

Tõised päevad köögiviljaaias

Porgandipealsed saab hõlpsalt käsitsi ära murda.



Sügis on käes ja peenral valminud saak tuleb hoiule viia.

Köögivilja koristamiselgi on oma nipid. Parema säilimise huvides on kasulik teada, kuidas vili taime küljest ära võtta või kuidas juurviljalt pealseid eemaldada.

Kõrvitsaga on kõige kiirem

Juba esimeste hallaöödega kaasnev külm rikub maitseomadusi ja lühendab säilimisaega.

Vilja valmimisest annab märku see, et viljavars puitub, selle kinnituskohast korgistub ning koore värvus muutub tugevamaks. Kirjukoorelistel kõrvitsatel kujuneb välja neile iseloomulik muster.

Puudulikult valminud viljad ei säili kuigi kaua ja nende toiteväärtuski on madalam täielikult valminud viljade omast.

Seepärast on soovitatav kõrvitsa valmimist kiirendada, murdes ära lehti ja ladvad, kui taimed veel septembri keskel lopsakalt kasvavad. Ka juurte osaline läbilõikami-

ne pidurdab kasvuhoogu ja soodustab valmimist. Kui kõrvitsad kõigele vaatamata ikkagi veel valminud ei ole, siis katke nad külmadeks öödeks kinni ja jätke veel varte külge. Aga kui lehed on täiesti külmavõetud, pole mõtet vilju enam peenral hoida.

Kõrvits lõigake ära koos viljavarega, siis säilib vili paremini. Püüde koort mitte vigastada. Hästi säilivad vaid igati terved ja täielikult valminud kõrvitsad. Hoidke neid soojas ja kuivas kohas. Kehvemad viljad sööge kohe ära või pange purki.

Peedid ja kaalikad

Peedid on keldrisse viimiseks valmis, kui välimised lehed hakkavad longu vajuma, kogu lehestik on koltunud ja väsinud välimusega ning külmad tulekul. Miinuskraadid halvendavad peedi säilimist ja muidki väärtusi.

Hea, kui õnnestub koristada kuiva ilmaga, sest siis saavad juurviljad pärast ülestõmbamist veel peenral veidi aega taheneda. Seejärel lõigake ära pealsed, jättes alles paari sentimeetri pikkused tüükad. Liiga ligidalt lõigatud peedid kaota-

vad osa oma mahlakusest ning lõikehaava kaudu pääsevad juurvilja sisse haigusetektajad. Sel põhjusel ei tohi ka peedi juurt ära lõigata. Liiga kuivas keldris kipuvad peedid närbuma.

Kaalikas on oma olemuselt küll külmakindel, kuid öökülm vähendab temagi säilimisvõimet. Kaalikas on koristusküps, kui alumised lehed on laskunud maadliki, kolletunud ja osaliselt kuivanud ning juurvilli on pooleldi mullast välja kerkinud.

Aiahargiga porgandites

Üleskangutatud kaalikatel laske peenral taheneda, enne kui mullased juurepahmakad ja lehed ära lõikate.

Kui porgandipealsetesse ilmub juba kollasekirjut, võib saagi koristamise ette võtta.

Et porgandid pealseidpidi sikutades alati hõlpsasti üles ei tule, on targem nad ridade kõrvalt aiahargiga lahti kergitada ja seejärel maast kokku korjata.

Kui peenramaa on parajalt tahe, saab porgandid mullast päris puhalt kätte; on see aga märjavõitu või koguni porine, peab ka porgandeid peenral kuivatama.

Pealsete eraldamiseks pole nuga vaja, need murduvad käte vahel üsna kergesti pealt ära. Murdekohadele tekib peagi kaitsev kallusekiht, lõikehaavade puhul ei tarvitse see alati tekkida ja siis on määrdajad mõistagi kohe kohal.

Porgandeid ärge kohe keldrisse pange, vaid laotage õhukese kihina kuuri põrandale. Seal nad tahenevad hästi ja näitavad ära ka esimesed kõrvalekalded. Oktoobris, on paras aeg nad sorteerida ja lõplikult hoiule panna.



Peedid pange hoiule koos juure ja väikese lehetüükaga.

Allikas: Elsa Kukk, "Aastaring koduaias"