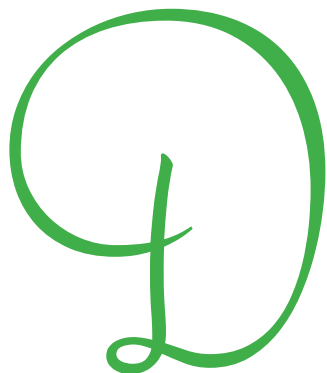


Piše: Primož Brezovec

# Domače sadje za zimске dni



FOTO: Ikea



omače sadje, ki ga skladiščite v jesensko-zimskem obdobju, je

dragocen vir nujno potrebnih vitaminov. Letos je jabolka in hruške v vrtovih manj zaradi lanske preobilne letine, ponekod sta pridelek zdesetkala tudi toča in spomladanski mraz. Kivi pa je letos na zavetnih legah na celini dobro prenesel vremenske težave.

## Skladiščenje sadja

Sadje skladiščite ločeno od drugih pridelkov, zlasti zelenjave (krompirja). V obranih plodovih se nadaljujejo naravni procesi, kot so dihanje, poraba rezervnih hranil, izhlapevanje vode, zorenje, zato je treba skladiščni prostor pravilno pripraviti in zanj skrbeti.

- Skladiščne kleti naj bodo hladne in primerno vlažne. Temperaturo merite s termometri, relativno zračno vlago pa s higrometri. V kletnih skladiščih ne sme zmrzovati. Idealna temperatura je med dvema in petimi stopinjami

### levo

Pridelek pred skladiščenjem temeljito preglejte, odstranite vse poškodovane plodove in jih čim prej predelajte. Jabolka z "napako" lahko narežete na krahle in posušite, skuhate kompot ali pripravite čežano.

### desno

Ves postopek priprave ozimnice mora potekati v čistem okolju. Poskrbite, da so steklenice za sokove, kozarci za vlaganje in pokrovčki očiščeni in sterilizirani. Preden začnete delo, naj bo kuhinja čista, med delom pa si redno umivajte roke. Zaradi nesteriliziranega okolja se lahko ozimnica pokvari.

Če pravilno načrtujete izbor sort v sadnem vrtu, boste jeseni in pozimi uživali okusna domača jabolka, hruške, kivije in kakije. Pa še orehovo ali lešnikovo potico boste lahko spekli za praznike.

Celzija. Prostor ne sme biti presuh ne prevlažen. Idealna zračna vlaga je med 80 in 90 odstotki. V sodobnih hišnih kletih je težko doseči takšne pogoje, zato se čas skladiščenja in kakovost plodov bistveno zmanjša. Zelo učinkovito je skladiščenje v starejših podkletenih hišah s slabo izolacijo. Primerno domačo klet za hrambo ozimnice je zato najbolje narediti posebej.

- Kletni prostor za skladiščenje naj bo zatemnjen.

- Skladiščne kleti je treba redno zračiti, kar pomeni vsaj trikrat tedensko. Bolj pogosto zračite v začetku skladiščenja septembra in oktobra. Jeseni zračite v vlažnih nočeh, pozimi pa v

vlažnih dnevih. Če v prostoru potrebujete več vlage, so za zračenje najprimernejši deževni dnevi. Delež vlage v skladiščni kleti se lahko nekoliko dvigne, če vanj postavite posode z vodo.

- Sadje v zabojih lahko prekrijete s temnejšo folijo, da upočasnite izsuševanje plodov. Posamezne plodove lahko za krajši čas shranite v naluknjano vrečko ali papir za zavijanje kruha.

- Zaboje dvignite 10–15 centimetrov od tal in jih za prav toliko umaknite od stene, da omogočite učinkovito kroženje zraka. Od stropa morajo biti zabojčki s sadjem odmaknjeni vsaj 0,5 metra.



FOTO: Ikea

## Zgolj z zdravim pridelkom v klet

Skladiščite le zdrave in nepoškodovane plodove. Že najmanjša poškodba je potencialno vstopno mesto za razvoj glivičnih okužb, ki lahko hitro okužijo druge plodove v zaboju.

Zaboje, v katere boste zlagali plodove, je treba dobro očistiti.

Najpogostejše skladiščne bolezni so: navadna sadna gniloba, skladiščni škrlup, siva plesen, grenka gniloba in čopičasta plesen. Gnitje plodov lahko preprečite z zavijanjem v papir.

Fiziološke motnje plodov se pojavijo zaradi nepravilne oskrbe in so posledica zunanjih razmer. Plodovi jabolk, hrušk in drugega sadja se okužijo že na drevesu. Najpogostejše fiziološke motnje so: grenka pegavost, porjavenje ali ožig kože, notranji zlom, notranje porjavenje in avtoliza (predolgo skladiščenje, plod propade zaradi izsušitve).

V domači kleti, kjer skladiščite sadje in druge pridelke, redno preverjajte, ali so prisotni miši in drugi škodljivci.

## Sorte jabolk za ozimnico, ki jo skladiščite v kleti za sadje

idared

fuji

mutsu

rdeči boskop

ontario

lonjon

carjevič

šampanjska reneta

kanadka



FOTO: Zeleni svet



FOTO: Wikimedia Commons

### zgoraj

Po obiranju orehe očistite in osušite na zračnem in suhem prostoru, da ne bodo plesneli. Med sušenjem jih vsak dan premešajte, naravno sušenje pred skladiščenjem naj traja približno en mesec.

## Jabolka in hruške

Vedno skladiščite zimska jabolka. Jesenske sorte se skladiščijo zelo kratek čas. Pomembno je, da plodove oberete nekoliko prej, preden nastopi ustrezna zrelost. A pazite, da jih ne boste pobirali prezgodaj, saj pre malo zrela jabolka v skladišču ne bodo dozorela. Nezrela kožica ne štiti plodov pred izhlapevanjem. Ti lahko porjavijo, ker razpada listno zelenilo. Če so obrani prezgodaj, nimajo pravega razmerja med kislinami in sladkorji, prave arome ter drugih organoleptičnih lastnosti.

Tudi prezrelih jabolk ne skladiščite, ker postanejo kašasta z mastno lupino. Plodove, ki so prezreli ali poškodovani, lahko predelate v sok, kis, kom-

### spodaj

Vedno skladiščite zimska jabolka, saj so jesenske sorte obstojne zelo kratek čas.



FOTO: Zeleni svet

### zgoraj

Plodovi nešplje dozorejo šele, ko nastopi mraz in v njih popokajo celične stene. Zorenje lahko spodbudite tako, da plodove jeseni poberete in jih daste čez noč v zamrzovalnik, nato pa jih pustite na sobni temperaturi, da se zmehčajo.

pot, kašo, čežano in druge izdelke.

Da bi preprečili gnitje, lahko vsak plod zavijete v papir. Sorte jabolk z debelejšo kožico se skladiščijo dlje časa, zato najprej porabite sorte s tanjšo kožico.

Ustrezne sorte hrušk skladiščite v hladilnicah do januarja. V domači kleti hruške zdržijo precej manj časa, najpogosteje zgolj en mesec. Čas skladiščenja hrušk je odvisen tudi od stopnje zrelosti, ko jih obirate.

## Nešplja, kutina, lešniki, orehi

Nešpljo obirajte po prvi slani in počakajte, da plodovi omedijo. Zmehčajo se dva do tri tedne potem, ko odležijo v

### spodaj

Za zimo lahko plodove jagodičja predelate v marmelade in sokove ali jih zamrznete.



FOTO: Pexels



FOTO: Pexels



FOTO: Pexels

## zgoraj

Nekoč so kutine jeseni prinesli v hiše, da so med zorenjem poskrbele za prijeten vonj v prostorih – to lahko storimo tudi danes.

kleti ali skladišču. Takrat izgubijo trpek okus, saj tanini preidejo v sladkorje.

Kutine dosežejo užitno zrelost šele v skladišču. Skladiščite jih do dva meseca pri nizki temperaturi in visoki vlagi.

Nekatere sorte leske zelo neenakomerno zorijo, zato jih obirajte večkrat. Lešnikov ne obirajte prezgodaj, saj se takšni plodovi slabše ohranjajo. Če je vreme suho, jih sušite na soncu, sicer pa v sušilniku. Za daljše obdobje jih spravite v hladilnik.

Kaj pa orehi? Po obiranju jih očistite in posušite na soncu, da ne bodo plesnili. Uporabite lahko tudi sušilnice, kjer naravnate temperaturo na 30–40 stopinj Celzija. Včasih so orehe sušili tudi na pečeh. Orehe in lešnike hranite neolupljene v suhem in temnem prostoru. Za daljšo obstojnost jih spravite v hladilnik.

## Sorte hrušk za ozimnico

krasanka	do dveh mesecev v domači kleti
boskova	do enega meseca v domači kleti
društvenka	do enega meseca v domači kleti
general leklerk	do enega meseca v domači kleti
konferans	skladiščenje izključno v hladilniku pri 0–2 °C
kondo	skladiščenje izključno v hladilniku pri 0–2 °C
pakhamova	skladiščenje izključno v hladilniku pri 0–2 °C
fetelova	skladiščenje izključno v hladilniku pri 0–2 °C

## zgoraj

Plodove določenih sort kakija je treba mediti pri sobni temperaturi, šele nato so primerni za uživanje.

## Jagodičje

Plodovi jagodičja (maline, ribez, borovnice, jagode) se krajši čas ohranijo sveži v hladilniku. Obirajte jih vedno zjutraj in jih čim prej odnesite v hladilnik. Za zimo jih lahko zamrznete ali predelate v sokove ali marmelade. Zamrznite vedno posamezne plodo-

## spodaj

Kivijeve plodove je treba pred uživanjem omehčati, da postanejo zreli. Mehčanje boste pospešili, če boste plodovom odstranili dlačice.



FOTO: Luc Viatour/Wikimedia Commons



## Krajši čas

Med skladiščenjem se v prostoru sprošča plin etilen, ki povzroča hitrejše zorenje plodov. Etilen boste težje odvajali iz domačih skladišč, zato je čas skladiščenja doma bistveno krajši kot v skladiščih s kontrolirano atmosfero ali v hladilnikih.

ve na pladnju, preden jih denete v posode in spravite za daljše obdobje v zamrzovalnik. V nasprotnem primeru se sprimejo v kepo.

## Kivi in kaki omehčajte

Kivi skladiščite dva do tri mesece v hladnih kletih ali hladilnikih, ločeno od jabolk, kajti ta spodbujajo zorenje. Temperatura skladišča naj bo od dve do pet stopinj Celzija.

Poskrbite, da je kletni prostor vlažen. V nasprotnem primeru bodo plodovi hitro izgubili vodo in postali neuporabni za sveže uživanje.

Kivije je treba pred uživanjem omehčati, da postanejo užitno zreli. Iz kleti v kuhinjo prinesite toliko plodov, kolikor jih nameravate pojesti v dveh tednih. Mehčanje boste pospešili, če boste plodovom odstranili dlačice in okoli njih zložili zrela jabolka in banane ter vse skupaj postavili v kartonsko škatlo pri sobni temperaturi.

Kaj pa kaki? Plodove določenih sort kakija je treba mediti, ker vsebujejo veliko taninskih snovi. Medenje naj poteka pri temperaturi 20–25 stopinj Celzija. Med kakije lahko zložite zrela jabolka in banane, ki oddajajo veliko zorilnega plina etilena. Medenje navadno traja deset do štirinajst dni.

