

# ПОГРЕБА



Все о вентиляции  
и теплозащите

Погреба

# **Все о вентиляции и теплозащите**

«Мельников И.В.»

2012

Все о вентиляции и теплозащите / «Мельников И.В.»,  
2012 — (Погреба)

Чтобы осушить воздух в подвале используют осушители воздуха. Принцип их работы основан на конденсации влаги при соприкосновении воздуха с холодной поверхностью. Фактически, осушители воздуха являются моноблочными кондиционерами: вентилятор подает воздух из помещения на испаритель (радиатор с пониженной температурой), при этом воздух охлаждается, влага из воздуха конденсируется и стекает в поддон, затем осушенный воздух подается на конденсатор (радиатор с повышенной температурой), где нагревается и подается в помещение. В нашей книге рассказывается как правильно и быстро сделать вентиляцию воздуха в подвале, как выполнять гидроизоляцию погребов, подвалов и других подземных помещений. А так же повысить теплозащиту.

, 2012

© Мельников И.В., 2012

# Содержание

Как обустроить вентиляцию подвала и сохранить в нем урожай	5
Конец ознакомительного фрагмента.	9

# Все о вентиляции и теплозащите

## Как обустроить вентиляцию подвала и сохранить в нем урожай

Чтобы сохранить урожай, прежде всего его нужно правильно собрать. Момент сбора урожая большинства сортов овощей наступает незадолго до полного созревания. Например, фасоль, горох, редис, морковь и тыквенные растения, собранные молодыми, нежнее на вкус. То же самое относится к салатам, шпинату, кольраби, красной столовой свекле, которым поэтому не дают полностью созреть. Своевременный сбор урожая важен для огурцов, так как они поспевают быстро. У брокколи также нельзя пропустить момент сбора урожая, ибо в жаркие дни она быстро зацветает и после этого к употреблению уже не пригодна. Цуккини нельзя давать вырасти до больших размеров. При длине 15–20 см они наиболее ароматны. У брюссельской капусты или кормовой капусты, сбор урожая отодвигают почти до морозов. Воздействие небольшого морозца даже способствует улучшению их вкуса. Репчатый лук можно держать в земле, пока не опадет стрелка. Овощи для хранения собирают, как правило, после обеда и обязательно в сухую погоду. Яблоки лучше всего собирать утром, когда они успевают немного остыть за ночь. Снятые яблоки переносят в темное прохладное место. Влажные от росы плоды не вытирают, а только обсушивают.

Картофель для хранения на зиму убирают в середине сентября. За 10–15 дней до уборки необходимо обязательно срезать ботву. Эта операция способствует лучшему созреванию клубней и предохраняет их от поражения фитофторой при уборке. Срезанную ботву сжигают. Снятый картофель перебирают, отделяя мелкие клубни от крупных и одновременно отбирают семенной материал для посадки на следующий год. Отсортированный картофель несколько часов сушат на солнце, затем до закладки в прохладном, сухом месте, чтобы он обсох и постепенно охладился. Охлаждать картофель быстро нельзя, так как в нем могут произойти нежелательные изменения, и при варке он начнет темнеть. Быстро охлаждают лишь картофель, зараженный фитофторой. Однако перед закладкой в подвал его нужно хорошо обсушить. Поврежденные лопатой клубни хранят 10–12 дней при температуре 15–18 градусов Цельсия. За это время на клубнях заживут раны, после чего их можно хранить при обычной температуре.

Морковь рекомендуется убирать в конце сентября – начале октября. Корнеплоды, убранные в более ранние сроки (август – начало сентября), быстро увядают и загнивают.

Чтобы в подвале хорошо сохранились овощи и картофель, лучше всего соорудить хранилище с овальными потолками, сделанными из жженого кирпича, однако выполнить такие потолки довольно сложно из-за трудностей при изготовлении опалубки и др.

После сбора урожая, свежесобранный картофель сразу укладывать в подвал не следует, особенно если уборку проводили в сырую погоду. Нельзя насыпать клубни на земляной пол навалом, так при этом нарушается циркуляция воздуха и могут возникнуть очаги гнилей и других болезней. После уборки картофеля у клубней начинается лечебный период, который длится 15–20 дней. В этот период клубни в процессе дыхания испаряют влагу, хранить их нужно при температуре 12–15 градусов и влажности воздуха 90–95 %. После лечебного периода, когда в клубнях затухает жизнедеятельность, наступает период покоя. Температуру воздуха в конце лечебного покоя постепенно снижают до 8–10 градусов, затем в течение 20 дней до 2–3 градусов и влажности воздуха 90 %. На таком уровне ее поддерживают на протяжении всего зимнего времени хранения. Чтобы верхний слой картофеля не отпотевал, на него кладут слой свеклы и опудривают верхние клубни мелом. Перекладывают клубни картофеля сухими

листьями рябины (300 г на 100 кг). Они защитят от парши, гнили, раннего прорастания. Кроме листьев рябины можно использовать в соотношении 5: 1 сухие растения полыни горькой и сныти обыкновенной. Они выделяют фитонциды – вещества, подавляюще возбудителей заболеваний. Хорошо защищает картофель и толченый чеснок – 100 г на 100 кг клубней. При хранении нельзя смешивать сорта, так как они имеют разную лежкость. Картофель будет меньше прорасти, если его проложить клубнями свеклы. Свекла заберет избыток влаги.

Семенной картофель перед закладкой на хранение перебирают, убирают поврежденные, мелкие клубни и подвергают световой закалке – озеленению. Слой в 1–2 клубня выдерживают в течение 2–3 недель под пористым материалом (не под полиэтиленовой пленкой). Держат так, пока поверхность не приобретет зеленую окраску. Озеленные клубни закладывают на хранение отдельно от продовольственного картофеля.

Полки в подвале лучше всего устанавливать по периметру стен и, если позволяет высота, устанавливать их в два яруса. Полки лучше изготавливать из пластмассовых труб любого диаметра, а боковины их – из шифера. Стойки и поперечные опоры рекомендуется делать из металла, потому что доски быстро покрываются плесенью. Трубы к поперечным опорам крепят медной или алюминиевой проволокой таким образом, чтобы между ними был зазор в несколько миллиметров (4–6 мм) для циркуляции воздуха.

Особенно внимательно необходимо следить за условиями хранения овощей в подвалах и погребах в декабре. Следует помнить, что качество свежих овощей зависит от режима хранения. Если в подвале температура выше, чем это требуется, то помещение нужно охладить. Для этого до прихода морозов на ночь открывают отдушины, люки и форточки. Днем, когда воздух снаружи прогреется, отверстия закрывают. В морозы при понижении температуры в подвалах до отрицательных величин картофель укрывают соломой, мешками или рогожей.

Если в хранилище для овощей в подвале воздух слишком сухой, то овощи при этом теряют влагу, начинают дрябнуть. В этом случае воздух можно увлажнить путем разбрызгивания воздуха по стенам или развесить влажную ткань. Может случиться и обратное. Если воздух влажный, овощи начнут отпотевать, покрываться плесенью или загнивать. Чтобы понизить влажность воздуха в помещении, его необходимо проветрить или поставить ящики с негашеной известью. Контроль за режимом хранения обязателен. Если в здоровых клубнях окажутся гнилые, их необходимо немедленно убрать. Вместе со здоровыми не хранят и подмороженные клубни. Для хранения можно использовать только овощи высокого качества. Овощи, поврежденные механически, вредителями или болезнями, подмороженные, вялые или мокрые закладывать на хранение нельзя. Для хранения в подвале овощи следует закладывать тогда, когда температура воздуха снизится до +4–6 градусов Цельсия.

Капусту белокочанную сохраняют с 3–4 плотно облегающими кочан зелеными листьями, а кочерыгу оставляют длиной 2–3 см от последнего оставленного листа. Укладывают капусту слоем 5–7 кочанов (пирамидками) при температуре +1, –1 градус. Если имеются полки, стеллажи капусту укладывают на них в 2–3 слоя при свободном доступе к ней воздуха. Хорошо хранится капуста в подвешенном состоянии на рейках. В этом случае кочерыгу не обрезают. Загнивающие листья удаляют.

В регионах с мягкой зимой хранить капусту в подвале достаточно сложно. В этих районах целесообразно проводить доращивание белокочанной капусты. Для этого позднюю капусту высевают на 3 недели позже общепринятых сроков. Перед наступлением морозов отбирают растения с рыхлыми кочанами и вырывают их из земли с кочерыжками. Затем роют канавки глубиной 20–30 см, шириной в диаметр кочана. Закладывают капусту кочанами вниз со всеми целыми и здоровыми листьями розетки. Затем засыпают ее землей, вынуто из канавки, дополнительным слоем 30 см. В морозные зимы капусту прикрывают свежим навозом или соломой. К февралю – марту кочан увеличивается в весе, становится плотным и белым.

Срезанные головки цветной капусты перевязывают веревкой так, чтобы они не касались одна другой, подвешивают в подвале под потолком.

Морковь в подвале хранят без ботвы. Ее обрезают вровень с головкой. Корнеплоды укладывают в штабеля головкой наружу, шириной 2 корнеплода, длиной до 2 метров и высотой 50 см. Для малолезких сортов штабеля делают шириной 100 см и высотой 80–100 см. Каждый ряд пересыпают чистым чуть влажным песком. Чтобы морковь хорошо сохранилась температура в подвале должна быть от 0 до +2 градусов Цельсия. Морковь можно сохранить в течение зимы, если перед укладкой на хранение опрыскать ее водным настоем луковой шелухи или опылить мелом. Можно хранить морковь в ящиках с песком, укладывая корни таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом. В песке морковь (так же как и корневища петрушки, сельдерея, пастернака и др.) сохранить зимой свою свежесть. Морковь, петрушку и сельдерей лучше хранить отдельно от свеклы, редьки, брюквы и пастернака. Оптимальная температура хранения моркови – 0 градусов Цельсия, относительная влажность воздуха – 90–95 %. Морковь хорошо сохраняется всю зиму, если ее пересыпать опилками или стружками в коробках или полиэтиленовых мешках. Предварительно ее окунают в чесночный раствор (1 стакан молотого чеснока на 1 л воды) и слегка обсушить.

Некоторые сорта помидоров можно хранить до января. Для этого осенью отбирают здоровые зеленые плоды. Каждый помидор обертывают бумагой, складывают в ящик или корзину, выстланную соломой. Хранят в темном месте при температуре 11–13 градусов Цельсия.

Свеклу, репу и редьку хранят в закромах, ящиках высотой 80–100 см или на полу насыпью. Обрезают эти корнеплоды так же, как и морковь, и поддерживают такую же температуру. Свеклу можно хранить, так же как и редьку, брюкву, пастернак в одном месте с картофелем, отведя ей более прохладное место.

Тыкву можно сохранить в прохладном подвале несколько месяцев, накрыв ее сеном или соломой.

Репчатый лук перед закладкой на хранение хорошо просушивают в комнатных условиях или на солнце. Хранят его в комнатах или в каком-нибудь сухом помещении слоем до 50 см, или в ящиках емкостью 20–25 кг. Лук лучше всего сохраняется при температуре от 0 до +3 градусов Цельсия, но может храниться и при более высокой температуре. Хорошо сохраняется репчатый лук подвешенными плетенками в сухом месте.

Кабачки долго храниться не могут. Для кратковременного хранения их убирают в прохладное место подвала. При нулевой температуре и относительной влажности воздуха 85 % они сохраняют свои качества 10–12 дней. Чтобы дольше сохранить кабачки, их укладывают в полиэтиленовый мешок и держат в холодном месте подвала или на нижней полке холодильника.

Сладкий перец можно хранить в свежем виде 2 месяца. Плоды сортируют по степени зрелости. Перец без плодоножек и поврежденный для хранения не пригоден. Плоды плотно укладывают в ящик с вкладышами из полиэтиленовой пленки или в полиэтиленовые мешочки. Хранят при температуре 0–1 градус. Можно сохранить перец, если растение с плодами вырвать из земли и подвесить корнями вверх в подвале. Плоды перца будут храниться свежими в деревянном ящике, если их пересыпать речным песком. Баклажаны в небольшом количестве хорошо сохраняются до конца зимы в ящике, обернутые газетой и засыпанные золой или толченым углем.

Зелень петрушки и укропа дольше сохраниться свежей, если ее завернуть в пергамент, смоченный холодной водой, и положить в холодильник. Петрушка, укроп сохраняются свежими 7–8 дней в жару, если их поместить в плотно закрытую сухую кастрюлю или полиэтиленовый мешочек. Зелень тоже должна быть сухой.

Редис определенных сортов можно хранить почти всю зиму. Урожай убирают перед заморозками. У редиса обрезают ботву и корни, затем рядами складывают в ящики, перекладыв-

вая каждый ряд влажным песком. Песок время от времени надо увлажнять. Влажность песка должна быть такой, чтобы при сжатии его в кулаке песок оставался в комке, а ладонь не стала влажной. Переслоенный песком обрезанный редис сохраняется лучше, чем в полиэтиленовой упаковке.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.