АТФ АГРОС – предлагают нам семена раннеспелых крупноплодных тыкв сроком хранения от 3 до 8 месяцев, адаптированных к нашим природным условиям. Это сорт Сластёна, Лечебная, Зимняя сладкая, Волжская серая, Медовая каша, Крошка и т.д. Все они с отличным вкусом и хорошей лёжкостью.

Самая поздняя тыква – мускатная, она и самая вкусная, перед употреблением должна «отлежаться». Как правило, эти тыквы употребляют в пищу не раньше декабря. Это сорта Мускатная, Витаминная, Арахисовое масло, Мускат де Прованс и др.

Тыква мускатная Сибирская малышка – исключение, она созревания Среднеспелая. Её можно высаживать в землю пророщенную в улитке или с хорошо проклюнувшимся росточком.

Хорошо хранятся вызревшие тыквы, поэтому по климатическим условиям следует выращивать тыкву через 20-30 дневную рассаду.

Самый скороспелый вид тыквы – Твердокорая. Плоды разных сортов этого вида убирают первыми в августе – сентябре. Они не отличаются особым вкусом и лёжкостью. Если, разрезав тыкву в ноябре или в декабре, Вы увидите проросшие семена, то это Твердокорая тыква.

К сожалению, не все производители указывают на пакетах вид тыквы, но её можно узнать по плодоножке во время роста. Она короткая, волосистая и колючая. Но у Твердокорой тыквы есть и хороший плюс – очень вкусные семена.

И самым ярким и интересным сортом является тыква ГОЛОСЕМЯННАЯ. Её семена не образуют твёрдой оболочки – только ядра. Из них и получается тыквенное масло. Это среднепоздний сорт. Мякоть оранжевая, плотная, сладкая. Производитель Семена Алтая обещает высокие вкусовые качества и отличную лёжкость.

**3 обязательных правила, соблюдение которых гарантирует длительное хранение тыкв:**

1. Хранить при температуре 2-22 градуса.

2. Не давать плодам соприкасаться. При недостатке свободного места прокладывать их картоном, журналами и т.д., пробрызгать [Эмикс-О](https://argobaikal.ru/goods/%D0%91%D0%B8%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%82-%D0%B1%D1%8B%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9-%D0%AD%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D1%81-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%86%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82-25-%D0%BC%D0%BB?from=YWZh) или [Эмикс минеральный](https://argobaikal.ru/goods/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%86%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D0%B7%D0%B0%D1%89%D0%B8%D1%82%D1%8B-%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%AD%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D1%81?from=YWZh) – 1 ст. ложка на 1 л.

3. Хранить, исключая прямой солнечный свет.

На фото Мускатная тыква, разрезала 25.02.22 г. Специально сняла с апельсинами. Цвет как и у апельсинов, значит много каратина. Сладкая, с ароматом арбуза. Выращена с использованием ЭМ-препаратов, хранится в прихожей. Пробрызгиваю периодически Эмикс О.

Хочу еще рассказать о тыкве «БАТТЕРНАТ». Для российских огородников эта тыква уже не диковинка, но до сих пор не теряет своей популярности.

Ее плоды имеют форму груши или (по словам некоторых) гитары ( в разрезе). Имеет небольшую массу плода от 1 до 3 кг. Мягкую кожуру и очень приятный вкус. В нашем семенном списке появилась сравнительно недавно.

Один американский овощевод - любитель решил получить тыкву с хорошими вкусовыми качествами и небольшого размера. Свои опыты по скрещиванию он начал проводить с сортами мускатной и дикорастущей африканской тыквы. Плоды своих трудов он отправил специалистам-профессионалам. Т.е. дали высокую оценку качеству плодов. Мякоть имела приятный ореховый привкус, была сладкая и ароматная. А на срезе была гладкая, как масло.

Ученые ее назвали Butternut, что в переводе означает -масляный орех. У нас же прижилось название Баттернат. Чем же хороша эта тыква? Самым главным ее качеством, на мой взгляд, является то, что она совместила в себе прекрасный вкус мускатной тыквы и плодовитость от дикой африканской. От нее же она сохранила в себе хорошую лежкость, до 6 месяцев в условиях квартиры. Сорт считается высокоурожайным т.к. образует более 20 плодов. Для этого нужно после 2 листа прищипнуть плеть.

Моя подруга , используя при выращивании Эмикс минеральный ( подкормки каждые 2 недели - 1 ст. ложка на ведро воды), с одного растения, выращенного через рассаду, осенью убрала 39 тыкв.!!! И это в Новосибирской области, в открытом грунте!

Тыква Баттернат кроме своих потрясающих вкусовых качеств обладает еще и полезными свойствами. Каротина в ней в 2-3 раза больше,чем в моркови. Есть и омега-3 .Богата витаминами, макро и микроэлементами.

Хотите сохранить молодость- употребляйте тыкву! Хотите иметь крепкие кости и подвижные суставы- употребляйте тыкву!

РЕЦЕПТЫ ИЗ ТЫКВЫ.

***Пастила.***

Тыква 1,5 кг.

Сахар-200 гр.

Лимон 2 шт.

Мед -3-4 ложки .

Тыкву нарезать или натереть на терке, добавить сахар .Дать всей этой массе настояться и выделить сок. Варить на малом огне до готовности тыквы. Добавить сок из лимонов, еще проварить. Сбить блендером, остудить и нанести на смазанные маслом листы. Слой не более 1 см. Сушить в духовке или сушилке при 60-70 градусах 5-7 часов. Разрезать на пластины. Хранить в бумажных пакетах.

2 вариант -вместо сока лимона использовать курагу 150 -200 г.

***Тыквенная каша.***

Рецепт взят из журнала 1000 советов дачнику. 600-700 г. Тыквы, 1 литр молока, 1/3 стакана пшена, 0,5 ст. риса. Варить до полной готовности риса и пшена добавить 1 десертную ложку сливочного масла. А в конце варки одно взбитое сырое яйцо вылить в кастрюлю, немного проварить -и каша готова! Яйцо придает каше пикантный вкус (Рецепт Анны Муравцевой).

***Официальный представитель НПО «АРГО ЭМ-1» на Алтае Вера Каменская***