# Kiedy zbierać tarninę? Najlepszy termin zbioru owoców i kwiatów

Termin zbioru tarniny zależy od tego, czy potrzebujesz owoców, czy kwiatów. Jeśli interesują Cię suszone kwiaty i zastanawiasz się, jak zrobić z nich domowy susz, zacznij obserwować krzewy wiosną. Na owoce poczekaj do jesieni.




Bukiet chryzantem Lunar na urodziny. Kompozycja z pracowni IFIORA na Mokotowie.

## Kiedy zbierać owoce tarniny?

Owoce tarniny zbieraj od września do listopada, kierując się ich dojrzałością oraz tym, do czego zamierzasz je wykorzystać.

Już we wrześniu na słonecznych stanowiskach trafiają się owoce o głębokiej, granatowej barwie. Chcesz je wysuszyć? Nie musisz czekać do końca jesieni. Na sok, konfiturę czy nalewkę zwykle lepiej przeznaczyć owoce zebrane nieco później.

Planowane wykorzystanie Przybliżona pora zbioru Znaczenie przymrozków Sok i konfitura Październik–listopad Nie są konieczne, lecz łagodzą smak Nalewka Październik–listopad Wystarczy przemrożenie w zamrażarce Owoce do suszenia Wrzesień–październik Nie są potrzebne Owoce do zamrażarki Po osiągnięciu pełnej dojrzałości Nie są potrzebne Kwiaty do suszenia Marzec–kwiecień Nie mają zastosowania

To terminy orientacyjne. Wiele zależy od pogody i części Polski, w której rośnie krzew, bo chłodniejsze rejony zwykle doświadczają przymrozków wcześniej niż zachód kraju czy wybrzeże. Dlatego oceniaj przede wszystkim owoce, zamiast trzymać się sztywno dat.

## Czy tarninę trzeba zbierać po pierwszych przymrozkach?

Dojrzałą tarninę możesz zebrać przed mrozem, a potem przemrozić w domu.

Cierpkość tarek, czyli owoców tarniny, wiąże się głównie z zawartością garbników, natomiast kwaśny smak pochodzi od kwasów organicznych. Przemrożenie wpływa na strukturę miąższu i zwykle sprawia, że jego cierpkość jest mniej odczuwalna.

Czekanie ma też swoje minusy. Ptaki chętnie wyjadają owoce. Deszczowa jesień sprzyja ich psuciu.

### Przemrażanie tarniny w zamrażarce

Najpierw przebierz zbiory i opłucz je. Następnie dokładnie je osusz. Potem przełóż owoce do pojemnika albo woreczka do zamrażania i pozostaw na około 24–48 godzin.

Ta metoda przydaje się zwłaszcza podczas ciepłej jesieni, gdy tarnina już dojrzała, lecz przymrozków nadal nie widać w prognozie.

**Mróz nie sprawi, że niedojrzały owoc dojrzeje.** Sam pobyt w zamrażarce nie nada mu smaku właściwego dla dojrzałej tarniny.

## Rozpoznawanie dojrzałych owoców tarniny

Tarnina, czyli Prunus spinosa, jest śliwą tworzącą gęste krzewy uzbrojone w ciernie. Przy rozpoznawaniu owoców zwróć uwagę na następujące cechy:

- **Wielkość i forma:** kuliste owoce mają około 1–1,5 cm średnicy.
- **Skórka:** jej barwa jest ciemnogranatowa, prawie czarna.
- **Nalot:** powierzchnię pokrywa naturalna, sina warstewka wosku.
- **Wnętrze:** zielonkawy miąższ otacza jedną twardą pestkę.




Bukiet róż Blooming Grace, IFIORA Warszawa.

Zanim zaczniesz zbierać, upewnij się, że rozpoznajesz cały krzew, nie sam kolor owoców. Aronia nie ma cierni. Jej owoce rosną w skupiskach. U czeremchy tworzą wydłużone grona, natomiast ałycza zazwyczaj rodzi większe owoce.

Tarniny szukaj na miedzach, obrzeżach lasów, nieużytkach oraz nasłonecznionych zboczach. W ogrodzie dobre oświetlenie sprzyja obfitszym zbiorom, choć znaczenie ma także przebieg pogody w czasie wiosennego kwitnienia.

## Zbiór owoców bez uszkadzania krzewu

Na zbiór przygotuj grube rękawice, ubranie z długimi rękawami i płytki pojemnik. Ciernie potrafią dotkliwie zadrapać. Najłatwiej sięgać po owoce z zewnętrznych części krzewu.

Gdy dojrzałe tarki lekko odchodzą od szypułek, możesz podłożyć czystą płachtę i ostrożnie potrząsać gałęziami. Nie wyłamuj pędów. Nie ścinaj ich dla wygodniejszego zbioru.

Do kuchni zabieraj wyłącznie zdrowe owoce, bez śladów pleśni czy gnicia. Omijaj krzewy przy ruchliwych drogach, zakładach przemysłowych i opryskiwanych polach. Sprawdź również, czy w wybranym miejscu wolno zbierać rośliny.

bukiety pogrzebowe Warszawa

Zostaw trochę owoców dla ptaków. Będą dla nich pokarmem jesienią i zimą.

## Przechowywanie i wykorzystanie tarniny po zbiorze

### Suszenie, zamrażanie i przygotowanie przetworów

Przez krótki okres możesz trzymać świeżą tarninę w lodówce. Owoce zebrane po mrozie przerób możliwie szybko, bo miękki miąższ łatwiej uszkodzić i szybciej się psuje. Chcesz zachować zbiory na dłużej? Wybierz wtedy zamrażarkę.

Tak powstaje kompozycja w pudełku w pracowni IFIORA.

Do suszenia przeznacz dojrzałe, lecz wciąż jędrne owoce. Temperaturę zwiększaj stopniowo, do około 60°C. Wysuszone tarki powinny być pomarszczone, niemal czarne i suche w całym przekroju. Poczekaj, aż wystygną. Dopiero wtedy zamknij je w szczelnym opakowaniu zabezpieczającym przed wilgocią.

Z tarniny przygotujesz sok, galaretkę, dżem, kompot lub nalewkę. Suszone owoce sprawdzają się też w mieszankach do naparów. Do konfitury możesz dołożyć jabłka albo gruszki: ich słodycz łagodzi cierpkość, a pektyny pomagają uzyskać pożądaną gęstość.

### Bezpieczeństwo pestek tarniny

Jadalność tarniny dotyczy dojrzałego miąższu, nie zawartości pestek. Ukryte w nich nasiona zawierają związki cyjanogenne, wśród nich amigdalinę.

**Nie rozgryzaj, nie miel i nie jedz pestek tarniny.** Przy domowych przetworach oddzielaj je od miąższu tak, by nie uszkodzić twardej osłony. Zamrażanie nie usuwa tego zagrożenia.

## Kiedy zbierać kwiaty tarniny?

Po kwiaty tarniny wybierz się na początku kwitnienia, zwykle na przełomie marca i kwietnia, jeszcze przed pojawieniem się liści.

Chłodna wiosna potrafi przesunąć kwitnienie nawet na początek maja. Zaplanuj zbiór w suchy dzień, kiedy rosa zdąży już odparować.

Jeśli chcesz przygotować suszone kwiaty, sposób, w jaki zrobisz zbiór, ma znaczenie: nie zgniataj płatków. Rozłóż je cienko w przewiewnym miejscu i susz w temperaturze nieprzekraczającej około 35°C. Gotowy susz powinien pozostać jasny, kremowobiały. Nie dociskaj kwiatów w koszyku, nawet gdy brakuje miejsca. Przed zamknięciem sprawdź całą partię. Musi być zupełnie sucha.

W IFIORA doceniamy także świeże kompozycje. Nasze bukiety kwiatowe w Warszawie powstają ręcznie, z myślą o wręczeniu lub ustawieniu w wazonie. Na Mokotowie znajdziesz pracownię IFIORA.

Pozostaw część kwiatów na krzewie. Ich całkowite oberwanie pozbawiłoby zapylacze pokarmu i ograniczyło jesienne owocowanie.

# Najczęstsze pytania o zbiór tarniny

## Czy można zbierać tarninę we wrześniu?

We wrześniu możesz zbierać w pełni dojrzałe owoce, szczególnie z przeznaczeniem na susz.

Bukiet piwonii Sissi z pracowni IFIORA.

## Czy tarnina musi przemarznąć na krzewie?

Przymrozek na krzewie nie jest konieczny: zamrażarka również zmiękcza owoce i łagodzi odczuwaną cierpkość.

## Kiedy zbierać tarninę na nalewkę?

Na nalewkę zbieraj dobrze wybarwione, dojrzałe tarki, najczęściej w październiku lub listopadzie.

## Czy można zbierać tarninę w grudniu?

Możesz zebrać ją również w grudniu, jeśli owoce nadal wiszą na gałęziach i pozostają zdrowe.

## Czy owoce tarniny są jadalne przed przymrozkami?

Dojrzały miąższ można jeść przed przymrozkami, trzeba jednak liczyć się z jego silną cierpkością.