

Undgå sygdomme i vinterforrådet

Gem kun sunde afgrøder, behandl dem nænsomt, og kend dine lagersygdomme.

TEKST OG FOTO: MAGNUS GAMMELGAARD

Lige så stor glæden er ved at have sprøde, hjemmedyrkede rodfrugter liggende på lager til en vinterdag, er skuffelsen ved at opdage, at de alle er rådnet under opbevaringen. Heldigvis kan man gøre meget for at undgå sygdomme i de oplagrede grøntsager.

Det er vigtigt at håndtere afgrøderne skånsomt, når man tager dem op. Grøntsagernes "overhud" er deres naturlige barriere mod indtrængende opbevarings sygdomme. Derfor er det afgørende, at den er ubeskadiget, når afgrøderne skal gemmes. Afgrøder med rådpletter, sår og andre skader egner sig ikke til opbevaring og kan i værste fald smitte resten af lageret.

Af samme årsag er det vigtigt, at grøntsagerne overfladetørres, inden de vinteropbevares, ligesom toppen bør vrides af rodfrugter – ikke skæres af.

Mange lagersygdomme breder sig i forrådet, blot ved at angrebne afgrøder rører ved de sunde. Derfor er det en god idé at gennemgå sit lager med jævne mellemrum og fjerne inficeret grøntsager, så lagersygdommene ikke breder sig. Sygdomme udvikler sig især, når grøntsager opbevares ved for høj temperatur. Stræb derfor efter en lagertemperatur mellem nul og fire grader.

DE VÆRSTE SVAMPE OG BAKTERIER

En lang række sygdomme forårsaget af svampe og bakterier kan få årets høst til at rådne helt eller delvist under vinteropbevaringen. Sygdommene er ofte knyttet til specifikke grøntsager, men især to er mere bredspektrede og er årsag til store ødelæggelser.

Storknoldet knoldbægersvamp,

Sclerotinia sclerotiorum.

Symptomerne er et kridhvidt, vatagtigt svampemycelium. Er angrebet frem-skredent, kan man også se nogle sorte, runde, ærtestore strukturer i det hvide mycelium – det er de såkaldte sklerotier, som er svampens hvileorgan. Sklerotierne er meget hårdføre og kan ligge i jorden vinteren over, hvor de sikrer svampens overlevelse.

Svampen har det bedst ved 12-18 graders varme og høj fugtighed. Under sådanne gunstige forhold går det stærkt. På få dage forvandles appetitvækkende rodfrugter eller kål til en uspiselig, blød masse. Svampen er meget almindelig i danske køkkenhaver, hvor den også kan fremkalde rodbland hos kimplanter og rod- og stængelsygdomme.

Afgrøderne bliver inficeret med svampen, mens de står i køkkenhaven, og sygdommen breder sig på lageret ved kontaktsmitte.

Blødråd,

Erwinia carotovora.

Rodfrugter, kål og andre grøntsager bliver forvandlet til en slimet, ildelugtende, flydende masse, når denne bakterie ved hjælp af enzymer nedbryder midt-lamellen, der holder cellerne sammen i et væv. Blødråd er en hyppig årsag til, at afgrøder rådner under opbevaring. Bakterien er almindelig i havejord og inficerer planterne gennem sår. Den bliver blandt andet spredt med skadedyr som kålfluelarver og larver af gulerodsfluer der sårer grøntsagernes rødder. Blødråd rammer især, når afgrøder bliver opbevaret ved for høj temperatur.



orknødet knoldbægersvamp i gulerødder udvikler sig hurtigt under fugtige og varme opbevaringsforhold.

TYPISKE LAGERSYGDOMME	
Afgrøde	Lagersygdomme
Porre	Bladpletsygdomme
Persille	Bladpletsygdomme
Løg	Løggråskimmel, bakteriesygdomme
Gulerødder	Mange rodfrugter angribes af knoldbægersvamp og blødråd
Pastinak	
Persillerod	
Skorzonerrod	
Knoldselleri	
Kartofler	Kartoffelskimmel, rodfilt-svamp, <i>Fusarium</i> - og <i>Phoma</i> -råd samt blødråd
Grønkål	Knoldbægersvamp, gråskimmel og blødråd er almindelige
Hvidkål	
Rosenkål	
Kinakål	



Knoldselleri angrebet af blødrådbakterier er uspiselige.



Persillerod med kraftigt angreb af gulerodsflue. På grund af de skader, gulerodsfluerne har lavet, er persilleroden blevet smittet med svampe og bakterier.