

# Svær kunst at gemme æbler

Adskillige af de sene æblesorter er nu modne og klar til at blive plukket. Spis så mange som muligt direkte fra træet – og vær skrap med at sortere ud blandt dem, du vil gemme.

Det danske klima er helt suverænt at dyrke æbler i. Varierende klimaforhold fra forår til efterår er med til at frembringe sprøde og saftige frugter med den bedste aroma. Men frisk dansk frugt må man desværre ofte lede længe efter i supermarkedet.

Har man selv en have, bør den indeholde frugttræer. Smukke i blomstringen som et prydtæ. Som skulpturelle indslag, smukkere jo ældre de bliver.

Æbler bør spises lige fra træet. Spis så mange, du kan, brug dem i husholdningen, lav æblemost, og forær væk til venner og bekendte i højsæsonen. Skulle der blive nogle tilbage, kan du forsøge at gemme, men kvaliteten falder som regel, så snart æblet er plukket.

## DET RIGTIGE PLUKKETIDSPUNKT

Professionelle æbleavlere er klar over vigtigheden af at plukke æbler på det rette tidspunkt. Med forskellige instrumenter

fastlægges frugtstørrelsen, sukker- og stivelsesindholdet samt fastheden. Erfaringer fra tidligere sæsoner bestemmer så det rigtige plukketidspunkt.

Vi andre må ty til mere simple metoder.

## KIG EFTER TRE TING

- Løsnings-lag er et cellelag, som dannes mellem stilk og gren. Frugten skal kunne plukkes, så stilken "brækker" i dette lag. Venter man for længe, falder frugterne af træet og er uegnede til opbevaring.
- Kærnefarven ændres fra hvid til brunlig. Dette gælder ikke for alle æblesorter.
- Frugtfarven ændres fra at være grønlig til den for sorten, typiske frugtfarve gul eller rød. Samtidig dannes et beskyttende vokslag der får æblet til at skinne.

## OPBEVAR KOLIGT, FUGTIGT OG VENTILERET

Så snart æblet er plukket, starter nedbryd-

ningen. Frugterne udvikler modnighormon (ethylen), og samtidig fordampes der vand. I erhvervet har man kølelagre hvor atmosfæren kan styres, og de skadelige nedbrydningsprodukter fjernes. På såkaldte ULO-lagre (Ultra Low Oxygen) er ilt-koncentrationen sænket, kuldioxid-koncentrationen hævet, og med en temperatur på kun 1 grad er holdbarheden utrolig lang. En fugtighed på omkring 90 procent sikrer, at æblerne ikke "rynker".

Men kølige opbevaringsrum er en mangelvare i vore moderne hjem. Kældere indrettet til formålet (husk ventilation) redskabsskure og carporte kan anvendes. Måske man får lyst til at bygge en rigtig frugtkælder / jordkælder?

Kasser af træ eller plast er fine til opbevaring, bare de ikke er helt tætte. Husk at hæve dem fra gulvet og sikre mod musangreb. Solsorten kan i visse tilfælde også finde vej til kasserne.

## HYPPIGE LAGER-SYGDOMME

Gennemgå dine frugtkasser jævnligt, og fjern sygdomsramte frugter. Det forlænger lager-tiden for de resterende.



**Gloeosporium** er en svampesygdom, der hyppigt ses under opbevaring som cirkelrunde rådpletter. Infektionen er sket før plukning under fugtige forhold. Angreb forebygges ved beskæring, så træer er åbne og luftige.



**Gul monilia** (*Monilia fructigena*) inficerer æblerne gennem sår og revner, der tit er forårsaget af insektangreb. Hvis der i frugttræerne hænger indtørrede frugtmumier er disse ofte den primære smitekilde. Frugterne bliver efterhånden helt sorte (negeræbler) på grund af svampeangreb.





Man kunne fristes til at dække kasserne med plastik for at nedsætte fordampningen, men dette giver problemer med svampesygdomme. I lukkede, men ventilerede rum kan overbrusning af gulvet komme på tale.

#### GEM KUN FEJLFRI FRUGTER

Nedfaldsfrugter og frugt med sår og huller kan anvendes til mange formål, men ikke til lagring. Vær skrap med at sortere, og håndtér æblerne forsigtigt, så de ikke får stødpletter.

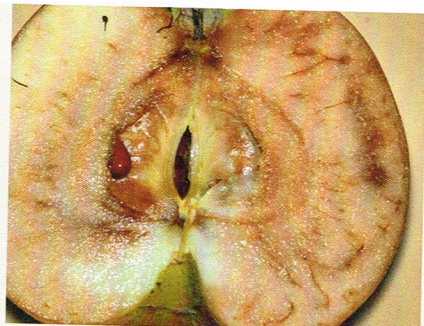
En lang række sygdomme kan udvikles under lagringen. Nogle er såkaldt fysiologiske og skyldes dårlige vækstforhold, herunder vand- og næringsstofmangel inden plukningen. Andre sygdomme skyldes svampeangreb, der ofte er startet, mens æblet hang på træet og nu videreudvikles.



**Penicillium** giver blålig sporebelægning. Svampen udvikler sig normalt sekundært, når andre svampe har gjort forarbejdet.



**Prikksyge** er en fysiologisk sygdom, der skyldes calcium- eller bormangel i frugten. Symptomerne er brune, 2-3 mm store, indsunkenne pletter. Frugtavlere sprøjter med calciumopløsninger for at modvirke denne sygdom.



**Møsk** ses som dybtgående brunfarvning og råd i frugten og skyldes fysiologiske forhold. Kraftig beskæring og rigelig kvælstofforsyning fremmer forekomsten af møsk.

Se flere billeder af lager-sygdomme på [www.plantesygdomme.dk](http://www.plantesygdomme.dk).