Nastal čas sklizní a ukládání zásob

Zahrádkáři vědí, že jejich devizou jsou plody bez chemických postřiků a následného ošetření proti skládkovým chorobám.

Nyní řeší, jak je nejlépe uskladnit na zimu.

■ Lenka Kopčáková

Dnes přinášíme pár tipů, i vlastních nabytých zkušeností zahrádkáře - amatéra. Hodí se i v případě, že jsme ovoce či zeleninu nakoupili od drobných pěstitelů.

Jablka a hrušky

Ovoce sklízíme ještě před tím, než dozrají k přímé konzumaci. Poznáme to po rozkrojení, kdy se bílá jadérka začínají barvit dohněda. Kdybychom nechali ovoce zcela dozrát na stromě, musíme počítat s kratší skládkovou trvanlivostí.

Jablka a hrušky češeme opatrně, dbáme, abychom zbytečně nevytrhli stopku. Právě plody se stopkou vydrží déle.

Dbáme, aby se o sebe vzájemně neotlačily a neotloukly. Když nám ovoce při česání spadne na zem, byť na něm není nic znát, již jej zařadíme do bedýnky určené k rychlé spotřebě.

Buďte přísní

Ovoce vytřídíme podle jakosti. Dlouhodobě lze totiž skladovat jen plody zcela bezvadné. Hniloba

PŘÍMO k nakousnutí. Lehce „podtržené“ hrušky i jablka ukládáme stopkou nahoru, aby zůstaly v poloze, v jaké by dozrávaly na stromě. Déle tak vydrží.

Foto: Lenka Kopčáková

začíná od každé, i nepatrné ranky, a hnijící plody pak na skládce nakazí ostatní.

Jak staří praktici radí, jablka a hrušky ukládáme stopkou nahoru, aby ovoce zůstalo ve stejné poloze, v jaké by jinak dozrávalo na stromě. Ovoce také nesmí přesahovat hladinu okraje bedničky. Při složení beden na sebe by se vyčuhující plody otlačily ode dna vrchní bedny a začaly se kazit.

Hruškám dřív voskovali stopky

Hrušky většinou ve sklepě dozrají velmi rychle, a tak je lepší je trochu podtrhnout. Zrání můžeme zpomalit i jednou starou metodou. Totiž ponořením stopek do rozehřátého vosku, jak to dřív hospodáři dělávali. Teprve po zatuhnutí můžeme hrušky uložit do bedniček, nebo do štelářů.

Starý fígl se švestkami

Když je řeč o švestkách, mnohé muže napadne kapalná podoba. To je jistě dobrá varianta, ale naše babičky si uměly poradit i jinak. Stačí velká sklenice a obyčejná pšeničná mouka. Plody pro tento účel sklízíme za suchého počasí a musí být i se stopkami, pár dní je necháme v průvanu vydýchat.

Bezvadné švestky střídavě prosypáváme obyčejnou pšeničnou moukou, aby se vzájemně nedotýkaly. První a poslední vrstvu vždy tvoří mouka. Sklenici hermeticky uzavřeme, protože fígl je v tom, že na plody nesmí působit vzduch. Švestky pak lze v zimě odebírat postupně, horní vrstvu znovu zasypeme. Před použitím mouku z plodů omyjeme a pro čerstvou chuť je prý dobré švestky na okamžik podržet v sítu nad parou.

Brambory na uhlí

Brambory po vykopání necháme na hromadě vydýchat a oschnout. My už roky vždy hned po sklizni brambory omýváme a do sklepa uklízíme zcela čisté a oschlé. Někdo ale radí zbavit brambory případné hlíny jen mechanicky. Záleží na každém.

Brambory můžeme dle jakosti urovnat do bedniček a naskládat na sebe, nebo jimi naplnit tkané či síťované pytle. Brambory potřebují tmu, nebo alespoň příšeří. Jinak začnou klíčit. Pak se v této lilkovité rostlině začne tvořit jedovatý solanin.

Některým zahrádkářům se osvědčilo skladovat brambory v bedýnkách, na rozložené vrstvě dřevěného uhlí. Tak si prý zachovají čerstvou chuť po celou zimu, a dřevěné uhlí navíc působí proti klíčivosti.

Pro brambory si vytvoříme oddělenou část sklepa, např. přepážkou. Jinak zejména jablka velmi rychle přejímají typický pach brambor.