**Skladiščenje zelenjave**

Na Primorskem je jesenski čas za zelenjadarje pester, saj je pobiranje jesenskih pridelkov v polnem teku. Predvsem morajo kmetje pohiteti s spravilom koromača, ker je bolj občutljiv na nizke temperature. Kmetje pobirajo tudi različne tipe okusnih radičev, rdeč glavnat radič, sorte zgodnjega treviškega radiča, zgodnje sorte rdečega glavnatega radiča Verona, jesenske sorte endivije in cikorije, blitvo, špinačo, jesenske sorte cvetače, zelja, ohrovta in brokolija. Za zdrav slog življenja je pomembno, da dnevno vključujemo v obroke čim več sveže pripravljene zelenjave. V kolikor pa to ni možno, zelenjavo le soparimo, da ohranimo čim več vitaminov in rudninskih snovi ter zdravilnih učinkovin. Na Primorskem imamo na srečo pestro ponudbo sveže zelenjave preko celega leta.

Navajamo pogoje za pravilno skladiščenje sveže zelenjave.

**BLITVA** Shranjevanje pri 0°C in 95-98% relativni zračni vlagi lahko traja 7-12 dni. V pogojih kontrolirane atmosfere pa pri -0,5°C, 2-3% CO2 in 10% O2 pa lahko celo do 1 meseca.

**KORENJE** Pri 0-1°C in 90-95% zračni vlagi za obdobje 4-6 mesecev.

**BRSTIČNI OHROVT** V hladilnicah pri 1-2 °C in 70-85 relativni zračni vlagi.

**BELO ZELJE** Pri 1-2 °C in pri 70-80% zračni vlagi tudi za 2-3 mesce. Podobni pogoji veljajo za cvetačo in ohrovt.

**NADZEMNA KOLERABICA** Pri 2-4 °C v plastičnih vrečkah jih lahko shranjujemo dalj časa.

**RADIČI** Pri 3-5 °C in pri 90% zračni vlagi ohranijo radiči organoleptične lastnosti le za obdobje 7-12 dni. V kontroliranih atmosferah pa zdržijo dalj časa.

**ENDIVIJA** Po pobiranju jo moramo takoj ohladiti in shraniti na 0 °C in 90-95% zračni vlagi za 2-3 mesece.

**FIŽOL ZA ZRNJE – SUH** Mora biti shranjen pri naslednjih pogojih: vlaga v suhem semenu je lahko le 6-15%, zračna vlaga v prostoru je lahko le 40-70% in temperatura v prostoru 10-25 °C.

**SLADKI JANEŽ – KOROMAČ** V hladilnicah pri 0 °C in pri 90-95% zračni vlagi za 2-3 mesece.

**SOLATA** Še posebno pozornost je potrebno namenit solati v poletnih mesecih pridelave in pobiranja, ker jo moramo nemudoma ohladiti in shraniti v hladilnico pri 0 °C in pri 90-95% zračni vlagi za obdobje 3-4 tednov.

**POR** Pri 1 °C in pri 90-95% zračni vlagi ga lahko shranjujemo za 1-3 mesece.

**PETERŠILJ** Pro 0-1 °C in pri 90-95% zračni vlagi ga lahko shranjujemo za obdobje 1-2 mesecev.

**RDEČA MESEČNA REDKVICA** Pri 0 °C in 90-95% zračni vlagi brez listov jo lahko shranjujemo 3-4 mesece.

 Pripravila: Jana Bolčič, Zavod GO