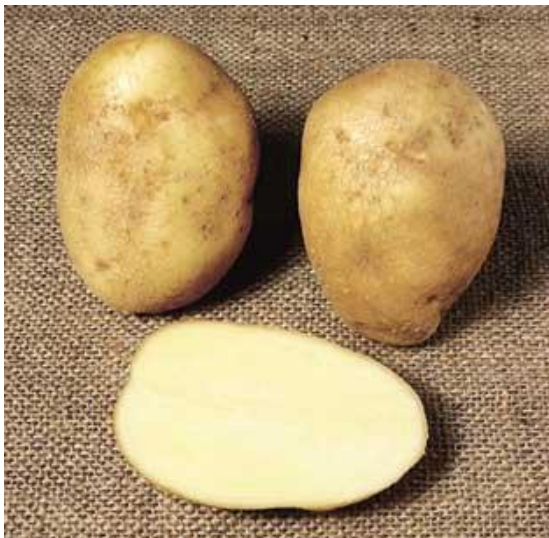


ХҮНСНИЙ НОГООГ ӨВӨЛ, ХАВРЫН ЦАГТ ӨРГӨН ХЭРЭГЛЭХ ЗОРИЛГООР НӨӨЦЛӨХ, ШИМ ТЭЖЭЭЛИЙГ АЛДАГДУУЛАХГҮЙ ГЭРИЙН НӨХЦӨЛД ХАДГАЛАХ ЯВДАЛ ЧУХАЛ ЮМ.

Төмсийг гэрийн нөхцөлд яаж хадгалах вэ?



Төмс хүнсний ногоог зооринд удаан хадгалахын зорилго нь түүний амьсгалын ажиллагааг түр хугацаагаар зогсоож, ичмэл байдалд оруулах явдал юм. Хадгалахад зориулсан төмс нь орой ургацын, зузаарч бэхэжсэн хальстай, гаднын гэмтэлгүй, хуурай, соёолоогүй байх шаардлагатай. Ийм шаардлага хангасан төмсний шороог арилгаж 3-4 өдөр гадаа дэлгэж хатаана. Төмс хадгалах сав нь агаар орох нүх, зай завсартай, 60x20x40 см-ийн хэмжээний модон буюу картон сараалжин хайрцаг байвал зохимжтой. Ероолд нь модны үртэс дэвссэн хайрцгийг төмсөөр дүүргэж дээрээс нь үртсээр хучиж чийг багатай сэрүүн газар буюу зооринд хадгална. Хамгийн тохиромжтой нь нүхэн зоорь юм. Гэр, зарим сууцанд нүхэн зоорийг бэлтгэхдээ шалны доор 80x60 см хэмжээтэй (хадгалах төмс,

ногооны хэмжээнээс шалтгаалж үүнээс том, жижиг байж болно) 1,2-1,8м гүн нүх ухна. Нүхний дээд амсарт нээж хаахад тохирсон таг хийнэ. Зоорины дотор талын ханыг банз модоор доторлох нь илүү зохимжтой. Зооринд агаар нэвтрэх өдрийн цагт гэрэл гэгээ нэвтрэхгүй байх шаардлагыг хангасан байвал зохино. Ийм зоориуд бусад ногоог ч хадгалж болно. Төмс хадгалах хамгийн тохиромжтой нөхцөл нь +2-оос +4 градуст орчин, харьцангуй чийглэг 80—85 хувь байх ёстой.

Байцаа дарах

Дарахад зориулсан байцаа нь орой ургацын хамгаалалтын 4-5 навчтай, нягт хучигдсан, толигор гадаргатай байх ёстой. Байцааг навчлах, хэсэглэн хуваах, жижиглэн хэрчих гэсэн гурван аргаар дарна.

Байцааг модон торх, шилэн буюу паалантай саванд дардаг. Модон торхонд дарах бол эхэлж торхныхоо хагсааг гаргана. Дараа нь торхыг сайтар ариутгаж 5-8 хувийн содын уусмалаар зайлж эгштэл хатааж сайтар арчина.

Ингэж бэлтгэснийхээ дараа торхны ёроолд байцааны навчийг 4-5 үе давхарлан дэвсэнэ. Ингэж бэлтгэсэн байцаан дээрээ давс, лаврын навч, шар лууван зэрэг амт оруулагчийг хийж нягтруулаад энэ аргаар давтан (үелүүлж) хийх замаар торхыг дүүргэж 4-5 давхар навчаар хучиж марлиар бүтээгээд тагийг нь сайн таглаж дээрээс нь хүнд юмаар дарна. Савны тагийг мөн сайн ариутгах хэрэгтэй. Дарах байцааг эхлээд тасалгааны температурт 10-12 хоног, дээд тал нь 21 хоног хүртэл байлгаж исэлт явагдаж гүйцсэний дараа хөлдөөж хадгална. Ингэж бэлтгэсэн байцааг XII сараас дараа оны III сарыг хүртэл хэрэглэх бүрэг боломжтой. 10 кг байцаа исгэхэд цагаан давс 200-250 г, цэвэрлэсэн шар лууван 800 г, алим 150 г, лаврын навч 3г, хэдэн ширхэг үрлэн повоор орно.

Лууван, сонгино, сармис

Шар лууванг сүүдэр сэрүүн газар сэврээж элс дэвссэн модон хайрцганд сүүл, толгойг нь зөрүүлдэн байрлуулах замаар эгнүүлэн өрж дээрээс нь 1-2 см зузаан элс асгаж давхарлан өрөх маягаар 10-20 эгнээ үелүүлэн хадгална.

Сонгино, саримсны гадна хальсыг хуурай болтол хатааж удаан хугацаагаар хадгалж болно. Хадгалах байр нь хуурай, нэг градус орчим дулаан байх шаардлагатай.

Хүрэн манжин

Хальс нь бүтэн, гүйцэд болцтой хүрэн манжинг исгэж хадгалах нь тохиромжтой. Хүрэн манжинг сайтар цэвэрлэж угаасны дараа паалантай юм уу шилэн саваид хийж дээр нь давсны гурван хувийн уусмал нэмж (нэг литр усанд 30 г давс уусгаж бэлтгэсэн) даавуугаар савыг таглаж, дээрээс нь хүнд юмаар дарна. Ингэж хадгалах явцад уусмал дээгүүр хөвж гарах хөөсийг үе үе хаман авч, савны тагийг байнга цэвэрлэж байвал зохино. Ийм байдлаар тасалгааны температурт 15 хоног байлгаж сэрүүн газар хадгална.



Өргөст хэмх даршлах

Хамгийн гол нь хөгширч муудаагүй, дотор талдаа хөндий үүсээгүй сайн чанарын өргөст хэмхийг сонгож аваад сайтар угааж цэвэрлэнэ. Хэрэв хөндий үүсэж бүдүүрсэн хэмх даршилахад маш түргэн хугацаанд муудах ба амт чанар муутай болдог.

Уусмалыг бэлтгэхдээ 3л усанд 180гр нунтаг давс /иоджуулаагүй нунтаг давс/ 140гр элсэн чихэр хийж буцлангуут нь 6 халбага /дунд / уксус таглаад буцалгалтыг зогсооно. Энэ уусмал нь дундаж хэмжээтэй 6-7 шил өргөст хэмх даршилахад тохирно.

Өргөст хэмх даршилах шил савыг урдаас 3-4 дамжлагаар сайтар угаасан байх ба хамгийн сүүлд 10-15 минут жигнэж ариутгана. Мөн тагыг маш сайн угааж ариутгасан байх ба зэврэсэн таг хэрэглэж болохгүй.

Ариутгасан 1 литрийн шилэн дотроо 2-3ш лаврын навчны толгой, гоньдны иш 2-3ш, үрлэн хар перец 5-6ш, 2ш саримсны хумс, 2-3ш үхрийн нүдний модны навч болон хэмжээ ижил хэмжээтэйгээр зайг нь тохируулан хийнэ. Хэрэв илүү үзэмжтэй амтлаг болгоё гэвэл жижиг лууван болон цэцэгт байцаа зэргийг 2-3 ширхэгийг хийж болно. Лууван, цэцэгт байцаа, үхрийн нүдний навч зэрэг нь дарж байгаа ногоондоо сайхан үнэр, амт оруулдаг. Гоньдны

толгой болон үхрийн нүдний навчаа, лууванзэрэгээ буцалсан усанд дүрж ариутгасан байх хэрэгтэй. Уусмалаа хийхдээ шилнийхээ 3/2 хүртэл хийж тагийг хагас таглаад 8-10 минут жигнэж гаргаж ирэнгүүтээ сайтар таглаад доош харуулж тасалгааны нөхцөлд 7 хоног хадгалж хэрэглэхэд бэлэн болно. Даршилсан ногоогоо сэрүүн нөхцөлд 1-6 сар хүртэл хадгалаж хэрэглэж болох ба буруу аргаар даршилсан хэмхний таг бөмбийх, шүүс булингартах, исэх зэрэг шинж тэмдэг илэрнэ. Өргөст хэмх даршлах арга ажиллиагаатай алил аргаар лооль, лууван, манжин зэрэгг хүнсний ногоог даршилж хадгалаж болно.

Кирби өргөст хэмх Амархан зөөлөрдөггүй хамгийн тохиромжтой өргөст хэмх.

