

Zelinářství – Z1A

Vyučující: Ing. Kuba

e-mail: zastupcereditele@sousvodnany.cz

Milí žáci,

zasílám vám k samostudium další téma „**Skladování zeleniny**“. Všichni si zapíší níže uvedené poznámky do sešitu, nastudují si danou problematiku. V případě dotazů mě klidně kontaktujte.

Upozorňuji, že někteří nezaslali úkol č. 1, kde jste měli odpovědět na 5 otázek.

Zasílám úkol č. 2., za který můžete získat kladné hodnocení.

Úkol č. 2:

Abych si ověřil, jak jste pochopili minulé téma „Sklizeň zeleniny“ odpovězte mi s pomocí poznámek na níže uvedené otázky a své odpovědi zašlete do pondělí 4. 5. 2020 na e-mail: zastupcereditele@sousvodnany.cz Vaše odpovědi vyhodnotím a snahu ocením.

1. Napiš příklady zeleniny, kterou sklízíme výhradně ručně.
2. Vyjmenuj alespoň tři druhy zeleniny, kterou můžeme sklízet plně mechanizovaně.
3. Vysvětli, co je sklizeň probírkou a uveď příklad zeleniny, kde ji provádíme.
4. Napiš, jaké faktory ovlivňují jakost zeleniny.
5. Vyhledej na youtube.com mechanizovanou sklizeň nějakého druhu zeleniny a pošli mi odkaz na toto video. (adresu z vyhledávače označ a pomocí Ctrl C překopíruj a Ctrl V vlož do e-mailu)

Téma: Skladování zeleniny

Sklizenou zeleninu buď **distribuuje přímo ke spotřebiteli**, nebo ji můžeme **krátkodobě** nebo některé druhy zeleniny i **dlouhodobě uskladnit** a poté prodávat.

1. zelenina určená k okamžité spotřebě nebo krátkodobému skladování

Jde především o plodovou zeleninu (okurky, rajčata, papriky,...) a některou listovou zeleninu (saláty) po sklizni se může krátkodobě uskladnit v chladírnách a z nich putuje do obchodů.

2. zeleniny se střednědobou skladovatelností

Patří sem především košťálová zelenina, jako je zelí, květák a kapusta. Skladovatelnost jsou 2-3 měsíce a u zelí až 8 měsíců. Zelenina je skladována ve speciálních skladech při teplotě 0 - 1 stupeň Celsia a vlhkosti vzduchu 90-95%.

3. zeleniny s možností dlouhodobého uskladnění

Typickým příkladem jsou brambory, mrkev, petržel, celer a řepa, které můžeme uskladnit ve speciálních skladech s chlazením a řízenou vlhkostí nebo sklepech, kde je dostatečná vlhkost a ideální teplota je do 4 stupňů Celsia. K uskladnění mohou pěstitelé použít i podzemní křechty.

Dlouhodobě lze skladovat i cibulová zelenina, kde je skladovatelnost až 270 dní. U cibulovin existuje teplé skladování při teplotě 20 stupňů Celsia a vlhkosti 50-70% nebo studené skladování při teplotě kolem 0 stupňů celsia a vlhkosti 70-80%.

