Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. spalio 21 d.

**Vaisiai ir daržovės šaltuoju metų laiku: kaip laikyti namuose, kad šviežumas džiugintų ilgiau?**

**Į antrąją pusę perkopęs ruduo tautiečiams kelia vis daugiau klausimų dėl prekybos tinkluose bei turgavietėse parduodamų vaisių ir daržovių šviežumo. Jų kokybe rūpinasi augintojai, prekybininkai bei patys pirkėjai – juk kiekvienas žingsnis itin svarbus, kad vaisiai ir daržovės išliktų švieži, sultingi bei traškūs net ir šaltuoju sezonu.** **Kokie yra rudens ir žiemos derliaus ypatumai bei kaip tinkamai laikyti vaisius ir daržoves namuose, kad jų šviežumas džiugintų kuo ilgiau, dalinasi Lietuvos daržovių augintojų asociacijos ir lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ ekspertai.**

Lietuvos daržovių augintojų asociacijos (LDAA) ekspertė Zofija Cironkienė pasakoja, kad tiekimo grandinė šaltuoju metų laiku niekuo nesiskiria nuo šiltojo periodo – ji nenutrūkstama, iš anksto kruopščiai planuojama ir vykdoma visus metus, nepriklausomai nuo sezono.

**Kokios lietuviškos gėrybės šviežios ištisus metus?**

Pasak jos, daržovių ir vaisių kokybė iki pat pavasario išlaikoma sandėliuojant derlių moderniose specializuotose saugyklose, kur nuolat palaikomas optimalus temperatūros ir drėgmės režimas. „Kiekvienai kultūrai taikomas individualus laikymo būdas – skiriasi net konteinerių konstrukcijos, kad būtų užtikrintas tinkamas ventiliavimas“, – aiškina ji.

Pasak Z. Cironkienės, šiuolaikiniai ūkiai, tiekiantys produkciją prekybos tinklams ar eksportui, investuoja į ne tik į modernias sandėliavimo sistemas, bet ir pažangią derliaus nuėmimo bei rūšiavimo įrangą. Ji dažnai pritaikoma konkretiems ūkio poreikiams, kad būtų kuo labiau sumažinti mechaniniai pažeidimai ir taip pailgėtų daržovių laikymo trukmė. Itin svarbu, kad į saugyklas patektų tik sveikas, tinkamai atrinktas derlius.

„Sandėliavimo technologijos negali pašalinti ligų ar puvinio – jos tik sulėtina jau prasidėjusius gedimo procesus, jei tokių atsirado dėl nepalankių oro sąlygų ar kenkėjų. Todėl daržovės, pavyzdžiui, svogūnai ar bulvės, dar laukuose arba atvežus į saugyklas pirmiausia kruopščiai rūšiuojami, o vėliau iš karto džiovinami ir aktyviai vėdinami. Tai ypač svarbu po drėgnos vasaros ar lietingo rudens. Tuo metu morkos atvėsinamos palaipsniui, kol pasiekiama optimali sandėliavimo temperatūra“, – aiškina LDAA ekspertė.

Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ Vaisių ir daržovių pirkimų skyriaus vadovė Julija Butkevič atkreipia dėmesį, kad kiekvienas vaisius ar daržovė praeina trijų etapų kokybės patikrą: tikrinama pas tiekėją, logistikos centre ir parduotuvėje. „Didelė dalis Lietuvoje užaugintų daržovių ir vaisių nuimami vienu metu ir saugomi moderniose saugyklose, todėl iki pat pavasario išlaiko nepakitusią tekstūrą ir skonį. Kai kurios daržovės, tokios kaip ilgavaisiai agurkai, pomidorai ar salotos, Lietuvoje auginamos visus metus, tad į lentynas atkeliauja šviežiai nuskintos net ir žiemą“, – paaiškina J. Butkevič.

**Sezonų įtaka vaisių ir daržovių šviežumui bei kokybei**

Ne Lietuvoje auginami vaisiai ar daržovės į tinklo parduotuvių lentynas atvyksta iš regionų, kuriuose tuo metu – sezono pikas ir palankiausios nokimo sąlygos. Pavyzdžiui, citrusiniai vaisiai žiemą perkami ir į parduotuves atgabenami iš Pietų Europos šalių – taip užtikrinama, kad jie bus aukštos kokybės ir sultingi.

„Perkant vaisius ir daržoves iš regionų išvengiama papildomo nokinimo, o pirkėjai gauna tokias prekes, kurias galima valgyti iškart. Be to, kalbant apie sezonų įtaką vaisiams ir daržovėms, ji neretai tampa savotišku iššūkiu – keičiantis jiems, keičiasi ir derliaus kokybė. Tai pastebėti laiku yra ypač svarbu, nes tam, kad pirkėjai parduotuvėse visada rastų kokybiškų prekių, svarbu operatyviai pakeisti tiekėją ar šalį, iš kurios importuojama. Būtent todėl į logistikos centrą atvykęs derlius, nepriklausomai nuo jo kilmės, papildomai tikrinamas specialiais prietaisais, matuojančiais saldumą, kietumą ar sultingumą“, – sako J. Butkevič.

**Kaip tinkamai laikyti vaisius ir daržoves namuose?**

Pasakodama J. Butkevič pabrėžia, kad norint, jog švieži vaisiai ir daržovės džiugintų ilgiau, rūpintis jų kokybe svarbu ne tik prekybos tinklui, bet ir pirkėjams. Pasak prekybos tinklo atstovės, tam užtenka žinoti, kokios yra tinkamiausios jų laikymo sąlygos namuose.

„Šaknines daržoves – morkas, bulves – geriausia laikyti vėsioje ir tamsioje vietoje, bet ne šaldytuve. Pomidorams labiau tinkama kambario temperatūra – laikomi šaldytuve, jie greičiau netenka skonio ir tampa vandeningi. Citrusiniams vaisiams, priešingai, svarbu sausa aplinka – perteklinė drėgmė gali skatinti pelėsio susidarymą. Svogūnus geriausia sandėliuoti sausoje, tamsioje ir gerai vėdinamoje vietoje, bet atokiau nuo bulvių – laikomi kartu, jie greičiau dygsta ir genda. O salierus galima susukti į foliją ir laikyti šaldytuve – taip jie ilgiau išliks traškūs“, – pataria J. Butkevič, „Maximos“ Vaisių ir daržovių pirkimų skyriaus vadovė.

Ji taip pat atkreipia dėmesį, kad šiuos patarimus galima paversti ir triuku tuo atveju, kai norisi paskatinti kai kurių vaisių arba daržovių nokimą namuose. Pavyzdžiui, jei turite vaisių ar daržovių, kurie yra kietoki, o norite jais mėgautis greičiau – padėkite juos šalia bananų arba obuolių.

„Bananai ir obuoliai išskiria etileną – dujas, kurios spartina greta esančių produktų nokimą. Juos namuose laikykite atskirai, nebent norite, kad, pavyzdžiui, avokadai, pomidorai ar paprikos greičiau taptų minkštesni – tokiu atveju bananus ar obuolius laikykite arčiau jų. Jei tikslo – paspartinti nokimą – neturite, obuolius ir bananus laikykite vėsioje vietoje, padėtus atskirai“, – pataria J. Butkevič.

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir kruopščiai atrinktas asortimentas. Tinklą valdanti bendrovė „Maxima LT“ yra didžiausia lietuviško kapitalo įmonė, viena didžiausių mokesčių mokėtojų bei didžiausia darbo vietų kūrėja šalyje. Šiuo metu Lietuvoje veikia arti pustrečio šimto „Maximos“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos**:

El. paštas [komunikacija@maxima.lt](mailto:komunikacija@maxima.lt)