

Biokultúra e-book sorozat 3. szám

Egész évben ökotermék

Írta: Gelencsér Margit, Szlovicsák Katalin



E-book sorozat

Az e-book sorozat ezen tagja ismét kitér az ökotermékek kiváló minőségi, beltartalmi jellemzőire, melyek nem csak az egészségünk megőrzésében támogatnak bennünket, hanem a téli tárolásban is előnyt jelentenek.

Kiadványunkkal a tárolással kapcsolatos tapasztalatokat szeretnénk megosztani Olvasóinkkal, beleértve a betakarítás és előkészítés lépéseit.

Magyar Biokultúra Szövetség

1132 Budapest, Visegrádi u. 53. III/1.

Tel.: 06-1/214-7005

biokultura@biokultura.org

www.biokultura.org

www.facebook.com/BiokulturaSzovetseg



TARTALOMJEGYZÉK

ÖKOÉLELMISZEREK, DE MIÉRT IS? 3

MI AZ ÖKOTERMÉK?	3
ÖKOTERMÉKEK ÁRA ÉS ÉRTÉKE	3
FELELŐSSÉGGEL VILÁGUNKÉRT, SZÚKEBB KÖRNYEZETÜNKÉRT	5

EGÉSZ ÉVBEN ÖKOTERMÉK 6

TÁROLÁSI LEHETŐSÉGEK EGYKOR ÉS MA	6
MIÉRT JÓ TÁROLNI?	6
TÁROLÁSRA IS VÁLASSZUK AZ ÖKOT!	6
MIÉRT VÁLASSZUK A HAZAIT, KÖZVETLENÜL AZ ÖKOGAZDÁTÓL?	7
TERMÉNYEK ELŐKÉSZÍTÉSE TÁROLÁSRA	7
BETÁROLÁS A VETÉSI NANPTÁR SZERINT	7

TÁROLÁS NÖVÉNYENKÉNT 8

ALMA, KÖRTE	8
BURGONYA	8
VÖRÖSHAGYMA, LILAHAGYMA	9
FOKHAGYMA	9
SÁRGARÉPA, PETREZSELYEMGYÖKÉR, PASZTINÁK	9
SÜTŐTÖK, CUKKINI, CSILLAGTÖK	10
FEJESKÁPOSZTA, KELKÁPOSZTA, LILAKÁPOSZTA	11
ZELLER	11
FEKETERETEK	11
CÉKLA	11
KARALÁBÉ	11
DIÓ, MANDULA, MOGYORÓ	12
SZÁRAZBAB	12
FÚSZER - ÉS GYÓGYNÖVÉNYEK	12

FORTÉLYOK 13

AMIT KINT IS TÁROLHATUNK	13
MIT NEM TÁROLHATUNK EGY LÉGTÉRZEN?	13
HIDEGCSAPDÁZÁS	13
LASSÚ KIOLVASZTÁS	13
PARADICSOM, PAPIKA UTÓÉRLELÉSE	14
SZŐLŐ FELLÓGATVA	14
VERMELT KÁPOSZTA, ZÖLDSÉGEK	14
KÁRMENTÉS	14
GONDOLJUNK AZ ÁLLATOKRA!	14

Ökoélelmiszerek, de miért is?

Mi az ökotermék?

A biotermékek, más szóval az ökológiai termékek olyan növényi és állati eredetű élelmiszerek, takarmányok, alapanyagok, amelyeket **jogszabályokban rögzített** szigorú szakmai **előírásokat betartva**, a hatóság által elismert ellenőrző szervezet felügyelete mellett **állítottak elő**. Feldolgozott, több komponensből álló élelmiszerek esetében csak az minősül bioterméknek, amely legalább 95%-ban tartalmaz bio – ökológiai gazdálkodásból származó - összetevőket. Itt szeretnénk kiemelni, hogy az ellenőrzés a termék előállításának folyamatára vonatkozik és nem szermaradvány tartalom vizsgálatot jelent. Az öko és bio szavakat szinonimaként használjuk. A nem ökológiai gazdálkodási formákat, módszereket és a nem ökológiai gazdálkodásból származó termékeket szokványos vagy konvencionális jelzővel szokás használni.

Megállapítottak ugyan határértékeket egyes hatóanyagokra, és ha az áruban az adott hatóanyag koncentrációja nem haladja meg az értéket, akkor biztonságosnak kellene tekintenünk. Tudnunk kell azonban, hogy ez a határérték illúzió, hiszen megállapításánál nem állnak rendelkezésre adatok a több évtizedes, esetleg több generációs kitettség hatásáról, sem az egyéni érzékenység hatáiról. Ha egy élelmiszer többféle növényvédőszer maradványt tartalmaz, de mindegyiket határérték alatti koncentrációban, akkor nem kellene aggódnunk miatta. Legalábbis a jogszabályok szerint...

Ökotermékek ára és értéke

Élelmiszert általában naponta vásárolunk, vagyis naponta döntünk arról, pénzünkkel mit támogatunk. Az ökológiai gazdálkodásból származót vagy a mesterségesen táplált, vegyszerekkel kezelt árut? A külföldit vagy a hazait? Esetleg a helyit? Az évszaknak megfelelő friss árut? A takarékosan tároltat? A házilag tartósítottat? Az alapanyagot vagy az iparilag feldolgozottat? Fontos-e számunkra a gazdasági használatok életminősége? Tartunk-e az élelmiszer adalékanyagoktól vagy biztonságosnak tekintjük őket?

Választásunkban több tényező is szerepet játszik. Egészségünk féltésének a mértéke, környezetudatosságunk, ízlésünk és szokásaink, anyagi lehetőségeink és nem utolsósorban az ár. Hazai viszonylatban ugyanis a biotermékek - átlagban - jelentősen drágábbak a nem ökológiai előállítású élelmiszereknél, főként pedig a világ távoli szegleteiből érkező dömpingárúnál.

Tudnunk kell azonban, hogy az előállítási ár leszorítására szolgáló módszerek egy határon túl már a minőség rovására mennek. Nézzünk néhány példát!

- A szokványos (vagyis nem bio) mezőgazdaságban elterjedt műtrágyák használatával könnyen gépesíthető módon lehet nagy mennyiségű növényi terméket előállítani. Sajnos azonban az így előállított növényi termékekben kevesebb az ásványi anyag - főként a nyomelem - és több a nitrát, amit a fogyasztó ránézésre nem tud megállapítani.

A biogazdaságokban a tápanyag-utánpótlás természetes anyagokkal történik. Ezekből a növény lassabban jut a tápanyagokhoz, lassabban növekszik és beltartalmilag értékesebb lesz a termés, a termés hozam azonban 20-30 %-kal kevesebb lesz.

- A növényeket károsító rovarok, atkák, gombák, baktériumok ellen szokványos gazdaságokban szintetikus növényvédő szerekkel védekeznek. Ezekkel aránylag kockázat mentessé tehető a termelés, minimalizálhatóak a veszteségek, vagyis alacsonyan tartható az előállítási ár. Sajnos azonban ezek a szintetikus növényvédő szerek mérgezőek és nem is bomlanak le teljesen a várakozási idő alatt, illetve bomlástermékeik sem feltétlenül veszélytelenek.

A biogazdaságok növényvédelmében a megelőzés kap nagy szerepet: vetésforgó, ellenálló fajták, fertőzött növényi részek eltávolítása, kiegyensúlyozott víz- és tápanyagellátás és még jó pár egyéb agrotechnikai eljárás. Szükség esetén lehetőség van néhány biztonságos növényvédőszer használatára. Baktériumok, gombák ellen szóba jöhetnek a rézsók és az elemi kén, szívókártevők ellen olajos szerek, rovarölőként emberre veszélytelen mikroorganizmusok. Ezeknek az eljárásoknak és

szereknek a hatásfoka azonban nem éri el a szintetikus szerekéét, ezért több a veszteség és az egy-ségnyi árbevétel eléréséhez maga-sabb termelési kockázattal kell szá-molni.

• **A tejtermékek, tojás, hús elő-állítási árának leSORÍTÁSA** nem-csak élelmiszerbiztonsági, hanem **állatjóléti kérdéseket is felvet.**

Az állatok végsőkéig menő összezsú-folásával csökkenthető ugyan az elhelyezés költsége, de ezzel meg-fosztjuk ezeket az állatokat a moz-gás lehetőségétől és nagyfokú stressznek tesszük ki őket. A termé-szetes fény és a szabad levegő szin-tén elemi szüksége a gazdasági haszonállatoknak is, a tömegterme-lés során azonban ezt semmibe veszik, hiszen egy kifutó építése növelné a költségeket. A tojótú-koktól hosszú, mesterséges megvi-lágítással több tojást lehet kicsalni, de életritmusának összezavarása kimeríti az állatot. A rutinszerűen adott antibiotikum adagok meg-gyorsítják a súlygyarapodást, ezek maradéka azonban bekerül a táplá-lékba és kijut a környezetbe. Nem véletlen az sem, hogy az egészség-ügy egyre gyakrabban szembesül az antibiotikumokra rezisztens bakté-riumok fenyegető problémájával. Ha az állattartók folyamatosan juttatják az antibiotikumokat a kör-nyezetbe, gyorsan szelektálódnak és jönnek létre ellenálló mikroorga-nizmusok. A fehérjetakarmányként etetett olcsó génmanipulált szója további élelmiszerbiztonsági kérdé-seket vet fel.

A biotermék előállítására vonatko-zó jogszabályok fajonként határoz-zák meg, hogy egy állatnak mekko-ra területet kell biztosítani. A legelő vagy kifutó szintén alapkövetel-mény. Zömében biotakarmányt kell etetni, a génmanipulált szója nem jöhet szóba. Az állatbetegségek részben megelőzhetők egészséges, stresszmentes tartással. Ha mégis felüti fejét a betegség, természetes

gyógymódok alkalmazhatóak. Anti-biotikum rutinszerűen nem adható, csak indokolt esetben, ha az állat szenvedéseinek csökkentése vagy életének megmentése a cél. Ilyen esetben az antibiotikumnak megfe-lelő egészségügyi várakozási idő a kétszeresére nő az értékesítés előtt.

• Feldolgozott élelmiszerek esetén az alapanyag minősége mellett a felhasznált adalékanyagok minősé-ge és mennyisége is döntően meg-határozza, hogy hat szervezetünkre az elfogyasztott termék. Az adalék-anyagok célja legtöbbször érzék-szerveink átverése, az értéktelen és ízetlen alapanyagból szintén értéktelen, de ízletes, tetszetős áru lét-rehozása, olcsón. Az adalékanya-gokról hasonlókat mondhatunk el, mint a növényvédő szer maradvá-nyokról. Nem ismerjük sem az egyéni érzékenység határait, sem a több évtizedes, esetleg több gene-rációs kitettség következményeit. Az allergiás megbetegedések szá-mának ugrásszerű növekedése min-denestre elgondolkoztató.

Feldolgozott biotermékként csak olyan áru kerülhet forgalomba, amelyben legalább 95% az öko-gazdálkodásból származó össze-tevők aránya. Adalékként csak né-hány régóta ismert, a tapasztalatok szerint biztonságos anyag használ-ható. A késztermék ízét az alap-anyag adja, nem valamilyen szintetikus utáztat. A tartósítást leggyak-rabban hőkezeléssel oldják meg, vagy olyan hagyományos eljárásokkal, mint aszalás, savanyítás, füstö-lés. Az ionizáló sugárzás nem enge-délyezett.



Feldolgozott biotermékként csak olyan áru kerülhet forgalomba, amelyben legalább 95 % az ökológiai gazdálkodásból származó összetevők aránya.



Felelősséggel világunkért, szűkebb környezetünkért

Táplálkozásunkkal alapozzuk meg szervezetünk egészségét, egyensúlyát.

Teljes értékű, változatos élelmiszerek fogyasztása mellett nincs szükségünk plusz vitaminokra, egyéb táplálékkiegészítőkre, friss zöldségekre, gyümölcsökre azonban igen, lehetőleg minden nap.

A XXI. században a piacon, a szupermarketekben messzi földről hozott citrusfélék, tengeri hal és a hazánkban szezonális gyümölcsök - mint az eper - egész évben megvásárolhatóak.

Felmerül bennünk a kérdés: miért bajlódunk a tárolással, amikor meg tudjuk venni a boltban? A kényelmes vásárló nem igazán foglalkozik azzal, hogy az asztalra tett étel honnan származik, hogyan termelték meg, milyen körülmények között szállították és hogyan tartósították a hosszú útra? Pedig, ha ezekre a kérdésekre válaszolunk már nem is olyan lelkesítő a februári paradicsom a zöldségestől.

Az élelmiszerek földrészek közötti kereskedelme nem újkori találmány, az ókorban és a középkorban azonban még csak szűk réteg engedhette meg magának, hogy megfizesse a luxuscikkek – elsősorban egzotikus fűszerek – „borsos” árát. (Súlyos környezeti károkat ez amúgy sem okozott, mivel szállító eszközök is megújuló energiával - széllel, fűvel, abrakkal - üzemeltek.)

Később, a gyarmatbirodalmak kiépülésével és a gőzhajózás fellendülésével egyre többféle és egyre nagyobb mennyiségű élelmiszer áramlott az óvilágba, a táplálkozás alapjául szolgáló élelmiszerek azonban még mindig regionális előállításúak voltak. Napjainkra gyökeresen megváltozott a helyzet. A kereskedelem igen bőségesen kínálja a messzi földről érkezett élelmiszereket, gyakran olyanokat is, amelyek itthon is megteremnek. Jó, de mi ezzel a gond?

Az egész évben kapható, de eredetileg szezonális zöldségek, gyümölcsök vagy fóliás termesztésből kerülnek ki, vagy olyan meleg éghajlatú országokból szállítják, ahol egész éven át termelni lehet. Az üvegházakban, fóliákban sokszor nem használnak talajt, a növényeket műtrágya oldattal tartják életben, közvetlen napfény nélkül. Ha megkóstoljuk, csalódottan úgy érezzük, mintha valami laborban állították volna elő őket, nincs ízük, kemények stb...

Azok az országok, ahol nem kell fóliásátor a folyamatos termeléshez, messze vannak. A hosszú hajútak során, a párás környezetben elszaporodó penészgombák mérgeanyagával szennyeződnek az élelmiszerek. Ezeket nem minden esetben lehet észrevenni.

Az ilyen jellegű veszteségek ellen a félig érett zöldségeket és gyümölcsöket különböző gombaölőkkel kezelik még a szállítás előtt, de akár alatt is. Ezek a gombaölő szerek az "emberi szervezetre nem veszélyes" kategóriába esnek, ahogyan az agrokemikáliák nagy része is, a valóságban viszont tudjuk, hogy milyen hatással lehetnek ezek. Az importra szánt növények a betakarítástól számítva, amíg a boltokba kerülnek, folyamatosan veszítenek a frissességükből és tápértékükből. A friss élelmiszerek vitamin tartalma, egészségvédő anyagainak mennyisége a betakarítás után gyorsan csökken. Egyes zöldségeket, gyümölcsöket félreletten kell leszedni ahhoz, hogy a szállítást kibírják, ami szintén kedvezőtlenül hat a beltartalmi értékükre.

A környezet szempontjából is lényeges a minél közelebbi forrásból beszerzett élelmiszerek fogyasztása, ha nem is 0 km-es mezőgazdaságról beszélünk, legalább hazai terméket válasszunk.

A szállítás mind a tengerek, mind a szárazföldi környezetet rombolják a nem megújuló energia fogyasztásával, a szén-dioxid és egyéb légekört szennyező gázok kibocsátásával. A tengerek és szárazföldi utak zaj-, por-, fény-, füst- és egyéb szennyezésének csökkentése végett próbáljunk meg helyi vagy hazai termelőtől vásárolni.

A hazai biotermékek fogyasztása hosszútávon az ökológiai gazdálkodás fellendülését is támogatja Magyarországon, a kereslet növekedés jó hatással lehet az ökológiai gazdálkodásra.

Hazánk mezőgazdasági adottságai kiválóak, igazán változatos és kiemelkedő minőségű élelmiszerek kerülhetnek az asztalunkra. Használjuk ezt a fantasztikus adottságot és vásároljunk minél több hazai élelmiszert, amit aztán be tudunk tárolni télire vagy kora tavaszra, hogy ne szoruljunk rá az import narancs C-vitamin tartalmára.



Egész évben ökotermék

Tárolási lehetőségek egykoron és ma

Amint azt már említettük, régebben nem volt ennyire gyakori az import élelmiszer, még a tehetősebbek is nagyjából azt ették, ami megtermelt és amit el tudtak raktározni.

Maga a ház kialakítása is ennek megfelelően alakult. Egy, esetleg több szobából és egy nagyobb konyhából állt, innen nyílt egy kamra, vagyis a spájz. A lakrész mellett megint egy kamra, az udvarról nyílt verem, a ház alatt volt pince, a padlás alkalmas volt szárításra. A kukoricát csuhéstól, a paprikát és a fokhagymát fűzérbe rendezve akasztották ki a tornácra száradni. A nyá-

ri időszakban megtermelt élelmiszerek megfelelő betárolása az emberek élelmészére és az állatok takarmányozására is elengedhetetlen volt.

Az elmúlt évtizedekben épült házak tervezésekor már nem a tárolásra alkalmas helyiségek kialakítására helyezték a hangsúlyt, jó esetben azonban van pince, padlás, kamra. A régi emeletes házak tároló pincéjében, száraz kiskamráiban, vagy a lakás egy hűvös részében is találhatunk megfelelő helyet. Télen a balkon és a terasz sem pompázik a virágoktól, oda is tehetünk zöldséget, gyümölcsöt.

Száz évvel ezelőtt a tárolás még természetes volt! Nem is jött szóba más lehetőség, mint megtermelni, betárolni, tartósítani az élelmiszert. A parasztház padlása, kamrája tárolóként szolgált, ahol lehetett vermet, pincét ástak.

Miért jó tárolni?

A saját bio zöldség és gyümölcs megtermelése egyre inkább teret hódít, a saját termés pedig mindig ízletesebbnek hat. Megnyugtató, hogy így nem kell tartanunk a tárolhatóságot javító gombaölő szerektől, ionizáló sugárzástól vagy a terményekre véletlenül rákerülő rágcsálóirtó szerektől.

A tárolásnak gazdasági szempontból is meg vannak az előnyei, akkor is, ha nem magunk termesztjük a zöldséget, gyümölcsöt. A nagyobb tételeket ősszel kedvezőbb áron lehet megvásárolni a biogazdától, mint télen és tavasszal.

Tárolásra is válasszuk az ökot!

Tapasztalatok és laboratóriumi mérések (lebomlási kísérletek) szerint is a **biotermékek jobban tárolhatók**, mint konvencionális megfelelőik. A növények minőségi tényezőire és ezáltal a tárolhatósági tényezőkre is megállapíthatunk közvetlenül és közvetetten ható tényezőket. Az egyik közvetlen hatás az öntözés, ezen belül is az öntözés gyakorisága és a felhasznált víz minősége. Ökológiai gazdálkodásban nagyban törekednek a talaj vízmennyiségének megőrzésére (pl. mulcsozással, agrotechnológiával), ahonnan a növény folyamatosan veszi fel a számára szükséges vizadagot. A növények nem gyorsan előállított, vízzel és tápanyaggal puffasztott termékek, így a mikrobiológiai bomláshoz szükséges víz kevesebb mennyiségben van jelen. **Tapasztalatok szerint az ökotermékeknel lassabban megy végbe a természetes vízvesztéséből adódó zsugorodás és száradás is,** valamint a mikrobiológiai ellenálló képességük is jobb.

A másik minőségi befolyásoló maga a tápanyag-utánpótlás. Az ökológiai tápanyag-utánpótlási rendszerben, a természetes anyagokból a növény lassabban, kiegyensúlyozottabban veszi fel a tápanyagokat - elsősorban a nitrogént - ,így szövetei szilárdabbak, szárazanyagban gazdagabbak lesznek, ennek következtében a bomlási folyamatok is lassabban mennek végbe. A kiegyensúlyozott tápanyagellátással a szövetek szerkezete is erősebb lesz, amely szintén a jobb eltarthatóságot szolgálja. Ökológiai gazdálkodásban a terület nincs növényvédőszerrel kezelve, ezért a növények saját ellenálló képessége nagyon fontos. A zöldségek és gyümölcsök úgynevezett fitovegyületeket termelnek, melyek segítenek a környezeti stresszhatások kiküszöbölésében és azok túlélésében. **Végeredmény: erősebb, ellenállóbb növény a tárolás során is.**

Miért válasszuk a hazait, közvetlenül az öko-gazdától?

A különféle (többnyire nem bio) mezőgazdasági termékek vizsgálatai alapján elmondható, hogy a hazai termékek nemzetközi összehasonlításban is biztonságosnak tekinthetők. A mérsékelt éghajlat, szemben a trópusival, szintén előnyös, mert kisebb a veszélye a gombatoxinok felhalmozódásának, amelyek akár a termelés helyén, akár a hosszú, párás levegőjű hajóút során veszélyes mennyiségben keletkezhetnek. A rövidebb szállításnak emellett egyértelmű környezeti előnyei is vannak, a tengerek, a levegő szennyezésének veszélye nagyban csökken.

Ha **közvetlenül a termelőtől szerezzük be ételmünket, a vásárlásra költött összeg helyben marad, 100%-ban annál, aki megtermelte az árut.** A termelő nincs kiszolgáltatva a nagyáruházak vagy harmadik kereskedő személy által szabott szabályoknak és szerződéseknek. Lecsökkenthetjük annak a veszélyét is, hogy a polcokra kitett zöldségeket és gyümölcsöket valamely vegyszerrel kezelték, hogy azok jobban mutassanak, fényesebbek legyenek, illetve jobban elálljanak. A zöldségboltokban és áruházakban kitett termékek, pont a piacosságuk növelése érdekében, mosott termékek, nem alkalmasak hosszabb tárolásra. Arról nem is beszélve, hogy a nagy mennyiségben mosott árut, például a burgonyát, erre kifejlesztett mosóban készítik elő, amely nagyban hasonlít a tárcsás mosógépekhez. Ebben ütődik, sérül a termés még inkább alkalmatlanná téve azt a téli időszak túlélésére.

Természetesen legjobb, ha ételmünket részben vagy egészben magunk állítjuk elő és magunk is tároljuk be.

Betárolás a Vetési naptár szerint

A Vetési naptár az ültetésre, kapálásra és betakarításra alkalmas időszakokkal és a méhészk munkájára kedvező napokkal kidolgozott, mindig az adott évnek megfelelő égitest állásokra épülő naptár.

A naptár alapján 4 különböző csoportra oszlanak a növények: gyökér-, levél-, virág-, termés-növények. Ennek megfelelően vannak gyökér-napok, levél-napok, virág-napok és termés-napok is.

A gyökér-napokon betakarított növények általában jó eltarthatóságot ígérnek, a levél-napokon és a kedvezőtlen (kihúzott) napokon betároltak gyorsabban romlanak. (Hasonló érvényes a befőzésre.) Levél-nap helyett a levél-növényeknél (pl. káposzta, spenót, saláták stb.) is inkább válasszunk virág- vagy termés-napot.

Termények előkészítése tárolásra

Semmilyen terményt ne mossunk meg tárolás előtt! A gyümölcsöket a viaszos réteg, a gyökérzöldségeket a talaj maradéka védi a kiszáradástól. Amennyire lehet, ügyeljünk, hogy ez ne sérüljön. A hibás, férges terményt fogyasszuk el minél előbb. A sárgarépat, petrezselyem gyökeret, céklát, feketeterket érdemes méret szerint is válogatni, mivel a nagyobb darabok lassabban száradnak ki, így a kisebb daraboktól haladva a nagyobbak felé fogyasszuk folyamatosan a tartalékainkat.

A betakarításra általában érvényes, hogy ha már ilyen jó pozícióból indulunk, hogy bioterméket választottunk magas szárazanyag tartalommal, akkor ne vigyünk be feleslegesen vizet a rendszerbe, amely a tárolási esélyünket rontja. A szüret lehetőleg száraz időben és viszonylag száraz talajból történjen.



A gyökér-növényeket (a termést a gyökérzónában várjuk, pl. retek, répafélék, zeller, cékla stb.) a legjobb gyökér-napon tárolásra betakarítani.

A virág-nap nemcsak az olajos magvú növények (pl. napraforgó, repce) betakarítására kedvező, az illóolajokban gazdag fűszer- és gyógynövények is ilyenkor a legaromásabbak. A brokkoli is a virág-nap mellett döntött és érdemes ilyenkor betakarítani.

Termés-növény kategóriába tartozik minden, amit botanikai terméséért vagy magváért termesztünk. Ilyen minden gyümölcs, bab, borsó, kukorica, gabonák, tökfélék, paprika, paradicsom stb. Ezeket a növényeket a legjobb tárolhatóság érdekében a megfigyelések szerint termés-napon érdemes betakarítani. A téli almát és körtét mindenképpen száraz időben szedjük le. **Lehetőség szerint a szüretre válasszunk a Vetési naptárból egy felszálló hold idejére eső termés-napot.**

Tárolás növényenként



Alma, körte

Előfeltételek:

Csak tárolásra alkalmas (téli) fajták állnak el több hónapon keresztül. Mindkét gyümölcsre jellemző az utóérés, egyes fajták csak az utóérést követően lesznek ízletesek.

Betakarítás, előkészítés:

Nem könnyű eltalálni az optimális időpontot, mert ha túl korán szedjük le, ízetlen marad, ha túl későn, akkor hamar romlik, kásásodik. Általában az október eleje a megfelelő időpont. Ilyenkor már hűvösesek az éjszakák és a nappali felmelegedés is mérsékelte. Ha felfelé hajlítjuk, de nem csavarjuk az alma szárát és könnyen leválik az ágról, akkor már biztosan érett.

Száraz időben, lehetőleg természetesen szedjük almát, körtét. Nagyon ügyeljünk a viaszréteg megóvására. A szedéskor megsérült gyümölcs gyorsan romlik, de a férges jelentősen lassabban.

Tárolás:

Optimális lenne a 3 °C-os, 90% relatív páratartalmú, folyamatosan szellőző tároló. Házi körülmények között inkább a földes pince vagy egy fagymentes melléképület lehet a jó választás. Ha a hely megengedi, egy rétegben terítsük szét az almát. Ha nem, érdemes vesszőkosarat vagy átszellőző ládát, rekeszt választani. A szedés után két héttel mindenképpen válogassuk át az almát,

mert ilyenkor sok szokott benne lenni a romlott. Később elég 4-6 hetente.

Az erősen viaszos almák a lakásban is elállnak, bár nem tavaszig. Ha nincs pincénk, akkor a balkon is megfelelő lehet, amennyiben meg tudjuk védeni az almákat a fagytól. Itt inkább a kiszáradás fenyegethet, a teraszon nehéz a magas páratartalmat megőrizni, de rövidebb ideig biztosított a friss alma ellátásunk innen is.

Téli körte esetében törekedjünk az egy rétegű tárolásra. Ez azért fontos, mert a gyümölcsök nem egyszerre szoktak beérni, a sárgára, vöröses barnára váltó szín alapján tudunk válogatni.



Burgonya

Előfeltételek:

A téli tárolásra szánt burgonyát április végén vessük. Nyár második felében a lomb elszáradása jelzi, hogy felszedhető. Egyes fajtákat még novemberben is be lehet takarítani, de ennek mindenképpen kérdezzünk utána, hogy mennyire tűri a fajta a kint létet és ez mennyire befolyásolja a tárolási jellemzőket.

Betakarítás, előkészítés:

Ásóvillával fordítsunk ki egy-egy bokrot, az apró és a sérült gumókat válogassuk külön, mivel ezek rövidebb ideig tárolhatók. Azokat a szemeket, amelyeken zöld, zöldes foltokat látunk, ne válogassuk be tárolásra, hanem vágjuk ki a zöld részt és fogyasszuk el minél előbb. Ezek a zöld foltok a földből, a burgonya bakhátból kilátszó szemeken jelennek meg és mérgező anyagok halmozódnak fel ezen a területen. Nem ajánlott elfogyasztani.

Tárolás:

A burgonya nagyon könnyen megfagy és élvezhetetlenné válik, ügyeljünk arra, hogy 3 °C-nál ne legyen hidegebb a tárolóban, legjobb a 3-5 °C közötti hőmérséklet és a sötét. Földes pincében érdemes szellős zsákban vagy fa rekeszben tartani. Ha száraz a tároló, jó lehet a felül nyitott papírdoboz, mert így lassabban szárad ki. (Szükség esetén takarjuk le ronggyal, hogy ne érje fény.)

A gumók még tökéletes sötétben is csírázni kezdenek tavasszal. A csírákat, gyökér kezdeményeket rendszeresen tördeljük le! Érdemes a szemeket minden alkalommal, amikor a tartalékunkra járunk átválogatni és a csírákat ilyenkor letörödelni.

A burgonyát, ugyan nem olyan hosszú ideig, mint egy tárolóban, de a teraszon is lehet „téliésíteni”. A sötét itt is lényeges, és hogy ne fagyjanak meg a szemek, de legfőképpen ne fagyjanak meg éjszaka és engedjenek ki újra meg újra, amikor a nappali hőmérséklet magasabbra szökik. Így teljesen „elfolyósíthatjuk” a teljes készletünket. Egy olyan műanyag doboz, aminek az alján vannak rések, nyílások (pl. egy elhasznált szennyesláda), egy tömörebb faláda is megteszi. A teraszon, balkonon való tárolásnál sokkal gyakrabban kell ellenőrizni a szemeket. A balkonon talajmenti fagyok esetén is biztonságban van a krumplink, de nagyobb lehűlés esetén érdemes pléddel vagy kartonpapírral lefedni, hogy biztosítsuk a megfelelő hőmérsékletet.

Vöröshagyma, lilahagyma

Előfeltétel:

A vöröshagymát és lilahagymát hosszabb ideig lehet tárolni. Elsősorban a kemény, tömör és kisebb fejek húzzák sokáig kihajtás nélkül, ezért először a nagyobb, lazább fejeket fogyasszuk el. A túltrágyázás rontja a tárolhatóságot.

Betakarítás, előkészítés:

Júliusra a hagyma szára meg szokott dőlni, ami jelzi, ideje felszedni. Lehetőleg csapadékmentes időszakban ásóvillával mozdítsuk ki, húzzuk ki és pár napra hagyjuk az ágyásban, majd a szármadarványokat, külső burokleveleket kézzel szedjük le. Száraz, szellős helyen egy rétegben terítsük ki. A betakarítás előtt 2-3 héttel végzett rezes permetezés javítja a tárolhatóságot.

Tárolás:

Száraz levegőjű, lehetőség szerint hűvös helyen tároljuk, például fagymentes padláson vagy melléképületben. A jó szellőzést biztosító háló alkalmas a tárolásra, különösen fellógatva.



Fokhagyma

Előfeltételek:

A tavasszal duggatott fokhagyma házi körülmények között is jól tárolható tavaszig, míg az őszi csak pár hónapig. A túltrágyázás rontja a tárolhatóságát.

Betakarítás előkészítés:

A fokhagyma június végére befejezi növekedését, levelei elsárgulnak. Ne késlekedjünk a szedéssel, mert minőségromláshoz vezet. Ásóvillával lazítsuk meg a földet, majd húzzuk ki a fokhagymát.

A fokhagymának nemcsak mutató, de célszerű tárolási formája a fűzér. Akkor tudjuk fenni, ha még van a szárnak némi nedvesség tartalma. Könnyű felakasztani a kamrában, egyéb száraz levegőjű tárolóban. Ha nem fonjuk, találjunk olyan megoldást, hogy a fokhagyma jól átszellőzzön, például tegyük hálóba vagy egy rétegben tálcára.

Tárolás:

A legfontosabb, hogy ne érje nedvesség, a levegő is legyen száraz. Hőmérsékletre kevésbé érzékeny, a lakás hűvösebb részén, például fűtetlen kamrában aránylag jól tárolható, de a kisebb fagyot is elviseli. (Ilyenkor hagyjuk helyben, nagyon lassan kiolvadni. Lásd bővebben a Fortélyok részénél.)



Sárgarépa, petrezselyemgyökér, pasztinák

Előfeltételek:

Téli tárolásra válasszunk megfelelő fajtát. Csak a vastagabb gyökerek fogyaszthatóak több hónapon keresztül, mert ezek lassabban száradnak ki, ilyenek pedig csak jó szerkezetű, mélyen fellazított talajon fejlődnek. A túltrágyázás rontja mindhárom tárolhatóságát.

Betakarítás, előkészítés:

Szeptember végén, októberben szedjük, olyan időszakban, mikor a talaj nincs felázva vagy átfagyva. Ásóvillával

mozdítsuk meg, majd kézzel húzzuk ki, a nagyobb talajdarabokat szedjük le. A lombot kézzel törjük le, mert így nem sértjük meg a répatestet. Betakarításra a gyökér-nap kiváló.

Tárolás:

Meg kell találnunk az egyensúlyt, mivel túl száraz környezetben összeaszalódnak a zöldségek, túl nedvesben pedig megpenészednek. A gyakori szellőztetés, valamint a hideg, épphogy fagypont fölötti hőmérséklet, a sötét helyiség és a rendszeres átválogatás mindenképpen kedvező.

Földes aljú, vagyis nagyobb relatív páratartalmat biztosító pince a legalkalmasabb a tárolásra. A betonozott aljú pincében, fagymentes melléképületben könnyebben kiszárad a gyökérezöldség. Jobb híján, kisebb mennyiséget a vízaknában is elhelyezhetünk. Többféle módszer ismert a tárolásra, magunknak kell kikeríteznünk, hogy saját tároló helyünkön melyik válik be.



Tárolási módok:

- Alig nedves homokban, hogy ne száradjon ki. Minden évben használjunk új homokot, mert a zöldségmaradványokon megmaradnak a romlást okozó mikroorganizmusok.
- Tárolás hálóban, lyukacsos oldalú rekeszben.
- Tárolás ömlesztve, földes pincében. Ebben az esetben célszerű a tárolási helyet kéménytégglával vagy maradék csempével kirakni és úgy rendezni a gyökérzöldséget, hogy először a kisebbek legyenek kéznél.
- Szárazabb tárolóban beválhat a felül nyitott papírdoboz.

**TIPP**

Azoknál a gyökérzöldségeknél, ahol a növény zöldjét is fogyasztjuk (zeller, petrezselyem) feláldozhatunk néhány szálat vagy fejet, amit enyhébb tél idején az udvaron, homokban eldugva tárolhatunk. Ilyenkor a növény újra kihajt és a folyamatosan növekvő zöldet a konyhában hasznosíthatjuk. Amikor hidegebbre fordul az idő, akkor tömör műanyag ládával fedjük le az eltemetett növényeket, esetleg takarjuk is le pokróccal. Ha nem közvetlen a talajba „ültetjük el” a gyökereket, hanem egy ládába a földfelszíntől legalább 15-20 cm-re, akkor nagyobb esélyünk van, hogy nem fognak a fagyok kárt tenni a friss zöldet biztosító ültetvényünkbe.

Sütőtök, cukkini, csillagtök

Előfeltételek:

Csak a jól beérett termések tárolhatók. A cukkini és a csillagtök nagyobb termései pár hétig elállnak száraz, hűvös helyen, például a kamrában, a zsenge darabok azonban gyorsan megromlanak.

Betakarítás, előkészítés:

Minél később, de még a fagyok előtt, száraz időben takarítsuk be a termést. A régi, hatalmas termést hozó, szürke héjú fajták attól váltak ízletessé, hogy megcsípték őket a dér, de a jelenleg népszerű, „kanadai” típusúak e nélkül is édesek. Mire a termések beérnek, a szár már elszárad, nem kell levágni őket az indáról, csak letörni.

Tárolás:

A sütőtököt szellős, száraz, hűvös, de fagymentes helyen tárolhatjuk pár hónapig. Párás levegőn, nyirkos aljazaton hamar elkezd romlani. A lakás hűvösebb részén, ahol mondjuk a fűtés nem fejt ki annyira a hatását, is lehet tököt tárolni. A fűtési szezonban a lakás levegője amúgy is szárazabbá válik, de még így is érdemes gyakran rájuk nézni és forgatni, hogy ne penészedjen be egy helyen, leginkább, ahol a tökök összeérnek vagy a tároló oldalával érintkezve.



Fejeskáposzta, kelkáposzta, lilakáposzta



Előfeltétel:

Téli tárolásra alkalmas, tömör fejet képező, hosszú tenyészidejű fajtát vessünk. Csak a tömör, jól „beborult” káposztafejek tartósak.

Betakarítás, előkészítés:

Mindhárom növény elviseli a kisebb fagyot, így betakarításuk maradhat október végére, novemberre. Úgy vágjuk le, hogy alul maradjon egy 2 cm-es szárdarabka. Figyeljünk arra, hogy a torzsát egyenesen, egy határozott mozdulattal vágjuk le, ne legyenek éles, kiálló élek, amik a másik fej leveleit megsérthetik. A kelkáposztát gyökereken is kiszedhetjük és a pince földes alján egymás mellett lerakva, egy kis földet, pokrócot rádobva a fagypontra alatti hőmérséklet ellenére is elállnak.

Tárolás:

Befülledve könnyen penészednek. Keressünk szellős, fagypontra körüli helyet számukra, például a pince bejáratánál. Nem baj, ha szellőztetéskor megcsapja őket a hideg levegő. Rendszeresen távolítsuk el a külső, romlásnak indult leveleket.

Zeller

Előfeltételek:

A nagy gumók tárolhatók hosszabb ideig, ilyeneket pedig csak jó feltételek mellett, nagy szakértelemmel tudunk termesztetni. A zellerzöld szárítva jól megőrzi az ízét.



Betakarítás, előkészítés:

Szeptember második felében szedjük fel a gumókat, a leveleket törjük le úgy, hogy a gumó ne sérüljön, a nagyobb rögöket dörzsöljük le, a vékony gyökereket kurtítjuk 1 cm-re.

A jó állapotú leveleket tegyük félre szárításra.

Tárolás:

A gumókat a sárgarépaéhoz hasonlóan tárolhatjuk. A leveleket szárítsuk meg a „Fűszer- és gyógynövények” címszó alatt leírtak szerint.

Feketeretek

A retkek közül egyedül a feketeteretek tárolható hosszabb ideig, egészen a hónapos retkek megjelenéséig.

Előfeltételek:

A téli tárolásra szánt feketereteket április végén vagy májusban vessük.

Betakarítás, előkészítés:

Ne siessük el a betakarítását, kisebb fagy nem tesz kárt benne, október végéig a földben maradhat. Húzzuk ki, majd kézzel távolítsuk el a lombját, hogy a gumó ne sérüljön.

Tárolás:

Túl nagy páratartalom esetén megpenészedhet. A nagyobb, jól beérett retkek kevésbé hajlamosak a kiszáradásra. Célszerű földes pincében, egy rétegben, rekeszben vagy téglára téve tárolni.

Cékla

Előfeltételek:

Májusban vessünk téli tárolásra alkalmas fajtát.

Betakarítás, előkészítés

Októberben, lehetőleg száraz időben, még a fagyok előtt takarítsuk be és kézzel szedjük le a lombját.

Tárolás:

A nagyobb gumók könnyen tárolhatók, bár ha nagyon száraz a levegő, ezek is elkezdnek zsugorodni. Földes pincében, lyukas oldalú rekeszben általában jól áll. Ha száraz a levegő, tehetjük felül nyitott papírdobozba.

Karalábé

Előfeltételek:

Téli tárolásra alkalmas fajtát válasszunk. Ezek hosszabb tenyészidejűek, nagyobbra nőnek, héjuk vastagabb.

Betakarítás, előkészítés:

Októberben vagy november elején takarítsuk be. A kisebb fagy nem árt neki. Alul hagyjunk egy 1-2 cm-es szárdarabkát. A leveleket kézzel törjük le, a csúcsán maradjon néhány apró levélke.

Tárolás:

Nem túl száraz pincében, tárolóban helyezzük el, lehetőleg egy rétegben, esetleg szellős ládában. A hőmérséklet alig legyen fagypontra fölött.



Dió, mandula, mogyoró

Előfeltételek:

Héjasok esetében a legnagyobb kihívás az szokott lenni, hogy mi takarítsuk be a termést, mivel a mókusok, pelék, harkályok, valamint kedvenc kutyáink szintén pályáznak rá. Különösen igaz ez a papírhéjú dióra, mandulára.

Betakarítás, előkészítés:

A gyümölcsök tömeges hullása egyértelműen jelzi az érettséget. Ez több héten keresztül szokott tartani. A dióverő póznával kárt tehetünk a következő évi termő rügyekben, ezért inkább erőteljes rázással gyorsítsuk a folyamatot. Távolítsuk el a dió és a mandula zöld héját, valamint a mogyoró kupacsait, majd terítsük ki száradni a termést.

Tárolás:

Mindenképpen száraz és lehetőleg hűvös helyen tároljuk a héjasokat, az sem baj, ha átfagynak. Általában a padlás a legalkalmasabb hely. Héjastul sokkal lassabban avasodnak, mint tisztítva. Annyit törjünk belőlük, ami pár napon belül elfogy és azt is csak az utolsó pillanatban daráljuk le.



Szárzabb

Előfeltétel:

Az érett, száraz babszemek fajtától függetlenül több évig elállnak, de minél öregebb a bab, annál tovább kell főzni.

Betakarítás, előkészítés:

Ha már zörgősre száradt a héja, fejtsük ki. A zsiszikipetek még a földön kerülnek a babba, de csak tárolás során kelnek ki, ezért érdemes a termést pár napra fagyasztóba tenni, majd alaposan megszáritani.

Tárolás:

Lezárt befőttes üvegben vagy vászonzsákban, száraz helyen jól tárolható.



Fűszer - és gyógynövények

A citromfű, a menta, a kakukkfű, a szurokfű, a majoranna, a borsfű, a zsálya, a rozmaryn, a zellerzöld, a lestyán és a tárkony szárítva is jól megőrzi aromáját, a bazsalikom, a kapor, a zöldpetrezselyem és a metélőhagyma kevésbé.

Előfeltételek:

Virágzás kezdetén, napfényes délelőttökön, a Vetési nap-tár virág-napjain érdemes őket szedni, mert ilyenkor a leggazdagabbak illóolajokban. Érdemes megdörzsölni a leveleket és az illat alapján időzíteni a szedést.

Betakarítás, előkészítés:

Ha nagyon sárosak a növények, mindenképpen meleg nap reggelén szedjük le őket, hogy estig biztos megszáradjanak. Egy gyors mosással szabaduljunk meg a szennyeződéstől és igen alaposan rázzuk le a maradék vizet. Meleg, szellős, de tűző naptól védett helyen szárítsunk, padláson, teraszon, vagy ha nincs jobb, a lakásban. Kisebbségi mennyiség megszáradt tálca is, nagyobb mennyiséghez legjobb, ha egy tiszta helyre leterítjük a leveleket és szétterítjük a növényeket.

Ha teának szánjuk, érdemes ollóval kb. 2 cm-es darabokra aprítani a szárazakat, mert akkor később könnyen befőttes üvegbe gyömöszölhetjük a szárítmányt.

Ha fűszernek, akkor maradjon egyben a szár. Mikor zörgősre száradt, egy tepsi vagy lepedő fölé két kezünk között hengergessük meg egy-egy csomót. A levelek letörnek, a kemény szár a kezünkben marad. Szitálással és némi kézi válogatással konyhakész a fűszer.

Helytakarékos ötlet, ha kisebb csokrokat kötünk a növényekből és fellógatva szárítjuk őket. Amennyiben a lakás egy olyan részén van, ahol nem sok vizet zavarnak, akkor a csokrokból folyamatosan levágva lehet fogyasztani, ilyenkor nem kell őket lemorzsolni csak közvetlenül a felhasználás előtt.

Tárolás:

Legjobb lezárt befőttes üvegben tárolni a szárított fűszer- és gyógynövényeket. Alapos tömörítéssel meglepően nagy mennyiség befér egy üvegbe. Célszerű felcímkézni és évszámmal ellátni az üvegeket. Megromolni nem szoktak, de az idő múlásával veszítenek aromájukból.



Fortélyok

Amit kint is tárolhatunk

A **naspolyát** nem kell leszedni, sőt csak az első fagyok után válik fogyaszthatóvá.

A **kelbimbó** rügyeit a téli hónapokban is szedhetjük.

A **csicsóka** gumóiból és a tormából nem érdemes ősszel túl sokat felszedni, mert kiszáradnak, inkább enyhe téli napokon ássunk ki belőlük.

A **levélpetrezselyem** gond nélkül áttelel, tavasszal korán szedhetjük, azonban rövid időn belül magházat hoz.

A kertben kitelelő **sarjadékhagymát** tavasszal szedhetjük újhagymaként. A **metélőhagyma** évelő, kb. két héttel marad el a sarjadékhagymá-

tól. A késő ősszel duggatott fokhagyma szintén hamar fogyasztható újfokhagymaként, levelestől.

A **sóska** szintén évelő, tavasszal gyorsan kihajt.

A **madársaláta** vagy galambbegy saláta hőigénye minimális, a kis levélkék már kora tavasszal szedhetők.

A **salátának** és a **spenótnak** van áttelelő változata. Ezek korábban szedhetők, mint a tavasszal vettettek.

Enyhébb teleken a **mángold** és a **rukkola** is kitelelhet. Ez esetben gyorsan szedjük belőlük, mert hamar magba mennek.



Mit nem tárolhatunk egy légtérben?

Tárolás során a legnagyobb bajkeverő az alma, pontosabban a belőle felszabaduló, érésgyorsító hatású etiléngáz, ami az érésgyorsítás mellett a sárgarépat meg is keserítheti. Az alma lehetőség szerint kerüljön külön tárolóba, ahol gyakran szellőztetünk.

A hagymafélék nagyon érzékenyek a levegő páratalmára, kevésbé kényesek viszont a hőmérsékletre, így csak száraz levegőjű helyen állnak el tavaszig. Nem érdemes a gyökérzöldségeket és a hagymaféléket közvetlenül egymás mellett tárolni, mert a zsugorodás folyamán elvesztett víz emeli a páratartalmat és rontja a hagyma esélyeit. Az alma és a gyökérzöldségek alacsony páratartalom mellett kiszáradnak.

A tároló helyiségünkben vagy a tárolónkban törekedjünk az egyenletes hőmérsékletre, a nagyobb ingadozások, fagyások-kiengedések, a legerősebb szövetszerkezetű növényeket is meggyötrik.

Hidegcsapdázás

Ha este vagy hajnalban nyitva hagyjuk a pince, kamra vagy más tároló tér ajtaját, a helyiség lehűl, egyben alaposan kiszellőzik. Különösen tavasszal hasznos, amikor a nappalok már melegek, de még erős az éjszakai lehűlés. Vigyázzunk, mert nagy hidegben, ha túl sokáig szellőztetünk, túllőhetünk a célon, a burgonyában lévő keményítő ugyanis gyorsan elkezd átalakulni.

Lassú kiolvasztás

A fejes káposzta, lilakáposzta, kelkáposzta, vöröshagyma, fokhagyma elviseli, ha tárolás közben egy-két fokkal fagypontra alá hűl. Ezzel együtt jobb, ha takarással (pl. régi szőnyeg, paplan) védjük az átfagyástól. Ha mégis bekövetkezett, hagyjuk, hogy nagyon lassan olvadjon ki, mert így kevésbé puhul meg.

Paradicsom, paprika utóérlelése

A fagyok előtt érdemes összegyűjteni a vastagabb héjú, piros paradicsom fajtákról a fejlettebb bogyókat. Mérsékelt fűtött helyen, egy rétegben szétterítve pár hét alatt utóérnek. A folyamatot az almából felszabaduló etilén gáz gyorsítja.

A nagyobb, vastag héjú, még sárga paprikák egy bő hónapig elállnak hűvös, fagymentes helyen, miközben színük pirosra változik.



Szőlő fellógatva

Vastagabb héjú szőlő tárolásával megpróbálkozhatunk úgy is, hogy a fürtkocsányra madzagot kötünk és hűvös, szellős helyen (fagymentes melléképületben, padlás) fellógatjuk úgy, hogy semmihez ne érjen hozzá. Hajdanán, a déli gyümölcsök térhódítása előtt kedvelt karácsonyi csemege volt az így megőrzött, kicsit mazsolásodott szőlő.



Kármentés

Az átfagyott alma nem tárolható, de arra alkalmas, hogy kiengedés után gyorsan lekvárt főzzünk belőle.

A vöröshagyma, lilahagyma a kihajtással egyidejűleg gyorsan megromlik, az eltörő zöld rész azonban újhagymához hasonlóan fogyasztható. Ha a kihajtó hagymát tavasszal elültetjük, gyorsan magzárat hoz és virágozni kezd a méhek nagy örömeire. Házi körülmények között vetőmagot is foghatunk belőle.

Gondoljunk az állatokra!

Az almacsutkát, sütőtök magot, molyos diót tegyük ki a madaraknak!

Vermelt káposzta és zöldségek

Régi falusi módszer, hogy a káposzta egy részét az alábbiak szerint hagyták meg koratavasra.

A káposztafejeket késő ősszel húzzuk ki a földből, ássunk sekély árkot, fejjel lefelé helyezzük bele a káposztákat, úgy, hogy a gyökerük egy része kilógjon. (Így később látjuk, hol vannak.) Enyhébb téli napokon rájárhatunk.



A kelkáposztát nem kell kiszedni a földből csak a torzsához közel óvatosan meg kell taposni, hogy megdőljön. Így kell földet és szalmát rádobni, így kint is maradhat télire a kertben. Ez a módszer működik, de azt hozzá kell tenni, hogy nem szabad nagy igényeket támasztani a később földből kikerülő kelkáposztákkal szemben, mert azok néha megfonnyadnak, néha kicsit megfagynak, mire fogyasztanánk őket. Természetesen, ha fedett helyiségben tároljuk őket, akkor nincsenek ezeknek a veszélyeknek kitéve a betárolt keleink.

Ha nincs elég hely a répának a pincében, akkor a kertben is eltárolhatóak földdel és szalmával, neilonnal letakarva. Ha neilonnal, fóliával takarjuk le őket, akkor érdemes néha megszellőztetni egy kicsit a rakást. Érdemes nagyobb mennyiségű répából kisebb rakást építeni, így jobban elállnak.

BIOKULTÚRA E-BOOK SOROZAT EDDIG MEGJELENT RÉSZEIT ELÉRHETŐEK A HONLAPUNKRÓL!



Magyar Biokultúra Szövetség

1132 Budapest, Visegrádi u. 53. III/1.
06-1/214-7005
biokultura@biokultura.org
www.biokultura.org



E-book sorozat III. rész

Írta:

Gelencsér Margit
Szlovicsák Katalin

Lektorálta:

Czeller Gábor
Dr. Roszík Péter
Balogh Lilla

Szerkesztette:

Szlovicsák Katalin

2015

A kiadvány a Magyar Biokultúra Szövetség tulajdona, melyben szeretnénk minden kérdésre megfelelő és érthető választ adni, hogy jobban megérthessük az ökológiai gazdálkodást és az ökotermékek előállításának módszereit. A kiadvány sokszorosítása, másolása, online közzététele csak a Magyar Biokultúra Szövetség engedélyével történhet, az engedély nélküli sokszorosítás jogi következményeket von maga után.