

Угадай-ка

Растет она в земле,
Известна – в целом
мире.

Частенько и
Красуется в мушкетере

картошк

а

Использование





**Уборка
картофел
я**

Уборка урожая и закладка на хранение

- О готовности к уборке говорят следующие показатели: легкое пожелтение ботвы, поникшие стебли, которые свидетельствуют о прекращении роста клубней. Если остаются сомнения, то определить готовность к уборке можно, подкопав один куст. Если клубни легко отделились от столонов, а кожура на них не сдирается, когда на нее нажимаешь пальцем, значит, они вызрели.
- За неделю до уборки удаляется ботва, чтобы окрепла кожура клубней.
- Выкопанный картофель обычно обсушивают в течение 1-2 часов. Более продолжительное обсушивание нежелательно, что может вызвать солнечный ожог кожуры.



Признаки созревания клубней

Пожелтение листьев растения, усыхание ботвы

Образование на клубнях плотной кожуры



Уборка урожая

Картофель убирают в начале сентября.

Своевременная уборка – залог долгого хранения картофеля.



Уборка картофеля (механизированная)





Уборка картофеля

(ручная)



Подготовка поля к уборке картофеля

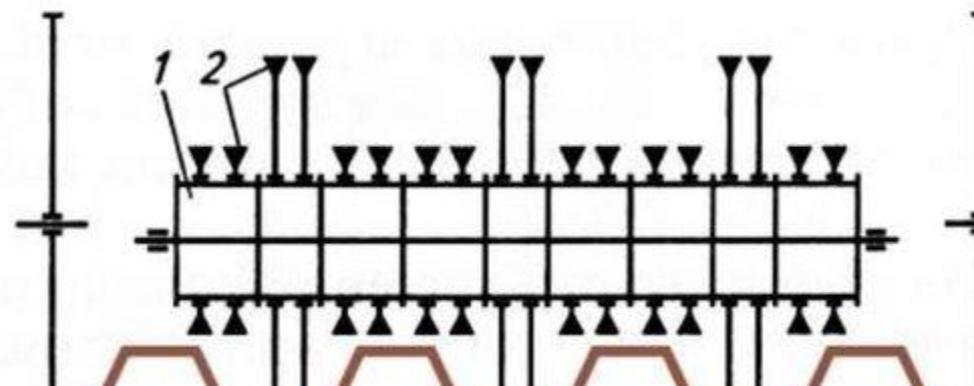
Удаление ботвы ускоряет созревание клубней, облегчает работу уборочным машинам, снижает потери и повреждение клубней в процессе уборки.



Оптимальный срок уничтожения ботвы за 7 - 10 дней до начала уборки.

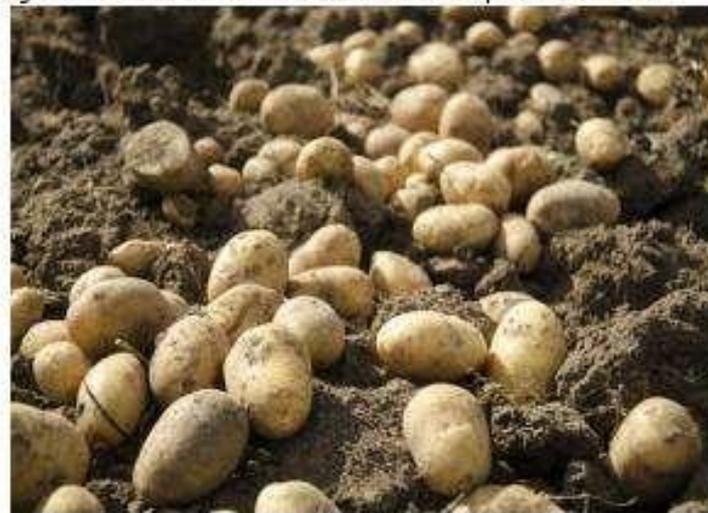
Схема ботводробителя:

- 1 – роторный барабан;
- 2 – шарнирно



Хранения картофеля

- ▶ Для того чтобы обеспечить качественное долгосрочное хранение картофеля, необходимо его предварительно правильно подготовить. Поскольку после уборки некоторые корнеплоды получают повреждения и подвержены риску заболевания, им важно обеспечить подходящие условия для восстановления.
- ▶ В связи с этим, технология хранения картофеля включает в себя три этапа:
- ▶ На первом этапе картошка хранится после уборки на протяжении полумесяца при температуре от 15 до 18°C
- ▶ Второй этап длится 10 дней, и температура хранения картофеля составляет от 12 до 14°C
- ▶ На третьем этапе картошка закладывается уже на постоянное сохранение.



Хранение

Для хранения картофеля пригодно сухое прохладное темное помещение, лучше всего подвал или погреб, который не промерзает



Хранение картофеля.

- Температура для хранения картофеля - +2 +3 градуса
- Лучшее место для хранения картофеля - погреб или подвал или другое, которое должно быть сухое, прохладное, темное, не доступное морозам и дождям.
- В городских квартирах - кладовая комната или утепленная, обязательно непромерзаемая лоджия или балкон.
- Использовать деревянные решетчатые поддоны для обеспечения циркуляции воздуха.
- Можно хранить в мешках из натуральных тканей.



Технологическая карта

<p>Ведро для сбора картофеля ставим между кустами, сбоку от себя</p>	
<p>Лопату втыкаем, отступая на 15см от куста</p>	
<p>Нажимаем на плечико лопаты ногой и выкапываем куст</p>	
<p>Собираем картофель на поверхности почвы</p>	
<p>Проверяем лунку, где рос куст, выбираем картофель, который остался под землей. Проверив лунку, переходим</p>	