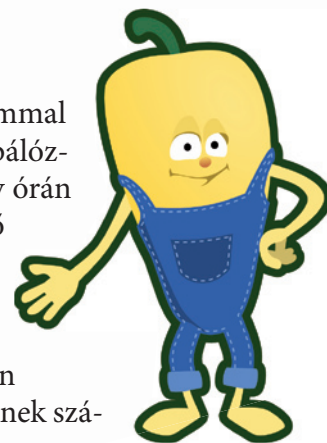
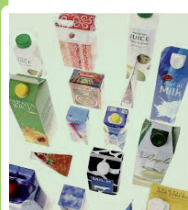


2015. szeptember

Híreink



A kelet-spanyolországi Valencia mellett található Bunolban már 70. alkalommal megrendezett paradicsomcsatában idén mintegy 150 tonna zöldséggel dobálózta a résztvevők. A csatázók földről felmarkolt zöldségekkel körülbelül egy órán keresztül hajigálták egymást, ezután vidáman fürdöztek az utcákat ellepő paradicsomlében. A Tomatina hagyománya 1945-ig nyúlik vissza, amikor fiatalok egy csoportja megzavart egy felvonulást, a kialakult zűrzavarban pedig egy épp a közelben lévő zöldséges paradicsomaival kezdték dobálni egymást az emberek. Annak ellenére, hogy a hatóságok betiltották, minden évben folytatódott a paradicsomdobálás, amely 1959 óta hivatalos eseménynek számít a település életében. *(MTI)*



A Tetra Pak júliusban 1200 válaszadó megkérdezésével készített országos reprezentatív kutatást, hogy felmérje az élelmiszerpazarlás okait. A megkérdezettek 4 százaléka napi, 27 százaléka heti, 11 százaléka pedig havi gyakorisággal dob ki élelmiszert. A felmérésből ugyanakkor az is kiderült, hogy a fogyasztók alig ismerik a csomagolás szerepét az élelmiszerek minőségének megőrzésében. A Magyar Élelmiszerbank Egyesület adatai szerint a magyar háztartásokban évente 400 ezer tonna, vagyis fejenként körülbelül 40 kilogramm élelmiszer romlik meg vagy válik feleslegessé. *(MTI)*



Az Európai Unióban évente 22 millió tonna étel megy veszendőbe, noha ennek 80 százaléka megmenthető lenne. A brit háztartások évi 12 millió fontot dobnak ki az ablakon a kukába szórt étellel, ez családonként évi 480 font. A kutatás szerint több mint kétmillió tonna étel azért kerül a szemétkosárba, mert az emberek túl nagy mennyiséget főznek, három tonna étel pedig azért, mert lejár a szavatossági ideje. *(MTI)*



Holland egyetemisták gondolkoztak el azon, mit lehetne tenni a piac közelében kidobott rengeteg gyümölcssel, zöldséggel, ami egy piaci nap után a területen marad. A rotterdami Willem de Kooning Akadémia formatervező hallgatói dizájnerként oldották meg a problémát. Az általuk kitalált, még nem publikált technológiával bőrszerű, jól megmunkálható anyagot hoznak létre a rohadó gyümölcsből, ami aztán táská, cipő-alapanyagként élhet tovább. A technológia fontos eleme a rohasztó anyagtól való mentesítés. A tanulók nem a már mintaként elkészült táskát, hanem az alapanyagot szeretnék forgalmazni, ha sikerül a technológiát iparivá tökéletesíteniük. *(www.openrotterdam.nl)*



Vlagyimir Putyin július 29-én írta alá az oroszországi embargó alá eső termékek megsemmisítéséről szóló rendeletet. Így például Szmolenszk városában több mint 55 tonna nektarint és őszibarackot, továbbá 6 tonna paradicsomot zúztak össze traktorokkal. Hivatalos közlés szerint ezek a termékek hamis kísérő okmányokkal kerültek az országba. *(MTI)*



Az európai körte belülről kifelé érik a fáján, így aztán ha érettnek látod, belül már szottyos is lehet. Valójában ha meghimbálva könnyen leválik az ágáról, már szedhető, és érdemes az utolsó héten szobahőmérsékleten érlelni. Papírzacskóban tárolva a szobai érése gyorsítható. *(www.starkbros.com)*



A németek átlagosan kicsit több, mint 100 kg gyümölcsöt fogyasztanak évente fejenként, melyből 20 kg az alma. Az élelmiszerre költött összes kiadás 10 %-át teszi ki a gyümölcs. Zöldségből 84 kg az éves adag, nem beleértve a burgonyát, ami önmagában 63 kg. A paradicsom 22 kg, a spárga 1,2 kg. *(www.corriereortofrutticolo.it)*



Egy tanulmány szerint a románoknak csak 14%-a fogyaszt naponta gyümölcsöt vagy zöldséget. Állítólag nincs rá elég idejük. *(garbo.ro)*



Brüsszel az uniós mezőgazdasági termékekkel Észak-Afrika felé fordul. Az EU Algériát, Marokkót és Nigériát látja alkalmas piacnak arra, hogy a tartósnak ígérkező orosz embargó miatti élelmiszeripari termék-fölösleget felvegyék. (www.kuna.net.kw)



Japánban a McDonald's legújabb terméke az Avocado McMuffin. A reggelire ajánlott szendvicsemben a húst és a salátát avokádó teszi jobb ízűvé. Vajon milyen hasonló gyümölcsös íz-ötlet jöhet jól Magyarországon? (www.grubstreet.com)

Fókuszban

A körte



A körte termesztésének Kínában és a mediterrán vidékeken mintegy 3000 éves múltja van, a honfoglaló magyarok is ismerték. A Földközi-tenger vidékéről a körtetermesztés fokozatosan áthúzódott Európa keleti és középső részébe, ahol a késői érésű, jól tárolható fajták terjedtek el. A XVII. századig Magyarországon is vezető gyümölcs volt a körte, amit a könnyebben termeszthető és értékesíthető alma a XIX. században kezdett kiszorítani.

Magyarországon az Alföldön is jól teremtek a szárazságot tűrő fajták, a Nyári Kálmán körte innen került Nyugat-Európába, ahol tovább nemesítették. A helyi fajtákat azonban kiszorították az elterjedtebb, de párás levegőt igénylő fajták, emiatt ma is csak kisebb területeken, arra alkalmas mikrokozmoszban terem nagyobb mennyiségben a körte: Zala megye déli részén, és az ország túloldalán, a Bodrogyuban.

A régi magyar fajták már nemcsak a nagyüzemi termesztésből szorultak ki, hanem a házak körüli kertekből is, pedig ezek megőrizhették volna az alföldi termelés lehetőségét. A néhány megmaradt fajta megőrzése, génvédelme emiatt is rendkívül fontos. Ma a világon – és nálunk is – mindössze 4-5 körtefajta épül a termesztés, miközben több mint 1500 körtefajtát ismerünk, amelyek ötöde gyűjteményi, génbanki fajta.

A körte nagyon igényes gyümölcs, folyamatosan a kedvében kell járni. Két alapvető veszély fenyegeti: a varasodás és a tűzelhalás. A nagyon sok szempont miatt a nemesítésnek mindig határozott célja van: íz, ellenállóság, tárolhatóság, szárazságtűrést egyszerre nem nagyon lehet nemesíteni.

Ma Magyarországon a körtetermelés aránya az összes gyümölcshez viszonyítva csak 4-6%. Az alma mellett mennyiségben több csonthéjas is megelőzi, de így is a hatodik legnagyobb mennyiségben termő gyümölcs.

A ma is ismert és elterjedt fajták egy része „spontán hibrid”, azaz véletlen magonc. Ilyen pl. a Vilmos és a Bosc kobak. Ezek XVIII. századi fajták, ma már nyilván tudatosabb a nemesítés.

A körték között sokféle termékenyülés létrejöhet, de lényegileg minden fajtának szüksége van a kompatibilis fajta pollenjére. Ma úgy tartják, hogy nagyon kicsi az esélye a széllel történő megtermékenyülésnek: mindenképpen rovarok, méhek kellene a porzáshoz.

Bár a körte erősen vízigényes növény, a magyar ültetvények csak kevéssé vannak öntöző rendszerrel ellátva, és a precíziós vízgazdálkodás – folyamatos mérés, igényfelmérés, irányított öntözés talaj- és fajtaismeret és külső jelek alapján – bevezetése még várat magára. A már létező csepegtető öntözéssel sok probléma megoldható, de azzal – éppen hatékonysága miatt – a levegő páratartalma nem befolyásolható, pedig a körte számára az is fontos lenne. A nagyobb fák jobban tűrik a szárazságot, mint az intenzív művelésű, alacsonyan tartott ültetvények egyedei.

A Magyarországon megtermelt körte döntő többsége hazai fogyasztásra kerül. A kisebb rész legfőbb importőre Finnország volt hosszú évekig, de 2014-ben Románia vásárolta fel az export döntő hányadát. A magyar körteimport Dél-Afrikából és Dél-Amerikából származik. Az export határa általában nem a vevő igénye, hanem a megtermelt mennyiség.

(interneten fellelt cikkekből ollózva)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu



MTI
HÍRFELHASZNÁLÓ