

## Zber a uskladnenie cibule, cesnaku a mrkvy

**Zber úrody je vyvrcholením pestovania. Aby úroda zodpovedala nášmu úsiliu, ktoré sme rastlinám počas vegetačného obdobia venovali, musíme plody našej práce zbierať vo vhodnom čase. Ešte dôležitejšie je ich správne uskladnenie.**



### Cibuľa

Značné škody si záhradkári spôsobujú oneskoreným zberom. Príliš neskoro zberaná cibuľa začína po krátkom čase pokoja znovu vegetovať. To poznáme až pri skladovaní tým, že predčasne pučí. Zberovú zrelosť poznáme podľa toho, že vňať začne postupne žltnúť, klesať k zemi a zasychať v křčiku. Skôr ako začneme so zberom, vytiahneme zo zeme niekoľko cibúľ, aby sme zistili, či majú správne zatiahnutý křčik a či ich šupy sú pevné a korene odumreté.

Po vybratí zo zeme necháme cibuľu aj s vňaťou dva až štyri dni voľne rozloženú na hriadke, aby sa presušila. Potom ju preniesieme na tienisté a vzdušné miesto na dosušenie. Na správne vysušenej cibuli šupka šuští a ľahko odkrútime suchú vňať aj koreňky.

Zaujímavé je skladovanie cibule v papierových vreckách, do ktorých vo vrchnej polovici urobíme dierky. Dierky by mali byť od seba vzdialené okolo troch až štyroch centimetrov. Vrecká potom naplníme cibuľou až po úroveň, kde začínajú dierky. Takto môžeme skladovať cesnak, ale nemiešame ho s cibuľou.

### Cesnak

Vhodný termín zberu cesnaku, najmä paličiakových odrôd, sa určuje pomerne ťažko. Prvým vonkajším znakom je žltnutie špičiek listov, čo je však málo výrazné. Preto je dobré, ak niekoľko rastlín vyberieme a necháme dva až tri dni preschnúť. Ak je cesnaková cibuľa už tvrdá a nerozpadáva sa, môžeme cesnak zbierať. Ďalším znakom konzumnej zrelosti paličiakov je tiež vzpriamenie špirálovo stočených kvetných stoniek. Nepaličiaky zbierame, keď ich listy žltnú a poliehajú.



Môžeme sa rozhodnúť, či budeme cesnak sušiť s vňaťou alebo bez nej. Po vysušení vňať odrežeme asi 3 cm nad hlávkou, koreňky skrátime na 0,5 cm a odstránime vrchné znečistené suknice (obaly). Na ochranu strúčikov nechávame 2 až 3 suknice. Vňať odrežeme rovno, nie šikmo. Pri šikmom reze by sa mohli hlávky navzájom napichovať. Hlávky už pri čistení vytriedime podľa zdravotného stavu a veľkosti.

### Mrkva

Mrkvu zbierame keď je zrelá. To zistíme tak, že jej spodné lístky začnú žltnúť. Mrkvu po zbere nečistíme od zeminy, ktorá ju chráni pred vysychaním. Odstránime ju až tesne pred použitím. Jednoduchým spôsobom našich predkov, ako uchovať mrkvu dlho čerstvú, je jej skladovanie v piesku.