

# Kõrvitsad hoiule

KAJA KURG

## Kuidas koristada ja säilitada talikõrvitsat.

Soojal sügispäeval tahab talikõrvits veel peenral paisuda. Ootamatu kerge öökülma puhul visake viljale kaitseks peale kartulikott, vaip või katteloor. Kui kõrvits saab külma, võib see rikkuda saagi kvaliteeti ja säilivus väheneb.

■ Ülim aeg kõrvitsad tuppa viia on siis, kui taime lehed hakkavad kollatuma või on üle käinud esimene kerge öökülm.

■ Kõrvits lõigake varre küljest ära terava noaga selliselt, et vilja külge jääks väike viljavars. See aitab kaasa paremale säilimisele.

■ Võimalusel koristage kõrvitsad kuiva päikeselise ilmaga. Päikesega koristatud viljadel on parem maitse ja nad säilivad paremini.

■ Kui olude sunnil tuleb kõrvitsad koristada niiske või isegi vihmasel ilmaga, siis tuppa viies ärge hakake neid kuivatama. Sellega võite vigastada kõrvitsa õrna koort, eriti kui lapi alla jääb terake mulda või liiva. Vigastatud koorega kõrvitsad aga ei seisa kuigi hästi. Pange märjad kõrvitsad ajalehe peale ja laske neil seal toatemperatuuril rahulikult kuivada.



■ Säilimisele pange sellised kõrvitsad, mis on täiskasvanud, vigastusteta ja väikese viljavarrega. Väikesed ja/või vigastatud koorega viljad tarvitage toiduks esimesel võimalusel.

■ Olenevalt sordist ja säilitamistingimustest püsivad talikõrvitsad tarbimiskõlbulikum kuni pool aastat (harva kauemgi). Sobivaim hoiutemperatuur on 14°, õhuniiskuses 60–70%. Kui sooja on alla 10°

ja ruum väga niiske (õhuniiskuses üle 75%), hakkavad kõrvitsad kiiresti riknema.

■ Leidke koht, kus pole liiga soe ja kus püsib ühtlane õhuniiskuses. Ei sobi küttekehade lähiümbrus.

■ Lisaks tavapärasele säilitamisele saab kõrvitsat edukalt ka sügavkülmutada,

**ASTRID LEPIK**

*Aialeht.ee*

# Punapeet peenralt keldrisse

REPRO

## Punapeedi saak säilib ka keskpäraste hoiutingimuste juures võrdlemisi hästi.

Peet on üks esimesi juurvilju, mis tuleb hea säilimise tagamiseks varakult, s.o enne esimesi öökülmi üles võtta. Külma näpistatud (–2° on juba liiast) peedid lähevad ruttu riknema ja säilivad halvasti. Aga halvasti säilivad ka liiga vara koristatud punapeedid. Õige aeg peedid mullast välja tõmmata on siis, kui välimised lehed koltumas ja longus.

■ Koristage saak kuiva ja päikeselise ilmaga.

■ Üldiselt pole punapeedi ülesvõtmisel aiaharki tarvis, nad tulevad käega tõmmates mullast kergesti välja. Juurviljade üleskergitamiseks võib harki vaja minna raskemal mullal.

■ Lehed eemaldage kohe. Neid võib murda, kuid parem on noaga lõigata, jättes alles kuni 2 cm pikused tüükad. Pealsete eemaldamisel jälgige, et juurvili ei saaks viga.

■ Ärge eemaldage pikka peajuurt: see halvendab säilimist ja keetes kaotab selline peet palju oma iseloomulikust punasest värvusest.

■ Peenralt koristatud peetidel (eriti neil, mis võeti üles niiske ilmaga või märjast mullast) laske varjulises kohas nädalake seista ja kuivada.

■ Enne keldrisse viimist sorteerige juurviljad. Väheldased või vigastatud peedid kasutage kohe ära. Talvevaruks säilitage vaid terved ja suuremad.

■ Jahedas keldris säilivad punapeedid kevadeni. Parim hoiutemperatuur on 3–4°. Soojemas ja eriti siis, kui kelder on väga kuiv, hakka-



ja juurviljad kasvama ning tõmbuvad kortsu. Miinuskraadid jäta- vad peetidele mustad plekid.

■ Punapeeti saab ka sügavkülmutada (enne keeta), kuivatada ja hoidistada (nt supipõhjad).

**ASTRID LEPIK**

*www.aialeht.ee*