

# Sokféleséget, sokszínűséget a kertekbe!

ISMÉT SIKERES ÉVET ZÁRT 2019-BAN „A LEGSZEBB KONYHAKERTEK – MAGYARORSZÁG LEGSZEBB KONYHAKERTJEI” KERTMŰVELÉST NÉPSZERŰSÍTŐ ORSZÁGOS PROGRAM, AMINEK AZ ÉVÉRTÉKELŐJÉT DECEMBER 5-ÉN TARTOTTÁK AZ AGRÁRMINISZTERIUM ÚJ ÉPÜLETÉNEK KUPOLATERMÉBEN. SÁRI KOVÁCS SZILVIA ÖTLETGAZDA, PROGRAMIGAZGATÓ, KARCAG VÁROS ALPOLGÁRMESTERE EGYBEN MEGHIRDETTE A 2020. ÉVI PROGRAMOT ÉS ANNAK KIEMELT TÉMÁJÁT, AMI AZ EDDIG FÖLHALMOZÓDOTT ISMERETEK ESZSZENCIÁJA: SOKFÉLESÉGET, SOKSZÍNŰSÉGET A KERTEKBE! 2020 TEHÁT A BIODIVERZITÁS ÉVE.



November hónapban két helyszínen, Bicskén és Hajdúnánáson is megrendezték a Magyarország legszebb konyhakertjei Országos Díjra Jelöltek Ünnepségét, ahol a segítő szervezeteket, zsűritagokat és az országos díjra jelölt kertek művelőit részesítették elismerésben. A budapesti évértékelő, programmeghirdető rendezvényen a támogatók, segítőik, zsűritagok munkáját ismerték el a szervezők. Az Év koordinátora díjat 2019-ben *Mudri Barnadás* érdemelte ki Nyírmadáról.

„A legszebb konyhakertek – Magyarország legszebb konyhakertjei” program egyik nagy értéke, hogy minden generációt megszólít, átadja a kertművelés tudományát és hagyományait a legkisebeknek is, emelte ki *Tarpataki Tamás*, az Agrárminisztérium agrárpiacért felelős helyettes államtitkára. A hét év alatt összesen 40 ezer 20 év alatti fiatal mutatta be az általa művelt kertet, a közösségi kategóriában számos óvoda, iskola, lakóközség, szociális intézmény és önkormányzat nevezett. A 2013 óta országossá szélesedett program minden évben egy kiemelt témát is zászlójára tűz. A kertek madár- és rovarbaráttá történő kialakítására, a gyógy- és fűszernövények hasznosságára, valamint a talaj védelmére hívja föl kiemelten a figyelmet, hangsúlyozta a helyettes államtitkár.

2019-ben a program kiemelt témája a régi, saját megőrzésű tájfajtaik termesztése volt, aminek nagy szerepe van hagyományos, tájjellegű élelmiszereink megőrzésében is. Tarpataki Tamás

tájékoztatóról arról, hogy az Agrárminisztérium által meghirdetett Hagyományok-Ízeik-Régiók (HÍR) program 2010 óta képviseli azon különleges értékkel rendelkező, tájegységhez kötődő élelmiszereket, amelyeket legalább 50 éve készítenek. A HÍR programban mindeddig 93 pályázó 178 terméke nyerte el a minőségi garanciát nyújtó HÍR védjegyet, ami az uniós oltalmi kérelmek benyújtásának előszobája.



Tarpataki Tamás: A konyhakerteket megművelő közösségek kiemelt szerepet töltenek be hazánk biológiai sokféleségének megőrzésében és a hagyományos termelési kultúrák megtartásában

A konyhakerteket megművelő közösségek és a hagyományos, tájjellegű élelmiszerek termelői kiemelt szerepet töltenek be hazánk biológiai sokféleségének megőrzésében és a hagyományos termelési kultúrák megtartásában, hangsúlyozta Tarpataki Tamás.

Dr. Roszík Péter, az országos zsűri elnöke, a Magyar Biokultúra Szövetség alelnöke a 2019-es év tapasztalatait osztotta meg a közönséggel, és néhány hasznos ajánlást is tett a kertek még környezetbarátabbá tétele érdekében. Kiemelte, hogy öröndetes, hogy egyre többen művelik „bio” módon kertjeiket. Szinte minden nevezett kert madárbarát, sokféle növénykultúrát, több esetben 40-50 féle növényt természetnek és takarékosan bánnak az öntözővízzel. „A legszebb konyhakertek – Magyarország legszebb konyhakertjei” program kedvező hozadéka az is, hogy erősödnek az emberi kapcsolatok, a kertművelők átjárnak egymáshoz, a kerteket a család több generációja együtt műveli. Öröndetes, hogy sok közösség is bekapcsolódott a programba.



Roszík Péter: A sokszínű, harmonikus növényársításokkal rendelkező konyhakertben, ahol már kialakultak a hasznos élőlények életközösségei, tilos a vegyszerhasználat  
Fotó: Sávolyi György

A szakember fölhívta azonban a figyelmet arra, hogy egy sokszínű, diverz, harmonikus növényársításokkal rendelkező konyhakertben, ahol már kialakultak a hasznos élőlények életközösségei, egyetlen alkalommal, „túlzotként” sem alkalmazhatók kémiai növényvédő szerek, mert azok egy csapásra elpusztítják a hasznos élő szervezeteket. Ugyanakkor az ökológiai gazdálkodásban engedélyezett készítményeket is okserűen és jó időzítéssel kell alkalmazni, mert csak a károsítók legérzékenyebb fejlődési stádiumában hatéko-

nyak. A talaj védelme érdekében a szakember javasolta mérsékelni a túlzott talajforgatást, a „rotakapálást”, amellyel könnyen tönkre lehet tenni a talajszerkezetet és a talaj élővilágát. Kiemelte a vetésforgó és a növényársítás fontosságát. Hangsúlyozta, hogy a kártevő rovarok természetes ellenségeinek kertünkbe csalogatása és ott tartása érdekében minden évszakban legyen virágzó folt a kertünkben, alakítsunk ki vadvirágos részeket, hagyjunk virágzó haszonnövényeket (pl. kapor, sárgarépa, hagyma), amelyek nektárja táplálékul szolgál számukra, és megtalálják a szaporodás kedvező feltételeit. Ily módon nagy valószínűséggel előbb-utóbb sikerülhet becsalogatni és letelepedésre ösztönözni az utóbbi években a legnagyobb veszteséget okozó nyugati dióburok-fűrólégy petefűrkészét is, hallhattuk Roszík Pétertől.

Sári Kovács Szilvia, „A legszebb konyhakertek – Magyarország legszebb konyhakertjei” program ötletgazdája és programigazgatója értékelte az előző évet és az elmúlt hét év eredményeiről is tájékoztatást adott. Kiemelte, hogy amíg 2013-ban 60 településről 939 kert, addig 2019-ben már 378 településről 2384 kert nevezett a versenybe. 2019-ben több óvodai és iskolai közösség is képviseltette magát, így a legnagyobb létszámmal a 0 és 20 éves kor közöttiek vettek részt tavaly a programban, több mint 11 ezren. Öröndetes, hogy az idősebb korosztály is aktív, a 91 év fölöttiek 359-en vannak.

Sári Kovács Szilvia hangsúlyozta, hogy a hét év alatt kedvező irányban alakultak át a kertművelési szokások. A nevezők nagy többsége vegyszermentesen műveli kertjét, vetésforgót használ, és egyre többen alakítanak ki kiemelt ágyást. A 2019-ben nevezett kertek összterülete 174 hektár volt, amely 700 millió forint értéket termelt, nagybani piaci árakon számolva. Egyegy kertre leosztva ez átlagosan 300 ezer forint, így senki sem kételkedhet abban, hogy megéri kertet művelni, hangsúlyozta Sári Kovács Szilvia.

2013. és 2018. között a versenyben nevezett kertművelők példáját követve közel 24 ezer 200 új kertet alakítottak ki, vagy alakítottak át díszkertből haszonkertté.



Sári Kovács Szilvia: 2020 kiemelt témája a „Sokszínűséget, sokféleséget a kertbe! – A biodiverzitás éve”

A 2019. év kiemelt témája a „Régi fajtát, saját megőrzésű fajtát a kertbe!” jegyében az indulók több mint fele jelezte, hogy régi fajtát, egyharmaduk pedig saját megőrzésű fajtát természet és nagyszülők, dédszülők örökségéből. Sári Kovács Szilvia emlékeztetett rá, hogy sokan nem is tudnak arról, hogy milyen értéket rejt a kertjük. Éppen ezért felhívta a figyelmet arra, hogy amennyiben a Nemzeti

Biodiverzitás- és Génmegőrzési Központ (korábban Növényi Diverzitás Központ, NÖDIK) munkatársai országos gyűjtőmunkájuk során fölkeresik a kertészkedőket, éljenek a lehetőséggel, és azonosíttassák be régi, évtizedek óta jól termő zöldség- és gyümölcsfajtaikat.

Sári Kovács Szilvia elmondta, hogy a kiemelt témákhoz az adott évben mindig lelkesen csatlakoznak a résztvevők. Az előző évek témáit és a felhalmozott tudást összegezve 2020-ra meghirdette a „Sokszínűséget, sokféleséget a kertbe! – A biodiverzitás éve” programot. A kiemelt téma azt célozza, hogy a kertekben minél több fajt és fajtát ültessenek a „kertések”, alkalmazzák a növénytársítást, a zöldség- és gyümölcsfélék mellett a gyógy- és fűszernövények, vadvirágok is kapjanak helyet. A kertművelők alkalmazzák a korábbi években megtanult madár- és rovarbarát alapelveket, hogy minél több hasznos élőlény, rovar, madár, méh és emlős találja meg kedvező életfeltételeit a haszonkertekben.

Akik szeretnének a településükkel részt venni „A legszebb konyhakertek” programban és megszervezni a helyi versenyt, azok 2020. április 30-ig csatlakozhatnak a programhoz a [www.alegszebbkonyhakertek.hu](http://www.alegszebbkonyhakertek.hu) honlapon, a 2020. Csatlakozás menüponton.

**Pap Edina**



A budapesti évértekéző, programmeghirdető rendezvényen a támogatók, segítők és a zsűritagok munkáját ismerték el a szervezők  
Fotó: Szokai Szilvia