

## Πως θα Αποθηκεύσετε Σωστά τα Σκόρδα για να τα Φυτέψετε την Επόμενη Σεζόν

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το

σκόρδο βρίσκεται σχεδόν σε κάθε κουζίνα στον κόσμο. Η δημοτικότητά του έχει οδηγήσει όλο και περισσότερους να θέλουν να καλλιεργήσουν τους δικούς του βολβούς για κατανάλωση. Έτσι, είναι φυσιολογικό να αναρωτιούνται για το πώς θα προετοιμάσουν κατάλληλα τα σκόρδα που έμειναν στον κήπο, για να τα καλλιεργήσουν το επόμενο έτος.

Πώς θα αποθηκεύσετε τα Σκόρδα για να τα Καλλιεργήσετε το επόμενο έτος  
Το σκόρδο προέρχεται από την Κεντρική Ασία, αλλά καλλιεργείται για πάνω από 5.000 χρόνια στις χώρες της Μεσογείου. Οι Αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι συνήθιζαν να καταναλώνουν σκόρδο στα φαγητά τους με τις ιστορικές αναφορές να αποκαλύπτουν πως οι μονομάχοι συνήθιζαν να το κατανάλωναν πριν τη μάχη για να προετοιμασία. Οι Αιγύπτιοι σκλάβοι λέγεται πως κατανάλωναν σκελίδες για να πάρουν δύναμη για το χτίσιμο των μεγάλων πυραμίδων.

Το σκόρδο είναι ένα από 700 είδη της οικογένειας φυτών Allium, στην οποία ανήκει και το κρεμμύδι. Είναι πολυετές φυτό, αλλά καλλιεργείται σαν ετήσιο. Δεν απαιτεί πολλές φροντίδες για να αναπτυχθεί, υπό την προϋπόθεση ότι έχει πλήρη έκθεση στον ήλιο και το έδαφος στο οποίο έχει φυτευτεί δεν είναι πολύ συμπαγές και έχει καλή αποστράγγιση. Φυτεύεται από το φθινόπωρο μέχρι τις αρχές της άνοιξης, ανάλογα την ποικιλία, και θα είναι έτοιμο για συγκομιδή στα μέσα έως τα τέλη του καλοκαιριού.

Αφήστε τους βολβούς στο έδαφος όσο το δυνατόν περισσότερο χρόνο για να αποκτήσουν το μέγιστο μέγεθος, αλλά όχι υπερβολικό διάστημα μιας και οι σκελίδες θα αρχίζουν να διαχωρίζονται, κάτι το οποίο επηρεάζει αρνητικά την αποθήκευσή του. Περιμένετε μέχρι να δείτε τα μακρόστενα φύλλα που εξέρχουν από το έδαφος να αρχίζουν να χάνουν το χρώμα τους και να γίνονται καστανά. Στη συνέχεια, ξεθάψτε προσεκτικά τους βολβούς από το έδαφος τραβώντας τους απαλά, προσέχοντας να μην τους τραυματίσετε. Τα φρέσκα κεφάλια του σκόρδου εύκολα τραυματίζονται, κάτι το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε προσβολή από μυκητολογικές μολύνσεις επηρεάζοντας την αποθήκευση και μειώνοντας δραστικά τη διάρκεια ζωής τους.

### Πως θα Αποθηκεύσετε του Βολβούς του Σκόρδου

Για την αποθήκευση των βολβών σκόρδου για καλλιέργεια το επόμενο έτος, θα πρέπει να υπάρξει πρώτα μια προετοιμασία Αυτή περιλαμβάνει την σκλήρυνση του εξωτερικού χιτώνα των σκόρδων σε ένα ξηρό, ζεστό, σκοτεινό και αεριζόμενο μέρος για μερικές εβδομάδες. Επιλέξτε να αποθηκεύσετε τους μεγαλύτερους βολβούς που δεν έχουν εμφανή σημάδια τραυματισμών για φύτευση την επόμενη χρονιά.

Η σκλήρυνση του εξωτερικού χιτώνα του βολβού πρέπει να γίνεται σωστά και με ιδιαίτερη προσοχή. Αν απλώσετε τους βολβούς σε εξωτερικούς χώρους, υπάρχει ο κίνδυνος ηλιακών εγκαυμάτων, ενώ σε εσωτερικούς χώρους όταν αυτοί δεν αερίζονται καλά, διευκολύνεται η μόλυνση από ασθένειες και η ανάπτυξη μούχλας.

Ο καλύτερος τρόπος για σκλήρυνση των βολβών είναι το κρέμασμα από το στέλεχος σε ένα σκοτεινό και ευάερο χώρο. Η διαδικασία θα διαρκέσει 10 έως 14 ημέρες. Θα ξέρουμε ότι οι βολβοί έχουν σκληρυνθεί όπως πρέπει όταν ο λαιμός συρρικνωθεί από την αφυδάτωση, τα μακρόστενα φύλλα έχουν ζαρώσει και το εξωτερικό περίβλημα του βολβού, ο εξωτερικός χιτώνας, είναι ξηρός και εύθρυπτος. Πριν τους αποθηκεύσετε, κόψτε τα κοτσάνια 2 εκατοστά πάνω από το κεφάλι.

Οι συνθήκες αποθήκευσης είναι επίσης ζωτικής σημασίας όταν έχουμε σκοπό να φυτέψουμε τα σκόρδα την επόμενη περίοδο. Αν αφήσουμε τους βολβούς σε θερμοκρασία δωματίου, θα διατηρηθούν για ένα μικρό χρονικό διάστημα, αλλά γρήγορα θα αρχίσουν να αλλοιώνονται, να μαλακώνουν και να ζαρώνουν. Όταν σκοπεύουμε να τους αποθηκεύσουμε για πολλούς μήνες (και για κατανάλωση), θα πρέπει να διατηρούνται σε ένα εύρος θερμοκρασίας μεταξύ  $-1$  και  $0$  °C, σε καταψύκτες ή κιβώτια που μπορούν να αερίζονται για έξι έως οκτώ μήνες.

Ωστόσο, εάν ο στόχος της αποθήκευσης είναι αυστηρά για φύτευση την αμέσως επόμενη καλλιεργητική περίοδο, οι βολβοί θα πρέπει να φυλάσσονται στους  $10^{\circ}\text{C}$  και σε σχετική υγρασία 65-70%. Αν τους διατηρήσετε σε μικρότερη θερμοκρασία (μεταξύ  $3-10^{\circ}\text{C}$ ) ο λήθαργος θα σπάσει πιο γρήγορα και οι σκελίδες θα αρχίσουν να βλαστάνουν πλευρικά, ενώ θα ωριμάσουν πρόωρα όταν καλλιεργηθούν. Αποθήκευση σε θερμοκρασίες πάνω από τους  $18^{\circ}\text{C}$  οδηγεί σε όψιμη ωρίμανση της καλλιέργειας και καθυστερημένη βλάστηση.

Βεβαιωθείτε ότι θα φυλάξετε βολβούς απαλλαγμένους από νηματώδεις. Οι νηματώδεις προκαλούν διόγκωση και συστροφή στα φύλλα, ενώ οι βολβοί παρουσιάζουν ρωγμές και στίγματα στην επιφάνειά τους και τα φυτά αποδυναμώνονται. Διαλέξτε και διατηρήστε μόνο τους βολβούς που έχουν άψογη εμφάνιση και είναι απαλλαγμένοι από ασθένειες για καλύτερα αποτελέσματα.

**Πηγή:** [share24.gr](http://share24.gr)