

SOK JÓ NÖVÉNY KIS KERTBEN IS ELFÉR



Boldogasszony tenyere
(*Tanacetum balsamita*)



Vadápolka vagy méhbalzsam
(*Monarda fistulosa*)



Sárkányfű
(*Dracocephalum tanguticum*)

Nagy Zoltán Isaszegen található 600 négyzetméteres kertjében több százféle gyógy-, fűszer- és festőnövény talált otthonra. Ez a viszonylag kisméretű kert jó példája annak, hogy nagy fajgazdagságú gyűjteményhez sem kell feltétlenül nagy terület.

A zöldségek nem szerették a talajt

Amikor a család 17 éve megvette ezt a kertes házat, akkor kezdődött a családfő gyűjtőszennvedélye úgy, hogy előtte semmilyen komolyabb kapcsolata nem volt e növényekkel, mindössze az alapvető fűszereket és gyógynövényeket használták, mint bárki más. A gyűjtemény nem egy ötlettől vezérelve jött létre, hanem fokozatosan alakult ki. A homoktalajon nehéz volt konyhakertet művelni, pár év alatt a kert gazdája rájött, hogy itt zöldségekből nem lesz nagy termés. Ezzel egy időben ismert meg több fűszerváltozatot, és ekkor tapasztalta, hogy bazsalikom-ból, zsályából és sok más fűszernövényfajból óriási választék létezik – főleg külföldön. A gyógy- és fűszernövények díszváltozatai is feltártak előtte, és szépen lassan ilyen növényekkel kezdett benépesülni a kert. Az érdeklődés egyre jobban elmélyült, a fűszerek mellé betelepültek a gyógynövények és a festőnövények is. Mivel ezek többsége a talajjal szemben igénytelen, így megoldódott a probléma: a zöldségekkel való kísérletezést felváltották a sokkal több sikerélményt adó

fűszer- és gyógynövények, melyek még dísznövénynek sem utolsók, amellett, hogy konyhai hasznuk is van.

Mag-cserekereskedelem

A gyűjtemény csoportjai párhuzamosan fejlődtek, jelentős számban találhatók itt különböző kakukkfűvek, zsályák, menták, levendulák. A bővülés – miután az itthoni beszerzési lehetőségek hamar kimerültek – külföldi kertészetekből és gyűjteményekből folytatódott, majd amikor már jelentős számú növényfaj magja vált a kertben begyűjthetővé, ezek jó cserealapot biztosítottak a további fejlesztéshez. *Nagy Zoltánnak* ma már közel húsz ország gyűjtőivel vannak magcsere-kapcsolatai. Meglepő, de hazánkban nem túl sok gyógy- és fűszernövény-magot lehetett kapni korábban, és napjainkban sem sokkal jobb a helyzet. Az alapfajok beszerezhetőek, de fajták, változatok csak pár faj esetén.

Kezdetben Zoltán kedvencei a bazsalikomok voltak, rácsodálkozott, hogy mennyiféle változatuk létezik. Az öt földrészből

négyen honosak, és nagyon sok kultúrában szakraális vonatkozása is van e növényeknek. Indiában a Tulsi bazsalikom a híres, de a mi kontinensünk déli vidékén is vannak ortodox templomok, ahol a bazsalikom-csokrot mártják a szenteltvízbe, és ezzel keresztelnek. Több keresztény legendában is szerepel e növény, egyik szerint Krisztus keresztje alatt is nőtt bazsalikom.

Utána következett a zsályák begyűjtése, melyek szintén világnövények. Sok közülük gyógynövény, de rengeteg díszváltozatuk is van, és számos eltérő illatú taxonjuk is létezik. Az utóbbi időben több, a keleti kultúrákban jellemző ájurvédikus gyógynövény-nyel is bővült a gyűjtemény.

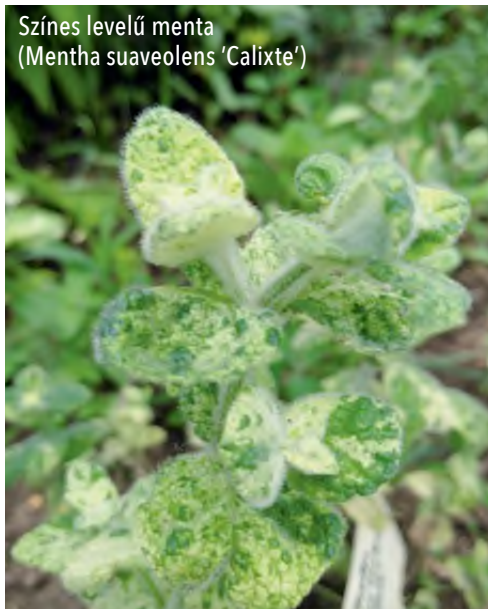
Tavasztól őszi virágzik

Nagy Zoltán gyógyszergyárban dolgozik technikusként a kutatási részlegen, de ott szintetikus szerekkel foglalkoznak, mint mondja, annak annyi kapcsolata van a gyógynövényes szenvedélyével, hogy hatóanyagok vannak ott is, itt is. A család az alapfűszereket rendszeresen használja, igaz, itt

DÍSZVÁLTOZATOK

A gyógynövények egyes fajainak „variegata”, azaz tarka levelű díszváltozataiból is él jó néhány példány az isaszegi kertben. Érdeemes megemlíteni a hazánkban mindenütt megtalálható széles levelű útifű (*Plantago major*), a borbálfű (*Barbarea vulgaris*), vagy a *Mentha suaveolens* nevű mentafaj tarka levelű változatait. Ha már a különleges levélváltozatoknál tartunk, jól mutatnak a levendulák fogazott levelű fajtái, melyekről első ránézésre nem is gondolnánk, hogy levendulák, ha csak a nálunk ismert két fajtából indulunk ki. Ilyen rendhagyó levélforma jellemző például a *Lavandula dentata* fajra.

Színes levelű menta
(*Mentha suaveolens* 'Calixte')



Első ránézésre
nem is tűnik
levendulának
a fogazott levelű
Lavandula dentata



többféle változatban találhatók meg, mint egy átlagos konyhakertben. Mentákból, kakukkfűvekből gyakran készítenek szörpöket, a lestyán és a bazsalikomok gyakori ízesítői a család ételeinek, így a kertben található gazdag gyűjtemény a konyhában is hasznosnak bizonyul.

A kertet végigjárva látható, hogy szinte minden talpalatnyi helyet ki kell használni ahhoz, hogy ennyi növény elférjen itt. A kertben élő növények sokféleségének köszönhetően tavasztól késő őszig mindig virágozik valami, mindig vannak növények, melyek épp a leglátványosabb fejlődési fázisukban vannak. A kert színezettségét is érdemes megfigyelni, hiszen a benne található fák alatt árnyéktűrő fajok kaptak helyet, a kerí-

tésre kúszónövények kapaszkodnak fel, épp, mint egy természetes növénytársulásban, ahol egymás mellett élve, néha egymással versengve, vagy épp egymást segítve élik életüket a gazdag vegetáció tagjai.

Különlegességek gyűjteménye

A podagrafű (*Aegopodium podagraria*) ehető vadnövény, kesernyész íze, így csak kis mennyiségben használva ad jó ízt. Apróra vágott levelét zöldséglevésbe, salátákba, töltött hússok töltelékébe, illetve gyümölcstortákba ajánlják. Kellemes ízt ad újkrumplira, borsóra szórva, vagy olvasztott vajjal keverve.

A boldogasszony tenyere (*Tanacetum balsamita*) a régi paraszti kertek gyakran ültet-

tett élő növénye volt. Levelét sokan tették könyvjelzőnek a Bibliába, mert kellemes illatot adott a könyv lapjainak, emellett a szekrényekbe is került kis textilzsákba, mivel megvan az a jó tulajdonsága, hogy a rovarokat távol tartja. Gyógynövényként is alkalmazták antibakteriális, antiszeptikus hatása miatt, de a gyomorbántalmak esetén is kiváló. Levelének forrázatát haj- és bőrápoló szerként is számon tartották, napjainkban is kapható helyenként a növény hidrolátuma, amit testpermetként lehet használni. A levelének kesernyész az íze, így csak keveset használva ad jó ízt. Apróra vágott levelét zöldséglevésbe, salátákba, sőt, még gyümölcstortába is tehetjük. Fűszervaj is készíthető belőle.

Színes zsályák



Festőrekettye
(*Genista tinctoria*)





Podagrafű
(*Aegopodium podagraria*)



Szent bazsalikom, más néven Tulsi
(*Ocimum sanctum*)



TUDTA, HOGY...

A festőrekettye (*Genista tinctoria*) nevét onnan kapta, hogy korábban sárga kelme-festékként használták. Régebben gyógynövényként is számon tartották vese- és epe-ermentő, vizelethajtó tulajdonsága miatt, ám igen erős hatású gyógynövény, így házi használata ma már nem javasolt.

Az ápolkák (*Monarda* ssp.) sok névvel rendelkeznek: méhbalzsam, bergamott, indiáncsalán... Az Oswego tea alapanyagaként ismertek, de leveleiket használják limonádék és más hideg italok készítéséhez is. Fű-

...a fűszernövényeket régen nemcsak ízesítő hatásuk miatt alkalmazták, hanem ugyanilyen fontos volt emésztést segítő szerepük is, továbbá az, hogy az ételek később romlottak meg a növényi hatóanyagok miatt? Utóbbi igen fontos volt azokban az időkben, amikor nem volt hűtőszekrény.

szeres aromájuk miatt zöldfűszerként is megállják a helyüket, de még a parfümkészítők is előszeretettel alkalmaznak ápolkákat. Virágszirmaik is ehetőek, süteményekre, gyümölcssalátákba keverhetők. Számos díszváltozatuk van, így igazi univerzális növények: díszítenek, gyógyítanak és számos konyhai felhasználási módjuk is van. Bordó levelű a szent bazsalikom, a Tulsi (*Ocimum sanctum*), Indiában a lótusz mellett az ájurvéda egyik legáldásosabb gyógynövényeként tartják számon. Indiában min-

den házban találunk bazsalikomot, ugyanis azt tartják, hogy tisztító hatással rendelkezik. A Tulsit leginkább egyszerű teaként fogyasztják, de gyakran más gyógyfüvekkel is keverik. Levelei egy világossárga színű illóolajat tartalmaznak, amely rovarok és baktériumok ellen használatos. A levelek nedve és a főzete, amit jushandának hívnak, csillapítja a hörgőhurut-gyulladást, köhögést. Helyileg alkalmazva enyhíti a sömör tüneteit, és egyéb bőrbetegségeken is segít. Olaját fájdalom esetén fülcseppként is használják. Tudományos kísérletek igazolták, hogy a Tulsi csökkenti a stresszt, enyhíti a gyulladást, megelőzi a gyomorfekélyt, csökkenti a lázat, és a megfázásos betegségek lefolyását gyorsítja, valamint javítja az emésztést.

Zsályákból is sokféle él a kertben, megtalálható a krétai zsálya (*Salvia pomifera*), de kifejezetten látványosak az orvosi zsálya bicolor és tricolor színes levelű változatai is. A tibeti-nepáli gyógynövények egyike a *Dracocephalum tanguticum* nevű sárkányfűfaj. Tibet legtöbb régiójában, északi hegyi lejtőkön, 3700-4500 méteres tengerszint feletti magasságban honos. Levelét, szárát, virágát és termését is használják. Tavasszal, virágzáskor gyűjtik, egyes gyomor- és májrendellenességeket kezelnek vele.

A szakállas csukókát (*Scutellaria barbata*) a kínai gyógyászat is előszeretettel használja. Élvelő, 30-40 cm magas, nedvesebb helyet kedvelő, árnyékot is elviselő, évelő növény. Közép-Kína déli részén, valamint Koreában és Japánban honos. Általában nyár végén gyűjtik. Vizelethajtó hatású, méregtelenítőként alkalmazzák, továbbá bizonyos típusú daganatok, májbetegségek, torokgyulladás és mérgező csipések kezelésére.



Csukóka
(*Scutellaria barbata*)



Nagy Zoltán

FOTÓ: NAGY ZOLTÁN ÉS NAGY Z. RÓBERT

Nagy Z. Róbert

Érdekességek a kertészet világából



Ingyen zöldség, gyümölcs – ilyen is van...

Az ehető vadnövények fogyasztása és felhasználása a konyhában reneszánszát éli, az interneten is szaporodnak az ezzel foglalkozó blogok, Facebook-csoportok és honlapok. Volt idő, amikor ciki volt vadon termő növényeket enni, „mint a nyulak” teszik, de a szemlélet jó irányba változik, mert e tevékenység egyre menőbb lett napjainkra...



Bogyóshelyzet Európában

Miközben hazánkban halódik a bogyóstermesztés, a világon egyre nagyobb a kereslet és a kínálat málnából, szederből, ribizskéből. Sokféle termesztőberendezésekben, intenzív módszerekkel nevelik ezeket a fajokat. Húsvét után jelent meg a világpiacon az első holland és belga málna, a spanyol szeder viszont késik, amit mexikói áruval helyettesítenek. A piros ribiszke Chiléből érkezik, miután sikerrel lezárult a holland szezon.



Védi a ribizlit, energiát termel és költséget takarít meg - napelem gyümölcsültetvény felett

A napelemparkok akár ültetvényként is működhetnek. Az Agri-PV, vagyis agri-fotovoltaikus rendszerek a mezőgazdaságot és az energiatermelést ötvözik egy helyen. Ez a kettős felhasználás különösen alkalmas olyan gazdálkodók számára, akik növény-termesztéssel egyidejűleg áramot is szeretnének termelni a földjükön.

**A kertészettel kapcsolatos bővebb tartalomért
keresse fel naponta frissülő hírportálunkat,
a magyarmezogazdasag.hu-t!**