



## A betakarítás hónapja

**SZEPTEMBER A „MÁSODIK MÁJUS”; AMIKOR A NYÁRI TIKKASZTÓ HŐSÉG UTÁN MINDEN ÚJRA A LEGSZEBB POMPÁJÁBAN TÜNDÖKLIK. NEM VÉLETLEN, HOGY SOK KERTÉSZNEK EZ A KEDVENC HÓNAPJA, AMIKOR A FŐSZEREP A BETAKARÍTÁSÉ, A KERTI MUNKA PEDIG KELLEMES IDŐBEN VÉGEZHETŐ. A TÉLRE VALÓ FELKÉSZÜLÉST MÁR NEM ODÁZHATJUK EL: A TERMÉNYEK MEGFELELŐ TÁROLÁSÁÉ A FŐSZEREP, ÉS MEGPRÓBÁLKOZHATUNK SAJÁT VETŐMAG ELŐÁLLÍTÁSÁVAL.**

HORVÁTH ANETT

Az őszi első hónapjában a szőlészek és borászok végére nekiláthatnak a szüretnek. Mit tegyünk a szőlővel, ha ahhoz kevés a termés, hogy bort készítsünk belőle, de frissen nem tudjuk mindet elfogyasztani? A nagyobb, magtalanított szemeket megaszalhatjuk mazsolának, de akár must formájában üvegbe zárhatjuk a nyár esszenciáját egy passzírozó segítségével. A kipréselt vitamindús édes levet cukor hozzáadása nélkül csak egy üvegbe kell tölteni és betenni

a fagyasztóba. A téli időszakban bármikor élvezhetjük a must teljes vitamintartalmát és ízét, feltéve, ha szabad levegőn engedjük fel és nem a mikrohullámú sütőben olvasztjuk ki.

### Tárolási módszerek

A gyökérzöldségeket a jobb eltarthatóság érdekében mindig a reggeli harmat felszáradása után



Ha sok a szőlőnk, préseljük ki a levét és tároljuk fagyasztvá

takarítsuk be, majd a felszedést követően tegyük fagymentes helyen nedves homokba, így sokáig megtartják frissességüket.

A káposzta tárolásánál a legfontosabb, hogy szelős helyen tartsuk. Jól viseli a hideget, az első fagyokig a helyükön hagyhatjuk a fejeket. Tővestől szedjük föl a káposztát, majd madzag segítségével fejjel lefelé lógassuk fel a pincében.

A sütőtök eltarthatósága fokozható, ha a tárolás helyén téglára helyezzük, a levágott szár végét pedig viasszal zárjuk le.

A paradicsom általában szeptember végéig szüretelhető, de a már be nem érő zöld terméseket se dobjuk ki. Zölden felhasználhatjuk csalamádéba, savanyúságba vagy a töveket kartonnal, szalmával betakarva helyükön is megóvhatjuk a hidegektől. A félig érett bogyókat újságpapírral bélelt ládába szedjük, és 4-5 °C-os fagymentes helyen tároljuk, így akár karácsonyig élvezhetjük az ízletes saját paradicsomot. Mindenesetre hetente válogassuk át a készletet, mert előfordulhat, hogy romlásnak indul néhány szem. A zöldpaprika esetén hasonlóan járunk el, mint a paradicsomokkal.

Az almát akkor kezdjük szedni, ha már könnyen elválik a szára az ágtól és színében az érettség jelei mutatkoznak. Tárolásánál vegyük figyelembe, hogy az utóérés során etilén gáz szabadul fel, ami serkenti a többi termés érését, ezért gyakran szelöltessünk a tárolóhelyiségben, de a legjobb, ha az almát eleve elkülönítjük a többi terménytől.

A szüretet követően sokat tehetünk gyümölcsfáink egészsége érdekében, ha a letermett egyedek törzse körüli tányért alaposan beöntözzük csalánból, fekete nadálytóból, hagymából, gilisztaűző varádciből és zsurlóból készített erjesztett trágyalével.

### Vágjuk apróra

A letermett növények szárát, ágait lehetőleg ne egyben tegyük a komposzthalomra, hanem aprítsuk fel minél kisebb darabokra. Észelni fogjuk, hogy a hidegebb idő hatására az érési folyamat jelentősen lelassul. Sokat gyorsíthatunk ezen, ha körülbelül ötcentis darabokra vagdalmazunk az összetevőket. Nagyobb kert esetén érdemes beruházni egy aprító-gépre, amivel ezt a munkát jóval gyorsabban és hatékonyabban tudjuk elvégezni, a végterméket pedig mulcsként is használhatjuk a letermett ágyások takarására. Az eljárás további előnye, hogy az apríték sokkal kisebb helyet foglal el, így egy ilyen berendezés a kisebb kertek tulajdonosai számára is praktikus megoldást jelent.

2021. január 1-től a levegő minőségének javítása érdekében országsszerte tilos lesz a kerti hulladék és az avar égetése, ami eddig önkormányzati rendeletekkel engedélyezhető volt, így jövő évtől csak a zöld út marad.

### Magfogas saját kezűleg

Aki évek óta kertészkedik, az rendszerint minden szezon kezdetén jelentős összeget ad ki vetőmagokra vagy ültetésre kész palántákra. Ha megtaláltuk a kertünk adottságaihoz legjobban alkalmazkodó fajtákat, akkor pusztán költséghatékonysági szempontból is érdemes fontolóra venni a saját termesztésű magok előnyeit.

Minden növénynek más az életciklusa, így némi utánajárást igényel, hogy melyik mikor éri el a teljes érettségi állapotát. A legtöbb esetben igaz, hogy a nyár vége és az ősz eleje lesz a megfelelő időszak a magfogasra, de azért ne várjuk meg vele az első fagyokat.

A megporzáshoz egyes növénycsoportok esetében a szél vagy a rovarok segítségével szükséges. A saláta, a közönséges bab, a borsó és a paradicsom különböző fajtái önbeporzók, öntermékenyülők, azaz csak nagyon ritkán kereszteződnek össze egymással, így termesztésük esetén elég néhány méteres távolságot tartani közöttük. Több növény, mint a tökfélék, a kukorica, a paprika, a padlizsán hajlamosak az idegentermékenyülésre, fokozottan kell tehát figyelni a térbeli elkülönítésükre, így ha először akarunk magot fogni, akkor kezdjük elsősorban önbeporzó, önmegtermékenyülő és egyéves fajok/fajták magjainak begyűjtésével.

A cékla, mángold, petrezselyem, sárgarépa, vörshagyma nem hoz az első évben magot, ezért csak úgy tudjuk átmenteni őket, ha a földben hagyunk pár tövet magfogási céllal. A kétéves növényeket akár át is ültethetjük egy közös ágyásba, hogy ne legyenek útban a tavaszi munkák megindításakor.

## Érett termésből

Elsődleges szabály, hogy ne hibrid ( $F_1$ ) magról nevelt növényről vegyünk magot, mert az utódok már nem viszik tovább az anyanövény tulajdonságait. Ha megszeretnénk örízni a kiinduló növény előnyös tulajdonságait, akkor egy fajtából minél több egyedről gyűjtünk magot, máskülönben a következő évek során beszűkül a fajta genetikai háttere, ezáltal hosszú távon kevesebb termésre számíthatunk, elveszik a környezeti viszonyokhoz való alkalmazkodóképesség.

Csak olyan teljesen egészséges növény legszebb terméséből fogjunk magot, ami már teljesen beérett.



Napraforgó-magfogás

Ez legtöbbször egybeesik a fogyasztásra alkalmas állapottal, azonban az uborkára ez nem igaz, mert akkor alkalmas magfogásra, ha a színe zöldből sárgára változik.

Párás időben ne gyűjtünk magot, várjuk meg, amíg a termés teljesen kiszárad. Ha szükséges a magok szárítása, akkor se tegyük ki őket közvetlen napfénynek és hőnek.

Legegyszerűbb egy kis láda, kartondoboz fölött kirázni a magvakat a száraz termésekből. Ha nehezen nyílik a magburok, akkor az asztalon elterítve sodrófával óvatosan szétnyomkodhatjuk.

A húsos termésekből túlérés után kézzel, kanállal, a gyümölcsök és lédús alanyok esetében finom szövetű szitán átnyomva nyerhetjük ki a magvakat, amiket öblítés után papírtálcn vagy kávészűrőn szárítunk le.



A vetőmagokat jól lehet tárolni befőttesüvegben

A paradicsommagot borító kocsonyás anyag néhány napos vízben való erjesztés után leoldódik a magokról. Csak ekkor szárítsuk meg a paradicsommagot.

Az életképtelen, léha szaporítóanyagot egyszerűen eltávolíthatjuk: az összetöppedt, többinél kisebb magokat szedjük ki, vagy valamennyit tegyük vízbe és öntsük le azokat, amik feljönnek a víz tetejére.

A tárolásra bármilyen légmentesen záródó edény alkalmas, raktárnak pedig olyan hűvös, sötét és száraz helyet válasszunk, ahol biztosítható a minimális hő- és páratartalom-ingadozás. Ne felejtsük meg a tárolók felcímkézését! Jegyezzük fel a fajta neve mellett annak főbb tulajdonságait és a magfogás évét. A kerti szezon megkezdése előtt érdemes magbörzéken kertbarátainkkal cserélni saját készletünkéből.

## KERTBARÁTOK LEGSZEBB KERTJEI 2020. DÍJKIOSZTÓ

Júniusi számunkban mi is közzétettük a Budapesti Kertbarát Szövetség felhívását, amiben a kertbarátok legszebb kertjeit keresték.

Négy kategóriát hirdettek meg:

1. Családi házak díszkertjei, kerti virág kiültetése, tisztasága, gondozottsága, rendezettsége
2. Családi házak előtti közterület, lakótelepi előkert kerti virág kiültetése, tisztasága, gondozottsága, rendezettsége
3. Családi házak gazdasági (zöldség-, gyümölcs-, szőlő-, vegyes) kert, tisztasága, rendezettsége, gondozottsága
4. Közösségi kertek tisztasága, rendezettsége, gondozottsága

Mint a szervezőtől, *András Károlytól* megtudtuk, nagyon sokan pályáztak a versenyre.

A felhívásban az eredményhirdetést szeptember 4-re ígérték, de a dátum egy héttel későbbre tolódtott.

Az idén ünnepli 50 éves fennállását a Kertészek és Kertbarátok Országos Szövetsége, ehhez kapcsolódva nagyszabású terménybemutatót szerveznek a budapesti kertbarát körök megszokott helyükön, a **Stefánia Palotában, a Honvéd Kulturális Központban.**

**A bemutató 2020. szeptember 11-én, pénteken 10 órakor kezdődik, 10 budapesti és 15 vidéki kertbarát kör legszebb termékeit vonultatják föl.**

Az ünnepi műsor és eredményhirdetés 11 órakor kezdődik a színházteremben. A kertbarát szövetség jubileuma alkalmából okleveleket adnak át, megemlékeznek Bálint Györgyről, aki a Honvéd Kertbarát Kör alapítója volt, és kiosztják a verseny díjait.

A legszebbnek ítélt kerteket lapunkban is bemutatjuk majd.

**Helyszín: 1143 Budapest, Stefánia út 34-36.**

