

2018. október

Híreink



Gyenge kezdés után fokozatosan visszaesnek a szőlő felvásárlási árai. Nagyon nagy a termés, a gazdák már nem is szüretéről, hanem termésmentésről beszélnek. Az adott áron már nem éri meg termelni a szőlőt. Betakarítani még megérné, de a felvásárlók raktárai megteltek, nincs fogadókészség. Korán kellett szüretelni a szőlőt, sok is termett – nagy fiatal ültetvények fordultak termőre –, a felvásárlók nem számítottak rá. *(Világgazdaság)*



Románia lett Európa legnagyobb diótermelő országa, miután tavaly és tavalyelőtt is rekord mennyiséget takarítottak be. Idén várhatóan 44 ezer tonna lesz a termés. Magyarországon az 1990-es években 3 ezer tonna volt az átlag, idén 6 ezer tonna körül lesz. Itt is dinamikus nő a termőterület, és ha jó az időjárás, a magyar dió minősége is kiváló. A magyar héjas dió exportja 1,5 – 2,5 ezer tonna / év, az éves dióbélm kivétel 1,7 – 2,2 ezer tonna. Jó adottságaink miatt érdemes termelni. *(Világgazdaság)*



A Twitteren terjed egy hozzászólás-sorozat, amelyen arról megy a verseny, ki milyen zöldséget miért nem kedvel. Ilyen mondatok veszik el az egészséges étkezést elkötelezetten kedvelők kezdeti kedvét a növényektől: „Van-e hazugabb növény a spenótnál?”, „A szemét kelkáposzta beférkőzik a saláták közé, itt van a szemünk előtt, de nem vesszük észre, így akar meggyőzni arról, hogy nem csak egy zöld papír.”, „A zeller csak csíkokba rendezett víz.”, „A spárga csupa keserűség és kétségbeesés.”, „A borsó olyan ártatlannak tűnik, de íze, mint a szőrszálaké.” Talán ideje lenne írni a szőlő szőlőről, csengő barackról, mosolygó almáról is... *(www.independent.co.uk)*



Egy londoni kutatás szerint a világ zöldség-termelése 30%-kal csökken 2050-re a globális felmelegedés és a vízhiány miatt. Főleg a szója és a lencse van veszélyben. Ez a helyzet a népegészségügyet és az élelmiszer-biztonságot is fenyegeti. Korábban azt tartották, hogy a szén-dioxid mennyiségének növekedése miatt több lehet a növény a földön, most inkább a vészjelzés látszik erősebbnek. A kutatók szerint az üzleti gondolkodás helyett itt az ideje a földért felelős gondolkodásnak, még ha ennek nincs is hagyománya a világban. *(www.independent.co.uk)*



Bajban vannak a lengyel gazdák, mert a feldolgozó üzemek nem, vagy csak nagyon olcsón veszik át az almát. A termelők a már leszedett almát sem szállítják ki, mert nem éri meg. A gyümölcsstermelők egyesülete próbál tárgyalni a feldolgozó üzemekkel a magasabb ár reményében. Az egyik akadály, hogy a feldolgozók egy része kínai tulajdonban van, és nagyon lassú a döntéshozatali lánc. A másik ok, hogy az almatermelés nő, de a piac nem követi a növekedést. Az EU szerint ez még mindig az orosz piaci bojkott hatása. Idén például félmillió tonna almát kellene pl. bioetanol előállítására fordítani. Az új almáskertek telepítésére vonatkozó támogatást mindenestre törölték. *(polandinenglish.info)*



A Hyundai ezer hidrogénhajtású kamiont szállít Svájcba. Az első ilyen teherautó 2019-ben, az ezredik 2023-ban áll szolgálatba. A hidrogéncellás hajtás lényege, hogy az energiát a hidrogén adja, az ennek elégetéséből nyert villamos energia hajtja az autó villanymotorjait. A melléktermék a tiszta víz. Az ilyen autók fejlesztése még gyerekcipőben jár, és Svájc vállalta a próbapálya szerepét. Hollandia is élénken érdeklődik: ott 2025-től csak nulla kibocsátású járműveket kívánnak beengedni a nagyvárosokba. Ez minden logisztikai feladatot végző vállalatot fejlesztési kényszer elé állít. *(www.freshplaza.com)*



A száraz időjárás miatt idén kisebb a burgonya mérete a szokásosnál. Ez pl. a McDonald's étteremláncnak is nehézséget okoz: a sült krumpoli mérete nem felel meg a belső előírásainak. Hiába beszélnek erről sokat a termelőkkel, attól tartanak, a fogyasztók nem fogják elfogadni a rövidebb sült krumpolit. *(www.freshplaza.com)*



Dél- ausztrál kutatók a mangó magjában találtak olyan anyagot, ami segíthet megtisztítani az olajjal szennyezett talajt. Még dolgoznak azon, hogy a hatékony zöld tisztítószer hogyan azonosítsák. A hasznos nanorészecskéket bonyolult technológiával nyerik ki a gyümölcs magjából. A tisztítószer egyelőre egyetemi laboratóriumokban működik, de olyanok az eredményei, hogy hamarosan kipróbálják éles körülmények között is. Úgy tűnik, bizonyos szennyvíz-szennyezőket is képes megkötni, eltávolítani az új anyag. A mangó-termelők örömmel veszik az ilyen irányú kutatásokat. (www.freshplaza.com)



Azok az emberek, akik naponta legalább hétszer esznek zöldséget vagy gyümölcsöt, kevesebb eséllyel haláloznak el az átlagnál korábban, mint akik nem esznek annyi zöldséget. A tudományos lapban (Journal of Epidemiology and Community Health) közzétett cikkben nem is ez az érdekes, hanem hogy az eredmény a halálozás okától független, és hogy ezen a csoporton belül is a zöldségevők védettebbek a gyümölcssevőknél. (www.bmj.com)



A holland Wageningen UR melegházi paprika-szüretelő robotot fejleszt. A gép megkeresi a paprikát, 3D képet készít róla, és akkor szedi le, ha mindenben megfelel a termék a követelményeknek. Az első paprikákat a közelmúltban szedte le, a fejlesztés most a tapasztalatgyűjtés fázisába érkezett. (www.wur.nl)

Fókuszban

A burgonya

Minden burgonya-fajtának saját belső cukor-profilja van, amiatt nem mindegy, melyiket hogyan készítjük el. A magas keményítő-tartalmú gumókból készült püré például gumis, ragacsos lesz. A legtöbb burgonya a konyhában sokféleképpen felhasználható, de ismerni kell őket ahhoz, hogy ragyogjanak.

Ha azt hisszük, minden burgonyát ismerünk, rosszul hisszük: több száz fajta van. A gazdálkodó olyat keres, ami az ő földjén minden évben jól teljesít, nem csoda, hogy ez évekbe telik neki. A fogyasztónak pedig érdemes megtanulnia, hogy melyiket szereti és azt hogyan érdemes elkészíteni.



A frissen megvásárolt burgonya még él: nedves, meleg helyen kicsírázik, új növény alapjává kíván válni. Azonban tudni kell, hogy a kereskedelemben sok gumót befújnak csíragyilkos anyaggal, hogy tovább elálljon a pincében.

Érdemes tartózkodni a frissen szedett burgonya mosásától, inkább szárítani kell. Száraz környezetben hónapokig is eláll, ami bőven elég a fogyasztásba kerüléshez. Így a krumpli lehet a legtovább polcra kész növényünk.

A burgonya élő növény, tehát napfény hatására fotoszintetizálni kezd. Zöld lesz. Emiatt is érdemes árnyékban tartani fogyasztás előtt.

Az édesburgonya nem burgonya, valójában duzzadt gyökér. Más növénycsalád.

1853-ban Cornelius Vanderbilt amerikai hajó- és vasútmágnás egy alkalommal George Crum éttermében ebédelt Saratogában, New York államban. Nem ízlett neki a vastagra vágott sült burgonya, visszaküldte a konyhába. Crum főszakácsként megsértődött, és papírvékonyra vágta a krumplit, mielőtt megsózta és megsütötte. Ez viszont nagyon ízlett Vanderbiltnak. Így született meg a burgonyaszírom, a chips, Amerika nemzeti nasija.

A burgonya az első űrben termesztett zöldség. A NASA és a Wisconsin Egyetem közös projektjeként a Columbia űrsiklóban kísérleteztek vele 1995-ben. 2004-ben a NASA egy kínai technológiával kezdett ismét űrburgonyát termesztetni – ez a „Quantum Tubers™”.

A burgonyát először a perui inkák termesztették, mintegy 8000 évvel Krisztus előtt. A gumót a spanyol hódítók hozták Európába 1870 körül. Spanyolországban először takarmányként termesztették. Az angol Királyi Akadémia 1662-ben javasolta a fogyasztását, de századokba telt, amíg népszerűvé vált. Az Egyesült Államokban addig nem ette senki, amíg 1836-ban szerzetesek el nem kezdték termelni.

Az inkák nemcsak evésre használták a burgonyát: reuma ellen is vitték magukkal, enyhítette a fogfájásukat, gyorsította a törött csont gyógyulását, hegesztette a bőr sebeit. Forró fürdő helyett burgonya főzetével kengették az ízületi fájdalmat.

(www.foodrepublic.com)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

