

A photograph of various green vegetables, including zucchinis and pumpkins, arranged on a wooden surface. The zucchinis are long and cylindrical, some with dark green skin and others with lighter green skin. The pumpkins are round and have a mottled green and white pattern. The background is a wooden plank surface.

# Kotitarveviljely, varastointi

Katja Mansikkaniemi 29.10.2020





# Varastointi – kasvisten säilyvyys

---

- Varastoinnilla pidennetään mahdollisuutta itse kasvatettujen kasvisten nauttimista pidemmälle syksyyn ja talveen
- Käytä varastoinnin kestäviä lajikkeita – eroavaisuuksia säilyvydessä lajikkeiden välillä esim. porkkana, peruna
- Kerätään täysin tuleentuneina, palsternakan voi vaikka jättää maahan
- Lähtökohdat onnistuneelle varastoinnille luodaan jo kasvukauden aikana, sadonkorjuu ja varastointiolosuhteet vaikuttavat myös!
- Parhaiten varastointia kestävät juurekset – perunat, porkkanat, lantut, nauriit... myös keräkaali, purjo, sipuli
- Paljon vettä sisältävät lajit eivät kestä pitkää varastointia



# Varastointi – missä?

---

- Isojen määrien säilyttämiseen paras on kellari, jonka lämpötila pysyy lähellä nollaa, pakkasesta ei suurin osa pidä
- Lämpötilan tulisi olla tasainen
  - Porkkana, lanttu, kaali 1-2 C
  - Peruna 4-5 C
  - Purjo -1-1 C
- Liian lämmin tila nopeuttaa kasvitautien kehittymistä, nahistumista ja esim porkkanan naatit voivat alkaa kasvaa, mutta on parempi kuin liian kylmä
- Valo viherryttää perunat, edistää kasvua
- Kellariolosuhteet voi luoda myös kaivamalla esim. betonirengas maahan + kansi
- Jääkaapissa usein liian kuivaa, joka nahistuttaa (säilytys esim. pussissa vähentää haihduntaa), liian lämmintä ja tila on rajallinen

! Jos varastoit omenia, älä sijoita niitä juuresten kanssa samaan tilaan





# Varastointi – miten?

---

- Varmista säilyvyys suorittamalla sadonkorjuu niin, ettei kasvi vioitu – kasvualusta kasvitaudeille
- Perunaa ei tarvitse pestä, lyhyt kuivatus ennen kylmätilaan siirtämistä
- Porkkanan ja purjon säilyttäminen esimerkiksi hiekassa tai turpeessa, pystyasento
- Pidä yksilöt erillään toisistaan, etenkin omenan osalta tärkeää
- Sipulin varastointi eroaa juureksista – kuivatus lämpimässä ja ilmava säilytys, säilyy vaikka huoneenlämmössä, joskin viileässä paremmin



# Varastointi – haasteet?

---

- Kasvitaudit yleistyvät varastossa nopeasti, jos yksi sairastunut yksilö on kosketuksissa muihin ja tilan ilmanvaihto on huono
  - Tuuletus, huom lämpötila!
  - Seuranta – poista pilaantuneet yksilöt!
  - Esim perunan märkämätä
  - Homeet
- Osa kasvitaudeista alkavat näkyä vasta varastoinnin aikana, vaikka ovat olleet kasvissa jo kesällä, esim.
  - Sipulinharmaahome ja sipulinnäivete voivat olla jo istukkaassa
  - Porkkanan mustamädän aiheuttava *Mycocentrospora acerina* säilyy maaperässä ja siemenissä
  - Vuoroviljely!





# Varastointi on vain yksi vaihtoehto!

---

- **Pakasta!** Sopii lähes kaikille kasviksille, myös juureksille. Tee valmiit keittojuurespussit ja herne-maissi-paprikat oman maan antimista!
  - [Marttojen vinkit!](#)
- **Kuivata!** Rpeat juuressipsit, omenarenkaat, lehtikaalijauheet rikastavat ruokaa ja ovat maukkaita välipaloja
  - [Marttojen vinkit!](#)
- **Säilö!** Henna jatkaa 😊