

## Sprawdzamy jakość przechowywanych warzyw

Przechowując warzywa, m.in. tj. marchew, pietruszka, seler, buraki, por, kapusta, cebula i czosnek, które sami uprawialiśmy na działce lub w ogrodzie, mamy gwarancję ich jakości i zdrowotności. Zimą natomiast mamy dostęp do świeżych, ekologicznych warzyw i nie musimy się martwić, czym były pryskane i jak to wpływa na nasze zdrowie.



Gdy przechowujemy warzywa, musimy je od czasu do czasu przejrzeć, sprawdzić czy nie gniją, zwłaszcza te, które mogły być choć trochę uszkodzone. Istotne jest szybkie usuwanie zepsutych warzyw, by uchronić pozostałe w dobrym stanie.

Sprawdzamy temperaturę i wilgotność, istotną dla poszczególnych warzyw. Przypominamy, że cebula i czosnek powinny zaschnąć przed przechowywaniem, a w jego trakcie wymagają małej wilgotności powietrza i temperatury w granicach 1-7°C, dlatego przechowujemy je w altanach, na przewiewnych strychach związane w pęczki (cebula) lub w warkocze i wiązki (czosnek).

Niższej (1 - 4°C) temperatury i wyższej wilgotności potrzebują pozostałe warzywa: marchew, pietruszka, seler, buraki, por, kapustne. Najlepsze do przechowywania są odmiany późne. Oczyszczone z ziemi, posortowane i pozbawione naci warzywa, umieszczone w garażu, altanie, nieogrzewanych piwnicach luzem (kapusta) lub w skrzynkach, wiadrach, odkrytych workach foliowych w wilgotnym piasku potrzebują kontroli jego wilgotność by zachowały jędrność i nie przeschły.



Warzywa zostawione na grządce, takie jak marchew, pietruszka, rzepa, por czy brukselka, w miejscu, w którym rosły, również od czasu do czasu sprawdzamy, czy pod agrowłókniną i warstwą ochronną słomy/siana, nie zrobiły sobie legowiska myszy lub inne szkodniki.

Jeśli do przechowywania wybrane zostały warzywa późnych odmian, jędrne, zdrowe, dobrze wybarwione i nie zastosowano zbyt intensywnego nawożenia azotem podczas lata (co powoduje gnienie podczas przechowywania), a pogoda podczas zbioru była bezdeszczowa i sucha, to jest możliwość, by korzystać z własnych plonów przez długi czas.

Ważne, by nie przechowywać warzyw razem z owocami. Owoce wydzielają etylen, który powoduje przyspieszanie dojrzewania warzyw, powodując starzenie, a tym samym skraca się ich czas przechowywania.

W przyszłości, w przypadku wątpliwości, które warzywa nadają się do przechowywania, warto dokładnie czytać informacje zawarte na opakowaniu torebek z nasionami.

Justyna Sielicka

Instruktor ogrodowy