

Ha nincsen saját kertünk, egy apró balkonon, vagy annak híján lakásban, ablakpárkányon is nevelhetünk dísz- és konyhakerti növényeket. Izgalmas és tanulságos projektmunkának is tekinthető, ha magvetéssel vagy hagymaültetéssel próbálkozunk, és folyamatosan figyelemmel kísérjük a növény fejlődését. 2020 tavaszán mi is beleálltunk a kihívásba! 😊 Az Agóra Tudományos Élményközpont néhány munkatársa egy sorozatban mutatta be saját praktikáit, növényeiket, és számos tudományos érdekességet is összegyűjtöttek a témához kapcsolódóan.



### 1. Így nevelt Eszter palántát a nappaliban

A most bemutatott módszer jó megoldásként szolgálhat, ha szeretnénk magról növényt nevelni, de ehhez nem áll a rendelkezésünkre sok hely. A papír anyagú tojástartó elegendő helyet ad a magoknak a csírázáshoz, átlátszó fóliával körbetekerve pedig hasonló környezetet biztosíthatunk, mint egy üvegházban. Meleg, napos ablakpárkányra helyezve, és időnként megöntözve növényeink gyorsan elérik a kívánt nagyságot. További előnye a tojástartó használatának, hogy amikor már nagyobb cserépbe szeretnénk ültetni a palántákat, a nedves papírt finoman, körben le lehet hántani, így csak egy vékony réteg marad a földlabda körül, ami egyben tartja azt. Ezzel együtt ültethető el a kicsi palánta, a papír pedig idővel szétmállik, lebomlik. A képeken az ültetés kezdete, és a négy héttel későbbi állapot látható. A szilvaparadicsomok szépen növekednek.



## 2. Csíráztatás

Milyen dolgokra érdemes figyelni, ha csíráztatni szeretnénk? Mennyi ideig marad életképes a mag? Milyen környezeti feltételek járulnak hozzá a növények fejlődéséhez? A válaszokat, és sok más érdekességet is megtudhattok a következő cikkből.

Ha otthonunkban csíráztatni szeretnénk, sokféle mag közül választhatunk. Próbálkozhatunk például zöldségekkel, gabonafélékkel, fűszernövényekkel. Mivel a friss csírák sok vitamint és ásványi anyagot tartalmaznak, fogyasztásuk számos, egészségre gyakorolt pozitív hatással bír. Sokan ezért csíráztatnak, ám az étkezési célra szánt magvak esetében különös figyelmet kell szentelni a tisztaságnak, a megfelelő (kezeletlen) alapanyag kiválasztásának, illetve a magokat ebben az esetben nem ültetik földbe.

Mire van szükségünk a csíráztatáshoz?

Először is egészséges, kifejlett magra. A kifejlett magban embrió, illetve tápanyagraktár található. Ezek hiányában a mag nem fog kicsírázni. A könnyen összemorzsolható, nem duzzadt magvaktól semmi jót ne reméljünk. A vetőmag minőségének mindig szenteljünk nagy figyelmet, csak jó minőségű magot ültessünk.

Meddig őrzi meg csírákéességét a mag?

A különböző növényfajok magjai eltérő ideig csíráképesek. A petrezselyem magja 2-3 évig, a sütőtök és a görögdinnye magja 6-8 évig is csíráképes. Vannak olyan magvak, melyek rendkívül hosszú ideig életképesek maradnak. Ilyen volt az a körülbelül 2000 éves datolyapálmamag, mely még I. Heródes uralkodó palotájából származott, és növény fejlődött belőle.

Milyen környezeti feltételekre van szükség a magok csírázásához?

Megfelelő körülményekre (nedvesség, hőmérséklet, fény) van szükség ahhoz, hogy a magvak csírázásnak induljanak, az embrióból növény fejlődjön. Minden növénynek sajátos igényei vannak. A magok csak egy adott hőmérsékleti tartományban csíráznak, egy bizonyos határ alatt, illetve felett nyugalmi állapotban maradnak. Ha utánanézzünk az általunk választott növény igényeinek, megtudhatjuk az optimális csírázási hőmérsékletét. A melegigényes fajok számára – mint a görögdinnye, uborka, paprika – 28-32 °C a legkedvezőbb. A hidegtűrő fajoknak – ilyen például a retek – ugyan a legideálisabb csírázási hőmérséklet 16-18 °C, mégis, akár már 3 °C felett fejlődésnek indulhatnak. A csírázáshoz, kémiai folyamatokhoz nedvességre, vízre van szükség. Az apróbb, olajos magvak lassabban kezdenek fejlődni, mivel nehezebben veszik fel a vizet, ám vannak növényfajok, amelyeknek akár 1-2 nap is elég ehhez, ilyen például a bab vagy a borsó. A különböző növényfajoknak eltérő a fényigényük is. A fény akár gátolhatja is a csírázást,

viszont vannak fényen csírázó fajok, mint például a bazsalikom. A palántáknak csírázás után is nélkülözhetetlen a fény, annak híján megnyúlnak, majd elpusztulnak.

Vannak olyan magok, melyeknek csírázás előtt nyugalmi időre van szükségük, csak ezután képesek fejlődni. Számos növényfaj magja hideghatás után kezd el csírázni. Olykor a maghéj akadályozza ezt a folyamatot. Ekkor áztatják a magot, vagy felsértik a maghéjat, mint az akác mag esetében. Az akác hüvelytermésének felnyílása után a talajra hullott magok évtizedekig csíráképesek maradhatnak, mivel héjuk kemény, amit a víz és a levegő nem járhat át. Eredeti élőhelyén legfőképpen erdőtüzek után indul meg a csírázása. Emiatt az akác mag héját mechanikailag megsebzik azért, hogy elősegítsék a folyamatot. Ekkor a magot koptatják (szkarifikálják) azért, hogy elvékonyodjon a maghéj és a magbél fel tudja venni a vizet, és a csíra át tudja törni a maghéjon.

A magvaknak az anyagcsere-folyamataikhoz levegőre, oxigénre is szükségük van, ezért fontos, hogy morzsálékos szerkezetű legyen a talaj, amibe ültetjük. Rosszul levegőzőtt talajban megfulladhatnak. Az apróbb magvakat sekélyebben (1-2 cm), a nagyobbakat mélyebben vessük. A vetés mélysége függ a talajtípustól, és a vetés idejétől is. Ha mindezen feltételekre odafigyelünk, akkor jó eséllyel lehet szép termésünk.



### 3. Noémi panelkertje: Paradicsom magról történő csíráztatása

A paradicsom egynyári növény, júliustól októberig folyamatosan hozza piros terméseit. Nemcsak finom, hanem egészséges is, sok C-vitamint és ásványi anyagokat tartalmaz. Én így ültettem a magokat cserépbe:

Első lépésként néhány cserepet palántafölddel töltöttem meg, majd még vetés előtt megnedvesítettem. A magokat nem ültettem mélyre, csak pár milliméter vastagságú föld takarta őket. Minden cserépbe két-két paradicsommagot szórtam, hogy biztosra menjek, cserepenként legalább egy palántám lesz. Ezután a gyors csírázás érdekében meleg helyre tettem őket, a 20-27 °C közötti hőmérséklet az ideális. Kertészek azt is ajánlják, hogy tegyük olyan készülék tetejére a palántákat, amely hőt termel működés közben, mint például a mikrohullámsütő vagy a hűtőszekrény. Ezután már csak várnom kellett, a magok csírázása egy-két hetet vesz igénybe. Érdeemes figyelemmel kísérni a növények fejlődését, hiszen mindig jelzik, ha szükségük van valamire. Ha a palánták nagyon rövid idő alatt magasra nőnek, akkor több fényt igényelnek, ha pedig lilára színeződnek, akkor tápoldatra van szükségük, ilyenkor vízben oldódó műtrágyával lehet megöntözni őket.

Ha paradicsommag ültetésével, saját palánta nevelésével próbálkozunk, sokkal több ritka fajta magjának beszerzésére van lehetőségünk, így akár igazi különlegességeket is



gondozhatunk, míg felnőtt palántákból nem jellemző az ilyen széles választék. Vágj bele te is!



#### 4. Timi virágoskertje

A virágok a kertünk díszjei, és ha csak teraszunk, vagy erkélyünk van, még ott is ki tudunk alakítani egy kis zöld oázist.

A „Neveljünk növényt” sorozatunkban most bemutatok 4 különböző virágot, melyeket magról ültettem. Azért ezeket választottam, mert szeretem a színüket, az illatukat, és van, amelyiket még hasznosítom is. Ezek a növények a következők: egynyári margaréta, kerti viola, bűdöske (vagy más néven törpe bársonyvirág), és az orvosi körömvirág.

Minden cserépbe kertből ásott földet tettem, majd rászórtam a magvakat, melyeket egy kevés földdel takartam be. (Egy kis érdekesség: mindegyik választott növénynek jellegzetes magja van, így arról is könnyen beazonosítható az adott virág.) A földet bő vízzel meglocsoztam, a cserepeket napos, világos helyre tettem, de ügyeltem rá, hogy tűző nap ne érje azokat. Ezek után minden nap meglocsoztam a magokat, de nem áztattam el a földet. Illetve, ha esett az eső, akkor aznap már egyáltalán nem adtam több vizet nekik. Egy hét elteltével elkezdtek kibújni a növények, mára pedig már a 4-6 cm-es nagyságot is elérték. Örömmel tölt el, ha látom, hogy amit elültettem az kihajt, megterem, és a természet képes ilyen kicsi magokból is szemet gyönyörködtető növényt nevelni. Szerintem mindenkinek szüksége van arra a feltöltődésre, amit a természet nyújt, és amit egy kis virágos sziget is adhat, főként ilyen helyzetben, amikor ezt lakáson belül kell megtalálnunk. Ültess te is!

Rövid ismertető a virágokról:

Az egynyári margaréta, vagy húsos aranyvirág (*Ismelia carinata*) igen impozáns növény, szép díszje lehet a kertünknek. Ahogyan arra az elnevezése is utal, egynyári növény, és akár az 50-60 cm-es magasságot is elérheti. Fészkes virágzatában a fehér mellett általában 2-3 másik szín is megjelenik. Félárnyékos, napos helyeken és jó vízáteresztő tulajdonságú talajokban érzi a legjobban magát, júliustól októberig virágzik.

A kerti viola, vagy nyári viola (*Matthiola incana*) egy mediterrán növény, mely igen hamar közkedvelt lett kellemes illata és aranyos megjelenése miatt. Ez a 30-40 cm magasságot elérő egyszerű, vagy telt virágokkal rendelkező dísznövény több színben is pompázhat: létezik lila, rózsaszín, fehér, sárga vagy akár piros szirmú is. Az elültetett növényeim közül ez a leginkább fényigényes, viszont kis odafigyeléssel tavasz végétől nyár közepéig megörvendeztet a szépségével.

A törpe bársonyvirágot, vagy kis bársonyvirágot (*Tagetes patula*) sokan bűdöske néven

ismerik. Utóbbi elnevezés azzal magyarázható, hogy a növény leveleiben erős aromájú illóanyagok vannak. Zárt térben tartani talán nem a legelőnyösebb választás, viszont a kertben távol tartja a kártevőket a haszonnövényektől. A bársonyvirág nevet pedig azért kapta, hogy szirmainak tapintása igen selymes, puha. Júliustól októberig virágzik, a környezeti viszonyokra nem túl igényes, így igen könnyű kertben nevelni. Személy szerint káprázatosnak tartom a virág szirmainak narancssárga árnyalatait. Végül, de nem utolsó sorban néhány mondat az orvosi körömvirágról (*Calendula officinalis*). Ez, a főként narancssárga színben pompázó virág közismert gyógynövény. Én kimondottan szeretem az illatát, és régi vágyam, hogy fűszerként is kipróbáljam, ugyanis szirmait rizshez, halhoz, húshoz, és salátába szórva is használhatjuk. Gyógyhatásait tekintve igen sokrétű, külsőleg és belsőleg is alkalmazhatjuk. Belsőleg, fogyasztva emésztőrendszeri gyulladások esetén segíthet, illetve virágát leforrázva szájvizet is készíthetünk belőle, ami a fogínygyulladását enyhíti. Emellett serkenti a vérkeringést, és görcsoldó hatással bír. Külsőleg a bőrön megjelenő elváltozásokat, nehezen vagy rosszul gyógyuló sebeket, esetleg megégett bőrfelületet, fekélyeket kezelhetünk vele. A körömvirág a legtöbb kozmetikai szernek alapanyaga, vagy színezéke. Májustól októberig is virágozhat, magassága pedig 30 és 70 cm között jellemző.



## 5. Kitti és az átültetés

Látva a többiek lelkesedését, én is kedvet kaptam ahhoz, hogy növényekkel foglalkozzak. Bevallom, ez volt az első alkalom, hogy ilyen vállalkozásba kezdtem, de szinte azonnal jött az első projektemre vonatkozó ötlet: a vitorlavirágom kinőtte a régi cserépét, eljött az ideje annak, hogy átültessem. Ehhez a növényhez érzelmileg is kötődöm, ugyanis tanári pályám kezdetén a tanítványaimtól kaptam. Pályakezdőként ez meghatározó élmény volt számomra.

A vitorlavirágnak kis fényigénye van, de ha szeretnénk, hogy szép virágokat hozzon, akkor tároljuk napos helyen. Tavasztól akár szeptemberig is tarthat a virágzása. Mivel eredetileg esőerdei növény, szereti a párás környezetet, és a 16-20 °C körüli hőmérsékletet. A talaját folyamatosan tartjuk nyirkosan, így növényünk biztosan jól fogja érezni magát, de ügyeljünk rá, hogy ne áztassuk el! Általában érdemes évente átültetni nagyobb cserépbe, fontos, hogy jó vízáteresztő talajt használjunk.

Az első néhány évben a növény gyökerei eléggé érzékenyek, ezért én kesztyűt viseltem az ültetés alatt. Az új cserepet előzőleg forró vízben alaposan átmostam, majd száradás után virágföldet szórtam az aljába. Nem sokat, hiszen a kisebb cserepben lévő földet is áttettem a növényel együtt. A növényt óvatosan, a tövénél fogva az oldalára döntöttem, így a kezemmel könnyedén le tudtam húzni a cserepet a gyökereiről, majd az új cserep közepébe helyeztem. A hézagokat feltöltöttem virágfölddel. Ügyeltem rá, hogy a levelei ne kerüljenek föld alá, valamint az elszáradt részeket is eltávolítottam. Végül meglocsoltam a földet, és 2 napig hagytam pihenni az újabb öntözés előtt. Már másnap látszott a növényen, hogy sokkal jobban érzi magát.

A sikeremen felbuzdulva fűszernövények ültetésébe kezdtem. Hamarosan erről is beszámolok.



## 6. Zsófi kísérlete

Alma, citrom, narancs, kivi, banán, fűszerpaprika, fátyolvirág, metélőpetrezselyem, metélőhagyma, kakukkfű. Ezekkel a növényekkel, vagyis magjaikkal indultam neki a lehetetlennek tűnő projektnek, amibe a kollégáimmal közösen vágtunk bele. (A banán esetében nem vagyok 100%-ig biztos benne, hogy a magját használtam fel, de a kistestvérem kedvéért belekerült a kísérletbe, és miért is ne lehetne próbálkozni vele.)

A növénynevelés számomra mindig komoly kihívást jelentett, amit inkább kevesebb, mint több sikerrel teljesítettem az elmúlt években. Ennek ellenére lelkesen – és természetesen egy „B” tervvel – kezdtem el az apró növénykék gondozását, mert egyetemi éveim alatt vegyészhallgatóként többek között azt is megtanultam, hogy sikertelen kísérlet nem létezik, legfeljebb csak a kapott eredmények nem olyanok, mint amiket vártunk.

A magokat próbáltam úgy összeválogatni, hogy minél sokszínűbb legyen a kísérlet, és legyenek köztük olyanok, melyeket közvetlenül a termésből gyűjtöttem. Ilyen volt az alma, citrom, narancs, kivi, banán, és a fűszerpaprika. Néhányat kereskedőtől szereztem be, ezek a fátyolvirág, metélőpetrezselyem, metélőhagyma, és a kakukkfű voltak. A magok gyümölcsökből történő begyűjtésekor szembesülnöm kellett azzal, hogy hiába vágtam fel az összes narancsot, amit itthon találtam, egyetlen mag sem volt bennük. Így – egy gyors újratervezés után – az eredetileg tervezett gyümölcssaláta mellé egy nagy adag frissen facsart, magmentes narancslevet is készíthettem. A kiviből kinyert magokat megpróbáltam alaposan megtisztogatni, és úgy felhasználni. A banán esetében a gyümölcshúsban



található apró barna „pöttyökből” gyűjtöttem néhányat. A fűszerpaprika magokat szárított, egész fűszerpaprikából szedtem össze, így több szempontból is kakukktojásnak számított a friss gyümölcsök mellett.

A lehető legbiztosabb módon szerettem volna nekivágni a magok csíráztatásának, ezért a nedves vattán való csíráztatásra esett a választásom. Ezt a döntésemet az első „átültetéseknel” egy kicsit meg is bántam. Egy bonbonos doboz aljának mélyedéseibe nedves vattakorongokat tettem. Ezekre helyeztem el néhány magot, és szórófejes flakon segítségével a felületüket is megnedvesítettem. Ezekután – még éppen időben – felcímkéztem a különböző magokat, nehogy később összekeverjem őket. Az így előkészített „csíráztató tálcát” lefóliáztam, és olyan félárnyékos helyre raktam, ahol egyszerűen figyelemmel kísérhettem a változásokat, és a napi legalább 2 alkalommal történő szórófejes nedvesítést is könnyedén megoldhattam.

Az eredmény nem sokáig váratott magára, a fátyolvirág mintha megérezte volna a kétségeimet, mert már egyetlen éjszaka alatt növekedésnek indult. Ezt követte a második éjszaka után a kakukkfű, majd a harmadik után a metélőhagyma. Ez a trió került ki először a csíráztatóból, ahol összesen 6 napot töltöttek el; amikor már túl kicsinek tűnt számukra a fólia alatti tér, virágföldbe helyeztem át őket. Sajnálatos módon a citrom magjai elkezdtek penészedni, így azoktól meg kellett válnom, illetve a kihajtottak közül sem sikerült minden növénykét elültetnem. A kis gyökerek annyira belenőttek a vattába, hogy minden óvatosság ellenére sem tudtam sérülésmentesen leválasztani mindet, ezért bánom egy kicsit, hogy ezt a módszert választottam. Az előnye viszont az, hogy így a magok megrepedésétől kezdve folyamatosan figyelhettem a növények fejlődését.

A közvetlenül földre szórt magokkal ellentétben, a hasonló módon történő csíráztatás esetén már a „kezdetek” is szabad szemmel láthatók. Így aki kicsit türelmetlenebb, vagy gyors megerősítésre vágyik, annak szívből javaslom ezt a módszert a később felmerülő problémák ellenére is. Bár sok idő még nem telt el, lehetségesnek tartom, hogy nem minden magnál lesz észlelhető eredmény, ugyanis a növények magról történő szaporításánál érdemes figyelembe venni a növény erre vonatkozó sajátos igényeit is, míg én az eddigiekben felsorolt magoknál ezeket szinte teljesen figyelmen kívül hagytam, és azonos feltételeket biztosítottam számukra.

Ennek ellenére remélem, hogy az elültetett növények fejlődése nem áll meg, és szépen lassan a többi magból is átültetésre alkalmas palánta lesz. A sikeren felbuzdulva a csíráztatóban felszabadult helyekre újabb jövevényeket helyeztem: uborka, spenót és gyompálma magjait nevelem. Az utóbbi szintén „az esélytelenek nyugalmával” induló próbálkozásként került bele a kísérletbe, a banánhoz hasonlóan.

Mivel sokszor hallhatjuk, hogy a növények fejlődésének jót tesz, ha „érik a gondoskodást” – az igényeiknek megfelelő fény- és nedvességviszonyokon túlmenően is –, ezért én biztosra megyek. Engedjétek meg, hogy bemutassam Pötyit (kakukkfű), Tüsit (metélőhagyma), és Fagyit (fátyolvirág)!



## 7. Eszter növendékei: Az élő manólak

Ha örömet leled a színpompás virágok látványában, szívesen adsz teret a kreatitásodnak, és a mesék világát is kedveled, akkor szeretettel ajánlom az élő manólak létrejöttének történetét.

Egy igazán szívből jövő, egyedi, személyes ajándékot szerettünk volna készíteni a testvéreimmel, amikor megálmodtuk Manófalva egy kicsiny részletét. Elhatároztuk, hogy építünk egy pici erdei kertet virágokkal, házikóval. Szerettük volna, ha a manólak a virágok hervadása után is megmarad, és akár évről-évre „felújíthatóvá” válik, ezért a főbb részeit tartós elemekből állítottuk össze.

A mini kert kétszintes, az alsó egy nagyobb, a felső egy kisebb virágcserep lett. Azért, hogy ne legyen túlságosan nehéz a kész kompozíció, a nagyobb cserepet nem kizárólag földdel töltöttük meg; az aljába dióhéjat szórtunk, és erre került 15-20 cm vastagságban a virágföld. Közben az edényt rázogattuk, hogy a héjak közötti réseket töltsse ki az ültető közeg, és ne később, az öntözések után süllyedjen le. Amikor ezzel elkészültünk, következett a második szint, ahol a manó háza is helyet kapott. A kunyhót is – stílusosan – egy kisebb virágcserepből alakítottuk ki. Ablakot festettünk rá, az ajtót fakéregdarabokból ragasztottuk össze. Ezt követően ültettük el az élő virágokat: a ház mögé borostyánt, mellé levendulát, az alsó szintre ázsiai boglárkát és mézvirágot. Az ültetés után díszítettük tovább a kertet a zömében saját kezűleg készített kiegészítőkkal. A járdákat kavicsokból raktuk ki, a feljárót egy faág darabjából kötöttük. A kúthoz bambuszt, és ágakat, gallyakat, fonalat használtunk, a szélmalom lapátjait pedig egy juharfa terméseiből alkottuk meg. Néhány nem hervadó virágot, szalmarózsát, és kézzel festett gombákat is elrejtettünk. Az élő manólak jóval az ajándékozás után még egy kedves kis meglepetést tartogatott, amire mi sem számítottunk: a dióhéjak közé egy sértetlen dió is került, ami kihajtott, és pici facsemete növekedett belőle.

Bármilyen, balkonládában vagy cserepben nevelhető virág szép dísz lehet egy ilyen kiskertnek, a kaukázusi fehér ikravirággal, kerti pázsitviolával, százszorszéppel, nefelejccsel is bátran lehet próbálkozni. Ahogy a virágok, úgy a dekoráció tekintetében is határt csak a képzeletünk szabhat. Igazán izgalmas volt megtervezni, felépíteni ezt a különleges ajándékot, és még annál is nagyobb öröm átadni, és látni, hogy milyen boldogsággal fogadták. Ha kedvet érzel ahhoz, hogy ajándékba, vagy a saját örömdre készíts egyet, hajrá! Lehet kerted udvar nélkül is!





## 8. Bori és a koriander

Nagyon szeretem a koriandert, ez az egyik kedvenc fűszerem, és nem utolsósorban az egészségre is jótékony hatással van. Így én ennek a növénynek a magját vetettem egy virágcserepbe. A koriander termesztéséhez kert sem szükséges, akár lakásban is lehet nevelni. Talaj tekintetében nincs nagy igénye, alkalmazkodó. Ahogyan a vetőmag csomagolásán is jelölik, én is fél cm mélyre ültettem a magokat. Fényigényes, a hideget jól tűri. Vetés után két-három héttel már biztosan láthatunk eredményt.

A koriander az egyik legrégebb óta használt egyéves gyógy- és fűszernövényünk. Termését már időszámításunk előtt 1500 évvel is használták az egyiptomiak, és a Biblia is említi. A Földközi-tenger vidékéről származik. A növény minden része ehető, a termése görcsoldó, emésztést serkentő, szélhajtó hatású. A likőriparban, és savanyúságok készítéséhez is használják. Remélem, néhány hónap múlva én is a saját nevelésű korianderem termésével tudom majd fűszerezni a házi készítésű savanyúságomat.



## 9. Eszter növénydei: A cserepes metélőhagyma

A „Neveljünk növényt!” posztorozatunk kezdetén elültetett magokból lassacskán takaros palánták fejlődtek az ablakpárkányomon. Mivel az éjszakák már nem túl hűvösek, a szükséges utógondozásnak köszönhetően az erkélyre költözhettek. (Utógondozás alatt a

nagyobb cserépbe történő átültetést, illetve a palánták szétválasztását értem.) A paradicsomok szépen fejlődnek, viszont a korábban elvetett fűszernövénymagok közül sajnos kevesebb életerős palánta nőtt fel, mint szerettem volna, így kézenfekvő volt, hogy a megüresedett párkányokat újra kicsi cserepekkel szeretném megtölteni. Több éve igyekszem eredményes módszert kifejleszteni annak érdekében, hogy az általam ültetett bazsalikom, oregánó, kakukkfű, és egyéb aromás fűszernövények a magvetés, csírázás, és kezdeti gyors növekedés után olyan dúsak és erősek legyenek, mint amiket a kertészetekben lehet beszerezni. A tökéletes metódust még nem találtam meg, sajnos évről-évre csupán néhány tö ér el az „aratható” méretet, viszont éppen ezért kihívásnak élem meg a projektet. Mivel a kertészkedés mellett szívesen ragadok fakanalat is, külön örömet jelent, ha saját vetésű növényvel fűszerezhetem az ételeket. Másfél héttel ezelőtt bazsalikomot, citromfűvet és metélőhagymát ültettem cserépbe, az utóbbi esetében a leglátványosabb az eredmény, ezt meg is mutatom nektek.

Kezdetnek palántaföldhöz kevertem egy kevés általános virágföldet, mivel annak könnyebb, lazább a szerkezete. A cserepeket ezzel töltöttem meg, és szórtam rá a metélőhagymamagvakat. Az átlagosan 2-3 mm hosszú, elcsúcsosodó végű, fekete – én némi sötétlila árnyalatot is felfedeztem – magocskákat vízzel permeteztem meg, majd nagyjából 1 cm vastagon földdel takartam be, végül még egy kevés vizet spricceltem rá. Egy napos, meleg ablakba tettem a cserepet, és naponta öntöztem. 10 nap alatt nagyon szépen kinőttek a hajtások, és ma reggel már az erkélyen várhatták a napsugarakat. Alig várom, hogy a friss, zöld, vitamindús leveleket salátákba, szendvicsskrémbe keverve fogyaszthassuk! Nevelj te is növényt!



## 10. Kitti fűszerkertje: Rozmaring

A rozmaring szárazságtűrő, melegigényes növény. Gyakran összekeverik a levendulával, de a rozmaringot jellegzetes, kámforos-tömjénes aromájáról könnyen felismerhetjük. A fiatal rozmaring nem bírja a hideget, így ha a szabadba ültettük el, télire helyezzük melegebb helyre. Kezdő konyhakerthez ideális választás, hiszen ha olykor elfeledkezünk a locsolásáról, nagy valószínűséggel nem fog károsodni a növény. Kertészek szerint a humuszban gazdag, homokos talajon fejlődik a legszebben. Hogyan ültettem rozmaringot?



Enyhén nedves virágföldbe szórtam a magokat. Tejfölös pohárba tettem a virágföldet, majd az ajánlott 4-5 mag sokszorosát sikerült a földre szórnom, de amatőr hobbikertészként úgy döntöttem, megnézem, így mi történik. Az első héten nem volt látható változás, azonban a második hét közepén megjelent egy hajtás. Szerencsére a harmadik hétre fejlődésnek indultak a magok, jelenleg 11 hajtásom van. Ha a későbbiekben úgy látom, hogy túl sűrűn nőnek, akkor meg fogom ritkítani a palántákat, hogy a fejlődő növények ne nyomják el egymást.

A rozmaring esetében 3 cm mélyen javasolják a magok vetését, erre igyekeztem figyelni. Az első héten naponta egyszer permeteztem vízzel a felső réteget, majd a későbbiekben kétnaponta alaposabban is meglocsoltam, a pohár aljára fúrt lyukakon át kifolyt felesleges vizet pedig mindig kiöntöttem. Ügyelni kell arra, hogy ne áztassuk el túlságosan a földet! Az ablakpárkány mellé, a konyhapultra helyeztem el a növényeket, hogy a szükséges fény mennyiséget biztosítsam.

A rozmaring nem túl érzékeny faj, így bízom benne, hogy a sűrű vetés ellenére sikerül szép palántákat nevelnem. Ha már kellően megerősödött a növényünk, aratáskor mindenképpen a fás szár fölött kell vágni belőle, így biztosan újra fog hajtani. A rozmaring nem csupán fűszernövényként használható. Teaként fogyasztva elősegíti a fokozott agyműködést, nyugtató és stresszoldó. Masszázsolajat is készíthetünk belőle, mely javítja a vérkeringést. Fájdalomcsillapító hatása miatt a migrén tüneteit is enyhíti. A rozmaringos hajöblítő serkenti a haj növekedését. Mivel fűszerként rendszeresen használjuk, így nem volt kérdés, hogy mindenképpen ültetek a konyhakertembe.



#### 11. Zsófi kísérlete – második rész

Üzenem minden, növényeimnek szurkoló olvasónknak, hogy Tüsi, Fagyi és Pötyi egyre jobban érzik magukat a földjükben, főleg azok után, hogy társaságot is kaptak. :)

Az első „átültetések” után szerencsére nem állt meg az élet, a palánták továbbra is szépen növekedtek, őket naponta öntöztem, a csíráztató tálcában pedig felgyorsultak az események. A módszerem nem változtattam, félárnyékos helyen tartom, és naponta két alkalommal nedvesítem a magokat.

Ennek eredményeként hihetetlen gyorsasággal kezdett fejlődni az újonc uborka, már egyetlen éjszaka után hatalmas növekedésnek lehettem szemtanúja – ami azután is



folytatódott. Négy éjjel alatt kinőtte a kis vattával bélelt mélyedését, így – az előző trióhoz hasonlóan – őt is földbe ültettem, egyelőre még cserépbe, de végső helye a kertben lesz, mert nagy a helyigénye. Emiatt én nem is szívesen javasolnám a szobai tartását, de ha nagyon bátrak és tettere készek vagytok, egy erkélyen, nagy cserépbe ültetve megpróbálkozhattok a növény nevelésével, és ha ügyesek vagytok, egy állványra fel is futtathatjátok azt.

Visszatérve a többi magocskához, szerencsére a sóska sem hagyott sok időt az aggodalmaskodásra. Bár a fejlődése nem zajlott olyan gyorsan, az uborkával azonos időben ő is megérett az ültetésre.

Közben beindultak az események a metélőpetrezselyem háza táján is, szépen lassan, kilenc éjszaka után már ő is környezetváltozásra vágyott, így most újabb triót mutathatok be nektek: Salit, a sóskát, Bubort, az uborkát és Pattit, a metélőpetrezselymet.

Velük együtt már hatféle palántám nevelkedik cserépben, de a tálcában is maradtak még magok: az alma, a banán és a gyompálma magok változatlanul pihennek pihe-puha nedves vattájukon, a kivi és a paprika pedig mintha fejlődésnek indult volna.



## 12. Bori kiskertje: Ánizs, édeskömény, görögszéna

A fűszer- és gyógynövényeink között vannak széles körben elterjedtek, és vannak kevésbé ismertek. Én az utóbbiak közül az ánizs, az édeskömény és a görögszéna magjait vetettem el. A képeken a saját munkám eredményei láthatóak.

Az ánizs egyéves növény, már az ókori egyiptomiak is termesztették. Étvágyjavító, nyákoldó, görcsoldó és fertőtlenítő hatással bír. Fűszerként a sütő- és édesiparban, a gyógyszeriparban és a szesziparban is használják. Magját 2-3 cm mélyre kell vetni március végén, április elején. A hideget jól tűri, viszont a csírázásához optimális hőmérséklet 25 °C. Termesztése során a foltos bürök gyomfaj megjelenésekor nagyon óvatosan kell eljárni, mert a bürök mérgező magja nagyon hasonlít az ánizs magjára, így könnyen összetéveszthetők.

Az édesköményt olasz köménynek is nevezik. Már az ókori görögök és rómaiak is használták. Hazánkban kétéves növényként termesztik. Antibakteriális hatású, enyhe görcsoldó és javítja az emésztést. Süteményeket, főzelékeket is ízesíthetünk vele, sőt, a gumós édesköményből akár magát a főzeléket is elkészíthetjük. Magját szintén 2-3 cm mélyre, általában március elején vetik, de késő ősszel is ültethető. Melegkedvelő, fagyérzékeny növény.

A görögszéna egyéves növény. Az ókori egyiptomiak és perzsák főként a kóros soványság és étvágytalanság kezelésére használták. Egy kis érdekesség: Tutanhamon síremlékében is találtak görögszéna magokat. A növény magja fertőtlenítő, gyulladáscsökkentő és antioxidáns hatású, javítja az emésztést, valamint cukorbetegség esetén is nagy segítséget nyújt. Teája szoptatás idején fokozza a tejtermelést, várandósok viszont ne fogyasszák, mert méhösszehúzódot okozhat! Magas az A-, B-, C-, és D-vitamin tartalma, és makro- és mikroelemekben is gazdag. A curry egyik nagyon fontos alapanyaga. Jellegzetes, kellemes, aromás illatú növényről van szó. Március végén, április elején vetik. A talajtípusra nem érzékeny. Meleg-és fényigényes faj. Virága öntermékenyülő. Hüvelytermése van, melyben 12-17 mag található.



### 13. Mitől kapja a zöld színét a növény?

Az elmúlt hetekben több kollégánk is bemutatta a „Neveljünk növényt!” posztsorozatban a saját növedékeit. Ha ti is kedvet kaptatok az ültetéshez, bizonyára napról-napra érdeklődve figyeltétek, hogy mikor bújnak ki a földből, és hogyan fejlődnek a kis zöld hajtások. Azon gondolkodtatok már, hogy miért zöld a legtöbb növény?

A növények zöld színét a fotoszintézist végző sejtekben található kloroplasztisz, pontosabban annak fő pigmentje, a klorofill okozza. A klorofill a kék és a vörös tartományba eső fény legnagyobb részét elnyeli, míg a zöld tartományba eső részét a legkevésbé. Ezért a levél felületéről visszaverődő, vagy azon áthaladó fényt zöldnek látjuk.

Vannak olyan növények, melyek nem tartalmaznak zöld színanyagot, így nem is képesek a fotoszintézisre. Parazitáknak hívjuk őket, mivel más növények tápanyagát szívják el. Ilyenek a hazánkban is élő aranka fajok, a szádorok, a vicsorgó vagy a madárfészekkosbor.





#### **14. Bori kiskertje: A paprika**

A magyar konyha nélkülözhetetlen fűszere, de nyersen fogyasztva is népszerű, fontos zöldségnövényünk a paprika. Magas C-vitamin és karotinoid tartalma miatt igen egészséges a fogyasztása, így négy fajta nevelésével én is megpróbálkoztam. Fehér húsú, friss fogyasztásra szánt fajtákat, valamint piros, csípős paprikát és kápia paprikát vetettem. A magvakat 2-3 cm mélyen palántanevelő ládába szórtam, és egy mini fóliasátor alá tettem. A fotókon a jelenlegi állapotuk látható.

A paprika a burgonyafélék családjába tartozik. Magyarországon egyéves növényként termesztjük, eredeti hazájában, az amerikai kontinens trópusi területein viszont többéves, fásodó szárú félcserjévé nő. Melegigényes faj, hőmérsékleti optimuma 25 °C, csírázási optimuma 30-32 °C. Fény-, víz- és tápanyagigényes növény. A fagyokra érzékeny, így a palántákat május közepén érdemes szabadföldbe ültetni. A fűszerpaprika esetében viszont akár a helyrevetés is lehetséges.

Reményeim szerint a növényeim jó alapanyagot szolgáltatnak majd lecsó készítéséhez.





### 15. Bori kiskertje: A pohánka és a köles

A pohánkára és a kölesre sokan leginkább takarmánynövényként tekintenek, holott emberi fogyasztásra is kiválóan alkalmasak, beltartalmuk miatt igen egészségesek. A reformtáplálkozás fontos alapanyagai. Ebben a posztban ezt a két fajt mutatom be, a képeken a saját növényeim láthatók.

A pohánkát többnyire hajdina néven ismerik. Kínában már öt-hatezer évvel ezelőtt is termesztették, Magyarországra a 16. században került. Vetésideje június-július, vetés után 10-12 héttel már magot terem. Jó méhlegelőt nyújt, akár harminc napnál tovább is virágzik. Korábban a pohánkából nyerték ki a rutin nevű anyagot, melyet többek között vérnyomáscsökkentésre, és az atomsugárzás káros utóhatásai ellen használtak. A rutint ma már szintetikusán állítják elő.

A pohánka magas rosttartalommal rendelkezik, jelentős az ásványianyag-tartalma, sok benne a B-vitamin. A gluténmentes étrendbe remekül beleilleszthető. Fogyaszthatjuk kásaként, lisztjét tésztafélek készítésére használhatjuk. Süthetünk belőle süteményt, palacsintát vagy lepényt is. Azt viszont nem árt tudni, hogy túlzott fogyasztása a fehérjeallergiásoknál bőrkütiést okoz.

A kölest egyes források szerint Kínában már legalább húszezer éve termesztik. Szintén rövid tenyészidejű növény, a magvak elvetésétől számítva 60-80 nap múlva érik.

Fagyérzékeny. A pohánkához hasonlóan jelentős a B-vitamin és az ásványianyag-tartalma. Ázsiában igen elterjedt. Készíthetünk belőle kását, salátát, süteményt is.

A pohánkát és a kölest csíráztatott formában is fogyasztják, kiváló hatással vannak az egészségre. Érdeemes megkóstolni a belőlük készült ételeket!



## 16. Timi virágoskertje – második rész

Posztsorozatunk kezdetén olvashattatok arról, hogy hogyan ültettem el négy, számomra kedves virág magjait: egynyári margarétát, kerti violát, törpe bársonyvirágot, és orvosi körömvirágot vettem. Az elmúlt hetekben a növények szépen fejlődtek, szinte kinőtték a cserepeiket, így elérkezett a kiültetés ideje. Olyan helyet kerestem az udvaron, ami ideális egy virágoskert kialakításához. A terület kellően napsütötte, délelőtt világos, viszont délután a kerítés árnyékot nyújt, a talaj jó vízáteresztő képességű.

Ezek után következett a füves terület előkészítése, ásása. Nem lazítottam túl mélyen a talajt, a gyökerektől tisztítottam meg a virágok új helyét. Az ültetés folyamata nem túl bonyolult, mégis nagy odafigyeléssel kell végeznünk. Óvatosan lefejtettem a cserepet a földlabdáról, majd a gyökereket igyekeztem kíméletesen szétválasztani, de nem volt könnyű dolgom, mert nagyon összekapaszkodtak a cserépben a növekedésük során. Feszegetni, tépni nem szerettem volna a gyökérrendszert, így inkább a javasolttól kisebb távolságra ültettem őket egymástól. Ennek ellenére reménykedem, hogy szépen fognak fejlődni és nagy virágokat hoznak majd. Az elültetett növények gyökerét, és a szár alsó részét a kiásott földdel temettem be, majd alaposan megöntöztem őket.

Egy érdekes megfigyelés is kezdetét veheti most, hiszen nem mindegyik virágot ültettem át szabadföldbe. Néhány magot egy régi fazékba vettem annak idején, ám ezeket a helyükön hagytam. Így meg tudom figyelni, hogy milyen eltérés van a kerti, és a zárt „edényben” élő növények fejlődése között.

Az átültetés egyik-másik növényt kicsit megviselte, volt, amelyik meghajolt a mozgatás után, viszont pár nap alatt megszokták az új helyüket, és most már szépen fejlődnek. Alig várom, hogy láthassam, milyen csodaszépek lesznek, és remélem más is kedvet kap egy-egy virág felneveléséhez!





### 17. Eszter növendékei: A bazsalikom

A fűszernövények közül az egyik kedvencem a bazsalikom. Fantasztikus az illata, az íze, és mivel nagy rajongója vagyok az olasz ételeknek, a konyhámból sosem hiányozhat. A legjobb frissen felhasználni, viszont egynyári növény, tehát egy éven belül csírázik, virágzik, magot érlel, majd elszárad, elpusztul. Ugyanakkor, mivel remekül tartósítható, az idény vége után sem kell nélkülöznünk az aromáját. A leveleknek virágzás idején van a legerősebb illata. Az ekkor „szüretelt” leveleket szárítani is lehet, ám én jobban szeretem fagyasztani őket, mivel úgy a szép zöld színük is megmarad. A bazsalikom cserépben is kiválóan érzi magát kellő mennyiségű víz és napfény biztosítása esetén, így minden évben tartok néhány tövet az erkélyünkön. A hidegre viszont érzékeny, kivinni csak a májusi fagyok után érdemes.

Idén két alkalommal ültettem bazsalikomot, először tojástartóba, majd közvetlenül cserépbe. A tojástartóra vetett, fóliázott magok közül sajnos – a folyamatos gondozás ellenére is – csak néhány csíra nőtt meg annyira, hogy át tudjam ültetni. A harmadik képen az egyik ilyen palánta látható.

A cserépbe szórt magok közül sokkal több hajtott ki, és erőteljesebb szárat fejlesztettek. A negyedik képen láthatjátok a jelenlegi állapotukat. Az cserépbe most is palántaföld és általános virágföld keverékét szórom, rá a magokat, majd egy vékony, körülbelül 3 mm földréteget, amit vízzel permeteztem. Egy napos ablakpárkányon helyeztem el, és rendszeresen öntöztem a földjét. Nagyon kíváncsi vagyok, hogy melyik vetési módszer bizonyul majd eredményesebbnek, és már nagyon várom, hogy arathassak a levelekből. Idén egy új tartósítási módszert is szeretnék kipróbálni: a házi bazsalikomos pestot. Tegyetek egy próbát ti is!





### 18. Zsófi kísérlete – harmadik rész, avagy sikeres és kevésbé sikeres eredmények

Jelentem mindenkinek, a szemem kitűnő állapotban van, és nem csak káprázat volt, hogy a kivi- és paprikamagok hosszú idő után tényleg fejlődésnek indultak. Bár kezdtem kételkedni a sikerben, bő 3 hét alatt elérték a cserépbe ültethető méretet. 2 teljes hétig aggódtam, hogy mi lesz velük, ugyanis közben néhány projektet meg kellett szakítanom.

Minden észérv ellenére csak azokat a projekteket állítottam le, melyeknek látványos volt a negatív eredménye. Mint tudjátok, a citrommagoktól hamar meg kellett válnom a penészedés miatt, de a hagyma és avokádó csíráztatása sem jött össze. A hagyma esetében egyértelmű volt, hogy a viszonylag magas hőmérséklet nem volt kedvező számára – ezt „kissé” kellemetlen szagával adta tudtomra –, az avokádómag tétlensége azonban rejtély számomra. A múltban már többször is jártunk sikerrel, és azok az avokádónövényeink szépen növekednek. Úgy tűnik, hogy sajátot valamiért nem sikerül nevelnem. Az alma, banán és gyompálma projekt újratervezése folyamatban van, mind a módszer, mind az „alapanyag” tekintetében át kell gondolnom ezeket a próbálkozásokat. Mindezek ellenére maximálisan elégedett vagyok az elért eredménnyel, izgalmas volt heteken keresztül figyelni az eseményeket, és beszámolni nektek róla. Most pedig bejelenthetem az újabb – és ebben a kihívásban az utolsónak érkező – „cseréplakókat”: Ritát (kivi) és Csipit (csípős fűszerpaprika)!

Velük együtt – bármennyire meglepő még számomra is – ennek a kihívásnak köszönhetően 8 különböző fajta palánta gazdagítja mindennapjaimat.



### 19. Bori kiskertje: A görögdinnye

Kétfajta görögdinnye magját vetettem palántanevelő ládába, melyet mini fóliasátorban helyeztem el. Palántaneveléshez – ahogy én is tettem – 2-3 cm mélyre vessük a magokat, egyébként helyrevetés esetén 4-5 cm-re. A görögdinnye a legnagyobb fényszükségletű zöldségfajok egyike. Meleg-, víz- és tápanyagigényes, azonban a szárazságot jól tűri. És ez kimondottan kerti projekt, dinnyenevelést értelemszerűen balkonon nehéz lehet megvalósítani.

A tökfélék (kabakosok) családjába tartozik, könnyen emészthető, vízhajtó hatású. Nagyon nagy arányban tartalmaz biológiailag tiszta vizet. Jelentős kálium-, nátrium-, kalcium-, vas-, és foszfortartalmát mindenképpen érdemes megemlíteni. A termés alakja lehet gömb, megnyúlt gömb, vagy akár hengeres, sőt, Japánban már szögleteset is termesztettek – bár az nem nemesítés eredménye volt. A dinnyéket egy bizonyos méret elérése után négyzetes üvegedénybe tették, melyben továbbnövesztették őket, és a termés a tároló alakját vette fel.

A renghagyó forma lehetővé teszi a könnyebb csomagolást és szállítást, ám a szögletes dinnye íze jellemzően nem olyan jó, mint a hagyományosé, ezért azt általában csak dísznek vásárolják.

Miről ismerhetjük fel az érett dinnyét?

A dinnye héjának színe a világoszöldtől a feketészöldre lehet bármilyen árnyalatú, csíkos vagy egyszínű. Termése éretten 2–15 kg. A sötétebb árnyalat, csíkos héj esetében a fényes felszín, illetve a talajjal érintkező rész sárgulása, az elszáradt kacs, és a kopogtatáskor hallott mély, kongó hang egyaránt arról árulkodik, hogy érett dinnyével van dolgunk.



## 20. Miért színesek a virágok?

A takaréklél színét főként a sejtnevekben, oldott állapotban található színanyagok, vagy ritkábban, a sejtek alapállományában lévő szintestek (kromoplasztiszok) adják. A szirmlevek, lepellevelek gyakran tartalmaznak antocianinokat, melyek színüket a kémhatástól függően változtatják. Savas pH esetén vörös, semlegesben ibolyás, míg lúgos közegben kék színűek.

A fehér virágokban ritkán van, vagy egyáltalán nincsen színanyag. Abban az esetben pedig, ha a szirm színéért több anyag felelős, és valamilyen gátló tényező miatt nem tud érvényesülni az egyik, akkor akár az eredetétől teljesen eltérő árnyalatú virág is növekedhet. Ilyen például a zsálya rózsaszín változata is. Egyéb színekért felelős színanyagok a karotinoidok és a betalainok.

A látványos színeknek biológiai, evolúciós oka is van. A virágok beporzásának esélyét növeli a méhek, madarak, és egyéb beporzók csalogatása, melyekhez az élénk árnyalatok mellett az intenzív illat is hozzájárul.





## 21. Bori kiskertje: Az uborka

Indiában már 3000 évvel ezelőtt is termesztettek uborkát, hazánkban a XIII. század óta ismert. A tökfélék (kabakosok) családjába tartozik. Számtalan kedvező élettani hatással bír, a benne lévő kálium segíti a veseműködést, remekül hidratál, kozmetikumok készítéséhez is használják.

Az uborka magja 6-8 évig is megőrzi csírákéességét. Víz-, fény- és melegigényes faj. A magok csírázási optimuma 25-30°C, de már 12°C-on fejlődésnek indul. Az ültetés ideális mélysége 3-4 cm, helyrevetéssel és palántázással egyaránt próbálkozhatunk.

Az uborkát a termés hossza alapján a következő csoportokba sorolhatjuk:

A 14 cm-nél rövidebb a berakó vagy fürtös típus, a 14–30 cm hosszúságú a félhosszú vagy salátának való, a 30 cm-nél hosszabb pedig a kígyóuborka.

Én mindhárom típusból vettem. Ki is keltek a magok, szépen fejlődnek a növények. Az uborka kiválóan alkalmas saláta, kovászos- vagy ecetes uborka készítéséhez. A növényeim terméséből én is ezeket fogom készíteni.



## 22. Eszter növendékei: „Miből lesz a cserebogár?“, avagy a balkonkertészkedés hozománya

Emlékeztek még a „Neveljünk növényt!” kezdeményezés első bejegyzésére? Tojástartó és némi frissentartó fólia felhasználásával készítettem el a saját, házi, mini üvegházamat. Ez a módszer a fűszernövények esetében nem vizsgázott jelesre; az oregánó és a kakukkfű magjai ki sem csíráztak, a levendula, bazsalikom és rozmaring hajtásaihoz pedig ránézésre sem fűztem sok reményt. Sajnos nem tévedtem: nagy részük szárgyengeség miatt, vagy egyéb, számomra ismeretlen okból hasalt el – szó szerint a földön. Jelenleg három cserépben van még 1-1 féltve őrzött palánta közülük. Ami viszont jó hír, hogy cserépbe vetéssel sokkal szebb eredményeket értem el náluk!

A tojástartós próbálkozás kudarcjai nem szegték a kedvemet, mivel az azonos módszerrel ültetett paradicsomok a kezdetektől folyamatosan biztosítottak arról, hogy jól érzik magukat. A képeken láthatjátok a növekedésük különböző fázisait. Az első átültetés azután következett, hogy a hajtások elérték a fóliát, ekkor földlabdástól-papírostól költöztettem át kicsi dugványcserépbe őket – erről az első bejegyzésben is olvashattok. Később, amikor már eléggé megerősödött a száruk, és kusza leveleikkel kezdtek egymásba gabalyodni, akkor került sor a következő átültetésre. Kettesével, a gyökérzet körül a lehető legtöbb földet hagyva helyeztem nagyobb cserépbe a palántákat. A paradicsomok mára kész dzsungelt alkotnak a balkonon, a következő feladatom pedig az lesz, hogy a végső helyükre kerüljenek – olyan nagy cserepekbe teszem őket, amelyek már a szezon végéig kiszolgálják a kis csapatot. Bízom benne, hogy termést is remélhetek – habár az erkély, a szemközti fa lombja miatt, a nap legnagyobb részében árnyas.

Pár palántát néhány héttel ezelőtt a szüleim kertjében ültettünk el. Ennyi idő alatt is nagyon szépen látszik a különbség a balkonon, és a szabadföldben nevelt tövek között. Itt, cserépben, félárnyékos helyen fölfelé nyúlnak – talán a kelleténél jobban is –, a kertben viszont a száruk erősödik, bokrosodik. Azért én bizakodó vagyok! Igazán örülnék neki, hogy ha a termések összehasonlítására is lenne lehetőségem!

Szívből ajánlom mindenkinek, akinek nincsen saját kertje, hogy vágjon bele ebbe az izgalmas projektbe! Ültessetek cserépbe vagy balkonládába, gondozzátok, nevelgessétek a kis növénykéteket, figyeljétek meg, ahogy a sziklevelek előbújnak a földből, a levelek fejlődnek, és eléri a kifejlett formájukat! Hálás és izgalmas feladat minden nap!



### **23. Bori kiskertje: Menta, citromfű, oregánó**

A kertünkben nem maradhatnak el a fűszernövények sem. Ezek közül most hármatot mutatok be: a mentát, a citromfűvet és az oregánót, melyeket gyakran használok ételek, illetve nyári melegben frissítő limonádék, vagy akár tea fűszerezésére. Mindhárom növény illóolajat tartalmaz. Nevelt palántaként vásároltam, majd kiültettem őket, de a magról történő szaporításuk is lehetséges.

A mentafélékhez sok faj tartozik, de talán a borsos– és a fodormentával találkozhatunk a leggyakrabban. Fő hatóanyaguk a mentol (az illóolaj), ami gyenge görcsoldó, gyulladáscsökkentő, hűsítő, antiszeptikus hatású, fokozza a nyál– és az epetermelést. Kozmetikumokban, fogkrémekben, és rágógumi ízesítésére is használják. Vízigényes fajok, jól tűrik a hideget, igényesek a talajjal szemben. Általában palántaneveléssel, és sztolóival (föld alatti módosult hajtásaival) szaporítják. Terjeszkedésre hajlamos növény.

A citromfűvet már a görögök és a rómaiak is ismerték, méhfűnek is nevezik. Görcsoldó, nyugtató, és étvágygerjesztő hatással bír, magas vérnyomás esetén is jó. Teaként, teakeverékekben használják. A neve a levelek citromos illatáról árulkodik.

Palántaneveléssel, ültetéssel, és magvetéssel is szaporítható. Meleg– és fénykedvelő, kissé fagyérzékeny növény. Talaj tekintetében nem túlzottan igényes.

Az oregánót szurokfűnek vagy vadmajoránának is hívják. Az olasz konyha jellegzetes fűszere. Gyulladásgátló, köptető, enyhe görcsoldó és nyugtató hatású. Általában palántaneveléssel termesztik, de helyre vetéssel, vagy tőosztással is lehet szaporítani. Szárazságtűrő, fénykedvelő növény.





## 24. A kísérletező vegyész-mérnök

Otthonaikba zárva sokan adták kísérletezésre a fejüket az elmúlt hónapokban. Többen próbáltak ki újdonságokat, legyen szó valamilyen eddig halogatott hobbiról, főzésről, vagy esetleg csak a lakóhelyek otthonosabbá tételéről. Én most NEM egy ilyen kísérletről írok :D Kedves vegyész-mérnök ismerősöm (volt egyetemi évfolyamtársam) gyakran adja kertészkedésre a fejét annak ellenére, hogy párjával hosszú évek óta élnek nagyvárosi környezetben, panellakásban. Amikor a kollégáimmal nekikezdünk ennek a kihívásnak, tudtam, hogy tőle bizonyosan hasznos információkhoz juthatok növénynevelés terén. Kérésre megosztotta velem, hogyan nevelte magról több mangó növényét is – ezeknek a sikerrel koronázott kísérleteknek a lépéseit szeretném megosztani most veletek is.

A folyamat már-már zavarba ejtően egyszerű: „Földbe a magot elkaparod, még több földet raksz rá, annyi vízzel felöntöd, hogy mindenhol nedves legyen, majd befőttesgumi segítségével egy réteg fóliával letakarod – ha életképes a mag, 1-2 hét és kikel!”.

A módszer egyszerűségétől ledöbbenve hitetlenül néztem magam elé, hogy „tényleg csak ennyi?” – de aztán jöttek azok a bizonyos ördögi részletek...

0. Válasszunk szép, érett, de nem túlrett vagy „platty” gyümölcsöt!

1. Távolítsuk el a gyümölcs-húst – a nagy részét elfogyaszthatjuk, akár darabolva, akár turmixolva is!

2. Ha elértünk a szőrös maghéjhoz, óvatosan fészítsük fel, de vigyázzunk, ne sértsük meg a magot! A mag ekkor könnyen kicsusszan a magházból.

3. A magot közepes cserépben kb. 1-1,5 cm mélyen helyezük a virágföldbe! A cserepet nyugodtan tölthetjük majdnem tele a földdel.

4. Nedvesítsük addig a földet, amíg az alátétben nem áll a víz!

5. Folpack és befőttesgumi segítségével fedjük le a cserepet!

6. Keressük meg a lakás legmelegebb pontját, és helyezük oda az elültetett mangómagot. Télen is próbálkozhatunk a csíráztatással, ekkor érdemes a radiátor mellé tenni a cserepet. A ráhelyezett fóliával igazából egy mini fóliasátrat hoztunk létre, ezért napos helyre is bátran rakhatjuk, a nedvesség nem szökik el, és a hőmérséklettel sem lesz gond, ha egész nap süti a nap.

7. Hetente minimum kétszer ellenőrizzük, hogy kikelt-e a növénykénk! Legfeljebb egy hónapig érdemes várakozni a csírázásra, utána kezdjük inkább új projektbe.

8. Ha megindult a fejlődés, vegyük le a fóliát! Felfelé gyorsan megindul a növekedése, és levélkéket is viszonylag gyorsan hoz. Ne ijedjünk meg, a hajtás és a levélkék barnás

színűek, és csak később zöldülnek be!

9. Tegyük napos helyre! Érdemes a padlón elhelyezni, mert ha állványon tartjuk, könnyen megdőlhet a napfény irányába.

10. Hetente 1-2 alkalommal locsoljuk úgy, hogy az alátétben álljon a víz.

11. Próbáljuk meg tényleg meleg helyen tartani; bár szereti a friss levegőt és a napsütést, csak akkor rakjuk ki a szabadba, ha a hőmérséklet már stabilan 20 °C feletti.

Láthatjuk, nem feltétlenül kell a szokványos növényekben gondolkoznunk. Az általunk elfogyasztott gyümölcsök magjaival bátran próbálkozhatunk – bármennyire is különlegesek azok – hiszen veszténivalónk nincsen, ha pedig sikerrel járunk, egy különleges növény büszke tulajdonosai lehetünk.

+Pro tippek:

– A mag nem középen, hanem a tetején hajt ki – ültetéskor erre figyeljünk oda

– 1-2 havonta normál zöldnövényes tápot is érdemes adni a locsolóvízhez

– Ha kikelt, tartsuk kézben, ölelve ☺



## 25. Zsófi kísérletei: Őszi visszapillantó

Emlékeztek még? Április közepén csatlakoztam a munkatársaim körében elkezdett „Neveljünk növényt!” kezdeményezéshez, melynek keretén belül sokféle növény nevelésével megpróbálkoztam, a kert díszének szánt fátyolvirágtól kezdve a fűszernövényeken át a teljesen indokolatlannak tűnő gyümölcsökig.

A folyamat nem egy-két napos volt, és bár néhány hét, egy-két hónap után látványos eredmények születtek, hosszabb távon az események 180 fokos fordulatot vettek – hiába csírázott ki leghamarabb pl. a fátyolvirág, melyet gyorsan el is lehetett ültetni, nagyon gyenge, virágtalan és egyáltalán nem életerős növények fejlődtek a magokból, és ez sajnos jellemző volt a fűszernövényekre is. Így azok a projektek, melyek az első hetekben nagy reményekkel indultak, viszonylag gyors véget értek, szemben azokkal, melyekről már-már lemondtam – ilyen a fűszerpaprika és a kivi növény is.

Csipi és Rita volt az utolsó cserépbe költöző páros, 3 teljes hetet igényelt csak az, hogy csírázásnak induljanak a magok. (Emlékeztetek mindenkit, hogy Csipi a tipikusan „ezer éve a szekrényben van” szárított paprika magokból, Rita pedig egy boltban vásárolt kiviből bányászott magokból kezdte a növekedést.)

A sok magnak köszönhetően igazi kis „paprikabokor” nevelkedett a hónapok alatt a

cserépbe, melyet szabad ég alatt tartottam a hideg beköszöntéig, most pedig már szárad a napokban leszüretelt paprika. A kivi esetében nem volt ekkora szerencsém, a sok kis növényekből egy bizonyult elég erősnek a szélsőséges időjárási viszonyokkal szemben – de tekintve, hogy bolti, „kitudjahonnanésmennyiidegig” szállított kiviról van szó, szerintem ez is hatalmas teljesítmény.

Bevallom, volt olyan kudarcba fulladt projekt, amibe egyszerűen nem akartam beletörődni, és más módszerrel újra nekifutottam – ez pedig nem más, mint a citromnövények nevelése. Nagyon hamar penészedni kezdtek az első magok, így nemcsak simán nem kezdtek fejlődésnek indulni, hanem a körülmények sem voltak számukra optimálisak, így másik módszerrel (amivel a kedves ismerősöm mangó és vérnarancs növényeket is sikeresen nevelt magról) is nekifutottam, ezúttal sikerrel.

Ennek eredményeként igazi kis „citromfa-erdő” nevelkedik lassan, de biztosan az otthonunkban, így biztatók mindenkit, hogy ne adja fel a próbálkozást, mert nagyon sok lehetőség áll rendelkezésünkre a növénynevelésre – nem szabad egy-egy sikertelen kísérlet után elkedvetlenedni!

Érdeemes újra és újra nekifutni, igazi kihívásként vagy szórakozásként felfogva kellemes elfoglaltság lehet kezdőknek is, ha valamilyen oknál fogva a szokásosnál több időt kell az otthonunkban töltenünk – vagy ha minden a normális rend szerint zajlik, akkor is ;)