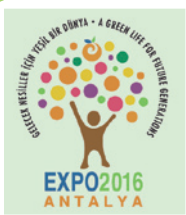


2016. május

Híreink



A hazai dinnyefogyasztás kilencven százaléka magyar dinnyéből áll. „A magyar dinnye felkerült a térképre” a korábbi évek termékkóstoltatásai révén, de fogyasztás-ösztönző kampányok idén is lesznek. Nagyon alacsony a dinnyetermesztők szervezettségi szintje, emiatt nehéz lesz megfelelő pozíciókat kiharcolni a kiskereskedelemben. A minisztérium szerint a helyzet középtávon sem tartható, szükség van a kooperációra. Idén nőtt a dinnye termésterülete, bár a fagy máris megítélte a növényeket: kérdés, lesz-e gond a kereskedelemmel. (MTI)



Az áprilisban megnyitott EXPO 2016 Antalya „Gyermek és a virág” címmel fél éven keresztül tart nyitva. Az eseményen 53 ország és 6 nemzetközi szervezet képviselteti magát. A világkiállítás kiemelt témája a kertészet. A témához illeszkedve a 700 négyzetméteres magyar kert a Learning by playing, azaz „Játszva tanulás” címmel mutatja be Magyarország sokszínű dísznövénykultúráját. A kiállítás alatt a magyar kertbe látogatók elsétálhatnak a közös múltra utaló török kút mellett, de merhetnek vizet gémeskútból, és csónakból megérinthetik az „életfát”. (MTI)



Az európai emberek többsége alábecsüli az élelmiszeripar növekedési kényszerét. 2050-ig az emberiségnek 60%-kal több élelmiszere van szüksége, mint amennyit most elfogyaszt. A felnőttek éppen így alábecsülik a növényvédelem szükségességét is. A tanulmányt a European Crop Protection Association készítette. (www.fruitnet.com)



A banánszállító Chiquita Németországban új kampányba kezd a futball EB ideje alatt. Az akció számos ötletes képi megjelenéssel szólítja kimozdulásra és mozgásra a gyerekeket. A gyümölcsstermetető óriáscég más üzenetekkel is bombázza az apró banánmatricák kedvelőit: innen tudható például, hogy a minyonok szeretik a banánt... (www.minionslovebananas.com)



Spanyolországban elkezdődött a nagyon korai cseresznye szezonja. A termés a február közepi fagyok miatt most 80%-kal kevesebb a szokásosnál, de ez talán az árat is tartósan magasán tartja. Mivel Oroszország a török gyümölcsöt sem engedi határain belülre, ebben a szektorban is verseny várható, de a spanyolok bíznak hagyományos vevőikben. (www.freshplaza.com)



Egy asztúriai (spanyol) kivitermelő cég új csomagolási koncepcióval lepte meg az ingyencet: a gyümölcsöt a termő faággal együtt árulja. A csomaghoz így több kézi munka és odafigyelés szükséges, de talán a fogyasztó a termelési folyamatban érezheti magát, ha otthon szüretelhet. A KiwiNatur ehhez a termékhez csak 30 évesnél öregebb ültetvényeket keres. (www.kiwinatur.com)



A Nestlé új KitKat terméket vezet be a japán piacon: az íz a dinnyés mascarpone sajt, a forma a hagyományos dupla csokirúd. A kvázi-csokoládé csak a turisták által látogatott helyeken, pl. Hokkaido repülőterén elérhető. (www.crunchyroll.com)



Két olasz fiatalember, gyerekkori jóbarátok, elhatározták, hogy termelni kezdik az általuk aglione-nak nevezett hatalmas fokhagymát. Lágysága van, nincs szaga és könnyű kiásnia a földből. Mivel nem befolyásolja a kilégzés illatát, „csókos fokhagymának” is nevezik. A kísérletet három éve kezdték, tavaly a megkeresett főszakácsoktól nagyon jó visszajelzéseket kaptak, ezért idén a rendelkezésre álló két hektáron termelnek mintegy 30.000 palántát. Az első ilyen növényt egy toszkánai piacon találta az egyik úttörő vállalkozó. Ez a fajta kis híján elveszett már, most sincs tíznél több termelője, az is mind egy területen. A két fiatal termelő kacsákat tart gyomirtásra. Sok tervük van: szappangyártás, kihasználva a növény baktériumölő hatását, és számos régi, már elfeledett termék felélesztése... (www.theguardian.com)





Az Észak-Írorszáiban kikísérletezett lila burgonyától azt remélik a nemesítői, hogy a színezőanyaga miatt rákellenes hatása is van. A nemesítésnek még nincs vége, számos hasznos tulajdonsággal kívánják ellátni a gumót. A szokatlanul színezett burgonya legnagyobb részét Észak-Amerikában termelik, leginkább chips alapanyagként. (www.irishexaminer.com)



A bogyósok iránti igény évről évre nő Európában: a szamóca iránt 2%-kal, a málna, áfonya, ribizli iránt 7%-kal nő évről évre az igény. A piaci szereplőkben felmerült, hogy ezeket a gyümölcsöket is érdemes lehet üvegházban termelni. Várhatóan sok új piaci játékos is megjelenik a piac mozgását látva, de elemzők szerint csak az elkötelezett és szakértő termelők számára válhat be ez a tevékenység. (holland Rabobank elemzés)

Fókuszban

Különleges tökfélék

A kabakosok családja gazdaságilag igen jelentős, elsősorban az ehető termései miatt, de vannak olyan fajok is melyeket gyógyászati vagy egyéb más célra használnak

A tökfélék ételmezési célú felhasználása világviszonylatban még ma is sokkal nagyobb arányú, mint Magyarországon. Nagyon sok országban a tökfélék mindennapos ételmiszernek számítanak, és számos, általunk nem is ismert faj kerül az asztalokra sajátos elkészítési formákban. Egyes fajoknak nemcsak a termését, hanem a virágját, a zsenge hajtásait és a leveleit is fogyasztják. A tökfélék virágainak fogyasztása például Olaszországban már igen régóta elterjedt. A hímvirágokat kis műanyag dobozokban árulják. A termős virágokat virágníllás előtt vagy után egy nappal szedik, és ezek számítanak a legdrágább csemegének. A mediterrán országokban ezeket hívják „bébi” vagy mini töknek.

A tökfélék konyhai elkészítése nagyon változatos, levesek, savanyúságok, és sütemények is készíthetők belőlük. Sütve, főzve, töltve, kandírozva, nyersen, nagyon sokféle formában fogyasztják őket. A termékeket frissen vagy tárolás után készítik el. A tökféléknek mi a termését fogyasztjuk, csoportosításuk, és ennek megfelelően elnevezésük is az alapján történik, hogy a termékeket zsenge, kisméretű állapotban (nyári tökök), vagy teljesen kifejlődött, beérett állapotban fogyasztjuk-e (téli tökök). A ritkábban termesztett tökfélék ma már Európában is ismertek, fogyasztásuk különleges csemegének számít, sokszor az áruházláncok egzotikus gyümölcsöket kínáló polcain találkozhatunk egy-egy képviselőjükkel.

Az étkezési felhasználásukon kívül azonban számos egyéb célú alkalmazásuk is ismert. Sokféle háztartási eszköz készíthető belőlük. Egyes fajok kiszáritott terméséből (pl. *Lagenaria-kabaktök*, *lopótök*) használati és dísz tárgyakat készítenek, de akár hangszerkészítésre is használhatóak. Vannak fajok (pl. *Sechium-egymagvú tök*) melyek szárainak rostjából kalapot és kosarakat fonnak, mások (*Luffa-szivacstök*) terméséből pedig mosdószivacsot vagy ipari szűrőket készítenek. A kozmetikai ipar is felhasználja az egyes fajok magjából nyert olajat és a termékekből nyert kivonatot. A tökfélék dekorációs célú felhasználása is igen jelentős, hazánkban is egyre jobban terjed a különleges formájú és színű termékek díszítő célú alkalmazása az őszi időszakban. A lopótök termésének díszként történő elkészítése külön művészeti ágat képvisel. Végül néhány fajt dísznövényként is alkalmaznak. Lugasra felfuttatva Angliában régóta ültetnek *Momordica (balzsamuborka)*-t az illatos virágok és a színes termékek miatt. A lopótök fehér virágai, a kolbásztök hosszú termései szintén jó dekorációs elemei a kertnek.

A tökfélék gyógyászati célú felhasználása ugyanolyan régi hagyományokra tekint vissza, mint ételmiszerként történő fogyasztásuk. Az ősi népgyógyászati alkalmazásuk számos országban még mai is igen jelentős, és a modernkori gyógyszerészeti kutatásokban is rendkívül fontos szerepet játszanak (pl. rákkutatás). Alapvető gyógyászati hatásukat a család tagjaira jellemző cucurbitacin nevű keserű triterpén vegyület okozza, melynek igen erős hatása van az emésztőrendszerre. De számos toxikus és gyógyászati szempontból hasznos vegyületek, mint, pl. szaponin, szabad aminosavak (cucurbitin) és egyéb alkaloidok (momordicin, luffaculin, trichosanthin) is megtalálhatóak bennük.

Dr. Kappel Noémi (Szent István Egyetem, Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

