

## Берење на десертно грозје

Кај берењето на десертното грозје треба да се обрне поголемо внимание. Тоа се бере во суво и не многу топло време. Берењето на десертното грозје не смее да се врши во росно и магловито време, ниту кога се големи горештини. Собраното грозје во такви услови лесно се расипува и тешко се транспортира и чува.

Десертното грозје се бере со ножеви и ножици и тоа така што со едната рака се придржува за дршката на гроздот а со другата се пресекува. Постојат и специјални ножици кои ја пресечуваат дршката и ја вкештуваат меѓу сечилото и гроздот директно се става во гајба. Во секој случај треба да се внимава при берњето на десертното грозје зрната да не се придржуваат со рака, туку само за дршката и да не се брише восочниот прашец.



Десертното грозје не се бере наеднаш, туку во повеќе наврати 2- 3 , преку таканаречени пробирни берби, кога се собира само зрелото грозје за јадење. Набраното грозје се става во гајби и се пренесува на пакување под настрешници или помеѓу патеките. Десертното грозје од одрините може да се пакува и во парцелите, зошто тие се под сенка, па и таму може да се работи. Десертното грозје се чисти од оштетени, гнили, зелени и ситни зрна. За време на чистењето на гроздовите тие се држат за дршката, а отстранувањето на непогодните зрна се врши со специјални ножици со долго сечило, за да може да достигнат подлабоко во гроздот. Тие на врвот се тапи за да не ги оштетуваат здравите зрна. При чистењето и пакувањето се води сметка да не се избрише восочниот прашец од зрната, зошто во спротивно се намалува квалитетот на грозјето. Веднаш по чистењето грозјето се сортира, и се пакува во гајби.

**АПРЗ РЕ Струга**

**Ламбе Куциноски**

**Виш Сорботник**