



**Sprievodca
zemiakmi**

ZEMBAG



Zemiaky z vášho poľa alebo zo samozberu

Zemiaky sú jednou z najpoužívanějších a najvšestrannejších plodín na svete. Pestovanie zemiakov nie je len pre veľké záhrady, ale môžete ich pestovať aj na balkóne alebo v malých priestoroch. V tejto príručke nájdete základné tipy na pestovanie rôznych druhov zemiakov, ako ich skladovať a moderné riešenia na predĺženie ich čerstvosti.

Tipy, ako a kedy zbierať úrodu

kalendár zemiakov

1

Nové zemiaky

Tieto zemiaky sú k dispozícii už od začiatku januára, pretože sa pestujú v teplejších krajinách. Ich tenká šupka nie je vhodná na dlhodobé skladovanie, ale chutia skvele čerstvé – rovno na tanieri!

3

Neskoré (konzumné) zemiaky

Tieto zemiaky majú vysoký obsah škrobu a hrubšiu šupku, takže sú ideálnymi kandidátmi na dlhodobé skladovanie počas zimy.

2

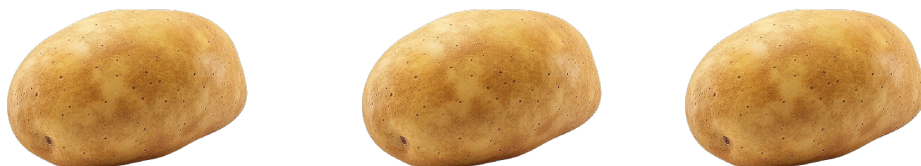
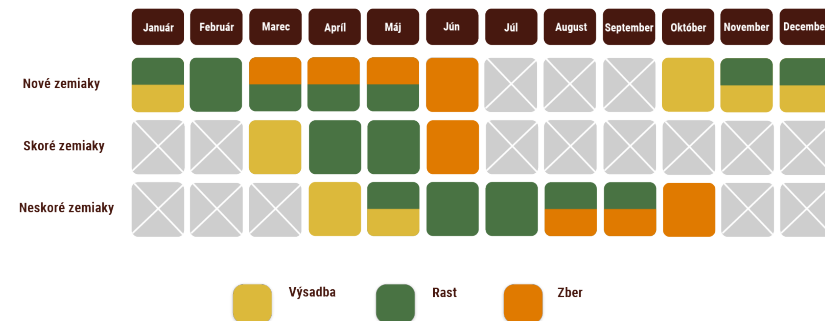
Skoré zemiaky

Vysievajú sa na jar a zbierajú v máji a júni. Ich jemná šupka znamená, že sú ideálne na okamžitú spotrebu, napríklad varené s maslom.

4

Zemiaky vo vreci

Nemáte záhradu? Nevadí! Pestovanie zemiakov vo vreci je vhodné pre malé priestory, ako sú balkóny. Vysádzajte ich od marca do apríla a úrodu môžete zbierať už v júni.



Nezabudnite, že nové zemiaky nie sú určené na skladovanie, dokonca ani na uskladnenie v Zembagu! Tieto zemiaky nemajú vyvinutú šupku, a preto sú veľmi náchylné na plesne a hnilobu. Okrem toho ich poškodzuje aj rascová silica. Podľa zákona musia byť označené ako „nové“ a „skoré“.



Výber zemiakov pri samozbere

Pri samozbere vyberajte zrelé zemiaky s pevnou šupkou. Červené zemiaky zvyčajne nevydržia tak dlho ako žlté alebo biele odrody. Všímajte si, či sú zemiaky pevné a zdravé. Nakopnuté, nazelenalé zemiaky domov neberte a skontrolujte, či nemajú diery po škodcoch, ako je napríklad drôtovec.



Čo s nakopnutými kusmi?

Zemiaky poškodené počas zberu (napr. nakopnuté) spotrebujte čo najskôr. Tieto hľuzy sú náchylnejšie na hnilobu a môžu prenášať choroboplodné mikroorganizmy na zdravé zemiaky. Poškodenú časť odrežte a zemiaky si uvarte napríklad na večeru s kefirom a tvarohom.



Ako rozpoznať choré alebo poškodené zemiaky?



1

Zelená šupka

Indikácia prítomnosti solanínu, toxickéj látky, ktorej sa treba vyhnúť.

2

Mäkké zemiaky

Znak hniloby alebo prezretia, vhodné na okamžitú konzumáciu.

3

Premrznuté zemiaky

Zemiaky, ktoré premrzli, môžu mať nasladlú chuť. Je to spôsobené premenou škrobu na cukor pri nízkych teplotách. Premrznuté zemiaky spoznáte aj podľa skleneného vzhľadu dužiny, ktorá môže byť priesvitná. Tieto zemiaky nie sú ideálne na konzumáciu.

4

Naklíčené zemiaky

Naklíčené zemiaky nie sú vhodné na konzumáciu, pretože v nich stúpa obsah solanínu, toxickéj látky, ktorá môže spôsobiť zdravotné problémy.

Pripravte si zemiaky na uskladnenie

Pred uskladnením očistite zemiaky od hliny. Ak je pôda hrubá a piesočnatá, stačí ich očistiť kefkou. Zemiaky pokryté zeminou, ktorá nejde odstrániť suchou cestou, opláchnite a osušte. Po očistení nechajte zemiaky prejsť procesom stvrdnutia (šupky) na tmavom, dobre vetranom mieste pri miernej teplote počas 7 až 10 dní.

Ekologické skladovanie je aj ekonomické

Ekologické skladovanie je aj ekonomické! Zaujímate sa o ochranu prírody aj vašej peňaženky? Prečítajte si náš článok o tom, ako uchovávať potraviny dlhšie čerstvé s minimálnym dopadom na životné prostredie.



Naskenujte kód QR, pod ktorým
sa skrýva článok



Kontrolujte

Skladované zemiaky pravidelne kontrolujte, aby ste včas odhalili prípadnú hnilobu alebo klíčenie. Vyradzte všetky poškodené hľuzy, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zvyšok úrody.

A close-up photograph of a person's hand holding a single potato. The hand is positioned in the center, with the thumb and index finger gripping the potato. The potato is light yellow with some small brown spots. In the background, there is a green plastic crate filled with many more potatoes of the same variety. The background is slightly blurred, focusing attention on the hand and the potato being held. The overall lighting is bright and even.

Zemiaky kúpené v obchode alebo od farmára

Pri nákupe zemiakov si vyberajte také, ktoré majú pevnú šupku a sú bez viditeľných poškodení. Zemiaky typu A alebo B majú nízky obsah vody a sú vhodné na dlhodobé skladovanie. Vyhnite sa zemiakom s klíčkami, prasklinami alebo zelenými škvrnami, ktoré naznačujú prítomnosť solanínu.

Na obale záleží

Najlepšia výbava na nákup sú papierové alebo sieťové sáčky či tašky, kde môže voľne prúdiť vzduch. Môžete si vziať aj vrečko Zembag a ušetríte si starosti s premiestňovaním zemiakov. Vyhnite sa priehľadným plastovým sáčkom. Zemiaky sa v nich ľahko zaparia a navyše prepúšťajú svetlo, takže zemiaky môžu zozelenieť.

V čom priniest' zemiaky domov?



Papierová taška



Sieťka



Zembag



A photograph of several golden-brown potatoes in a woven basket, set against a dark, textured background. The lighting highlights the texture of the potatoes and the basket. A dark green horizontal bar is at the top right, and a larger dark green rectangular area contains the text on the left side of the image.

Zemiaky doma starostlivo roztried'te

Po príchode domov zemiaky roztried'te. Aj keď ste zemiaky v obchode starostlivo vyberali, skontrolujte ich aj doma. Prehliadnutý nahnitý zemiak pokazí celú dávku. Vyrad'te všetky, ktoré sú poškodené alebo vykazujú známky choroby. Poškodené zemiaky použite čo najskôr a choré vyhod'te, aby ste sa vyhli šíreniu chorôb na ostatné.



Uskladnenie zemiakov

Zemiaky skladujte na tmavom, chladnom mieste s dobrou cirkuláciou vzduchu. Ideálna teplota na skladovanie je 4 až 10 °C. Skladujte ich v priedušných nádobách, ako sú papierové alebo sieťové tašky, alebo použite špeciálne vrečko Zembag, ktoré chráni pred svetlom a samo udržiava správnu vlhkosť.



Cesta zemiakov

Objavte fascinujúcu cestu zemiakov od ich pôvodu až po kuchyňu! V našej príručke sa dozviete všetko o druhoch zemiakov, ich spracovaní, skladovaní a použití v kuchyni. Naskenujte QR kód a ponorte sa do sveta zemiakov! Ako bonus sme pridali niekoľko receptov.

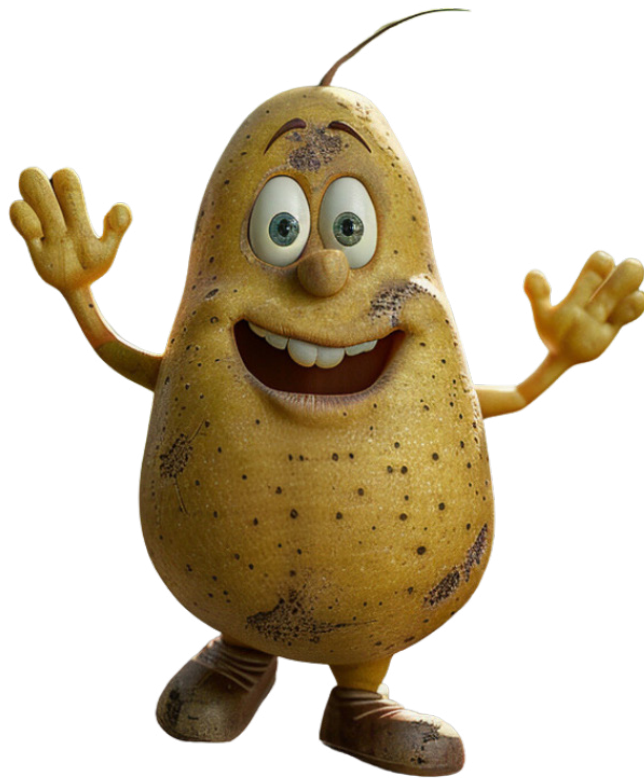


Naskenujte kód QR, pod ktorým
sa skrýva článok

Tradičné skladovanie vs. moderné riešenie Zembag

Tradičná metóda		Zembag	
Výhody	Nevýhody	Výhody	Nevýhody
Nízke náklady	Potrebný veľký priestor	Efektívne spomalenie klíčenia vďaka rascovým vrecúškam	Vyššie počiatočné náklady
Možnosť skladovať veľké množstvá	Riziko plesní a hniloby pri nevhodných podmienkach	Flexibilita umiestnenia bez potreby špeciálnych podmienok	Nie je vhodné pre skoré zemiaky
Osvedčené metódy s dlhou históriou	Nepraktické pre malé množstvo	Udržateľnosť a menšie plytvanie potravinami	Pravidelná kontrola
		Vhodné pre menšie množstvo a moderné bývanie	

Ďakujeme, že ste s nami,



váš Zembag.