

Kertész Klub

E-learning tananyag

EFOP-1.4.3-16-2017-00157 konstrukció számú, „A társadalmi felzárkózás kulcsa - Biztos Kezdet Gyermekház létrehozása Pélyen” című projekthez



Együtt Európáért Alapítvány

Together for Europe Foundation

Tartalomjegyzék

Bevezető.....	3
Mi található a magyar kertekben?	4
Hogyan műveljük a kertünket?	8
Mi készül a magyar konyhákban?	11
Összefoglalás	13

Bevezető

A kertészkedés nagyon hasznos, szórakoztató és fárasztó tevékenység is tud lenni, ugyanakkor azzal, hogy a testünk elfárad a szellemünk felfrissül és a lelkünk is boldogabb lesz, amikor a kertészeti tevékenységünk eredményeként szó szerint élvezhetjük munkánk gyümölcsét. Rengeteg szóösszetételben találkozhatunk a kerttel, mint fogalommal. Beszélünk hobbi kertészekről, hivatásosokról, konyhakertről, közösségi kertről, függőkertről, vadkertről, haszonkertről (pl. gyümölcsös, szőlészet, rózsakert) stb. A kert hivatalosabban haszon- vagy dísnövények termesztésére szolgáló, rendszeresen bekerített terület, még akkor is, ha gyakran látjuk azt, hogy egy kert nincs bekerítve konkrétan kerítéssel. Egy kert határait mutathatja akár a termesztett növények különbözősége is. De hivatalosabban a be nem kerített - általában gyümölcsfákat és gyümölcsöt termő cserjéket tartalmazókat - vadkerteknek nevezzük.

A gyerekek ösztönösen szeretik a természetet, készséggel gondozzák a környezetismeret órán csíráztatott babot, figyelik, ahogy a kis növény egyre növekszik. Később hasznukra lesz minden kerti tudás, amit elültetünk a kobakjukba, hiszen megismertetjük őket nap, a föld, az időjárás és a természet kapcsolatával, közben felelősségre tanítjuk őket, és megmutatjuk nekik, hogy a kemény munkának szó szerint meg lesz a gyümölcse! Ha a kertészkedést Te is olyan kikapcsolódásnak tartod, amiben végre nem fejsz, hanem testben fáradsz el kellemesen, miközben valami hasznosat és szépet hozol létre, akkor itt az alkalom nekilátni a kinti tevékenységnek – segítünk írásunkkal elindulni ezen az úton. Vannak, akiket az kapcsol ki, ha takarítanak, környezetüket teszik rendbe.

Hogy ezt is professzionálisabban és tudatosabban végezhess, összegyűjtöttünk néhány hasznos tanácsot Neked, amiből tanulhatsz te is.

Mi található a magyar kertekben?

Ahogy már a bevezetőben is említettük a kert egy körbekerített terület, ahol növények teremnek. Na de mégis milyenek, mikor és meddig?

Ellég csak végiggondolnunk, hogy mikor érik a cseresznye és mikor a szüreteljük a szőlőt.

Kezdjük a gyümölcsösökkel és a cserjékkel, amelyek fontos részei egy magyar kertnek. Elsősorban azért, mert fogyasztjuk a termésüket. Természetesen minden évben más külső körülmények érik és befolyásolják az érési folyamatot, ahogy mondjuk más lesz a termés hozam, de más az ízvilág is. Ez függ az időjárási körülményektől, valamint a természeti környezettől, a talajtól, annak gondozásától, a víztől, vagyis a csapadék mennyiségétől, locsolástól.



Nézzünk meg néhány hazai népszerűbb gyümölcs -és zöldségfajta beérési idejét, szemlélítetve időrendben:



Január – még a sötétben is terem:

Cikória, csicsóka, kökény.

Február - még nagyon tél:

Naspolya, Kökény, csicsóka.

Március a türelem időszaka:

Paradicsomot és kígyóuborkát üvegházban szokták termelni még márciusban

Április - szeszélyes tavasz:

Hónapos retek, Karalábé, Madársaláta, Petrezselyemzöld, Spenót, Zöldborsó, Fejes saláta.

Május - nyárelő:

Cékla, Cseresznye, Egres, Édeskáposzta, Fejes saláta, Fekete ribizli, Földieper, Hónapos retek, Jégсалáta, Kapor, Karalábé, Karfiol, Kelkáposzta, Madársaláta, Petrezselyem zöldje, Metélőhagyma, Spárga, Spenót, Újhagyma, Vöröshagyma, Zöldborsó.

Június – beindul a szezon:

Brokkoli, Cékla, Cseresznye, Csicsóka, Egres, Édeskáposzta, Fejes saláta, Fokhagyma, Földieper, Hónapos retek, Jégсалáta, Kapor, Karalábé, Karfiol, Kelkáposzta, Lilahagyma, Lila káposzta, Madársaláta, Málna, Mángold, Meggy, Paradicsom, Petrezselyem-zöld, Rebarbara, Ribizli, RukkolaSóska, Spenót, Újhagyma, Vöröshagyma, Zöldbab, Zöldborsó.

Július – nagyon nyár:

Áfonya, Bazsalikom, Burgonya, Cukkíni, Csicsóka, Eperfa, Fokhagyma, Görögdinnye, Jégсалáta, Kapor, Karalábé, Karfiol, Kelkáposzta, Kukorica, Lilahagyma, Lila káposzta, Menta, Nektarin, Padlizsán, Paradicsom, Patiszon, Petrezselyem-zöld, Petrezselyem-gyökér, Radiccio, Sárgabarack, Sárgadinnye, Sárgarépa, Snidling (metélőhagyma), Sóska, Uborka, Vöröshagyma, Zelligumó, Zellerszár, Zöldbab, Zöldpaprika.

Augusztus – forró és zamatos:

Alma, Áfonya, Bazsalikom, Burgonya, Cékla, Cukkíni, Csicsóka, Édeskáposzta, Endívia, Fejes saláta, Fekete retek, Fodros kel, Fokhagyma, Füge, Görögdinnye, Kapor, Karalábé, Karfiol, Kelkáposzta, Körte, Kukorica, Lilahagyma, Lila káposzta, Nektarin, Padlizsán, Paradicsom, Patiszon, Petrezselyem-zöld, Petrezselyem-gyökér, Póréhagyma, Sárgabarack, Sárgadinnye, Sárgarépa, Sóska, Szeder, Uborka, Vöröshagyma, Zelligumó, Zellerszár, Zöldbab, Zöldpaprika.

Szeptember – késő nyár:

Alma, Áfonya, Birsalma, Berkenye, Burgonya, Brokkoli, Cékla, Cukkíni, Csicsóka, Endívia, Édeskáposzta, Fokhagyma, Gesztenye, Gránátalma, Kapor, Karalábé, Karfiol, Kelbimbó, Kelkáposzta, Kínai kel, Körte, Kukorica, Lilahagyma, Lila káposzta, Menta, Őszibarack, Padlizsán, Paradicsom, Patiszon, Petrezselyem-zöld, Petrezselyem-gyökér, Póréhagyma, Sárgarépa, Snidling (metélőhagyma), Sóska, Spenót, Sütőtök, Szeder, Szilva, Szőlő, Tök, Uborka, Újhagyma, Vöröshagyma, Zelligumó, Zellerszár, Zöldbab, Zöldpaprika.

Október – színes ősz:

Alma, Birsalma, Berkenye, Burgonya, Brokkoli, Cékla, Cikória, Cukkíni, Csicsóka, Édesburgonya, Édeskáposzta, Fejes saláta, Fekete retek, Fodros kel, Füge, Gesztenye, Gránátalma, Hónapos retek, Jégsaláta, Kapor, Karalábé, Karfiol, Kelbimbó, Kelkáposzta, Körte, Kukorica, Lilahagyma, Lila káposzta, Madársaláta, Őszibarack, Paradicsom, Patiszon, Petrezselyem-zöld, Petrezselyem-gyökér, Póréhagyma, Radiccio, Rukkola, Sárgarépa, Sóska, Spenót, Sütőtök, Szőlő, Tök, Vöröshagyma, Zelligumó, Zellerszár, Zöldbab, Zöldborsó, Zöldpaprika.

November:

Birsalma, Berkenye, Brokkoli, Cikória, Csicsóka, Endívia, Édesburgonya, Édeskáposzta, Fejes saláta, Fodros kel, Kelbimbó, Kelkáposzta, Kínai kel, Lilakáposzta, Madársaláta, Mángold, Petrezselyem-zöld, Radiccio, Rukkola, Snidling, Sóska, Spenót, Zelligumó.

December:

Cikória, csicsóka, Endívia, Fejes saláta, Kökény, Madársaláta

Jó tudni, hogy a növények tárolási ideje eltérő és viszonylag nagy különbségek jelentkeznek. A zöldségek nagy része pl. a burgonya, az alma, vagy a vöröshagyma akár 4 hónapig is biztonsággal tárolható, ugyanakkor a gyümölcsök nagy részének, vagy a lédúsabb zöldségeknek a betakarítás után csak napokig tudjuk tárolni különböző módszerekkel.

Hogy a fűszernövényekről sem feledkezzünk meg, hiszen azok is a magyar kertek kihagyhatatlan elemei, soroljunk fel néhányat részletezés nélkül, és ezúttal a teljesség igénye nélkül:

- édes fűszerpaprika, bors, kakukkfű, rozmaring, bazsalikom, majoránna, tárkony, zsálya.



Hogyan műveljük a kertünket?

1. Vegyük szemügyre, hogy milyen a kertünk környezete

Fontos, hogy ismerjük a kertünket. Mennyit süt a nap, milyen a talaj minősége, mennyi eső hullik, kell-e öntözni, és ha igen miből és hogyan gyűjtsünk hozzá vizet. Tartsunk megfigyelést, akár heteken át, de természetesen egész évben és napszakonként is a különböző évszakokban.

Vizsgáljuk a szelet a kert minden szegletében.. Minél több információ áll a rendelkezésünkre esőről, szélről, napsütésről, annál pontosabb képet tudsz alkotni arról, hogy milyen folyamatok zajlanak a kertedben. Ennek pedig hasznát veheted, amikor kiválasztod, hogy mit hová ültess és mikor.

2. Ne gyomirtózzunk! Természetesen védekezzünk!

Környezetkárosítók a vegyszerek, ezért az időigényesebb megoldás, megoldást válasszuk. Vegyszerek helyett inkább kézzel, kézi eszközökkel szabaduljunk meg a gyomoktól, kártevőktől.

3. Fűvesítsünk? Ne Inkább takarjuk a talajt!

A talajtakaró előnyösebb a fűvesítésénél sok szempontból pl. a mohán nagyon kellemes rajta nyáron mezítláb végig sétálni és jobban tartja a nedvességet. A lóhere előnye, hogy akár méhlegelőt is kialakíthatsz rajta, ha meghagyod a lóhere virágait.

4. Ültess őshonos növényeket!

Helyezzük előtérbe az őshonos magyar növényeket. sokkal nagyobb eséllyel marad meg, érzi jól magát az a növény, ami az idők során hozzáidomult a helyi időjárási és talajviszonyokhoz. Másrészt egy őshonos növény felkészültebb a helyi kártevőkkel szemben, vagyis alapból kevesebb vegyszert kell használnunk (ha egyáltalán), mint egy olyan növény esetében, amit máshonnan telepítettünk be.

5. Esővíz? Gyűjtsd be!

A klímaváltozás hatására kialakuló hirtelen esőzések, villámárvizek és az aszályos hónapok kiszámíthatatlan váltakozása miatt egyre nagyobb értéke van az esővíznek. Nagyon hasznos és nagy méretű, akár több száz literes, a csatornarendszerre köthető



6. Komposztáljunk

Divatos és modern szó, de a természetbarát földművelés egyik alapköve és otthon is alkalmazható. A komposzt magától (némi átforgatás azért nem árt) átalakul pár hónap-egy év alatt kitűnő termőföldre. A komposztálás az egyik legegyszerűbb és legokosabb felhasználása a háztartásban keletkező szerves hulladéknak.

Nagyszerű komposztáló ládákat lehet vásárolni, de otthon magunknak is barkácsolhatunk viszonylag könnyedén. Az építés során fontos szempont, hogy alul és oldalt is át tudja járni a levegő, hiszen a komposztálás egy oxidálódási folyamat. Ha nem akarsz építeni, egyszerűen csak gyűjtsd kupacba a komposztálni való növényeket, amit néha átforgatsz.



7. Hagy magasra a fűvet

Érdeemes hosszabbra hagyni a fűvet, a levágott fűnyesedéket pedig ne gereblyézzük össze, hagyjuk a gyepen, sokkal több nedvességet képes megtartani így a fű. Ha nem bírjuk elviselni a fűnyesedéket a gyepen, akkor dobjuk a komposztra, amely kiválóan hasznosul.

Mi készül a magyar konyhákban?

Végül vizsgáljuk meg azt is, hogy ha már termeltünk, akkor mit készíthetünk és fogyaszthatunk belőle. Íme egy mindenki által szeretett étel tuti receptje.

Egy finom tavaszi zöldségleves:



Hozzávalók:

- 5 db sárgarépa
 - 5 db fehérrépa
 - 1 kis db zeller
 - 1 db karalábé
 - 250 g zöldborsó (frissen bontott)
 - 2 db újhagyma
 - 2 csokor petrezselyem
 - 4 ek olívaolaj
 - só ízlés szerint (tengeri)
 - fekete bors ízlés szerint (frissen őrölt)
 - szerecsendió ízlés szerint (frissen őrölt)
 - 3.5 l víz (forró)
1. A zöldségeket megtisztítjuk, és kb. egyforma nagyságúra felkockázzuk.
 2. Az olajat megforrósítjuk, majd egyszerre rátesszük az összes zöldséget.

3. Kb. 5 -6 percet kevergetve pirítjuk, közben megsózzuk, nagyon kevés vizet aláöntünk (kb. 1/2 dl).
4. Ezután felöntjük 3,5 l forrásban lévő vízzel, borsot őrlünk, ill. szerecsendiót reszelünk rá. Ha kell, még tovább sózzuk.
5. Lefedjük, és forrástól számítva kevés ideig, kb. 5-6 percig főzzük.
6. Közben felaprítjuk a petrezselyemzöldet. Ha megfőttek a zöldségek, hozzáadjuk a leveshez, éppcsak felforraljuk ezzel, és kész is vagyunk.

Forrás: <https://www.nosalty.hu/>

Összefoglalás

Összeségében elmondhatjuk, hogy a kert művelés egy nagyon hasznos és bonyolult folyamat, de a végeredményért megéri időt és energiát szánnunk rá, amelynek számtalan oka van.

Egészségesebben táplálkozhatunk, védjük a környezetünket, gazdaságosabban tervezhetjük a pénzügyeinket, testmozgást végzünk, felfissülünk szellemileg, emellett egész évre való betevőre is szert tehetünk akár a tartósítási módszerekkel, valamint nagyon finomakat főzhetünk a saját magunk által megtermelt zöldségekből, gyümölcsökből és konyhai fűszernövényekből. Mindenkinek jó kertészkedést kívánunk!