

Sadonkorjuu on tarhurin palkkio kesän työstä.



AIKATAULU JOUSTAA KELIEN MUKAAN.

Jos syksy on lämmin, kasvit saavat olla maassa pitempään. Juuresten kuori vahvistuu syksyllä, ja näin kasvit säilyvät paremmin varastossa. Kylmänä ja sateisena syksynä kasvit nostetaan aikaisemmin.

SATO TALTEEN HYVÄN SÄÄN AIKAAN

Vinkkejä

SIPULI Nosta sipulit naatteineen ja anna kuivahtaa pari päivää ulkona katoksen alla, parvekkeella tai ulkovarastossa. Siirrä sisälle ja anna kuivaa 25–35°C:ssa noin kuukausi. Kierrä naatit irti, kun sipulin kaula on täysin kuivunut.

PERUNA Peruna on valmis korjattavaksi, kun varret keltastuvat, lehdet alkavat varista ja mukulat eivät enää nouse maasta varren mukana. Nosta perunat lämpimällä kelillä. Jos lämpötila on alle 10 °C, peruna kolhiintuu helposti. Mukulat saavat kuivahtaa hetken maan pinnalla. Jos ne ovat liian kauan valossa, ne vihertävät eivätkä kelpaa syötäväksi.

Mukuloita pidetään pari viikkoa pimeässä varastossa, jossa lämpötila on 10–18 °C. Näin kuori vahvistuu ja säilyvyys paranee. Sen jälkeen paras säilytyslämpötila on 4 °C.

PORKKANA Katkaise naatit taittamalla. Näin kasvupiste irtaantuu, eivätkä porkkanat ala kasvattaa uusia lehtiä. Ennen varastointia porkkanat saavat kuivahtaa pari päivää ohuena kerroksena ulkona katoksessa tai ulkovarastossa.

PUNAJUURI Katkaise naatit käsin tai leikkaa niin, että juurikas ei vahingoitu.

LANTTU Valmis korjattavaksi, kun mukulan halkaisija on vähintään 10 cm. Leikkaa naatit pois, älä vahingoita maltoa. Puhdista mukulat mullasta, älä leikkaa juuria.

MUKULASELLERI Jos vahajuuriset mukulat eivät irtaantu suosiolla maasta, juuria voi lyhentää puukolla, kunhan mukula pysyy ehjänä. Noston jälkeen naatit leikataan ja juuret typistetään.

MAA-ARTISOKKA Nosta mukulat ennen maan jäätymistä. Mukulat voi myös jättää peltoon ja nostaa keväällä.

MUSTAJUURI, JUURIPER-SILJA, PALSTERNAKKA

Korjataan ennen maan jäätymistä. Jos syksy on leuto ja kuiva, sadonkorjuun voi jättää joulukuuhun. Routaantumista hidastetaan levittämällä rivien päälle lehtikariketta tai olkea. Mustajuuret säilyvät pellossa talven ylikin.

RUUSUKAALI Pieni pakkasen tekee kasville hyvää. Leikkaa ensimmäiseksi varren tyvellä kasvavat kerät. Jatkan sadonkorjuuta vartta ylöspäin pysyvän pakkasen tulon saakka.

LEHTIKAALI Maku paranee pakkasessa. Kaali säilyy lumen suojassa (ellei jänö vie).

OMENAT Käsittele omenoita yhtä varovasti kuin kananmunia; kolhiintuneet hedelmät eivät säily varastossa. Poimiessa nosta omenaa vähän ylös, kierrä kanta varovasti irti ja laita hedelmä koriin tai laatikkoon. Syyslajikkeet poimitaan lähes kypsinä, talvilajikkeet puolikypsinä. Kypsyminen jatkuu varastossa.

Näin säilyttät

KELLARI Perunat ja juurekset laatikoissa ja laareissa sellaisenaan.

KUIVA VARASTO Perunat ja juurekset laatikoissa, joissa on kalkitsematonta ja lannoitamatonta turvetta (luonnonturvetta, perusturvetta).

ULKOILMA Juureksia ja omenoita voi säilyttää esim. viileällä parvekkeella tai ulkovarastossa pakkasen tulon asti.

KYLMIO, JÄÄKAAPPI

Kylmiössä ja jääkaapissa lämpötila on sopiva, mutta ilma kuivaa. Puutarhatuotteet säilyvät hyvinä muutaman viikon. Rei'itetty muovipussi vähentää kosteuden haihtumista. ●

Huomaa

Jos jätät maa-artisokkia tai mustajuuria maahan talveksi, ne saattavat hävitä myyrien evääksi.

Sadonkorjuukalenteri



*Korjataan sitä mukaa, kun kaalinpäät valmistuvat