

HÁZI PRAKTIKÁK

Tippek a szőlő tárolására

A megfelelő tárolási módszerrel akár tavaszig is frissen tarthatjuk a szőlőket, ehhez nyújtunk tanácsokat az alábbiakban.



Csak az egészséges fürtök alkalmasak a tárolásra

FORRÁS: PIXABAY

Mivel a szőlő aránylag törékeny gyümölcs, tárolásra csakis az egészséges fürtök alkalmasak, ezért szedéskor vagy vásárlás esetén körültekintően válogassuk át a fürtöket. Házilag a csemegeszőlőt tartósíthatjuk a legeredményesebben. Az apró, éretlen szemeket ollóval vágjuk ki, a kirepedt szemekkel együtt. Amennyiben hosszú távon szeretnénk tárolni a szőlőt, a fürtöket mindig párosával rakjuk. Két fürtöt rafiával, zsineggel stb. kössünk össze, és így helyezzük őket a rúdra vagy a kifejlesztett huzalra. A felagatásuk úgy történjen, hogy az egyik fürt magasabban, a másik alacsonyabban lógjon, hogy ne érjenek össze. Egy 120 x 60 cm-es faállványra, amelyre három sor (egymás fölött 25 cm távolságban) tartólécet rögzítünk, kb. 40–50 kg szőlő lógatható fel. A tárolóhelyiségben a páratartalmat az ide helyezett széles szájú edényekbe öntött vízzel vagy a légtér időnkénti vizes permetezésével biztosíthatjuk. A hőmérséklet azonban

ne emelkedjen 10 Celsius-fok fölé, különben a bogyók igen sok vizet veszítenek, és könnyebben elromlanak. A helyiség hőfokát az ablakok (szellőzőnyílások) nyitásával-cukásával szabályozzuk, de soha ne legyen fagypont alatti hideg. A laza fürtöket lehetőleg a kocsányuknál kötözzük meg, a tömöttöket pedig

lent, a fürt csúcánál. Ha kisebb mennyiséget tárolunk, a szőlőfürtöket fából készült polcokon, papírra fektetve is eltehetjük. Az eltett fürtöket gyakrabban ellenőrizzük. Amikor rothadó, penészes bogyókat vagy fürtöket találunk, a bogyókat csipjük ki, viszont a legbiztosabb az egész fürt eltávolítása. Célszerű

kéthetenként kénezeni a helyiséget, hogy távol tartsuk a káros mikroorganizmusokat. A szakszerűen tárolt szőlő akár tavaszig is friss marad. Az elraktározott gyümölcsből tanácsos a legszebbeket elfogyasztani, és soha azt, amelyik rohadni kezd, különben sosem fogjuk megismerni a hibátlan szőlő ízét, zamatát.

SKANDI

A rabbi és a pap

A rabbi súlyos beteg, érzi, lassan lejár az ideje, ezért magához hív egy katolikus papot, és diktálja a végrendeletét:
- A gyáram havi bevételének felét felajánlom a zsidó iskola megsegítésére, az aranykészletet a zsidó múzeumnak, a megmaradt 22 millió készpént pedig a Szegény Zsidók Alapítvány javára.
- Mondja, uram, ha mindenét a zsidóknak ajánlotta fel, akkor miért nem hívott egy hivatásos rabbit?
- Megőrült? ...?! ... (poén a rejtvényben).

FRANCIA FIZIKUS (CHARLES AUGUSTE)	KANADAI NAGYVÁROS FÉRFI MEGSZÓLÍTÁSA	KIHALT MADÁR LITER (RÖV.)	NŐI ÉNEKHANG MOLIBDÉN	ÉN, TE, ... ARRÁ A HELYRE JEGYEZ	2
EREK!	VONAT ELEJE!	ÉKSZER-TARTÓ MÁGNESKÉNT HAT	SOHA NEM ÁLL MEG LE		
PARIPA	FERRUM	ALMA-...; VÁROS BOTVÉGI!		SAJNÁLNI KEZD!	
			SZINTÉN		
ETIL-ALKOHOL			LY		

Ezek a szőkék

Baráti társaság táborozni indul, ezért felosztják a tennivalókat egymás közt. A szőke lánynak kell a főzéshez szükséges dolgokat összeszednie. Minden rendben zajlik, estére tábort vernek, és nekiállnak főzni. Igen ám, de a gyufák valamiért nem akarnak meggyulladni, hiába próbálják végig az egész dobozzal. Ekkor a felelős így mentegetőzik:
- Tényleg nem tudom, hogy mi lehet az oka!
A gyufák biztos jók, mielőtt elindultunk ... (poén a rejtvényben).

LÉPCSŐS VIZESÉS	FIATAL FA	RENDBEN VAN CINK, JÓD VEGYELE	LE NEM MOZOG	BOMLIK, PORHAD A FA	NEM ÖREG
MUZSIKÁL KÁRTYA-JÁTÉK		PENGETŐS HANGSZER PAPRIKÁNAK VAN	CSAPAT-TAGOK! SZINTÉN	1	P
SZINTÉN NE		LEFELE! ORVOSI CSONT	UNCLE ...; AMERIKAI JELKÉP CSATDARAB!	EVEZŐ-LAPÁT KÁROSAN HATÓ	
ISTEN ...; ATTILA HUN KIRÁLY	Z		TONNA (RÖV.)	TAJTÉK	KERÉK BETŰ

A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvények megfejtései: **Örömhír** – Én akasztottam ki száradni. **Nahát!** – Harisnya volt a fején.

HIRDETÉS

MELLÉKLETEINK

Hétfő



Kedd



Szerda



Csütörtök



Péntek



SZÓRAKOZTATÓ TARTALMAK MINDEN NAPRA!

Székelyhon