

Høst og opbevaring

Frugt i haven er skønt. Har man et varieret udvalg af frugttræer, kan man nyde godt af sine frugter en stor del af året. Fra de tidlige kirsebær og blommer der modner midt på sommeren til et efterår med pære og æbler.

Frugt skal høstes, når den er moden. Hverken før eller siden. Frugten er spisemodent, når den slipper træet ved et let drej. De fleste frugter er bedst, når de spises med det samme lige fra træet i haven. Men mange egner sig også til at blive syltet, henkogt eller frosset ned til senere vinterbrug.

En del æblesorter egner sig til lagring uden de koges eller fryses. Det er især de sorter, der modner sent, der kan bevare deres smag og sprødhed på lageret.

Frugt til opbevaring på lager skal være uden stødpletter og sygdomssymptomer. Æblerne plukkes forsigtig og lægges skånsomt i ét lag i tremmekasser, der stables oven på hinanden. Hvis man ikke kan plukke frugten fra jorden eller fra en stige, er det en god idé at få sig en frugtplukker, så stødte frugter undgås.

Når frugten er plukket skal den opbevares køligt og ved høj luftfugtighed, samtidig skal der være en god luftcirkulation. Det kan eksempelvis være bagerst i carporten eller en overdækket terrasse.

Kasserne efterses jævnlige, alle syge og rådne frugter fjernes, så smitte ikke spredes til resten af lageret.

