

2018. július

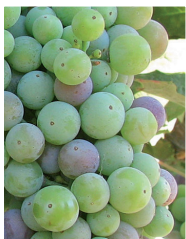
Híreink



Június 20-án rendezték meg második alkalommal a budapesti Nagybani Piacon a Piac Éjszakáját. A nyílt napon az érdeklődők vezetett sétákon ismerkedhettek meg a 35 hektár alapterületű piaccal, ahol évente mintegy 500 ezer tonna zöldséget és gyümölcsöt értékesítenek. (MTI)



Az 1980-as években Magyarországon közel 7 ezer hektáron 25-30 ezer tonna málna termett, ami az ezredfordulóra mintegy 1500 hektárra és 10-15 ezer tonnára zsugorodott, azóta pedig még tovább csökkent a termőterület. A visszaszorulás részben a melegedő éghajlat, részben az erősödő versenytársak miatt van. A lengyeleknél kedvezőbb a klíma, a szerbeknél olcsóbb a munkaerő. A málna a legmunkaerő-igényesebb kultúrák közé tartozik, éves művelése 3-4 ezer munkaórát igényel hektáronként. Az Európai Unióban Lengyelország termeli a legtöbb málnát, a világ termelési ranglistáján Oroszország után ő a második. A világ termelésének 21 százalékát, az unió termelésének több mint 70 százalékát adja. Lengyelországban a málna termelése körülbelül 30 ezer hektáron folyik, a termésmennyiség évente 110-120 ezer tonna körül alakul. (MTI)



Kaliforniai és francia kutatók közös projektjükben csodálkoztak rá, hogy a szőlő mennyire jól viseli a szárazságot. A tartós vízhiányra a növény a leveleinek eldobásával válaszol: amikor kb. 50% alá csökken a víznyomás, a rostokban légbuborékok jelennek meg. Ez sok esetben a véget jelenti, hiszen elállja a tápanyag útját. A kutatók egyedi röntgen-átvilágítással vizsgálták a kiszáradt növényt. Azt találták, hogy a növény feláldozza a periférikus részeit – pl. a leveleit – azért, hogy életben maradjon. Több szőlőfajta is hasonlóan viselkedett: így át tudták vészelni az aszályos időszakokat. Esőben aztán újra kihajtanak. (www.sciencenews.org)



Dél-Amerikában az édesburgonyát több ezer éve termesztik, szeretik. Cook kapitány döbbenetesen vette észre az 1769-ben fellelt polinéz szigetvilágban, hogy ott is eszik ezt a zöldséget. Sokáig azt gondolták, hogy a tengereken kóborló ősök vitték magukkal a Csendes-Óceánon át a tápláló növényt. Oxfordi kutatók lettek kíváncsiak az édesburgonya múltjára, és az ő DNS-vizsgálataik alapján nem ember vitte át a szárazföldről a szigetre a növényt, hanem tán maga a tenger. A két édesburgonya-változat ugyanis legalább 100.000 éve vált külön egymástól. (www.cell.com)



A gyümölcsnek többféle meghatározása van. Botanikailag a virág magházából képződő, a magvakat magába foglaló és védő szerv. A konyhában a növények édes és húsos termése. Ha nem korlátozzuk a gyümölcsöt a fás szárú növények termékeként, és nem kötjük hozzájuk az édes ízt, akkor a tök és minden rokona is gyümölcs. Annyira, hogy az Egyesült Államok New Hampshire állama a tököt állami gyümölcsként ismerte el. Minden tökök őse pedig Mexikóban élt 10.000 évvel ezelőtt. Ma 700 különböző tökfélét ismerünk. (www.nh.gov)



A banánpiac a nemzetközi összehasonlításban igen különbözően alakul. Az északi félteke egyes országaiban a helyi nyári gyümölcsök teljesen kiszorítják a banánt, a kis kereslet leviszi a banán árát is, mennyiségét is. Spanyolországban viszont a nyári gyümölcsök késői szezonja miatt nőtt a banán iránti kereslet és nőtt a banán ára is. A banán fő termelője hagyományosan Latin-Amerika. A kisebb országok sokat fektetnek be a termelés-fejlesztésbe. Az argentin termelők viszont erősen függenek az importtól, rászorulnak a kereskedelmi védelemre. Dél-Afrikában és Mozambikban a termelők nem értik, hogy a kereskedők miért szeretik jobban a drágább behozott banánt, mint a helyi termelők árúját. Ausztráliában pedig a termelők szinte kizárólag csak a hazai piacra dolgoznak. (www.freshplaza.com)





Spanyolország Murcia tartományában már elkezdtek szüretelni a szőlőt. Még csak egyes fehér fajták teremnek, és boldogok a gazdák, mert a környéki viharok elkerülték az ültetvényeket. A túl korai, szezonon kívüli szőlő nehezen talál helyet a piacon, sok a választható szeszongyümölcs. Érdekességként és vevőcsalogatóként a korai asztali szőlő egyre nagyobb hányada mag nélküli fajtákból származik. (www.freshplaza.com)



Egy olasz termelő kis vesszőkosárkákban árulja a cseresznyéjét. Az ötlet az igen drága prémium-gyümölcsök piacáról származik. Egy kartonládába hat fonott kosár kerül, bennük a cseresznyét szárral lefelé fordítják a jobb összkép eléréseért. A Vignolai-i piacon tesztelik a kiszerelést az elkövetkező napokban. A termelő ehhez most vásárolt egy új kosárfonó gépet. (www.freshplaza.com)



Egy osztrák cég új típusú csomagoló-hálót fejlesztett ki. A bükkfából készült, cellulóz-rostokból álló háló újrahasonosítható, lélegző, és ellenáll a nedvességnek. Még az összehúzó zsinór is ebből a természetes anyagból készül. Ez a háló a műanyagoktól ódzkodó vevők kiváló választása lehet. (vpz.at)



A városok környékén termelt zöldség jelenthet veszélyeket a fogyasztóra nézve. Egy kutatás azt vizsgálta, hogy mely vevők hajlandóak megfizetni a papírral igazoltan biztonságos termelő árúját. Nem meglepő, amit találtak: a fiatal, képzett, gazdag fogyasztók fizették a plusz pénzt a garantáltan biztonságos élelmiszerért, őket érdekelte, hogy milyen vegyszerekkel segíti a termelő a növekedést, és szennyvízzel vagy jóval drágább tisztított vízzel öntöz-e. A kutatás Ghanában történt, a német pénzből finanszírozott UrbanFoodPlus projekt keretén belül. (www.tandfonline.com)



Iráni kutatók annak legjobb mérési elvét keresték, hogyan lehet már a betakarító gépben hatékonyan szétválasztani a burgonya gumóját a földtől és a kövektől. A méret, a forma vagy a tömeg vizsgálata nem ad igazán használható eredményt. Az új ötlet az aerodinamikai tulajdonságok mérése. A fajták sűrűsége és jellemző formája (gömbölyűsége) nagyon eltérő, mégis úgy tűnik, hogy a függőleges szélcsatorna alkalmas eszköz lehet a burgonya és a talaj szétválogatására már betakarításkor. (www.tandfonline.com)

Fókuszban

Paradicsom-fesztiválok

A valenciai La Tomatina 1945 óta a világ legismertebb paradicsom-fesztiválja. A mintegy egy órás paradicsomháborút követően a tűzoltók mossák le az utcákat. A paradicsom citromsav-tartalma miatt a zöldséges hadszíntér a takarítás után mindig ragyogóan tiszta. A csatában részt (v)evők egy része gyengélkedő helyett a los Peñones medencében mossa magát tisztára: ez egy barlangi tó a város közelében.

Dél-Koreában is rendeznek paradicsom-fesztivált. Állítólag a termést kívánják így népszerűsíteni. Toechon városa környékén 1970 körül kezdtek paradicsomot termelni. A júniusi fesztiválon itt is akad paradicsom-csata és a gyerekek élvezhetik a paradicsomos medencét is. Itt persze főznek is: mindent paradicsomból.

Északnyugat-Kínában mások a szokások: ott 10 km²-nyi terület piroslik ilyenkor, mert napon szárítják a paradicsom-termést, hogy télen is legyen.



A Hwaceon paradicsom-fesztivál szintén dél-koreai, de ez augusztusban van, és négy napig tart. Ez inkább kulturális esemény, de itt is van paradicsom-foci és ketchup-medence. Na meg itt is paradicsommal mossák az utcát.

Tennessee állam békés paradicsom-parádéja ezekhez képest (is) sétálgató, kóstolgotós, ingszepszoknyás családi rendezvény.



Magyarországon is akadnak gyümölcsöt ünneplő fesztiválok. A cseresznyét Szomolyán és Nagykörűn, a kajszit Boldogkőváralján és Kisvejkén, a tököt Őriszentpéteren, Rácalmásán és Tökön avatják ürüggyé egy-egy fesztiválhoz. De arról nem tudunk, hogy az éppen ünneplést gyümölcszel mosnák fel bárhol az utcát. Talán jól is van ez így.

([internetes cikkek alapján](#))



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

