



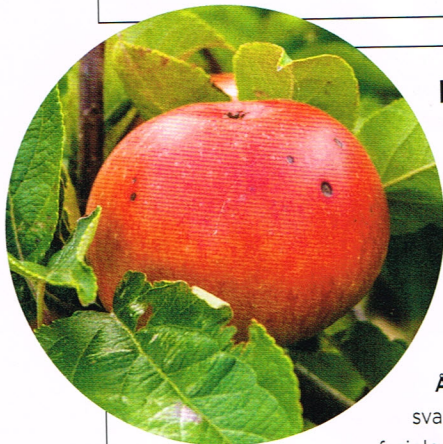
1

Gul monilia

Symptom: Rådne æbler med gule sporeansamlinger, der ofte sidder i ringe som på en skydeskive. Bliver senere helt sorte, og så betegnes de "negeræbler". 'Aroma', der kan gemmes et par måneder, har god modstandskraft mod de fleste sygdomme, men får ofte gul monilia.

Årsag: Svampesporer af svampen *Monilia fructigena* lander på frugten før plukning. Er der skader, sår efter fx larver, tæger eller vejrilig, er der også en indfaldsvej for svampen. Den kan hurtigt brede sig til hele æblet.

Det kan du gøre: Fjerne overvintrede, indtørrede frugtmumier, der hænger på træerne om foråret. Udtynde frugten på træet, så ingen æbler rører hinanden. Beskære træet, så der er lys og luft i kronen.



Priksyge

Symptom: Mørkebrune pletter, der er to-tre mm i diameter og ret hårde, og normalt sidder de dybere nede end frugtens overflade. Ofte er angrebet værst på de største frugter.

Årsag: Priksyge er ikke en svampesygdom, men skyldes fysiologiske forhold, herunder

ubalance i næringstilførslen, calciummangel og cellekollaps. Vandmangel og høj temperatur i sidste del af frugtudviklingen fremmer priksyge. Priksyge kan give grobund for andre lagersygdomme.

Det kan du gøre: Undgå at overgøde med kvælstof, kalium og magnesium. Undgå at udtynde så kraftigt, at æblerne bliver meget store. Sommerbeskær træet, da det nedsætter risikoen for priksyge.

2



3

Penselskimmel

Symptom: De rådne frugter dækkes af en blågrøn, støvende skimmelbelægning. Man er sjældent i tvivl om diagnosen, da svampen også kendes fra andre fødevarer, fx gammelt brød. Under processen udvikles en skarp svampelugt.

Årsag: Allestedsnærværende, luftbårne sporer af svampen *Penicillium expansum*, der inficerer frugterne under lagringen og nedbryder dem, så de rådner.

Det kan du gøre: Kun opbevare frugter, der ikke er sårede, og løbende sortere dårlige æbler fra. Kun bruge rengjorte opbevaringskasser. Udsætte æblerne for varmtvandsbehandling ved at dyppe frugterne før lagring i 50 grader varmt vand i 3½ minut.

6 sygdomme, der kan give råd i dine gemmeæbler

TEKST OG FOTO: MAGNUS GAMMELGAARD, GARTNERITEKNIKER

Mange vælger at gemme en del af æblehøsten vinteren over i carport, kælder eller redskabsskur. Men allerede før æblerne er plukket, er en række naturligt forekommende svampe gået i gang med at nedbryde dem. Det er et uundgåeligt led i naturens kredsløb, som vi ikke kan forhindre, men kun forsøge at udskyde. Følger man nogle enkle råd, vil flere æbler overleve. Og så må man acceptere, at der kan være en lille rådplet, der let kan fjernes med en kniv, og som ikke gør æblet farligt at spise. Bliv klogere på seks sygdomme, der kan føre til rådne æbler, og få gode råd til at få gemmeæblerne sikkert gennem vinteren.

Frugtræskræft

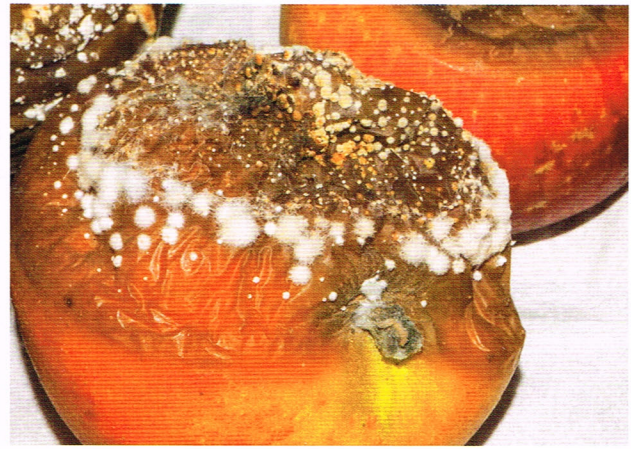
Symptom: Brunligt råd, der ofte udvikler sig omkring blomsten eller kernehuset, men også andre steder på frugten. De brune, bløde områder dækkes med tiden af hvide, vattede mycelium, der minder om planters rodhår.

4

Årsag: Ødelæggende kræftsår på grene og stammer forårsaget af svampen *Neonectria ditissima* ses i mange haver. Denne svamp kan også angribe selve æblet.

Infektionen med svampesporer sker under eller efter blomstringen og udvikler sig lige før plukning eller på lageret.

Det kan du gøre: Fjerne kræftsår på grene og stammer med saks eller kniv og derved nedsætte risikoen for smitte. Fælde træer, der er kraftigt angrebne.



Gode gemmeråd

- **Vælg rette sort** Vælg sorter, der modner sent og er beregnet til opbevaring, og vælg de robuste som fx 'Alkmene', 'Belle de Boskoop' og 'Holsteiner Cox', men acceptér, at ingen sorter har resistens mod alle sygdomme.
- **Sommerbeskær træet**, så kommer der luft og lys til æblerne. Tørre blade og frugter inficeres ikke så let.
- **Pluk nænsomt** Pluk æblerne "med fløjshandsker", når stilken slipper grenen uden at knække, og når kernerne er svagt lysebrune. Ikke mørkebrune, for da er det for sent, når de skal gemmes.
- **Værd at gemme** Gem kun æbler uden stødpletter og sår.
- **Rette opbevaring** Brug rene kasser uden smitte fra sidste år, og læg æblerne i ét lag (flere lag kan adskilles med pap), så de ikke smitter hinanden.
- **Undgå ubudne gæster** Opbevar æblerne, så mus og solsorte ikke har adgang.
- **Kulde, fugt og luft** Opbevar æblerne så koldt som muligt, men frostfrit. Husk at tilføre fugt (fx vand på gulvet). Det optimale er en relativ luftfugtighed tæt på 90 %. Derved bliver æblerne ikke rynkede. Frugt udskiller ætylet - et modningshormon, så sørg for god ventilation.
- **Smid ud undervejs** Frasortér angrebne æbler hver 14. dag.

Lagerskurv

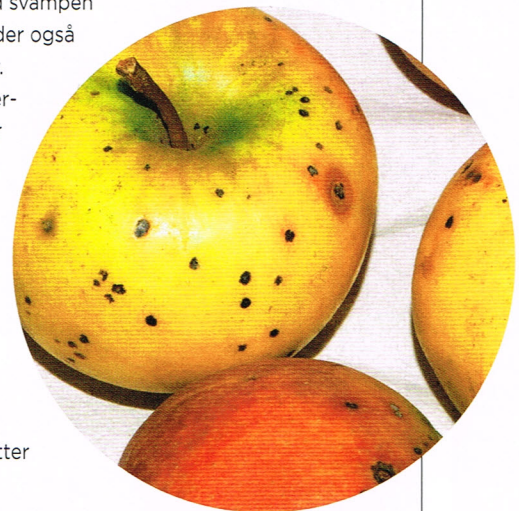
Symptom: Små, sorte, skurvpletter på frugterne. Pletterne udvikler sig under lagringen og kaldes derfor lagerskurv.

Sygdommen medfører som regel ikke råd og er derfor mest et æstetisk problem. Sorter som 'Ahrista', 'Rubinola' og 'Topaz' har resistens, men ikke mod alle smitteracer af svampen.

Årsag: Infektion med svampen *Venturia inaequalis*, der også forårsager bladskurv.

Det kan du gøre: Fjerne visne blade under træet og dermed hindre udviklingen af bladskurv på nyudsprungne blade. Beskære træet, så der skabes lys og luft. Espaliere træet op ad husmuren, så tagudhænget beskytter mod regn.

5



6

Bitterråd, kaldes også gloeosporiumråd

Symptom: Cirkelrunde, brune, indsinkne rådpletter, ofte med et mørkt centrum (angrebepunktet). Pletterne vokser, og hele frugten rådner.

Årsag: Svampesporer af *Neofabraea alba* syn. *Gloeosporium album* inficerer frugten gennem sår eller såkaldte korkceller (naturlige åbninger).

Det kan du gøre: Fjerne overvintrende frugtmumier. Beskære træet. Svampen lever (overlever) i forbindelse med bark og grensår. Plukke æblerne, lidt før de er helt modne. Giv dem en varmtvandsbehandling: Dyp frugterne i 50 grader varmt vand i 3½ minut før lagring.