

Apie daržovių laikymą per žiemą

Rudenį augalų vegetacija eina į pabaigą, todėl skubame ruošti atsargas žiemai, marinuojame, raugiame, šaldome, džioviname, spaudžiame sultis, verdame uogienes ir gaminame visokius kitus „paruoštukus“, kurių pagaminimo receptų pilna spauda ir visagalys internetas.



Tikrai, kai kurių daržovių, kaip agurkai, patisonai, žiediniai kopūstai, brokoliai, paprikas, pomidorus ir kitas per žiemą neišlaikysime ilgai. Tačiau bulves, šakniavaises daržoves, svogūnus, gūžinius kopūstus galima išlaikyti per žiemą. Nors dabar ne tik įprastų, bet ir retesnių daržovių galima įsigyti ištisus metus parduotuvėse, tačiau nėra geriau, kai žiemą gali iš rūsio atsinešti neapvytusią morką, burokėlių, neapgliaumėjusią kopūsto gūžę. O svarbiausia, savo kaime, savo sode, savo darže išaugintas.

Kaip geriau išlaikyti sodo ir daržo gėrybes, kad nebūtų nuostolių, pirma svarbi taisyklė – turime turėti tam tikslui skirtas patalpas – rūšį, sandėlį. Jeigu geram daržovių laikymui sąlygų neturime, nemaža dalis jų suvys ar supūs. Ypač sunku išlaikyti daržoves daugiabučių rūsiuose. Šiltuose, drėgnuose, blogai vėdinamuose sandėliuose ir rūsiuose jos genda ir pūva, nes šiltai laikomos daržovės intensyviai kvėpuoja – išskiria daug vandens ir anglies dioksido. Padidėjus drėgnumui ir pakilus temperatūrai, susidaro palankios sąlygos įvairiems daržoves pūdantiems mikroorganizmams – bakterijoms ir grybams daugintis.

Antra, geriau laikosi vėlyvųjų veislių daržovės, išaugintos vidutinio sunkumo, saikingai tręštoje ir nešlapioje dirvoje. Laikymui atrenkame subrendusias, sveikas, kenkėjų ar kitaip mechaniškai nesužalotas, neapvytusias, neapšalusias daržoves. Nesubrendusios, pažeistos ar apdaužytos, ligotos, apšalusios daržovės kvėpuoja intensyviau, greičiau genda ir dargi užkrečia sveikasias. Jei daržovės apvytusios, jose mažiau vandens, todėl silpnesnis turgoras ir atsparumas įvairioms ligoms.

Trečia taisyklė, daržovės prieš nuimant tam tikra prasme „paruošiamos“ sandėliavimui. Paprastai 3 savaitės iki derliaus nuėmimo daržovės purškiamos tam tikrais leistiniais fungicidais, kurie neleidžia plisti puvinius sukeliantiems mikroorganizmams sandėliuose. Tikriausiai ne vienas nenorėtų savas daržo gėrybes taip apdoroti, juo labiau, kad pilna tokių rasi prekyboje.

Tačiau yra dalis produktų, kurie atstoja minėtus chemikalus. Tai organinės kilmės biologiniai produktai, kuriais apdorojus daržoves prieš pat jų nuėmimą ir jas jau nuėmus, pagerėja vaisių ir daržovių laikymasis ir prailginamas jų vartojimo tinkamumas. Šių produktų gamybai naudojant citrusinių augalų žaliava. Vienas jų – **Zytron**, tai skysta organinė trąša, kurios sudėtyje yra 25% organinių medžiagų ir 20% citrusinių augalų vaisių sėklų ekstrakto, kitas **Funres**, kurio sudėtyje yra 70% organinių medžiagų, 60% siauralapės mimozos ekstrakto ir 20% citrusinių augalų vaisių sėklų ekstrakto. Apdorojus **Zytron** ir **Funres** daržoves, silpnėja fitopatogeninių mikroorganizmų ląstelių kvėpavimas, fermentų aktyvumas, kuris reikalingas ardyti daržovių audinių ląstelių membranas ir sukelti puvinius.



Dar augančias daržoves nupurkšti

Zytron arba **Funres** 0,3% tirpalu 2–3 kartus kas 7 dienos. Paskutinis purškimas gali būti atliktas 1–2 dienos prieš nuimant derlių.

Kai kurias ilgesniam laikymui skirtas daržoves patariama prieš sandėliuojant mirkyti **Zytron** arba **Funres** tirpale. Šakniavaisės daržovės, o ypač salierai labai jautrūs puviniams. Salierų gumbai prieš sandėliavimą mirkomi 1–2 minutes **Zytron** arba **Funres** 0,2% tirpale, po to leisti jiems nudžiūti ir sudėti.

Galima prailginti šviežių pekininių bastučių, brokolių, kalafiorų, gūžinių kopūstų vartojimo laiką panardinant juos 10 sek. į **Zytron** arba **Funres** 0,05% tirpalą. Po mirkymo daržovės apdžiovinamos ir laikomos šaltai.

Šviežiai nurautas užtenka pamerkti 2–3 sek. **Zytron** arba **Funres** 0,1% tirpale. Po to leisti joms nudžiūti, dėti į plastiko maišelius ir laikyti šaltai, geriausiai 0°C temperatūroje.

