

'Madli' säilib poole talveni

Sügisordil 'Madli' on suured lapikud punased magusad õunad, mis heas hoidlas säilivad isegi talve keskpaigani.

Läti õunakasvatajatele ta meeldib, aga siiski on vaja rohkem kogemusi, et tema tuleviku kohta midagi kindlamat öelda.

'Koonik', mille aretaja on Asta Kask Märjamaalt, meeldib lätlastele omapärase pikliku kuju (nagu sordil 'Kaja') ja hea magushapu maitse poolest. Osa õunu jääb sel sordil aga kattevärvita ja on valkjaskollased, teisel tekib viljadele päikesepoolisel küljel imeilus roosakas puna.

'Krista' on hea magushapu maitsega ilus õun, mis säilib talvelgi hästi. Eestis on see sort väga hinnatud, kuid Lätis ta suurt huvi pole saavutanud.

'Liivika' hea saak, ilusad õunad ja 'Liivi kuldrenetiga' sarnanev maitse on teinud selle sordi ka Lätis tähelepanuväärseks.

Sordi 'Reuno' aretas meie tuntud elulõngaaretaja Uno Kivistik. Nii maitselt kui ka väliselt sarnaneb ta 'Liivi kuldrenetiga', mistõttu on ka suuremat huvi tekitanud.

Samuti Uno Kivistiku aretatud ilus magusamaitseline sügisõun



'Kastar' on ilus, magus ja saagikas.

'Tiit' haigestub aga niivõrd tugevasti jahukastesse, et temal Lätis perspektiivi ei ole.

Salatiõunad üllatasid

Tänavune aasta tegi üllatuse salatiõunasortide seas: Ameerika ja Lääne-Euroopa sordid olid Dobeles saagita, samal ajal meie 'Kuku' oksad olid õunte raskuse all lookas. Ka väga väikeseviljalistel iluõunapuudel oli rohkesti vilju.

Nii mõndagi sain teada meie õunaaretiste kohta. "Kirkki" suured punased magushapud maitsevad õunad säilivad hästi, kuid puud kannavad kehvasti. Niisiis, sorti temast ei saa.

Väga hea viljakandja on aga KK 201-2, millel on maitsevad magushapud punased õunad. Kuid ta saab hilja koristusküpseks ja lätlaste arvavad, et seetõttu ta Eesti lühema suvega kliimasse ei sobi.

KALJU KASK

TASUB TEADA

Kuidas säilitada õunu

Mida tuleks teada, et hoiule pandud õunad püsiksid kaua ilusad ja neid võimalikult vähe raisku läheks.

■ Sobivaim säilitustemperatuur õunte jaoks on 0 kuni +4°. Jahedus aeglustab vilja hingamist ja teisi biokeemilisi protsesse.

■ NB! 'Antonovka' ja 'Talvenauding' ei talu nii madalat temperatuuri, nende koor hakkab siis pruunistuma. Neid sorte hoidke paar kraadi soojemas kohas (umbes +6°).

■ Temperatuuri kõikumine halvendab viljade säilimist.

■ Hoiuruum peab olema pime ja paraja õhuniiskusega (80–90%). Liiga kuiva õhu (sageli nt tsementpõrandaga ruumis) niisutamiseks asetage põrandale veeanum.

■ Kui õhk on liiga niiske, tekivad lakke kondensvee piisad.

■ Kõige parem on õunu säilitada madalas peltist restkastis ühe

kihina, sel juhul on neid ka lihtsam jälgida.

■ Kui puitkastis hoiti ka enne õunu või juurvilja, tuleb kasti kindlasti desinfitseerida.

■ Õunad ei tohi kastis üksteisega kokku puutuda. Sügavamas kastis pange kihtide vahele lainepapp.

■ Hea on säilitada kuivas saepurus.

■ Kui õunad on keldris koos kartuli ja juurviljaga, tuleb neile juurde "keldrimaitse". Kui teist hoiuruumi pole, eraldage õunakastid papi või kangaga.

■ Sügisõunad tuleb enamasti ära süüa detsembriks.

■ Talisordid säilivad siis hästi, kui need on korjatud õigel ajal, s.t koristusküpseuses (seemned on otsast pruunid).

■ Lühema säilimisajaga talisordid ('Kaari', 'Krameri tuviõun', 'Põltsamaa taliõun') paigutage hoiuruumi etteotsa, sest nad saavad varem tarbimisküpseks ja tuleb varem ära tarbida.

■ Kauem säilivad taliõunad ('Antei', 'Cortland', 'Forele', 'Karksi renett', 'Katre', 'Kikitrinu', 'Liivika', 'Lobo', 'Paide taliõun', 'Sidrunkollane taliõun', 'Talvenauding', 'Tellissaare' jm) paigutage tahapoole, aga nii, et neid oleks mugav kogu säilitusaja jooksul kontrollida.

■ Novembris vaadake õunakastid üle kaks korda, et korjata välja haigustunnustega viljad. Alates detsembrist oleks soovitatav seda teha igal nädalal, et säilitushaigused ei pääseks levima.

■ Näriliste tõrjumiseks pange välja märksöödad.

■ Jahedas ruumis olnud õunu hoidke enne sooja tuppa viimist 10–24 tundi veidi soojemas kohas (8–12°).

■ Esimesena sööge ära ilma varreta õunad, sest need riknevad kergemini.

Allikas: "Õun aias ja köögis" (Maalehe Raamat 1999), internet