

Az ország legszebb fája

A budai János-hegy keleti oldalának védett hajlataiban, lankáin és még a Budakeszire néző lejtőkön is az 1570-es évektől szőlő-, gyümölcsstermelés virágzott. [Dr. Zolnay] A háborús idők és a filoxéra a kis szőlősgazdák százait tették tönkre és elvadultak a szőlő-, gyümölcsösök az 1650 körüli időkre. Az 1700-as években kezdődtek újra telepítések, és azután az 1867 utáni időszak „békeidejében” szőlőültetvények, cseresznyések, szilvások, dió és mogyoró gyümölcsösöket telepítettek eleink. Eleven hírmondókat lehet még találni a Szépvölgy-felsőn, a Hunyadormon és a János-hegy alatt. Egy feltehetően az 1700-as évek telepítésének hírmondóját szeretném benevezni az írásom címébe foglalt „versenybe”. A felvételen látható ez a csodás fa. Méretei és formája is lenyűgöző, a három fő törzsrész földig ágas méretes sátra most kezd bontani. A lecsüngő barkák után smaragdlevélkék indulnak, aztán zárul június körül a lombosáto. Ragadozók, vándormadarak pihenőhelye, messzelátó fája a magasan kiemelkedő gömbös koronafő. Amikor a termés érik és sárgulnak a levélzsindelei, látogatják igazán színes erdőlakók, mó-



kusszülők tanítják fiaikat famászásra, szajkók párosan csemegéznek, varjúcsapatok ülnek itt tanácsot a felső hirtázós ágakon.

A deres novemberi reggeleken sárgászöld lesz az élő sátor, potyognak a kócos terméscsomók és cickányok,

egerek szorgosan gyűjtik téli kamráikba az ízes magokat.

A december eleji tükrös fagy és az éles szél kopaszítja a fát, zörögve hullanak és terítenek színes szőnyeget a levélmozaikok a földes körszobában. Kirajzolódik az ormos, göröcsös, sérült erős törzs és az égbe nyúló ágkarok szövevénye, zezuga.

Kevés dísszel, zörgő feketére aszott kupacsokkal havasan ünnepli a karácsonyt, pihen és várja az új tavaszt. Ezt teszi, gondolom, közel 300 éve, mert valahol az 1600-as évek végén kerített itt egy kis birtokot egy budai török előjáró. Hozta ezt a fácskát török földről és ültette a háza előtti kertbe, hogy emlékeztesse távoli otthonára. A törökös stílusú ház és ez a fa átvészelt a háborús és az időjárás viharokat. A korát levéltári, történelmi és tulajdonosi adatokból próbáltam pontosítani, ám igen kevés információ található. A magasság, átmérő és a korona méreteinek összehasonlítása segítettek a kormeghatározáshoz.

Ezt a csodálatos török mogyorófát még az is lehet, hogy II. Rákóczi Ferenc látta, egy biztos: védelemre és gondozásra érdemes.

Bezzegh Péter
erdész

Emutenyésztők Egyesülete



Dr. Szalontai Évától, az Egyesület elnökétől kaptam meghívót a rendezvényre, ahol az emuhús mellett egri vörösbort kóstolgathattak a megjelent újságírók. Megtudhattuk, hogy az Ausztráliában honos madár monogám. Hogy egy összeszokott emupár akár 20 évig is kitart egymás mellett. Az emuhús mondhatni tökéletes, a leg-egészségesebb hússok közé tartozik. Színe akár a vadhúsé, vörös, koleszterintartalma pedig még a pulykánál is

alacsonyabb. Egy kilogramm emuhúsban mindössze annyi kalória van, mint ugyanennyi borsóban. A szívgyógyászok szerint a vérszegények, az érendszeri és szívbeteg számára az emuhús különösen egészséges.

Öt jól fizető terméke van: húsa, bőre, olaja, zsiradék, tojása.

Az emu vágásra érett 12–14 hónapos korában.

Tojása 40–70 dkg, megfelel 10 tyúktojásnak.

Az emu tojásrakási időszaka novemberből ápriliséig tart.

A tojó évente 15–40 db tojást rak le. Egy tojónak egy évben 10–30 csibéje lehet.

És ha valaki emuhúshoz jut, készíthet ízletes ragulevest:

Emu raguleves:

Apró kockára vágott húst (ha van, tegyük bele csontosat is), zöldséget,

gyökeret, zellert, zöldpaprikát, paradicsomot és vörösbagymát szójaolajon, fedő alatt pubára párolunk. Amikor már minden puha, kevés lisztet beszórjuk, majd hideg vízzel felengedjük, és sóval, kevés kurkumával, borssal ízesítjük.

Betétnék grízgaluskát főzhetünk bele. Tálaláskor tejföllel és citrommal ízesítjük.

Országunkban az emutenyésztés feladataival az Emutenyésztők Egyesülete foglalkozik. Érdeklődés a 340-4719-es telefonszámon!

Pápai Gábor

