

Satoa korjaamassa ja varastoimassa

Viljelijän työvuosi huipentuu sadonkorjuuseen. Se on vaativimpia hetkiä vuodessa, sillä monet asiat tapahtuvat verraten lyhyessä aikavälissä. Meillä satoa korjataan puutarhan kuudelta aarilta, minkä lisäksi säilömmme satoja kiloja marjoja ja sienä. Sadonkorjuu alkaa heinäkuussa mansikoiden ja lakkojen keruulla. Niitä seuraa elokuussa mustikka ja variksenmarja. Sitten ovat vuorossa herneet ja viljat. Syyskuussa on perunannosto ja puolukan keruu. Lantut, kaalit ja porkkanat jäävät maahan niin pitkäksi aikaa kuin mahdollista ennen pakkasia. Oma lukunsa on siemenviljely ja siementen korjuu oikeana ajankohtana, jolloin siemenet ovat tuleentuneet mutta eivät vielä varisseet maahan. Ohjenuorana voidaan pitää, että täällä Pohjois-Karjalan pohjoisrajalla lokakuun alkuun mennessä pitää sato olla korjattuna, mutta tilannetta kannattaa arvioida myös vuosikohtaisesti. Säilömmme puutarhan ja metsän satoa pääsääntöisesti kolmella eri tavalla.

Tuohiarkku pitää kosteuden loitolla

Kuivattavat asiat kuten siemenet, palkokasvit, viljat ja sienet säilötään sisätiloihin. Meillä on tuohella päällystetty suurehko arkku, jota täytetään kuivatuilla lantuilla ja sienillä ja marjoilla. Tuohi estää kosteuden hiipimisen varsinkin kuivattuihin sieniin, jotka imevät herkästi ilmankosteuden itseensä. Siemeniä säilytetään erikseen laatikossa viileässä paikassa. Papuja ja herneitä varten on erilaisia suuria puupönttöjä.

Kaivuhuone käyttökellarina

Marjapurkkien ja mehupullojen säilytys tapahtuu meillä kaivuhuoneessa, joka on maapenkereen sisälle rakennettu kellarihuone. Kaivuhuoneessa on 7 metriä syvä avokaivo. Kaivuhuone toimii käyttökellarina, jota avataan päivittäin useita kertoja. Kaivon luovuttama lämpö ja kosteus tasoittaa huoneen lämpötilan ympäri vuoden keskimäärin noin +8 asteen tienoille, vaikka kesähelteillä lämpötila kaivuhuoneessa saattaa nousta +13 asteeseen. Talvella kovilla pakkasilla jotain saattaa huurtua, mutta useimmiten siellä on ihanteellinen lämpötila esim. maitotuotteiden säilyttämiseen. Ilmankosteus on liian korkea vihanneksille, ja erilaiset homeet saattavat levitä herkästi. Siitä syystä pidämme siellä ensisijaisesti marjapurkkeja ja mehupulloja. Ne ovat hyllykössä, jossa niitä voi hyvin pitää silmällä. Marjat säilömmme kääntelymenetelmällä. Kaivuhuoneessa voidaan talvehdittaa mm. omenapuiden taimia sekä yrttien juurakoita, sillä siellä ne eivät kuivetu.

Maakellari tärkein säilyttäjä

Kasvimaan pääsato eli erilaiset juurekset säilyvät maakellarissa. Se on melko syvällä ja pienikokoinen. Kellarissa on kiinteät laarit, joiden lisäksi siellä on hyllyjä, joihin säilötään juureksia puulaatikoissa. Loppukesällä kun edellinen sato on syöty, kellari puhdistetaan harjaamalla ja kantamalla puulaatikot ulos aurinkoon kuivumaan. Laarien kunto tarkastetaan. Puiset laarit kestävät näissä oloissa 5-10 vuotta. Ne on hyvä rakentaa koottavista osista, jolloin koko rakennetta ei tarvitse uusia muutaman lahon laudan vuoksi.

Jäähdytys tärkeää

Jo ennen sadonkorjuuta pyrimme vangitsemaan kellariin mahdollisimman paljon kylmyyttä pitämällä ovia auki kylminä öinä. Lämpiminä vuodenaikoina on eduksi välttää turhia käyntejä maakellarissa, sillä kylmyyden varastointi kellarin seinämiin on hidasta. On tärkeää saada kellari kylmäksi ennen kuin se täyttyy. Täynnä olevan maakellarin seinät jäähtyvät vielä huonommin kun ne on vuorattu laatikoilla. Siitäkin syystä lykkäämme sadonkorjuun mahdollisimman myöhäiseen hetkeen. Myöhäisen sadonkorjuun etuna on, että kasvit ovat päässeet lepotilaan eivätkä enää verso kellarissa. Juuresten versominen läpi talven on voimakkaasti laatua ja säilymisaikaa alentava tekijä. Tätä on syytä välttää, erityisesti jos haluaa kasvattaa kaksivuotisista vihanneksista siemeniä. Keväällä pahasti nahistunut lanttu ei jaksa enää tuottaa siemeniä.

Vihannesten sijoittelu

Vihannesten sijoitteluun maakellarissa kannattaa kiinnittää paljon huomiota. Eri vihannesten ihannelämpötilat poikkeavat toisistaan. Lantuille sopi hyvin että ne ovat hieman pakkasen puolella. Sijoitamme ne lähimmäksi ovea, missä on kylmintä. Talvella kellarissa käydessä niihin myös osuu kylmin ilma ovea avatessa. Porkkanoiden kanssa on oltava varovaisempi. Olemme huomanneet, että hyvin lievä jäätyminen on niille eduksi mutta pelivaraa vaurioittavaan kylmyyteen on vain vähän. Porkkanat ovat lanttujen yläpuolella, sillä kovina pakkasina kylmyys tunkeutuu kellariin enimmäkseen katon kautta ja jäädyttää porkkanat hiuksenhienosti. Tällä tavalla meillä on melko täydellisiä porkkanoita vielä keskikesälläkin. Perunat taas sijoitamme takaseinälle, jotta pakkaslämpötilat eivät yltäisi niihin. Kellarissa säilytetään myös punajuuria, palsternakkoja ja kaalia. Kellarin lämpötilan nopea pudottaminen ja sen vakaana pitäminen on taitolaji. Jos paukkupakkaset jatkuvat pitkään, poltamme kellarissa kulhollisen hiiliä, joita otamme seulotusta tuhkasta.

Rahkasammal kosteus- ja lämpömittarina

Maakellarissa sopivaa kosteutta pidämme yllä lattialle levitetyllä kostealla, mutta ei märällä rahkasammalella. Sammal toimii samalla lämpömittarina. Sammal kohmettuu lämpötilan alittaessa nolla-asteen, mikä mahdollistaa aika tarkan lämpötilan seuraamisen eri puolilla kellaria. Rahkasammal puskuroi tehokkaasti ilmankosteusvaihtelut siihen lukemaan, joka ei homehduta eikä nahistuta vihanneksia.

Jyrsijät pyrkivät apajille

Jyrsijöiden pääsyn estäminen kellariin on erittäin tärkeää. Jäähdyttelyaikana kellarin ovien ollessa auki pidämme tiukasti sovitettua puukehyksistä verkkoa oven karmien välissä. Kesällä ja alkusyksyllä samainen ritilä palvelee kuivausritilänä.

Mikäli kellarista löytyy merkkejä jyrsijöiden läsnäolosta silloin kun kellari on jo täynnä, ne on syytä saada pois mahdollisimman nopeasti. Hiirenloukun syöttinä käytämme kuivunutta leivänpalaa, jota ne tuntuvat kaipaavan ruokavalion ollessa juuresvoittoista. Jyrsijöiden kanssa on ongelmana etenkin lanttujen ja porkkanoiden suhteen, että ne syövät sieltä täältä. Syöntikohdista lähtee pilaantuminen nopeasti liikkeelle ja tarttuu viereisiin juurekseen. Perunalaarissa mätänevä peruna muiden joukossa ei tartuta niin nopeasti vieruserunoitaan.

Pilaantumisen tarkkailu

Juuresten tarkkailulta ei voi välttyä talvisaikaan. Käymme koko lanttulaarin läpi noin kahden kuukauden päästä sadonkorjuusta. Siihen mennessä huonolaatuisten lanttujen pintaan on ilmaantunut pilaantumiskohtia ja ne voi erottaa joukosta. Silloin lantut eivät ole vielä pilalla ja ne voi käyttää ensin. Seuraava tarkastusväli voi olla paljon pidempi.

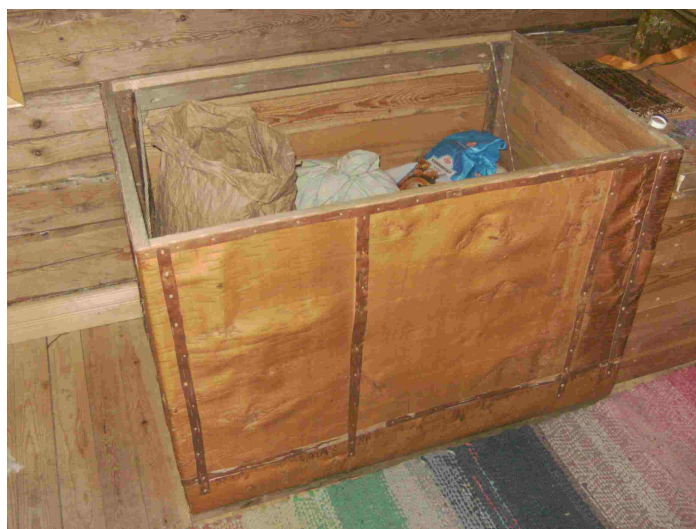
Porkkanoiden ja palsternakkojen seuranta on tärkeää, sillä taudit leviävät niissä herkästi. Porkkanoiden säilytyksessä emme käytä hiekkapetiä, vaan matalia puulaatikoita. Hiekkaan upotetut porkkanat eivät kylläkään tartuta toisiaan hiekan ollessa välissä, mutta seuranta ei ole mahdollista. Me poimimme pilaantuvat porkkanat pois niin varhaisessa vaiheessa, että varastotappiot säilytyksen aikana ovat lähes olemattomat.

Luokittelu ennen varastointia

Vihannesten lajittelu talvella hämärässä, kylmässä ja ahtaassa paikassa ei ole mukavaa, ja siksi lajittelemmekin vihannekset sadonkorjuun aikana. Juurekset lajitellaan I ja II-luokkaan vioittumien perusteella. II-luokan vihannekset syödään ensin alkutalvesta. Sadonkorjuun aikana tulee käyttöön myös heti-käytettävät, eli III-luokka. Jo ennen sadonkorjuuta haemme ruoaksi pellolta huonoimmat vihannekset vähentääksemme tulevaa lajitteluruuhkaa. Sadonkorjuun aika on siis yhtä III-luokan herkkujen juhlaa! Huonommin säilyvät kasvit saatamme säilöä pikaisesti muilla tavoilla, kuten kuivattamalla tai hapattamalla. Esimerkiksi kaalista, joka ei tehnyt kerää vaan kasvatti pelkkiä lehtiä, voi aivan hyvin tehdä hapankaalia.

Sadonkorjuun huipennuksen hetkinä kuivaustelineet uunin yläpuolella ovat kovassa käytössä ja kaikissa mahdollisissa rasioissa on jotain kuivumassa. On hyvä että on paljon ritiloita, joita voi ottaa käyttöön tarvittaessa. Sadonkorjuun aikana on kiire eikä silloin ole aikaa ryhtyä rakentelemaan tarvikkeita. Sadonkorjuuaika tuo mukanaan sopivasti improvisoinnin hetkiä.

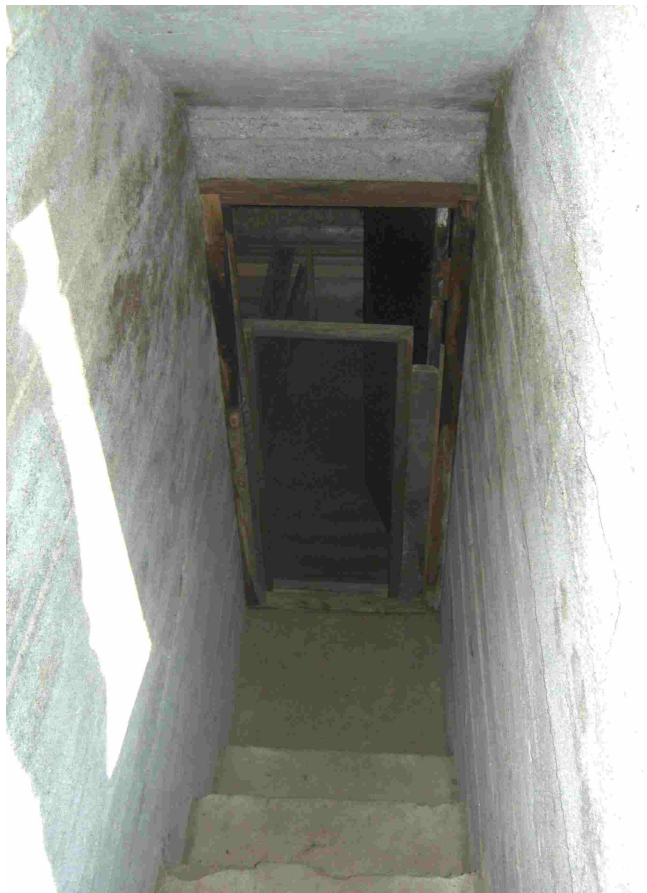
Lasse Nordlund ja Maria Dorff



Hiirenvarma tuohiarkku



Kaivohuoneessa



Verkko oviaukossa vaikeuttaa jyrksijöiden pääsyä kellarin



Perunat ovat perällä, lanttulaarit odottavat satoa



Siemensato kuivumassa – onnistuiko porkkanasiemen?



Perunannostossa voi edetä tallaamatta myllättyä multaa. Tämä on tärkeä sille, joka kääntää maata käsin eikä traktorilla!



Lajittelu kannattaa



Porkkanoista listitään naatit



Syksy yllätti