

Örugg matvæli – allra hagur!

Þurrka verður blautar kartöflur

ÝMSA þætti ber að hafa í huga við meðferð á ferskum kartöflum til að tryggja geymsluþol þeirra og heilnæmi. Fyrst ber að nefna hýðið sem veitir þeim mikilvæga vörn en er mjög viðkvæmt á nýjum kartöflum og þarf að gæta þess að særa það sem minnst við meðhöndlun.

Ef kartöflur eru teknar upp í þurru veðri og úr hæfilega rökum jarðvegi er ekki þörf á að þurrka þær heldur nægir að láta lofta um poka eða kassa meðan á upptöku stendur. Ef tekið er upp úr blautum jarðvegi, tekið upp í rigningu eða kartöflurnar eru þvegnar þarf að þurrka þær. Best er að dreifa þeim varlega á undirlag sem dregur í sig raka. Ef blaut kartafla er sett á plast stendur hún í vatnspoli og er það ávísun á skemmd. Almenna reglan er sú að ekki á að þvo kartöflur nema rétt fyrir neyslu vegna þess að þvottur dregur úr geymsluþoli. Hins vegar má þvo kartöflur með góðum árangri ef þess er gætt að skadda



Morgunblaðið/Golli

hýðið sem minnst við þvottinn og að þurrka þær hratt á eftir.

Kartöflur verða grænar í birtu og það ber að forðast eins og hægt er. Dökkgrænar kartöflur á ekki að borða enda geta þær verið bragðvondar og óheilnæmar. Ef kartöflur eru þurrkaðar skal það gert fjarri sólarljósi á sem stystum tíma og geyma þær eftir það í myrkri. Velja skal skuggsælan stað og breiða yfir þær til að útiloka birtuna.

Kartöflur eru lifandi og þurfa því súrefni til öndunar. Því hærri hiti því

betur þarf að lofta um þær. Kartöflur geta kafnað og rotnað í lokuðum plastpoka við háan hita.

Fyrst eftir upptöku eru kartöflurnar í dvala. Þær spíra ekki þótt þær séu geymdar við háan hita, en því hærri sem hitinn er því fyrr spíra þær. Æskilegt er að geyma kartöflur við góðan hita fyrstu 2 vikurnar, t.d. 12-15 gráður, því þá gróa sárin fyrr en eftir það þarf að ná hitanum niður. Þeir sem þurfa að geyma kartöflur fram á næsta vor reyna að ná hitanum niður í 3-4 gráður.

Markmiðið hlýtur að vera að geyma kartöflur sem lengst án þess að þær spíri og hver og einn verður að sjá út hvaða leiðir eru færar til þess. Hægt er að geyma eitthvert magn í kælikáp, á svölum stað innan dyra eða í einangraðri geymslu-aðstöðu úti en gæta þarf þess að kartöflur frjósí ekki.

Sigurgeir Ólafsson, plöntusjúkdómafræðingur hjá Matvælastofnun.