Skladiščenje sadja v domači kleti

Sadje, ki zdrži tekom zimskega obdobja je vir nujno potrebnih vitaminov. Če pravilno načrtujemo izbor sort v sadnem vrtu, bomo tudi čez zimo uživali domača jabolka. Spekli bomo orehovo ali lešnikovo potico in se sladkali z kivijem.

Celoten članek:
http://zelenisvet.com/skladiscenje-sadja-v-domaci-kleti/

Splošno o skladiščenju sadja

Sadje skladiščimo ločeno od zelenjave (krompirja), ter drugega sadja, npr. banane, ker le-ti izločajo zorilni plin etilen. Kleti naj bodo hladne in dovolj vlažne. V kletnih skladiščih ne sme zmrzovati. Skladiščni prostor naj bo zatemnjen. Skladiščne prostore je potrebno redno zračiti. Skladiščne prostore zračimo 3× tedensko.

Sadje v zabojih lahko prekrivamo s temnejšo folijo, da zaviramo zorenje. **Prekrivanje s folijo** upočasni dihanje plodov in s tem se zmanjša količina kisika in poveča količina ogljikovega dioksida. Posamezne plodove lahko tudi shranimo v naluknjano vrečko ali časopisni papir. Zaboje dvignemo 10 – 15 cm od tal in od stene, da omogočimo učinkovito kroženje zraka.

KLIKNITE TUKAJ **za tabelo: Sorte jabolk in hrušk za ozimnico**

Kaj moramo vedeti o skladiščenju jabolk?

Za skladiščenje je pomembno, da jabolka oberemo nekoliko prej, preden nastopi ustrezna zrelost. Zopet je tu pomembno, da ne obiramo jabolk prezgodaj, saj premalo zreli plodovi v skladišču naknadno ne bodo dozoreli in tudi nimajo dozorele lupine. Pokožica jih ne ščiti pred izhlapevanjem. Lahko se pojavi porjavenje plodov, ker listno zelenilo razpada.

Plodovi obrani prezgodaj nimajo pravega razmerja med kislinami in sladkorji, prave arome, ter ostalih organoleptičnih lastnosti. Prav tako velja, da prezrelih jabolk ne skladiščimo, ker postanejo kašasti in lupina mastna.

Plodove, ki so prezreli, poškodovani lahko predelamo v najrazličnejše domače proizvode kot so: sokovi, kis, kompoti, kaše, čežane idr. Za preprečevanje gnitja lahko vsak plod zavijemo v papir.

Kako skladiščimo ostalo sadje?

Hruške

Ustrezne sorte skladiščimo v hladilnicah tudi do januarja. Glej tabelo. Čas skladiščenja hrušk je odvisen tudi od stopnje zrelosti, ko jih obiramo.

Nešplja

Nešpljo obiramo po prvi slani in počakamo da plodovi omedijo. Plodovi se v omehčajo čez nekaj tednov (dva do tri tedne), ko odležijo v kleti ali skladišču. Takrat izgubijo trpek okus. Tanini preidejo v sladkorje.

Kutina

Užitno zrelost dosežejo v skladišču šele nekaj časa po obiranju. Skladiščimo jih do dva meseca pri nizki temperaturi in visoki vlagi.

Lešniki

Nekatere sorte zelo neenakomerno zorijo, zato jih obiramo večkrat. Predvsem pa ne obiramo prezgodaj, saj se takšni plodovi slabše ohranjajo. Če je vreme suho jih sušimo na soncu ali v sušilnikih. Za daljše obdobje jih spravimo v hladilnik.

Orehi

Po beri orehe očistimo in na soncu posušimo, da ne plesnijo. Uporabimo lahko tudi sušilnice, kjer naravnamo temperaturo od 30 do 40 °C. Včasih so orehe sušili tudi na pečeh. Hranimo jih v suhem prostoru. Za daljše obdobje jih spravimo v hladilnik.

Jagodičje

Vse vrste jagodičja lahko zamrznemo za kasnejše obdobje. Zamrzujemo posamezne plodove na pladnju in jih šele zamrznjene vstavimo v zamrzovalne posode, da se plodovi ne sprimejo, ker jih bomo po odmrzovanju težko ločili.

Kaki in kivi moramo pred uživanjem omehčati

Plodove kakija je potrebno umediti, saj vsebujejo veliko taninskih snovi. Medenje opravimo pri temperaturi 20 – 25 ° C. Med kakije lahko zložimo tudi zrela jabolka in banane, ki oddajajo veliko etilena, kar pospeši umeditev.

Medenje navadno traja 10 – 14 dni. Užitna zrelost je odvisna od časa obiranja, skupine gojene sorte, lege posajenega drevesa in dolžine vegetacijske dobe.

Kivi skladiščimo 2 – 3 mesece v hladnih kleteh ali nekaj mesecev hladilnikih. Temperatura skladiščenja naj se giblje od 2 do 3° C. Med skladiščenjem v kleteh se sprošča plin etilen, ki povzroča hitrejše zorenje. Etilen težje zadostno odstranjujemo iz domačih skladišč, zato je čas skladiščenja bistveno krajši, kot v skladiščih z kontrolirano atmosfero ali hladilnikih. Skladiščenje plodov v kleteh podaljšamo, če kivije shranjujemo v naluknjanih vrečkah.

Kivije je potrebno pred uživanjem omehčati, da postanejo užitno zreli. To pospešimo, če jim odstranimo dlačice in okoli njih zložimo zrela jabolka in banane.

Bolezni in fiziološke motnje plodov

Glivične bolezni

Plodovi se okužijo že na drevesu, v času razvoja. **Zelo pomembno je, da skladiščimo le zdrave in nepoškodovane plodove**. Že najmanjša poškodba je leglo glivičnih okužb, ki lahko hitro okuži še ostale plodove v zaboju. Zaboje kamor bomo zlagali plodove je potrebno dobro očistiti.

Najpogostejše skladiščne bolezni so: navadna sadna gniloba, skladiščni škrlup, siva plesen, grenka gniloba, čopičasta plesen.

Gnitje plodov lahko preprečimo tudi z zavijanjem v papir.

Fiziološke bolezni

Fiziološke motnje plodov se pojavijo zaradi nepravilne oskrbe, ki so posledica zunanjih razmer. Tipična fiziološka motnja je grenka pegavost pri jabolkih, ki je posledica nezadostne oskrbe s kalcijem.

Najpogostejše fiziološke motnje so: grenka pegavost, porjavenje ali ožig kože, notranji zlom, notranje porjavenje, avtoliza (predolgo skladiščenje, plod propade zaradi izsušitve).

Celoten članek:
http://zelenisvet.com/skladiscenje-sadja-v-domaci-kleti/

© Zeleni svet