

Інструкції зі збору



Збирайте лише стиглі ягоди

Дайте ягодам дозріти, перш ніж починати збір. Немає сенсу збирати їх сирими, оскільки дозрівання не продовжиться після збору. Уникайте збору ягід, які явно пошкоджені.

Дошовою осінню ягоди можуть бути вражені різними грибковими або бактеріальними захворюваннями. Ягідна промисловість купує ягоди в сирому стані, оскільки було помічено, що так вони краще зберігаються.

Збирайте в суху погоду

Ягоди збирають лише в суху погоду, і перед збором добре дати ранковій росі випаруватися.

Ягоди краще зберігаються, коли їх збирають сухими, і мають менше відходів. Ягоди, які колись замерзли, також не слід збирати. Чорниця особливо чутлива до морозу.

Збирайте в чистих місцях

Добре уникати збору дикорослих ягід, наприклад, вздовж доріг, у районах жвавих міських районів, поблизу забруднюючих промислових підприємств та опалювальних установок тощо, а також у районах, де використовувалися добрива та отрути.

Використовуйте відповідні та чисті інструменти під час збору

Збирайте ягоди в кошик або відро, ніколи не використовуйте поліетиленовий пакет. Щоб зберегти ягоди цілими, уникайте переміщення їх з однієї ємності в іншу. Під час транспортування рекомендується накривати контейнери кришкою, щоб запобігти потраплянню піску чи пилу в ягоди.

Ягоди їстівні, тому під час роботи з ними дотримуйтесь належної гігієни, як і під час роботи з іншими продуктами. Збирайте чистими руками: мийте руки з милом або водою або носіть із собою дезінфікуючі серветки, коли ви в полі, щоб очистити руки.

За допомогою збирача можна зібрати більший урожай швидше, ніж вручну. Стебловий або грабельний збирач підходить для збирачів ягід, які хочуть зібрати великий врожай ягід за короткий час. Однак дотримуйтесь спокійного методу збору ягід під час збору збирачем, оскільки пошкодження квіткових бруньок наступного року знищить урожай ягід наступного року.

Не зберігайте ягоди в теплому місці протягом тривалого часу

Якщо ви збираєте ягоди для продажу, доставляйте їх покупцям якомога швидше. Транспортні відстані від лісу до місця покупки можуть бути великими, тому зібрані ягоди необхідно зберігати в прохолодному місці якомога швидше, щоб запобігти погіршенню якості ягід та зберегти холодовий ланцюг. Ягоди слід захищати від сонячного світла під час транспортування. Ягоди не повинні піддаватися впливу сторонніх присмаків або запахів з місця транспортування або зберігання.

Після збору зберігайте ягоди, призначені для домашнього використання, у прохолодному місці перед консервуванням або приготуванням їжі. Заморозьте, приготуйте варення або сік з ягід якомога швидше після збору.

Різні моделі збирачів

