



Zahradník Šikula radí...

Sklízíme jablka a hrušky

Ať se nám to zamlouvá či ne, pomaličku, polehoučku se k nám blíží podzim. Pozitivní na tomto ročním období je fakt, že si budeme moci pochutnat na pečlivě ošetřovaných plodech ovocných stromů našich zahrad, protože nastává čas sklizně. Zaměřme svoji pozornost na správnou sklizeň a uskladnění jablek a hrušek. Mnozí z Vás jsou jistě skálopevně přesvědčeni, že „utrhnout jablko a dát ho do sklepa do bedýnky“ není přeci žádná věda... a vězte, věda to je, tedy v případě, že se ze své pečlivě sklizené úrody chcete těšit co nejdéle, pokud možno po celou dlouhou zimu. Jak je tedy správně sklízet a skladovat?

U jablek a hrušek rozeznáváme dva typy zralosti. Zralost sklizňovou, která nastává dle odrůdy v termínu od srpna do října a zralost konzumní, dle které dělíme odrůdy na rané, podzimní a zimní. Rané a podzimní odrůdy jablek můžete konzumovat průběžně přímo ze stromu (z hlediska trvanlivosti vydrží jen několik týdnů), ale odrůdy zimní potřebují k dozrání určitou dobu skladování. Měli bychom je sklízet krátce před tím, než dozrají k přímé konzumaci (zkušený sadař hovoří o sv. Václavovi, kdy musejí jablka ze stromů). Rané hrušky se sklízí také těsně před dozráním a to krouživým vyvracením. Pozdní hrušky se také nechávají na stromě do té doby, než se o ně začnou opět zajímat opeřenci. Pak je sklízíme i se stopkou.

Mezi nejčastější a nejjednodušší ukazatele zralosti patří vizuální hodnocení plodů, konkrétně barva slupky. Jakmile se nazelenalé odrůdy zbarví do žlutozelena a červené z hnědočervené do jasně červené, vypadá to slibně. Zkuste, zda jde plod snadno od větve, lehce pootočte směrem nahoru a jakmile se stopka snadno a bez vytržení oddělí od větve, je čas sklízet. U jablek a hrušek je dále dobrým ukazatelem zralosti hnědá barva jader, ovšem nenechte se zmást u letních jablek, ta dozrávají ještě v době, kdy mají jádra bílá.

Jablka a hrušky ukládáme do čistých dřevěných či plastových přepravek a to pouze do jedné vrstvy (minimalizujeme riziko postupného zahnívání a plesnivění plodů). Přepravku vystelte buď suchými novinami nebo slámou - oboje plní stejnou funkci tj. odvádí přebytečnou vlhkost. Noviny je nutné během zimy několikrát vyměnit, jinak hrozí množení plísní. Co se týče slaměné výstelky, musí být sláma naprosto suchá, jinak se opět dočkáte invaze plísní.

K prodloužení doby skladování jablek je možné balit jablka jednotlivě do papíru a takto zaopatřená vydrží mnohem déle. Naopak u hrušek se balení do papíru nedoporučuje a je rovněž důležité zamezit tomu, aby se jednotlivé plody dotýkaly. Hrušky, jak je známo, jsou totiž obzvláště citlivé na mechanické poškození. Jablka ukládáme do lísek stopkami nahoru, hrušky stopkami dolů. Mezi lískami by měl proudit dostatek vzduchu, aby se mohly uvolňovat látky stimulující proces zrání.

K tomu, aby uskladněné ovoce dlouho vydrželo, bychom se měli před sklizní vyvarovat nadměrné závlahy. Pro sklizeň je ideální suché a chladné počasí. Skladujeme pouze nepoškozené ovoce, které jsme po sklizni nechali přes noc venku, říkáme, že jej necháme „vydýchat“. Čerstvě sklizené ovoce tak vychladne a nebude se zapařovat v bedýnkách. Ovoce musí být bez otlaků (takové plody raději ihned spotřebujte), bez známek hniloby a červivosti se zachovanou stopkou. Každý druh ovoce musí mít svoji přepravku, nikdy nemíchejte, z úspory místa, např. hrušky a jablka dohromady.

Sklep, kde budete ovoce skladovat, je nutné předem připravit. Před uskladněním ovoce skladovací prostory vydesinfikujeme tím, že je vybilíme vápenným mlékem a vysíříme. Samozřejmě je, že odstraníme loňské, mumifikované plody, které se občas zakutálí po sklepe. Vhodné je také připravit se na to, že i hlodavci budou v zimě hledat něco k snědku, proto nezapomeňte rozmístit pasti. Nahodané plody od hlodavců okamžitě odstraňte. Je-li ve sklepe relativní chladno, můžeme si pomoci tím, že plody zabalíme do sáčků z polyetylenové fólie. Jestliže teplota ve skladovací místnosti překročí 10 °C, sáčky na několika místech propícháme. Tak se daří uskladněným odrudám jablek např. *'Golden Delicious'*, *'Jonathan'*, *'Idared'* nebo *'Red Delicious'*.

Pro skladování ovoce je ideálním prostředím tmavý a dobře větraný sklep umístěný pod úrovní země, díky čemuž je chráněný proti velkým teplotním rozdílům a promrznutí. Ve starých venkovských staveních jsou to prostory, v nichž je podlaha z cihel nebo udusaného jílu. Betonové sklepy v novějších stavbách, kde často vedou i topné trubky, jsou k dlouhodobému skladování ovoce naprosto nevhodné. Optimálním teplotním rozmezím pro skladování většiny plodů je 0 - 4 °C. V průběhu podzimních a jarních měsíců, kdy je ve většině sklepů teplota vyšší, se snažíme uchovat ovoce alespoň v teplotě mezi 6 a 8 °C. Potřebná je také vyšší vzdušná vlhkost, která by se měla pohybovat kolem 90 %. Je-li vlhkost vzduchu příliš nízká, dochází ke scvrkávání plodů. Stejně tak nadměrné větrání vede k úbytku vody, ovoce se rovněž rychleji scvrkává. U podlahy, kde je nižší teplota než u stropu, skladujeme rychleji dozrávající ovoce a naopak. Ovočné plody, které snadno přejímají cizí pachy, neskladujeme společně s aromatickými látkami. Do prostor, v nichž máme uložené ovoce, nepatří v žádném případě petrolej, benzin a jiné páchnoucí látky. Při dodržení výše uvedených podmínek by vám ovoce mělo vydržet od šesti měsíců až po jeden rok.

Pokud je to možné, ovoce a zelenina by se měla skladovat zvlášť. Je to z toho důvodu, že uskladněné a de facto stále zrající ovoce uvolňuje jediný plynný, rostlinný fytohormon etylén, který mj. způsobuje urychlené zrání. Jinými slovy, zelenina, ale i samotné ovoce budou stárnou rychleji a rychleji je také budete muset zpracovat či odstranit. Např. je-li mrkev vystavena dlouhodobým účinkům etylénu, hořkne. Proto je nutné, abyste sklep pravidelně větrali, samozřejmě pokud venku nemrzne. Podobně máte-li u ovoce uložené prezimující květiny, které jste měli během léta venku, i u nich etylén způsobí urychlené stárnutí (mimochodem věděli jste, že ani doma na stole byste neměli dávat květiny ve váze do blízkosti mísy s ovocem? Květiny díky tomu dříve uvadají).

Uskladněné ovoce během zimy pravidelně kontrolujeme, při přeskládávání plodů odstraňujeme napadené plody a případně vyměníme vlhké noviny za noviny suché.