Návrat ke kořenům kořenové zeleniny

Kořenová zelenina vůbec není „obyčejná“

Jsou lidé, kteří při pohledu na kousek mrkve v polévce omdlévají a spolu s nudličkami celeru a petržele je pečlivě vyrovnají na okraj talíře. Radši ani nechtějí vědět, že ta báječná svíčková by se bez této kořenové zeleniny prostě vykouzlit nemohla. O tolik se ochuzují, když onu nejobvyklejší zeleninu našich krajů zavrhují! **Naši předci uměli dobře využít i dnes méně známé druhy, které však vyznavači zdravé výživy naštěstí znovu objevují.**

Sklízíme kořenovou zeleninu

Je pravda, že kořenovou zeleninu lze celoročně koupit, ale vlastnoručně vypěstovaná přece jen chutná jinak. **Kořenová zelenina je otužilá, proto se sklizní příliš spěchat nemusíme.** Pozdní odrůdy vydrží v zemi do konce října, a pokud je počasí příznivé, do poloviny listopadu. Největší kabrňák je pastinák, zimu bez úhony přežije na záhonech.

Jak ji uskladnit

Zelenina na uskladnění musí být nepoškozená, proto se k dobývání hodí nejlépe rycí vidle. Poškozená kořenová zelenina rychle zahnívá a hniloba se šíří i na zdravé kusy. Za předpokladu, že jsme sklidili kořeny nepoškozené, čisté a suché (ne proschlé), můžeme **úrodu přesunout do tmavého sklepa**. Pro uskladnění

kořenové zeleniny by **neměla teplota překročit čtyři stupně**. Sklep s uskladněnou zeleninou proto můžeme větrat i v zimě, nižší teploty jí jen prospívají.

K uskladnění můžeme využít i prázdný skleník, pokud zajistíme, aby zemina trvale nepromrzla. Zeleninu můžeme založit do skleníkových záhonů a zakrýt silnější netkanou textilií. V případě většího mrazu ji můžeme ještě zabalit například do bublinkové fólie. Ta má výborné tepelně izolační vlastnosti. **Mrkev založená do písku vydrží víc jak půl roku, stejně tak celer. Pastinák a petržel budou jako čerstvé i po čtyřech měsících.**

Všechno, co uskladňujeme, musíme občas pokropit. I ve vlhkém sklepě písek vysychá a s ním také uskladněná zelenina. Před tím zkontrolujeme, zda se zelenina nekazí, napadené kusy okamžitě vyřadíme.

Zmrazit, usušit, zavařit, nebo naložit do soli?

I ti, kdo nemají sklep, si mohou připravit z vlastnoručně vypěstované nebo zakoupené kořenové zeleniny zásoby. **Nastrouhanou směs lze naložit do soli** (je výborná na polévky nebo pod maso), **sladkokyselou směs zavařit** (hodí se do bramborových salátů). **Kostičky nebo nudličky kořenové zeleniny můžeme zmrazit.** Ideální na skladování je **nasušená zelenina**. Zabere jen desetinu původního objemu!