



Apró termések fejlődnek az egérdinnyén

Dísznövénynek is beillenek

MÍG NÉHÁNY ÉVTIZEDE SZINTE MINDEN HÁZNÁL VOLT JÓL ELHATÁROLT HASZONKERT ÉS DÍSZKERT, NAPJAINKBAN JÓ, HA AZ UTÓBBI MEGMARADT. BÁR A CSALÁDELLÁTÓ KERTÉSZKEDÉS AZZAL PÁRHUZAMOSAN LEÉPÜLT, HOGY A BOLTOKBAN MÁR MINDEN MEGVEHETŐ, ÉRDEMES LEGALÁBB NÉHÁNY ÉRDEKESEBB ZÖLDSÉGNÖVÉNYT KIPRÓBÁLNI, MELYEK AKÁR A DÍSZKERTBEN IS MEGÁLLJÁK A HELYÜKET.

NAGY Z. RÓBERT

Méteres hüvelyű bab, hosszú kolbásztök, színes paradicsomok, szivacstök, elevenszülő hagyma, kétméteres spenótfá, és még sorolhatnánk a különleges zöldségnövényeket. Ezek többségét soha nem termesztették nagyüzemben, de kiválóak házi kerti nevelésre, valamint étrendünk változatosabbá tételére. A különleges „díszzöldségek” nemcsak a kertben díszítenek, hanem tálaláskor is sokféleképpen felhasználhatók.

Hosszú időre van szükség ahhoz, hogy egy zöldségnövény bekerüljön étrendünkbe, hiszen a gasztronómiai közízlés nem változik egyik napról a másikra. A burgonyát, amely ma már nélkülözhetetlen a konyhában, hosszú ideig csupán dísznövényként tartották számon.

Sok olyan zöldségfajt említhetnénk példaként, amelyek jelenleg is az „elfogadás” folyamatánál tartanak. A spárga, a padlizsán, az édeskömény, a feketegyökér vagy az articsóka

napjainkban már itt-ott kaphatók ugyan, ám ezeket még nem fogyasztjuk olyan mennyiségben, mint a már régóta termesztett fajokat.

A hobbizöldség, vagy különleges zöldség kategóriába az étrendünkben ritkaságyszámba menő fajok és a gyakori zöldségek különleges fajtái tartoznak. Ezeknek köszönhetően összemosható a konyhakert és a díszkert határa a portánkon. Bemutatunk néhányat (főleg levélzöldségnek valókat), ám a választék ennél sokkal nagyobb...

Egynyári gyümölcsök

A földicseresznye (*Physalis peruviana*) íze, és a lampionba zárt gyümölcseinek megjelenése is figyelemre méltó. Ne tévesszük össze a piros



Az ehető földicseresznye íze a sárgadinnyére emlékeztet

lampionokat nevelő díszváltozattal, amely nem fogyasztható. Korai palántaneveléssel egynyáriként is tartható, de ősszel felszedve nem könnyű teleltetni, így a következő tavaszt már egy nagyméretű növényvel indíthatjuk. Vannak alacsony, szinte talajtakaró fajtái is, amelyek akár átélőként viselkednek: egynyáriak, de elszórják a magjukat, így a következő évben ugyanott kikelnek. Íze kicsit a sárgadinnyére emlékeztet. Bár a címben zöldségnek szerepelnek, a földicseresznye

gyümölcs, de lágyszárú lévén termesztése a zöldségekhez hasonló. Ám van ennél is érdekesebb növény, amiről el sem lehet dönten, hogy zöldség, vagy gyümölcs.

Az eperspenót (*Blitum capitatum* vagy *Chenopodium foliosum*) egy ehető egynyári multifunkciós növény, ami eperlibatop néven



Az eperspenót egyszerre használható levélzöldségként és gyümölcsként

is ismert – egyelőre jóval szűkebb körben, mint megérdemelné. Dísznövényként is megállja a helyét, levelei spenótszerűen fogyaszthatók, az eperfa termésére hasonlító kinézetű termése pedig gyümölcsként használható fel, leginkább feldolgozott formában. Az USA északi részén és Kanadában őshonos, de megterem Európában és Új-Zélandon is. Feljegyzések szerint már az 1600-as évek óta termesztik, kolostorkertekben ma is gyakran megtalálható.

Nagy termetű levelzöltségek

Szintén díszítőértéket is képvisel a bazella, más néven malabári spenót (*Basella alba*, *B. alba Rubra*), főleg a bordó színű változat. Erőteljes évelő növény, levelei pozsgásak, kúszó szára 10 méterre is megnő. Kitűnően tűri az aszályos időszakokat, emiatt egyszerű nevelni, de melegigényes növény,



A malabári spenót melegkedvelő kúszónövény

hűvös, árnyékos helyen nem érzi jól magát. Ázsia trópusi vidékein őshonos, széles körben termesztik. Főzelékként fogyasztják őshazájában, de a bőrön



Tűző napra való a szépen virágzó opár gyöngye vagy szobaspenót



Tarka levelű opár gyöngye

bedörzsölve sebnyugtató hatású, és nyersen salátaként is ehető. Levelének belseje kissé nyálkás, ezért sokáig tárolható hűtőszekrényben. Magról és dugványozással könnyen szaporítható, és télire a lakásba vihető, ahol szobanövényként tartható egy világos ablakban. Laza, jó vízáteresztő talajban neveljük, a talaj kémhatására nem igényes. Magtól magig tenyészideje 120-130 nap, csírákéességét 5 évig megtartja. Cseres futónövényként árulják időnként az áruházakban.

Ha kedveljük a spenótot, akkor kedvencünk lesz az opár gyöngye, vagy szobaspenót (*Talinum paniculatum*), amely szinte ismeretlen még hazánkban. Pedig nagyon sokoldalú növény, mely salátaként és főzeléknövénynek is kiváló, amellett hogy szépen virágzik. Lágyszárú, húsos levelű évelő, de egynyáriként is tartható. Kiváló szobanövény, így leveleiből szedve télen finom szobai termesztésű salátát készíthetünk belőle. Az alapfaj zöld levelű, de van zöld levelű világos szegélyű és sárga levelésű változata is. Afrikában, Kubában, Dél-Ázsiában zöldségként termesztik, nyersen, párolva, vagy leveleit pörkölve főzve fogyasztják. Ha nagy edényben neveljük, akár egy méter magas is lehet, ekkor már kissé fásodik a szára. Nem fagyűrű, de tavasszal vetve, vagy kiültetve télíg nagyra nő, sok levelet ad, és ősszel, esetleg magról szaporítva, vagy dugványt gyökereztetve



Csipkeszerű virágzatot fejleszt az opár gyöngye

egyszerűen bevihetjük a szobába. Szereti a tűző napos helyet, de a félárnyékot is elviseli. Dugványról szaporítva ó hét után már ehető. Magja nagyon apró,



Az óriás laboda bordo változata természetes dísznövénynek is beillik

ezért csak a földre szórjuk, ne takarjuk földdel. Egész évben vethető, tavasztól őszig szabadban, télen lakásban.

A spenótfának, vagy óriás labodának (*Atriplex hortensis*) zöld levelű és díszesebb bordó változata is van. Ez a 40–50 cm széles, alul fásodó szárú egyényári növény elérheti a 2–2,5 m magasságot. A váltakozó állású, dúsán növekvő, 10–15 cm hosszúságot elérő levelei fogyaszthatók, akár nyersen, vagy spenóthoz hasonlóan elkészítve. Korábban elterjedt saláta- és főzeléknövény volt Európában. Az ókorban már termesztették, s a középkorban Közép-Európában is rendszeresen fogyasztották. A spenóthoz hasonló az elkészítési módja és az íze is, hasonló mennyiségben tartalmaz C-vitamint, fehérje- és ásványianyag-tartalma azonban nagyobb. Nehezen érthető, hogy a spenót miatt körözte le ennyire az idők során, hiszen mérete miatt akár dísznövénynek is jó, nagy mennyiségű levél szedhető róla, és mindez folyamatosan, hiszen mindig vannak rajta zsengébb levelek, a teljes vegetációs időben.

Tudta?

A jamszgyökér (*Dioscorea batata*) Kelet-Ázsiából származik. Földben növekvő, több kilogrammosra gyarapodó gumójáért termesztik. Burgonyaként készíthető el, vagy megszáritva és őrölve lisztnek használják. További különlegessége, hogy továbbsszaporításra alkalmas mini gumói a kúszónövény szárán fejlődnek.

Mókás kabakosok

Az óriási változatosságban termesztett tökfélék díszítőértékkel is bírnak amellyel, hogy fogyaszthatók. A kolbásztök termése a több mint egyméteres hosszúságot is elérheti, zenge korában pedig kiválóan regenerálódik. Így megoldható, hogy csak egy étkezésre szánt darabot vágunk le belőle, a többi a száron hagyva tovább növekszik.

A szivacstök belseje hálós, rostos szerkezetű. Nálunk is egyre gyakrabban kaphatók a belőle készült mosdószivacsok, szaunakellékek, de emellett virágkötészeti célokra és mellények béléseként használják. Újszerű megoldás, hogy a rostokból vágott szeletekbe szappant öntenek, így az használatkor tisztít és bőrradírozó hatású is egyszerre.

A maghéj nélküli olajtöknek a magján csupán egy vékony hártya van, ami megszárítva egyszerűen ledörzsölhető, így már a bontással sem kell vesződni.

A lopótökök és a laskatökök már ismertebbek a hazai kertekben; előbbiből a borok fejtéséhez használt eszközt készítették, utóbbinak előnye pedig, hogy főzéskor vékony csíkokra esik szét, így szükségtelen előtte aprítani. Népies nevét is ennek köszönheti: régen „isten gyalulta” töknek hívták.

Az uborkák közt is találunk mókás, ám praktikus teremtményeket. A tüskés uborka vagy vaduborka (*Cucumis anguria*) felületét apró, lágy „tüskék” borítják. Íze picit savanyúbb a megszokottnál, és van egy kellemesen kesernyés mellékíze, ezért kiváló étvágygerjesztő. Másik figyelemre méltó zöldség a banánuborka (*Cucumis melo* var. *flexuosus*); neve görbült alakjára utal. Elég nagy termései vannak, melyek éretlenül uborkaként készíthetők el, éretten pedig sárgadinnye ízűek. Érdemes még itt megemlíteni az egérdinnyét (*Melothria scabra*), ami kinézetre olyan, mint egy picike dinnye, íze azonban uborkaszerű, nem véletlenül nevezik mexikói sava-

nyú uborkának is. A kiwano (*Cucumis metuliferus*) is egy uborkaszerűség, de érett termése édeskés, így gyümölcsként fogyasztható.

Ez a felsorolás csak töredéke a hazánkban már beszerezhető különleges zöldségnövényeknek. Terjedésüket, és az irántuk tanúsított érdeklődést mi sem bizonyítja jobban, minthogy a vetőmag-kereskedő cégek kis kiszerezésű magválasztékában



Karakteres ízű a tűskés uborka

egyre több található meg közülük. Emellett az interneten is gombamód szaporodnak a magcsere-fórumok. A hobbizöldségek közül érdemes egyet-egyet kipróbálni, hiszen nevelésük semmivel sem nehezebb, mint a közönséges zöldségféléké, és látványuk mellett ízeik is változatosak.

**AZ ADATOK
MINDIG
LEGYENEK
KÉZNÉL**

Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

növényvédőszer.info
irtószer.info
termésnövelő.info