

2015. december

### Híreink



**T**avaly 1,3 millió tonna gyümölcs termett Magyarországon, idén kb. 900 ezer tonna a termés. A tavalyi rekord almatermést követően sok helyen nem virágoztak az almafák, és az aszály is tizedelte a gyümölcsöt. A meggy és a kajszi esetében a fagykár és a tópusztulás eredményezett csökkentett termést, de az árak jól alakulnak, emiatt nem biztos, hogy bevétel-kieséssel jár a kisebb mennyiség. *(FruitVeb, MTI)*



**T**avaly 1,8 millió tonna zöldség termett Magyarországon, idén kb. 1,7 millió tonna a termés. A szabadföldi zöldségek között a csemegekukoricát és a fokhagymát tizedelte az aszály, a dinnyét, karfiolt pedig a nagy meleg. *(FruitVeb, MTI)*



**A** német Real áruházlánc elsőként kezdett permakultúrával termelt zöldségek árusításába. A permakultúra a lehető legzöldebb termelési módszer: semmilyen szintetikus hozzáadott anyagot nem tartalmaz, humuszt fejleszt a növények alatt, betartja a bio élelmiszerek termelési szabályait, gazdaságos vízhasználattal dolgozik, és figyelembe veszi a környezetben élő fajok sokféleségét. „Nem szebb, de jobb.” Az áruház lehetőleg közvetlenül a termelőtől vásárol. *(www.real.de)*



**K**atarban saját termesztésű biozöldségeket kínálnak a lakosságnak. Az állami fejlesztési program alapján már öt helyi biofarm termékei kaphatók a boltokban. (Közülük egynek van nemzetközi minősítése.) A felmérések szerint a fiatalok egyre jobban keresik az egészséges élelmiszereket, és van kereslet a helyben termelt zöldségekre. *(www.freshplaza.com)*



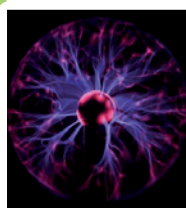
**Az** indiai mezőgazdasági miniszter szerint, ha fel kívánjuk hívni a figyelmet a zöld teára és a feldolgozott bioélelmiszere, akkor a vonzó csomagolásnál kell kezdenünk. „A csomagolás az a tudomány, amelynek hozzáadott értéke van a boltokban. A következő kiállításunk mellé csomagolás-kurzust is hirdetünk.” Harak Singh Rawat a friss zöldség exportjára is gondol, amikor a csomagolást kínálja a termelőknek. *(www.tribuneindia.com/)*



**Egy** izraeli tanulmány kimutatta, hogy a diéta, amely egyik embernek egészséges, a másikonál hízást okozhat. Az „azonosat mindenkinek” alapelv hibásnak bizonyult. Az élelmiszerekre mindenki másképp reagál. *(Cell Press)*



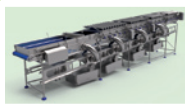
**Nyugat-Ausztráliában** különböző, egymástól nem messze levő csapdákból egy héten belül öt hím gyümölcslegyet találtak. Ez a fajta korábban csak a keleti Queensland tartományban volt kártevő. Az ügryről tanácskozást tartó Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Hivatal munkatársai szerint nem meglepő a feltalálási hely, mint keletről induló turistacélpont: a kártevő legyek táskában, gyümölcs-csel kerülhettek a területre. Most a rovarcsapdák sűrítésével próbálják útját állni a terjedésnek. A queenslandi gyümölcslegy csak 8 mm hosszú, mégis Ausztrália gazdaságilag legkárosabb állata. *(www.watoday.com.au)*



**A** zöldségre, gyümölcsre rakódott szennyeződést hagyományosan klóros vízzel tisztítják. Ez kiváló módszer, a mosás után nem jellemző a maradék fertőző anyag a zöldségen. Igen ám, de a klóros víz önmagában sem egészséges és nem is vonzó a fogyasztása, emiatt német, svájci és olasz kutatók keresni kezdték az alternatíváját. Az ionizált gáz (gázplazma) látszik alkalmas megoldásnak, a kísérletek szerint számos gyakori kórokozó nem szereti. A tesztek még nem érlelték termékké az ötletet. *(www.sciencedirect.com)*



**Az** Új-zélandi New World áruház egyedi termékkínálatot alakított ki: saját kertészete látja el a zöldség-osztályt frissen vágott lédig zöldséggel, amiből kedvére válogathat a vevő, olyan összetételt kialakítva, amilyenhez kedve van. Ha a nem túl nagy tároló dobozokból valami elfogy, a kertészek éppen annyit szüretelnek, amennyivel feltöltik a dobozt. ([www.newworld.co.nz](http://www.newworld.co.nz))



**Egy** holland gyártó olyan saláta-tisztító gépet szerkesztett, amely a mosás, szárítás közben UV fénnel világítja meg a leveles zöldséget, amitől gyorsabban szárad és sokkal tovább marad polcon tartható. ([www.foodlife.nl](http://www.foodlife.nl))



**A** francia posta a papír alapú levelek kézbesítésének csökkenését új szolgáltatásokkal kívánja kompenzálni. Rezé környékén a posta szolgáltatása a friss biozöldség-kosár kiszállítása. Az ötlet a helyi zöldségtermelő postáskisasszonytól származik. Ha beválik az ötlet, másutt is elterjesztik az új postai lehetőséget. ([www.ouest-france.fr](http://www.ouest-france.fr))

## Fókuszban

### A gránátalma



A gránátalma Aphrodité gyümölcse: a szerelem, a bőség, a termékenység szimbóluma. A szír Atargatisz és a római Vénusz istennők is a jelképeik között tudják: ez is jelzi hasonló funkcióikat. A gyümölcs őshazája a Kaukázustól délre eső vidék, de ma már a Földközi-tenger térségében mindenhol terem. A spanyol gyarmatosítók elvitték a Karibi-térségbe is, és immár Kínában is szeretik és termelik. Lehet, hogy a Kárpát-medencébe a honfoglaló magyarok hozták, hiszen ábrázolása népművészetünkben sűrűn szerepel. Általánosabban itthon termelni csak mostanában lehet, mert nem szereti a kemény teleket. A gránátalma (vagy pomagránát) szó eredete a latin granum (mag), illetve az abból képzett granatus (magvas) melléknévből ered.

Sárga-vörös, nagy virága miatt díszcserjeként, díszfaként is érdemes lehet nevelni. A telt virágokból nem lesz gyümölcs, de az egyszerűbb virágokból alma méretű gyümölcs nevelődik. A gyümölcs rekeszes, sokmagvas bogzótermés: a héj és a rekeszeket elválasztó hártvány nem ehető, de a piros húsban a piros magok igen. A fajtákat a gyümölcs külső színe alapján csoportosítják, sárgától áfonyakékig. A nyári virágzást követően a szüret szeptember és december között esedékes.

A gyümölcsöt érdemes úgy felbontani, hogy közben ne veszítse el húsának értékes levét. Emiatt a félbevágást nem ajánlják a tapasztalt fogyasztók, inkább a „korona” megbontása után a hús és a magvak óvatos kinyerését. Egy gyümölcsben mintegy 600 mag is lehet. A megbontott gyümölcsöt vízbe téve a magja lemeleg a víz alá, a száraz, nem ehető részek a víz tetején maradnak. Az érett gyümölcs héja könnyen vágható, a kevésbé érett héj egészen kemény. A nagyon puha gyümölcs viszont már túlérett.

2000-ben figyeltek fel a gránátalma szinte hihetetlen egészségvédő hatásaira. A gyümölcsben az antioxidáns háromszor olyan erős, mint a zöld teában vagy a vörösborban. Kiváló hatása van érlemeszesedés ellen, és a benne található ellagsav képes a rákos sejtek burjánzását megakadályozni. Erősen gyulladáscsökkentő: vesebetegségek, bakteriális fertőzések, csontritkulás, depresszió ellen is javasolják. Tele van C- és K-vitaminnal, de kevés benne a kalória, ezért fogyasztó hatása is lehet. Az egészségügyi szakemberek szerint tehát a gránátalma szupergyümölcs.

A pomagránátot nemcsak nyersen enni jó. Héja és a gyümölcséből készült lé szőnyegek és fonalak kiváló színezőanyaga. A gyümölcsből lekvárt, likőrt, szirupot is készítenek, illetve koktélok anyaga is lehet. A bibliai Énekek éneke szerint a gránátalmabor az érzéki kényeztetés netovábbja (*Én 8,2*), az egyéb ószövetségi helyek szerint a szőlő és a füge mellett a legfontosabb gyümölcs a gránátalma. A Korán a datolya és az olajbogyó mellett emlegeti, mint a gazdagság forrását.

(az internet cikkei alapján)



[www.facebook.com/itotechnik](http://www.facebook.com/itotechnik)

[www.itotechnik.hu](http://www.itotechnik.hu)

