

Tijdens de rooitijd gaan er altijd allerlei dingen mis die de oorzaak zijn van problemen verder in de bewaring en zelfs in de teelt van het volgende seizoen. Fouten in deze, vaak hectische, periode kunnen zorgen voor minder kwaliteit en vitaliteitsverlies in de rest van het bewaarperiode.



Bewaar rust in rooitijd

Tekst: Henk van den Berg,
teelt- en bedrijfsadviseur
Fotografie: René Faas

Tijdens het rooien moet een vaste volgorde aangehouden worden. Dit is juist van belang als de omstandigheden, vaak door veel neerslag, wat moeilijker zijn. Planten die tijdens het rooiproces verstikken of enigszins verdrogen, hebben zoveel schade opgelopen dat die, zelfs bij de beste bewaring, niet meer goed te maken is.

OP VOORRAAD ROOIE

Als het nat is, krijgen de meeste telers haast. De beslissing om snel zo veel mogelijk planten op voorraad te rooien is dan verleidelijk. Deze planten worden dan voorlopig even vuil bewaard tot er tijd is om ze te schonen of te spoelen. Ten onrechte wordt gedacht dat planten waar veel grond in de kisten zit, veilig

bewaard kunnen blijven. Door het gewicht van de grond ontstaat er echter al binnen enkele dagen druk op de onderste planten die, vaak ook onder invloed van te veel gewasresten, gaan verstikken. Door de grote hoeveelheid planten ontstaat vaak ruimtegebrek, waardoor de planten buiten moeten blijven staan. Buiten verdrogen de bovenste planten en dit is weer de grootste oorzaak van schimmelvorming in de rest van de bewaring.

VOLGORDE INTACT HOUDEN

Natuurlijk is de haast om de planten gerooid te krijgen begrijpelijk. Toch is het belangrijk om rust in het proces te houden, zodat de gerooiden producten direct onder goede bewaaromstandigheden kunnen worden weggezet en als ze vuil zijn gerooid direct geschoond of gespoeld kunnen worden. Rooien, schonen of spoelen, en wegzetten moeten gezien worden als één enkele handeling. De processen na het rooien moeten er direct achteraan

georganiseerd worden. Zelfs als het regent moet deze volgorde intact blijven. Probeer dus nooit op voorraad te rooien als de bewaring en verwerking onvoldoende capaciteit hebben. Als schoon gerooiden producten toch buiten de schuur of koelcel bewaard moeten blijven, zorg er dan voor dat de fusten altijd zijn afgedekt. Zowel wind als regen is een grote bedreiging voor de vitaliteit van het product. Steeds als een product een beetje uitdroogt en dan weer nat wordt, is dit een aanslag op de weerstand.

NIET OVERHAASTEN

Hoewel de rooiperiode een hectische periode is, is rust de beste raadgever. Probeer de processen niet te overhaasten. Het rooiproces inclusief de schoning en de bewaring zijn één geheel. Alleen met een goede voorbereiding en de nodige discipline kan schade voorkomen worden. Veel problemen later in de keten zijn terug te voeren op fouten die gemaakt zijn tijdens de rooiperiode.