

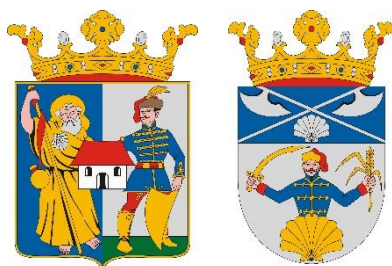
"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018

„Helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon”

(Jakabszállás, Fülöpjakab)



BESZÁMOLÓ HELYI AGRÁR ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁGI ÉRTÉKEK FELTÁRÁSÁRÓL JAKABSZÁLLÁSON

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Tartalom

Beszámoló	4
1. Jolika rétese	4
2. Barta Zsolt spárga	7
3. Gedeon tanyán készült hagyományos ételek.....	16
4. Manyi néni grillázs tortái	29
5. Méztermelés Dunai, Napfény méhészet	33
6. Vancsainé Jutka étkezési paprikája	39
7. Nádas vendéglő pacal pörkölt	45



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



IDŐPONT:

2021. április 1-től

HELYSZÍN:

Jakabszállás egész területe

JELENLÉVŐK:

3 fő, a helyi értéktár bizottság tagjai

TÁRGY:

Beszámoló a helyi agrár-és élelmiszergazdasági értékek feltárása





BESZÁMOLÓ

1. JOLIKA RÉTESE

Kis rétestörténet

A rétes ('réteges') történetét a XVI. századig tudjuk visszakövetni. Ekkor 10-12 tésztaréteget is egymásra raktak, aztán darabokra vágva, kemencében sütötték meg, és porcukorral megszórva tálalták. Az 1500-as évek végén sok tésztarétegből álló süteményt készítettek töltelékkel. Rétesbélesnek vagy rétestortának hívták. A XVIII. századtól a tésztát asztalon húzták ki hártavékonyra, rárakták a tölteléket, és az abrosszal göngyölték fel – ma is ezt a módszert alkalmazzuk.

Az igazi rétes titka – beszélgetés Szőke Bélánéval

Mindannyian őrzünk emlékeinkben olyan ízeket, amely az otthonunkhoz, szüleinkhez, nagyszüleinkhez köthető, s amihez foghatót sehol máshol nem éreztünk, nem kóstoltunk, csakis otthon. Ehhez nem csak az ízvilág és egy sütemény illatú konyha kapcsolódik, hanem megannyi élmény és családi történet, melynek elválaszthatatlan része a gondoskodó szeretet. Talán ezért is szeretjük annyira a saját kezűleg készített házi süteményeket (nem csak enni, hanem sütni is).

A jakabszállási Szőke Béláné Jolika néni 63 éve készíti házi rétesét, és aligha akad olyan a faluban, aki még nem kóstolta, vagy nem hallott róla. Süteménye évtizedek óta ott van a családi összejöveteleken, lakodalmakon, keresztelőkön, ünnepségi asztalokon. Sokak számára az általa készített rétes AZ IGAZI RÉTES, csupa nagybetűvel, amelyet mind a mai napig nagyanya hagyományos, négylábú sütőjében süt.

Egy jakabszállási tanyán nőtt fel és nagyon szerette nézegetni nagymamája sárga süteményeskönyvét. A rétesekről szóló oldalon a leírás mellett volt egy rajz is, amely a tészta húzását mutatta be. Ez fogta meg az akkor hetedik osztályos kislányt. Amikor a szülei elmentek otthonról, öccse segítségével készítette el első rétesét, kemencében. Ettől kezdve egyre többször szerzett vele örömet hazaérkező szüleinek, majd szép lassan kellő gyakorlatot a készítésében.

"A titka a nagy türelem, a jó liszt és szeretni kell készíteni."

Jolika néni 25 évig dolgozott a jakabszállási önkormányzatnál, idősgondozásban.

Ez idő alatt három kis trabantot koptatott el, miközben az idős lakosokat látogatta a tanyavilágban, akiktől elmondása szerint rengeteget tanult. Vitte nekik az ebédet, a gyógyszert, a bevásárlást és ami még ezeknél is többet jelentett: gondoskodást és figyelmet. Már családi anekdotának számít, hogy a trabant anyósülését kivették, hogy melegvizes fazékra helyezve ott kelljen meg a fánk, s mire kiért a tanyára idős gondozottjához, már csak sütni kellett.

Az időseknek és kollégának vitt rétesek híre hamar elterjedt a faluban, így vált híressé Jolika néni rétese a településen.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Íme a recept úgy, ahogy tőle hallottam:

Hozzávalók 1 adaghoz:

- 50 dkg liszt
- 1 diónyi zsír (kimondottan házi sertészsír), amelyet el kell morzsolni a liszttel
- 1 egész tojás
- annyi langyos, sós víz, amennyit a tészta felvesz

A fentiekből puha tésztát gyúrunk, amelyet hólyagosra kell dolgozni. Ha összeállt, két gombócra szedjük. Ezeket külön – külön is jól átdolgozunk, majd olvasztott zsírral megkenjük és forró edénnyel vagy fazékkaal leborítjuk. Így hagyjuk pihenni 20-30 percet.

Ezt követően egy tiszta abrosszal leborított asztalon kezdhethetjük húzni a tésztát annyira, hogy egészen elvékonyodjon (az abrossz mintája átlátsszon), majd hagyjuk egy kicsit szikkadni. Ezután meglocsoljuk olvasztott zsírral, a széleket körben felhajtjuk, a tölteléket egyenletesen elosztjuk, majd jó szorosán feltekerjük.

Zsírozott tepsibe adagoljuk, és a rudakat megkenjük olvasztott zsírral.

Ha olyan tölteléket használunk, amely levet enged (meggy, szilva, túró) azonnal süssük.

Sütés után zsírpapíron pihentetjük, majd frissen szeleteljük.

Jolika néni tippje: ha nincs friss gyümölcsünk (pl. télen) használjuk befőtt gyümölcsöt. Lehetőleg kerüljük a fagyasztott terméket, ugyanis felengedés után összeesik és nagyon sok levet ereszt.

Jolika néni szívesen tanít bárkit a mesterségére, aki érez magában elég türelmet, kitartást és tovább örökítené a jakabszállási rétes titkát.

Szöveg: Sárközi Szabina írása

Rétest csak jó minőségű lisztből lehet sütni, a hozzáadott víz mennyisége is a liszt minőségétől függ – mindenképp jól nyújtható, rugalmas tésztát kell kapnunk. A töltelések változatossága szinte végtelen – kerülhet bele túró, dió, mák, dara, zsemlemorzsza, lekvár, meggy, alma, káposzta, tök, krumpli –, édeseket és sósakat egyaránt lehet készíteni ízlés és elképzelés szerint.

Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

Amint a fenti elbeszélésből is kiderül az igazi, jó rétes elkészítéséhez sok minden szükséges és nem vállalkozik rá mindenki, hogy ezt a kissé bonyolultnak tűnő munkafolyamatot elvégezze. A települési értéktárba történő felvételt azért javaslom, mert igazán finom az általa elkészített rétes és szeretettel, szívből készíti el a házi süteményt.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.





2. BARTA ZSOLT SPÁRGA

Származása, elterjedése

A spárga termesztése kb. 3000 éves múltra tekint vissza. Gyógyhatásai miatt figyeltek fel rá már azokban az időkben! Mára az egyik legértékesebb zöldségünk. A zöldségek királynője elnevezéssel méltán illetik. Zsenge hajtását, az ún. sípokat fogyasztjuk. Ásványi anyag tartalma (kálium, kalcium, vas, foszfor, cink) és magas emészthető rosttartalma miatt, valamint a benne rejlő C, E, B1, B2, B6 vitaminok miatt ajánljuk mindenkinek. Gazdaságunkban, termélnövelő anyagok nélkül termeljük, bátran ajánljuk, nekünk az íz a fontos nem a mennyiség.

A spárga Európában és Ázsiában egyaránt őshonos, és mindkét kontinensen zömmel tenger- és folyópartokon él. Már az óegyiptomiak is ismerték, és az általuk termesztett spárgát *Asparagus officinalis*-nak nevezték. Az ógörögök az általuk ismert másik spárgafajt, az *Asparagus acutifolius*-t fogyasztották. Nevét is azóta használják, az "asparagos" szó ugyanis görögül fiatal hajtást, nyelet jelent. Első írásos nyoma Hippokratész munkájában lelhető föl az i. e. 460–370 körüli időből. Akkoriban főként gyógyhatása miatt tartották becsben, kevésbé volt mindennapi eledel. Ételalapanyagként a rómaiak kezdték használni, amiről a fennmaradt termesztési útmutató tanúskodik az idősebb Marcus Portius Cato (i. e. 200 körül) tollából. Kedvelt előétel volt.

Európában a spárga tudatos termesztése több évszázados múltra tekint vissza, a kereszties hadjáratokból visszatérők is hoztak magukkal spárgamagokat. A 16-17. századtól kezdve jelent meg mint termesztett kerti növény. Üzemi méretű termesztése az egyes földrészekben alig több mint 100 éve kezdődött el. A spárga, területét illetően, nem mondható jelentős zöldségnövénynek, de Európa egyes országaiban, újabban Japánban, Hongkongban, Szingapúrban is igen kedvelt, ezért kiváló exportnövény.[1][2]

A spárga Magyarországon

Magyarországon hasonlóan a többi európai országokhoz már a 15–16. században ismerték, de a 20. század elejéig a spárga csak a főúri kertek növénye volt. Lippay János az 1666-ban megjelent Posoni kert című könyvében már a következőket írja: "Spárga, igen kiúzi a vizelletet. Ha ennek gyökerét a fájó fogra teszik, megállítja a fájdalmat. Sőt ha megszáraztják, porrá törik, és azt a port a fognak üregében teszik, fájdalom nélkül, mind gyökerestül kivonnyá. Ha borba meg főzik, és megisszák, megronttya az ember veséjében a követ. Aki olajjal elegyített megtört spárgával megkeni magát, azt a méhek meg nem csípiq."[3]

Üzemi termesztése az 1920-as években alakult ki. Vetésterülete 400 hektárt ér el. A jó exportlehetőség következtében 1962-ben a spárga termőterülete 1180 hektárra növekedett, ami 1981-re 142 hektárra esett vissza. Hazánkban 2009-re a termőterülete megközelíti a 2000 hektárt, a termés mennyisége pedig 3000 t/év feletti.[1][4]

Növényteni leírása

A spárga évelő növény, telepítés után 15-20 évig képes teremni.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Bojtos gyökérrzel rendelkező növény. Gyökérszete raktározó és szívógyökerekből áll. Húsos gyökerei hengeresek, nem elágazóak, különböző hosszúságúak, némely egyedé elérheti a 3–4 m-t, vastagsága pedig a 10 mm-t is. A gyökeresedés mélysége 2,0–2,5 m. A teljes gyökérszet zöme 20–26 cm mélyen helyezkedik el. A spárga gyöktörzse megvastagodott földbeli hajtás, amelynek oldalából képződnek a húsos, hengeres gyökerek, amelyeket tárológyökereknek is neveznek. A tárológyökereken vékony, rostos szívógyökerek képződnek. Ezek feladata a tápanyagfelvétel.

Fiatal hajtásrendszere minden tavasszal a gyöktörzsből tör elő, sokszor bókoló, dúsan elágazó. A szár magassága 100–160 cm, de elérheti a 200 cm-t. A tövenkénti hajtások száma 10–12, de ennél több vagy kevesebb is lehet. A vegetációs időszakban megvastagodó hajtások elfásodnak, elágaznak. Ezeket spárgaszárnak nevezzük. A spárgaszárak talaj feletti vastagsága elérheti a 20–25 mm-t. Az elágazó szárazon található tűszerű képződmények, kladofillumok, szintén száraz, jöllehet a spárga növényen a levelek szerepét töltik be. A valódi levelek pikkelyszerű képződmények és a növény talaj feletti részének csak kisebb hányadát alkotják.

Kétlaki növény, egy növényen rendszerint csak hím vagy csak nővirágok képződnek. A virágok csöves harang formájúak, egyesével vagy kettesével állnak a szártagokon. Termése gömbölyű, vörös vagy barnászvörös, fénylő, kb. 8 mm átmérőjű bogyó. Magja fekete, átmérője 3–4 mm, vastagsága 2 mm. A magok gömbölyűek, egyik oldalukon kissé lapítottak. Ezermagtömege 18–22 g. Csírázóképességét száraz, hideg raktárban 3–4 évig megtartja.[1][5]

Felhasználása

Halványított és zöld spárga értékesítésre készen

Zsenge, megvastagodott hajtásai fogyaszthatóak. Színe alapján megkülönböztetünk halványított (halványító, vagy fehér), lila és zöld spárgát.

A növény szárát jól emészthető rostok alkotják. A hajtások A-, B1-, B2-, C- és E-vitaminban, folsavban gazdagok. Zsírtartalma jelentéktelen, nem tartalmaz koleszterint. Sok értékes aminosavat, köztük aszparaginsavat is tartalmaz, kalóriatartalma azonban csekély. Miután a hajtások nagy része, 93-95 százaléka víz, a maradék szárazanyag kevés kalóriát képvisel. 100 gramm spárgába mindössze 20 kalória szorult. Kifejezetten kevés benne a cukor, 100 grammban összesen 4 gramm szénhidrát van.

Tartalmaz kalciumot, foszfort, vasat, sok káliumot, viszont nátriumtartalma alacsony. A nyomelemek közül ónt, szilíciumot, molibdént. A zöld klorofillban gazdag, több benne a C-vitamin és a karotin, mint a halványított változatában, ezért táplálékként is értékesebb.[2]

Emellett a zöldspárga, szemben a halványítottal, tartalmaz 0,03-0,06% rutint és 25 mg protodioscint.[6]

Gyógyhatása

Gyógynövényként több évszázada számontartják. Elsősorban vízhajtó és vesekő-eltávolító hatása ismert, vízhajtóként áttételesen a szívet tehermentesítve a keringésre is jótékony hatással van. Ugyancsak vízhajtó tulajdonságával van összefüggésben, hogy segíti a szervezet méregtelenítését. Száritott porát fogfájás kezelésére is használták. Kedvezően hat a belső elválasztású mirigyek működésére, és enyhe hashajtó hatású. A nyers spárgalé is egészséges, 4-5 hajtásból zöldségcentrifugával félcsészényi nyerhető. Túlzott fogyasztása nem javasolt köszvényes és veseköves, illetve erre hajlamos emberek részére.[2] Nagyobb mértékben még az érszűkültre is jó hatással van[forrás?]

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



„Barta Zsolt vagyok, zöldség és gyümölcsstermelő, gazdálkodó.

Ez az oldal azért indult el, mert meggyőződésem, hogy az zöldség és gyümölcsáru teljes frissességében, csak közvetlenül a termelőtől juthat el a fogyasztóhoz, a családokhoz.

Saját magunk által megtermelt és feldolgozott terményeket kínálunk vásárlóinknak. Terményeink és élelmiszereink (pl. friss spárga, zöldségek, gyümölcsök, spárgasavanyúság,

spárga-örlemény) teljes mértékben vegyszer és tartósítószer-mentesek. Így nem csak finom, hanem egészséges termékek kerülnek a családok asztalára.”

„Gazdaságunkban csak olyan eszközöket, gépeket és eljárásokat alkalmazunk, melyek a megtermelt termények minőségét nem károsítják.

Természetesen rendelkezünk kistermelői engedélyekkel és a Homokhátság védjegy használati jogával.

A HOMOKHÁTSÁG védjegyet azok a gazdaságok kapják meg, akik kiváló minőségű termékeket állítanak elő és hozzájárulnak a térség hagyományainak megőrzéséhez.

A mi gazdaságunk ilyen. Fontos szempontnak tartjuk olyan termékek előállítását, amelyek természetes alapanyagokból, növény- és környezetbarát technológiával készülnek.

Szezon: április 10-től június 1-ig”

<http://www.kamra-tura.hu/2017/site/gazda/id/206>

Sikeres pályázat! 2017. március 14.

„Spárga vetőmagra pályáztam, eszközökbeszerzésére, a termeléshez szükséges eszközök beszerzésére, mangalicamalacokra, tyúkokra, sikeresen pályáztunk a Tanyafejlesztési program keretén belül.

A zöldségek királya, a királyok zöldsége – így nevezik a spárgát. Íze fenséges, természetese munkaiigényes – talán ez a magyarázata, hogy csak a leggazdagabbak asztalára kerülhetett hajdanán. Szerencsére ma már bárki megkóstolhatja, és mi nagyon ajánljuk, mert az egyik legfinomabb zöldség.

Jól emészthető rostok alkotják a növény szárát. A hajtások A-, B1-, B2-, C- és E-vitaminban, folsavban gazdagok. Sok értékes aminosavat, köztük aszparaginsavat is tartalmaz, kalóriatartalma azonban csekély. Miután a hajtások nagy része, 93-95 százaléka víz, a maradék szárazanyag kevés kalóriát képvisel, 100 gramm spárgába mindössze 20 kalória szorult. Kifejezetten kevés benne a cukor, összesen 2 gramm szénhidrát van benne. Tartalmaz kalciumot, foszfort, vasat, nátriumot, sok káliumot, a nyomelemek közül ónt, szilíciumot, molibdént.

Gyógynövényként több évszázada számontartják.”

Terményeink-Termékeink:

Saját magunk által megtermelt és feldolgozott terményeket adunk vásárlóinknak. Az általunk készített élelmiszerek (pl. spárgasavanyúság, spárga-örlemény) teljes mértékben tartósítószer-mentesek. Így nem csak finom, hanem egészséges termékek kerülnek a családok asztalára. Akik termékeinket választják, biztosak lehetnek azok kiváló minőségében és frissességében.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Zöldségféléink:

- spárga (zöld és fehér),
- paprika
- batáta.

Savanyúságként: savanyított, üveges spárga.

Őrleményként: szárított zöld spárga őrlemény (levesbe, szószokhoz „isteni”).

Gyümölcsseink:

- szamóca
- sárgadinnye.

Terményeinket megbízható technológiával, tartósítószer mentesen állítjuk elő. Nem alkalmazunk különleges, a terménymennyiséget fokozó termesztési technikákat, csak hagyományos módon ápoljuk növényeinket sok-sok gondoskodással, aprólékos odafigyeléssel.

Gazdaságunkról:

Gazdaságunkban csak olyan eszközöket, gépeket és eljárásokat alkalmazunk, melyek a megtermelt termények minőségét nem károsítják. Természetesen rendelkezünk kistermelői engedélyekkel és a Homokhátság védjegy használati jogával. Ezt a védjegyet azok a gazdaságok kapták meg, akik kiváló minőségű termékeket állítanak elő és hozzájárulnak a térség hagyományainak megőrzéséhez. A mi gazdaságunk ilyen. Fontos szempontnak tartjuk olyan termékek előállítását, amelyek természetes alapanyagokból, növény- és környezetbarát technológiával készülnek.

Házhoz is szállítunk!

Kérésre házhoz szállítjuk termékeinket. A kiszállítás során csak friss áru jut el Önhöz és minden rendelésnél számíthatnak a jó minőségre.

Rendeléseiket telefonon tudják leadni.

A termékeket a lehető legnagyobb odafigyeléssel csomagoljuk és a higiéniai követelmények maximális betartásával adjuk át önnek!

Mikor és hogy érhetnek el bennünket?

Minden nap dolgozunk, így a hét minden napján elér bennünket 6-20 óráig telefonon.

Telefonszámunk: +36 70 463 9855

Saját termékeim mellett bátran ajánlom szüleim húsboltját, ahonnan mindig Magyarországon született, nevelkedett állatoktól származó, friss húсок kerülnek ki.

Ezen hústermékek kiszállítását is vállaljuk.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Fiatal rügyből királyi zöldség

A spárgaként, egyes vidékeken csirágként, másutt nyúlárnyékként ismert zöldség tudományos neve: közönséges spárga (*Asparagus officinalis*). A világ számos táján megterem. Európában az éghajlati viszonyoktól függően bizonyos területeken akár már március végén megjelennek az első zsenge spárgák, de van, ahol még június végén is szüretelhető. Egy német mondás szerint 'János-napig ne feledd, hét héten át a spárgát edd!'

Nálunk igazi szezonja nagyjából egy hónapon át tart, május első felétől június első feléig. A görög eredetű elnevezése az aszpharágoszról eredeztethető, és szó szerint fiatal rügyet vagy hajtást jelent. Az első spárgák nyomait régészek mégsem az antik Hellász, hanem az ókori Kínai Birodalom területén találták meg, ahol már Kr. e. 5000 táján gyógynövényként használták hurutos megbetegedések, hólyagproblémák, valamint fekélyek kezelésére.

Gyógyító hatásai miatt tisztelték az ókori Egyiptomban is, ahol Kr. e. 4500 tájáról maradtak fenn nyomai, de az antik Görögország és a Római Birodalom lakosai is igen megbecsülték. Egyes feljegyzések a gyökér porított formáját fogfájás kitűnő ellenszereként említik. Gyógyító tulajdonságai mellett kulináris élvezetét, valószínűleg a rómaiak kezdték kiaknázni – már Apicius szakácskönyve is tartalmaz spárgával készült ételreceptet. A rómaiaknak köszönhetően terjedt el aztán az Alpokon túl, így nálunk is, bár természetesen csak a 16. század környékén kezdték a kontinens egészén, igaz, csak arisztokrata családok kertjeiben.

Ekkoriban, mint arról régi füveskönyvek beszámolnak, nem csupán főúri kiváltságnak számított a fogyasztása, de változatlanul gyógynövényként is tisztelték. Kevés helyen termett, és igencsak drága mulatság volt. A szegények asztalára aligha került elegáns spárgatál.

Ez szinte a 20. század elejéig nem sokat változott. Ekkoriban kezdték üzemi körülmények között, nagy területeken termesztetni – elsőként az USA-ban. Jóllehet ezen túlmenően mind Dél- és Közép-Európában, mind pedig Észak-Afrika, valamint Ázsia számos részén elterjedt, napjainkban az egy főre jutó spárgafogyasztás Németországban a legszámottevőbb, ahol valóságos nemzeti ételnek számít (a legnagyobb termelő azonban világviszonylatban ma is őshazája, Kína).

Gyógyít, tisztít, karcsúsít

A növény megvastagodott, zsenge hajtásai kerülnek a tányérokra, ezt nevezzük köznapi értelemben spárgának. E rügyek rendelkeznek mindazon jótékony tulajdonságokkal, amelyeket már az ókori orvostudomány bölcsei felismertek és javalltak. A Kr. u. 1. században tevékenykedő nagy hatású katonaoorvos, Padenaiosz Dioszkoridész a sárgaság gyógyszereként tekintett a spárgára – ma már talán különösen hangzik, de ez a nézet egészen a 19. századig tartotta magát.

A spárga enyhe vízhajtó tulajdonságokkal rendelkezik, ennek köszönhetően kedvező befolyást gyakorol a teljes keringési rendszerre. Tisztító hatású, egykor a vesekő természetes eltávolítójaként is alkalmazták, erről azonban ma már másként vélekednek, egyes vélemények szerint az érszűkület ellen is hatásos. Viszonylag magas purintartalma következtében kövszénnyel küzdők azonban csak mértékkel fogyasszák!



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Több mint 92 %-a víz, és 10 dkg spárga mindössze 20 Kcal-t tartalmaz. Elhanyagolható szénhidrát- és zsírtartalma, annál jelentősebb azonban a benne található rostok, vitaminok és ásványi anyagok mennyisége. Rendkívül magas a természetes aszparginsav-tartalma, amely az idegrendszer egészséges működésében meghatározó jelentőségű: praktikusán véd a kimerültség, hangulatlanságok kellemetlen hatásaitól. A spárga rendkívül gazdag káliumforrás (10 dkg spárga 210 mg káliumot tartalmaz), nátriumtartalma alacsony, de foszfor, kalcium, magnézium, sőt vas is rendes mennyiségben található benne. A vitaminok közül A-, B1-, B2-, B6-, C- és E-vitamint, sőt folsavat is rejtenek a spárgasípok.

Azok közé a zöldségfélék közé tartozik, amelyet megfelelő előkészítést követően nyersen is bátran fogyaszthatunk.

Fehér, lila vagy zöld – mindegyik spárgát érdemes megkóstolni!

Alapvetően háromféle spárgával lehet találkozni a piacokon. Delikáttalokban, ázsiai fűszer- és zöldségkereskedésekben ritkán feltűnik egy negyedik típus is, az úgynevezett thai spárga, amely vékony, zöld sípokkal rendelkezik. Ázsiai fűszerezésű, hirtelen piritott fogásokhoz vagy salátaként is nagyszerű.

Az Európában legkedveltebb fehérspargá a csúcsától a végéig fehér – a föld alatt növekszik. Lágy, kellemes, enyhén aromás íze miatt népszerű, de kétségtelen, hogy a legkevesebb vitamin ebben a fajtában rejtőzik. Fontos, hogy zöldség- vagy spárgahámozóval a csúcstól az egészséges végéig teljesen hámozzuk meg! A fás szárvégeket feltétlenül törjük vagy vágjuk le. Ellenkező esetben keserű, fogyaszthatatlan lesz a belőle készült fogás. Minden hagyományosnak tekinthető spárgaételhez ideális.

A lilaspárga fehér rokonánál erősebb, markánsabb aromákkal rendelkezik – növekedés közben csúcsai kissé kibújnak a földből, ennek köszönheti halványlila színét. Felhasználása fehér rokonával egyező.

A zöldspárga a föld felett növekszik, ennek köszönheti élénkzöld színét, lágy, kellemes aromáit és vitamin-, valamint ásványianyag-bőségét – megjelenésében ez a típus emlékeztet leginkább ősére, a vadspárgára. A klorofillban, C-vitaminban különösen gazdag zöldspárga karotin- és rutintartalma sem kevés. Nem szükséges teljesen meghámozni, elegendő a szár alsó harmadát megtisztítani, de az igazán zsenge példányoknál még ez is elhanyagolható. Fontos azonban, hogy a szár alsó részét kissé hajlítsuk meg, ahol elpattan, onnantól a csúcsig élvezhető – a fás szárrésztől szabaduljunk meg!

Mindegy, melyiket választjuk, szezonban érdemes minél többet fogyasztani belőle annak szem előtt tartásával, hogy a spárga (bármely típushoz tartozzon is) legértékesebb része a csúcsa. Ennek lényegesen kevesebb főzési, illetve sütési időre van szüksége a spárga többi részéhez képest – érdemes nyersen is megkóstolni.

A tökéletes spárga titka

A legjobb spárga a friss spárga! Ha piacon, zöldségesnél választunk, mindig ügyeljünk arra, hogy viszonylag karcsú, egészséges sípokat tegyünk a kosarunkba. Ha egészen biztosak akarunk lenni a dolgunkban, a körmünket finoman mélyesszük a sípba, ha éles, roppanó hangot hallunk, nem lehet baj a választott köteggel.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A spárgát lehetőség szerint frissen dolgozzuk is fel, hűtőszekrényben maximum 2-3 napot tároljuk, lehetőség szerint kissé nedves papírba csavarva a végeit. A spárga remekül tűri a mélyhűtést, így szezonban érdemes akár nagyobb mennyiségre szert tenni, majd tisztítva, esetleg kissé blansírozva lefagyasztani (akár 6-8 hónapra át is tárolhatjuk).

Spárgából kifejezetten gyorsan készíthetünk finomabbnál finomabb fogásokat. A legtöbb vitamint és ásványi anyagot természetesen a nyers spárga őrzi. A kissé vastkosabb szálatat zöldségáramozóval hosszanti irányban vékonyra szeletelhetjük, akár fehéret, lilát, zöldet vegyesen, kevés vinaigrette mártással meglocsolva azonnal tálalhatjuk is!

A fehér- és lilaspárga jellegzetes aromáit rövid főzési idő elteltével élvezhetjük igazán. Fontos, hogy lehetőség szerint magasfalú edényben főzzük, hogy a zöldség „állva maradjon” a fazékban. Így a rendkívül értékes spárgacsúcsok a felszálló gőzben megpárolódnak, míg a vastkosabb szár 12-18 perc alatt (a spárga vastagságától függően) tökéletesre fő. Akár háztartási zsinórral lazán össze is köthetjük a szálatat. A főzővízbe a só mellé célszerű kevés cukrot is adagolni, sőt néhány csepp citromlé teszi tökéletessé az ízeket. Vannak, akik kevés vajjal is gazdagítják ízeit. A főzőlevet a világért se öntsük ki – remek alapja zöldségleveseknek, mártásoknak vagy épp a sokféle módon elkészíthető spárgakréMLEVESNEK.

A zöldspárgát főzhetjük a fehérhez hasonló módon, azonban főzési ideje rövidebb: 8-12 perc alatt tökéletes lesz, de akár grillezhetjük, kevés vaj és olaj keverékén serpenyőben is megsűthetjük.

Fontos, hogy a szárvégek eltávolítása, a hámozás következtében mindegyik spárgánál számolnunk kell némi anyagvesztéssel, így egy kiadós spárgafogásnál érdemes ½ kg-mal számolni fejenként.

Spárgareceptek az egész szezonra

Vannak olyan klasszikusnak tekinthető spárgafogások, amelyek világszerte elterjedtek. Ezek élén minden bizonnyal a sós-cukros, citromlével enyhén pikánsra ízesített vízben tökéletesre főtt fehérszárga szerepel, amelyhez aranyló, gazdag vajas-tejszínes, tojással, citrommal gazdagított fűszeres mártás társul: spárga hollandi mártással néven.

Hasonlóan közkedvelt a főtt újburgonyával, főtt sonkával tálalt vajban átfogatott spárga, könnyű zöldfűszeres mártással koronázva. Németország több tartományában kínálnak a spárgához keményre főtt tojást vagy tükörtőjást, sőt vastagra sütött palacsintát is. Akár előételként, akár könnyű főfogásként kerül elének, egyik jobb, mint a másik.

A főtt spárgát akár fűszeres majonézbe vagy zöldfűszerekkel ízesített joghurtba, paradicsommártásba vagy épp lágy tojásba is érdemes mártogatni. Mindegyik egyszerűen elkészíthető, mégis elegáns előétel lehet.

Külön érdekesség, hogy a villa általános használatának elterjedése előtt még a főúri étkezési etikett sem tiltotta a spárga kézzel történő fogyasztását, amelynek az volt az egyszerű oka, hogy az ezüstkéssel bajosan lehetett volna elegánsan elvágni a karcsú spárgaszálatat. Ma már természetesen könnyedén villára szúrható a zöldség, de a roppanásra pirított spárga akár kisebb poharakban is asztalra kerülhet, és bátran mártogatható kézzel is a különféle szószokba.

Fehérszárgából nagyszerű krémlevesek készülhetnek, sőt a lisztes sűrítést is könnyedén elkerülhetjük.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A spárga hatása – Miért együnk spárgát? A spárga hatása az emberi szervezetre hihetetlenül jótékony. Nem véletlen a mondás: a spárga a zöldségek királya, a királyok zöldsége.

Gazdaságukban csak olyan eszközöket, gépeket és eljárásokat alkalmaznak, melyek a megtermelt termények minőségét nem károsítják. Sokoldalúan felhasználható, az egészség fenntartásához nagymértékben hozzájáruló növény termelésével foglalkoznak. Nagy tapasztalattal és hozzáértéssel termelik és készítik el a termékeiket.

A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Barta Zsolt

Lakcím: 6078 Jakabszállás IV. kerület. 20.

Telephely: 6078 Jakabszállás IV. kerület. 20.

Gazdaudvar címe: 6078 Jakabszállás IV. kerület. 20.

Telefon: +36-70-463-9855

E-mail: barta.zsolt94@gmail.com

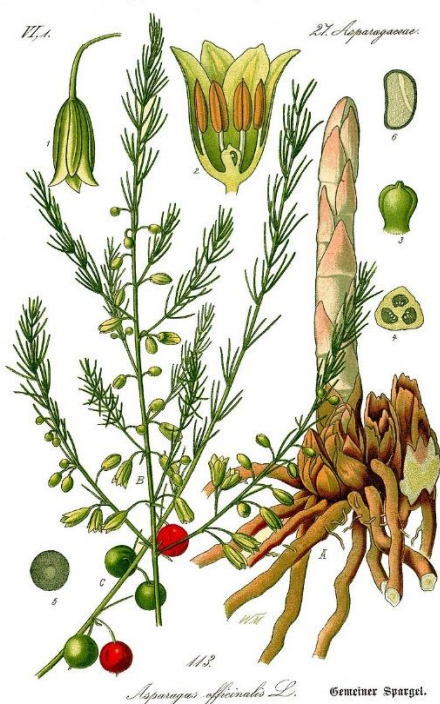
Weboldal: -

Elérhetőség leírása: IV. kerület. 20.

Információk:

Kecskeméttől 15 km-re az 54-es főút mellett található tanyai gazdaságunk. Fő profil zöldség és gyümölcsstermesztés, de bőven vannak állatok is a tanyában. Szürke marhák, birkák, malacok, tyúkok.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



3. GEDEON TANYÁN KÉSZÜLT HAGYOMÁNYOS ÉTELEK

A Gedeon Tanya Panzió egy jellegzetes magyar, vidéki nádtetős parasztház az érintetlen pusztán, 25 km-re Kecskeméttől. A szálláshelyen egy bioételeket kínáló, hagyományos étterem működik és egy lóistállót is kialakítottak. Ingyenes Wi-Fi is biztosított.

A Gedeon Tanya egyedien berendezett, élénk színekben pompázó szobáit kézműves, népművészeti tárgyak díszítik. Minden szoba saját, kerámia járólappal ellátott fürdőszobával rendelkezik, amelyben zuhanyzó vehető igénybe.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A kúriát körülvevő nagy kertben a vendégek díjmentesen grillezhetnek. A gazdaságot működtető Tanya Panzió számos gyalogtúrát szervez, melyek során a vendégek felfedezhetik a környező pusztát.

Bugac falva 8 km-re, Szeged pedig 75 km-re fekszik a kúriától. Az Ópusztaszer közelében elterülő Pusztaszeri Tájvédelmi Körzet 55 km-re található. A helyszínen térítésmentes parkolásra is lehetőség nyílik.

Magyarország és a historikus bugaci pusztá Európa térképén aprócska pont. Én mégis erre a helyre invitálom azokat a vándorokat, akik nemcsak a zajos turista paradicsomokat kedvelik. Az Alföld páratlanul értékes területe természetesen a bócsai, jakabszállási és a bugaci pusztá. A vándorlélek, a csavargásra termett ember nem válogat: mindent látni szeretne. Akkor él igazán, ha úton van. Imádja az ismeretlent.

Ami számít az az, hogy más legyen! Egy órányi autóútra Budapesttől, megérint a pusztai homokkal befűjt - másfél évszázaddal ezelőtti- történelem hangulata. Bugac és környékének egyedülálló madárvilága, védett madarak sokasága az ornitológusok számára maga a paradicsom. (székicsér, szalakóta, gulipán, gyurgyalag, dankasirály, stb...) Növényvilága is rendkívüli, hiszen Európában máshol fel nem lelhető növényi társulások fordulnak elő, mint a láprétek védett növényei, és nőszirmfélék, és a híres ősbörökás. A csikósok büszkén kitűzött kalapdísze, az árvalányhaj is csak itt létezik. A Pusztá emberei mindennapjaikban, eszközeikben, ételeikben, dalaikban, őshonos állataik rideg tartásában hűen őrzik a híres - legendákkal átszőtt - betyárvilág emlékeit.

Kitapintható nyugalmat és békességet sugall a mesébe illő táj: gémeskút árnyékában nyargaló lovak, békésen legelésző magyar szürkemarhák, közöttük a legnagyobb melegben is összebújó rackabirkák, a békákat szedegető fehér golyák, - megannyi kis csoda. Megelevenedett a múlt századbeli, méltán világhírű Bugacpusztá, és eközben feltárul egy másik világ is, a betyárok világa. Hiszen ezt a helyet is emlékek, legendás betyárok sora köti a magyar történelem érdekes, izgalmas időszakához. Ezek közül sokan félreértésből, tévedésekből adódóan váltak üldözöttekké, és lakhelyükké választották a bugaci, bócsai, jakabszállási puszták szabad egét.

(Bogár Imre, Bogár Jakab, Dönti Péter...)Nyugalom, derű, tájba illő gyönyörű ház fogadja a látogatót. Az istálló mindenféle állatokat rejt, az őshonosoktól a kis malacoktól a kis nyulakig. A helyiek birtokában egy kulturális kincsesláda kulcsa van, amit mindenáron érdemes megszerezni. A kincsesláda feltárul, az őszinte érdeklődők megtudhatják mi a Betyárszög és csalikancsó titka? Milyen a legendás Betyárbecsület? Mi az ostopattogtatás betyár hagyománya? A patkóhajító és diógurító verseny közben játszva tanulnak meg milyen volt a csikósok, gulyások korabeli játékos időtöltése. Így tanulnak magyar történelmet a mi vendégeink. 60 kilométeres körön belül további egyedülálló történelmi emlékhely a Nemzeti Történelmi Emlékpark található. A hajósi pincefalu szintén egyedülálló Európában. Ha kipróbáltad ökrös fogatunkat, vagy szelíd lovainkat, néhány éjszakát nálunk töltöttél, hallottál a betyárokról, és játszottak Neked a cigányzenészek gyertyafény mellett, akkor elmondhatod, hogy érezted az Pusztá igazi varázsát!

Ezen a legendákkal átszőtt csodás tájon várja Önöket egy családi vendéglátóhely, a

Gedeon Tanya Panzió, ahol a konyhánk alapanyagait saját öko gazdaságunk alapanyagait állítják elő. A kiváló konyhánk titka: szürkemarha hús, tej, tejtermék, mangalicakészítmények, biospárga stb...



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A Gedeon- tanya panzió (6. ábra) Bugacpuszta területén működő családi vállalkozás. Családi, mert az itt dolgozók nagy része a Gedeon család tagja, akik együttműködve és szervezett munkamegosztásban üzemeltetik a tulajdonukban lévő panziót. Mindegyikük más-más területért felelős.

Gedeonné Éva, az alapító, Gedeon Tibor özvegye látja el a konyhai teendőket. Nemcsak felügyeli a munkát, hanem gyakran készít hagyományos, a tájra jellemző finom ételeket majd kétszáz éves szakácskönyvéből. Fiai közül a fiatalabb, Gedeon Tamás, a lovakkal foglalkozik, gondozza az állatokat és lovasoktatóként segít az ideérkezőknek a lovaglás elsajátításában.

Az idősebb fiú, Gedeon Zsolt pedig az egész vállalkozás vezetője.

Közel 20 éve fogadják a vendégeket a falusi turizmus keretében. A vállalkozást a ma már nem élő édesapa indította az általuk vásárolt tanya területén lévő főépületben, ami ma is vendégházként funkcionál, és az Öreg Ház (8. ábra) nevet viseli. (www.utazitthon.hu)

A tanya nem csak szállást kínál a vendégeinek, hanem változatos szolgáltatásokkal marasztalja őket. A Gedeon család számára rendkívül fontos a hagyományörzés és -ápolás. Ez nem csak a tanya és az épületek küllemében, hagyományos építészeti arculatában mutatkozik meg, hanem az általuk kínált programokban, szolgáltatásokban is.

Az egyik ezek közül a lovasszolgáltatás. A falusi turizmushoz kapcsolódó lovas turizmusnak a régmúltba nyúlnak vissza a gyökerei. Magyarország évezredek óta lovas nemzet. A magyar nép legfontosabb közlekedési eszközét hosszú időn keresztül a ló jelentette. A Honfoglalás óta szerves részét képezte a magyarság mindennapjainak. Háttérbe szorulását a technikai fejlődéssel együttjáró gépesítés okozta. A lovas élet és a lovaskultúra megőrzésében óriási szerepe van a lovaglással kapcsolatos szabadidős tevékenységeknek.

az idelátogatók.

A Gedeon-tanya panzió hasonlóan a többi falusias vendéglátást folytató vállalkozáshoz étellel, itallal is ellátja a szállóvendégeit. Étlapjuk összeállításakor nagy hangsúlyt fektettek a hagyományörzésre. Az itt vendégeskedők megismerkedhetnek a vidék ízeivel. Az ételek alapanyagai pedig saját biogazdaságukból kerülnek ki, ami garantálja, hogy az ételeik egészségesek. Az elkészítés módja is tradicionális, a fogások gyakran készülnek búbos kemencében vagy szabad tűzön. Az étlapjukon szerepelnek a teljesség igénye nélkül: spárga leves, legényfogó leves, tejfölös pandúrpecsenye, kemencés sonkakocka, szabad tűzön készült bográcsos gulyás, pörkölt, kemencében sült almás, túrós rétes, rezgős tejes pite.

A lovasszolgáltatások és a széleskörű gasztronómiai kínálat mellett sokféle program lehetőség közül választhatnak a vendégek. (interjú), (www.gedeonfarm.com)

Az emberek már nem elégszenek meg a kistelepülések néhány látnivalójával és a természetes környezet adta lehetőségekkel, ugyanúgy programokkal, szolgáltatásokkal és megfelelő színvonallal lehet őket a falvakba, kisvárosokba csábítani, mint az ágazat más turistáit.

(www.agroland.hu)



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Ezt szolgálják a különféle folklór műsorok, népzeneész, néptáncos egyesületek előadásai. A gyerekek részére népi játékok, vetélkedők (patkóhajítás, diógurító verseny), állatetetés és simogatás. Ökrös fogatozás igazi magyar szürkemarhákkal, úgy ahogy azt őseink tették a vándorlásuk során. Nagy népszerűségnek örvend a szalmapörköléses falusi disznóölés, mely során bárki megnézheti, kipróbálhatja hogyan is zajlott ez régen.

A panzió az elmúlt évek során egyre bővülő és egyre változatosabb programkínálattal kapcsolódik be a turizmus vérkeringésébe. Az utóbbi időkben a kínált programok egy része különféle ünnepekhez kapcsolódik. Ilyenek a népi hagyományokra épülő, vidám karácsonyi, szilveszteri, húsvéti programok.

A szervezethez mutatja az is, hogy a különféle szolgáltatások egy-egy program keretében összekapcsolódva jelennek meg.

A húsvéti program keretében lehetőség van ökrös fogatozásra, népi játékokra, lovaglásra, és a közeli erdei itatónál akár őzeket is láthatnak a vendégek. Az ünnepre való tekintettel a gyerekek tojásfestés és nyuszi simogatás közben megismerkedhetnek a húsvéti szokásokkal, tradíciókkal. (www.gedeonfarm.com), (www.lovardakalauz.hu)

Ízelítő az ott készült ételekből:

Ebéd: Hideg előétel/saláta, mangalica kolbász, sajt stb...

Saját tenyésztésű szürke marhából készült bográcsgulyás szabadtűzről

Legendásan finom kemencében sült tejes pite a saját készítésű birskocsonyával

Vacsora: Pulykahúsleves óriás grízgaluskával

Grillezett csirkecomb, rablónyárs, bundás alma, pulykamell párizsiasan, kétféle körítéssel, idénysalátával,

Kemencés házi almás rétes

A Gedeon Tanya és Panzió által előállított kézműves termékek:

<https://tanyabolt.gedeonfarm.com/hus-alapu-kezmuves-termekek/>

Hús alapú kézműves termékek

Disznótoros

Füstölt sertés csülök

Füstölt sertés szalonna

Füstölt sonka kötözött

Füstölt, sertés kolbász

Füstölt vastag sertés szalámi

Marha natúr csemege szalámi

Sütnivaló kolbász

Sütnivaló májas hurka

Szürkemarha sonka

Szürkemarha szalámi csemege

Szürkemarha szalámi csípős



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Termék neve: Kistermelői Szürke marha szalámi – több száz éves tradicionális íz

A Kiskunsági Nemzeti Parki védjeggyel rendelkezik

A kézműves termékeink kóstoló pontja a hamisítatlan pusztai környezetben- a Pro Turismo díjas, és „Azév kiváló szállása ” díjas: Gedeon Tanya Panzió

Történelmi útvonal mellett rideg tartásban élnek a szürkemarháink pont úgy, mint ahogyan azt őseink tartották. Állataink ENAR azonosítóval rendelkeznek. Minden egyes szál szaláminkon szerepel a felhasznált állat egyedazonosítója. A magyar szürke szalámi tartja az ősi helyi házi ízeket, tradíciókat.

Takarmányozásuk, életük, rideg tartásuk biztosítja a kiváló, minden természetellenes anyagtól mentes húsminőséget, mivel gyógynövényeket is legelnek a mezőkön, a stresszt pedig hírből sem ismerik. A termék tartalmában és formájában a leginkább tartja a helyi tradíciókat. Természetes bélbe töltött, tetszetős megjelenésű, tömör, vágásérett, jól szeletelhető, egyenletes fűszereloszlású, minden idegen anyagtól mentes. Jellegzetes, harmonikus íze, kellemes, nem hivalkodó fűszerezése a régi, alföldi házi szalámik emlékéit idézik a fogyasztóban. A vevői igények szerint rendelkezünk csípős és csemege szalámival. Alapanyagait tekintve ha szalámiról mondunk véleményt, akkor egészségesebbet aligha lehet készíteni.

Bővebben:

Történelmi tény, hogy a XIII-XVII. században, a marhakereskedelem fénykorában, a jakabszállási és a bugaci pusztáról esetenként 800 marhát számláló gulyákban, lábon hajtották a magyar szürke marhákat a mai németországi Bamberg vágóhídjáig. A történelmi bambergi vágóhíd előtt ma is áll egy bronzból készített, szürke marhát ábrázoló emlékmű. Ezt a német város levéltárából megkért anyagaink bizonyítják. Az utat, melyen megindították a marhákat Németország felé, a mai napig „Hajtó útnak” hívják és az átlagtól teljesen eltérően 16 méter széles földútként tartják nyilván.

Az én szürke marháim ennek az útnak a szélében legelnek több mint egy évtizede.

A szilaj, robosztus felépítés, a vázizomzat egyértelműen az őstulok-rokonságot erősíti.

A termék rendelkezik a Bács-kiskun Megyei NAK „Homokhátsági” védjeggyel, illetve a Kiskunsági Nemzeti Park védjeggyel, valamint a „Kamra-Túra” és a „Háztájit az asztalra” program ajánlásával.

Különleges képességekkel rendelkező szürke marháinkat tovább képeztük, és filmsillagok lettek: <https://www.youtube.com/watch?v=Whx5ZqzilWM>

Húsmentes kézműves termékek

Kistermelői zöldspárga őrlemény



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A 100% tiszta zöld spárga őrlemény tartalmaz:

Makro-és mikroelemek Mértékegység Mért érték

Fehérje g/100g 17,7

Calcium g/100g 0,50

Foszfor g/100g 0,38

Magnézium g/100g 0,15

Kálium g/100g 2,96

Nátriumg/100g 0,18

Mangán mg/kg 38

Vas mg/kg 1281

Réz mg/kg 19

Cink mg/kg 51

Fehérjealkotó aminosav

Aszparginsav

g/100g

52

Mezőgazdasági Vizsgáló és Termékminősítő Laboratórium jzk.

Egy minden adaléktól mentes, 100%-ban tiszta zöldspárga őrlemény.

Kilónyi friss spárga mennyiségek 100g termékben. Koncentrált beltartalom, vitamin és ásványi anyag forrás. A spárgát az emberiség már évezredek óta ismeri, és fogyasztja. A Görögök már 2500 évvel ezelőtt is ismerték- konyhai célokra is kiváló, de elsősorban gyógynövényként használták, mert:

- A spárga gazdag ballasztanyagokban, jelentős a B1-, B2-, C-, E-vitamin, cink, kálium, folsav, vas, nátrium, kalcium, szilícium és fluor tartalma.
- A zöldspárga klorofillban gazdag és több benne a C-vitamin és a karotin, mint világos változatában, ezért értékesebbnek számít.

A spárga, mint gyógynövény

Lúgos tartalma miatt mindenkinek ajánlott a fogyasztása, mert helyreállítja a vér savas-lúgos egyensúlyát. Ez a tulajdonsága az asparagine nevű lúgnak köszönhető, amiből nagy mennyiséget tartalmaz. Jótékony hatással van a szívre, májra, lépre, tüdőre, tisztítja a bőrt, valamint természetes vízhajtó. Folyamatos fogyasztása enyhíti a reumatikus fájdalmakat és a köszvényes tüneteket. Azáltal, hogy hat a mirigyekre, serkenti az anyagcserét.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Kíméletesen tisztítja a bélrendszert, serkenti a bélműködést. Szaponin tartalma csökkenti a vérzsír szintet és javítja a bélben a létfontosságú HDL-koleszterin arányát, ami fontos szerepet játszik a szív és a keringés védelmében.

„ Az L- aszparaginsav a fehérjealkotó 20 alfa-aminosav egyike. Szerepe van a központi idegrendszer védelmében, az agyban fontos neurotranszmitter (ingertületátvivő). Segíti a hangulatingazdosások elkerülését, így meg tudja előzni az extrém idegesség és az extrém nyugalom

kialakulását is. Szerepet játszik a szervezet méregtelenítésében is, részt vesz az ammónia eltávolításában.

Ezért intenzív illatú lesz a vizelet, ami igen jó jel. Növeli a szívizom működését, javítja a sportteljesítményt, növelheti az állóképességet akár 80%-kal is. Az aszparaginsav energia forrás az agyban található neuronoknak. Energia szabadul fel mikor aszparaginsav jut a szervezetbe. Több depressziós betegnél megállapították, hogy nagyon alacsony az aszparaginsav szintjük a szervezetükben.”

Források:

Braverman, Eric R. The Healing Nutrients Within. Keats Publishing, New Canaan, Connecticut, USA. 1997:277.

Pipalova, I., et al. The effect of dietary administration of aspartic acid on thymus weight in C57 black mice. Experientia. 36(7):874-875, 1980.

Bucci, L. R. Nutrients as Ergogenic Aids for Sports and Exercise. CRC Press, Boca Raton, FL, USA. 1993:45–47.

Block, W. Male makes the difference. Life Enhancement. October 1999:17-22.

Zöldspárga őrlemény konyhai alkalmazása:

A zöldspárga felhasználhatóságának igazán csak a fantázia szab határt. A krémleves készítésétől a saláták, főzelékek ízesítésén keresztül szószok, öntetek, páccok ízesítéséig széles a paletta.

Ízlés szerinti a mennyiség, mellyel ízesíthetünk, ezáltal nagyon gazdaságos a kiszerezés.

A vevői visszajelzések alapján a terméket nem csupán a fent említett módon használják, hanem csapott teáskanálnyi mennyiséget /3-4g / tesznek naponta nem forró teába, joghurtba, vagy egyéb folyadékba és így fogyasztják. Figyelembe véve a koncentráltan jelenlévő beltartalmat, mindenképp előnyös felhasználása ez a terméknek.

Kistermelői búza aranya

A kézműves termékeink kóstoló pontja a hamisítatlan pusztai környezetben- a Pro Turismo díjas, és „Az év kiváló szállása ” díjas: Gedeon Tanya Panzió.

Minden hagyományos ételhez, kitűnően pótolja a húst, vega alapanyag, vegán termék.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Ez a húst helyettesítő termék, koleszterin mentes, magas fehérje tartalmú, kiváló és korszerű élelmiszer.

Percek alatt elkészíthető belőle az ízletes, egészséges étel az egész családnak. Kiváló, magas értékű, helyi búzából kíméletesen őrölt búzaliszt az alapanyaga. Kizárólag növényi eredetű, semmiféle adalékanyagot nem tartalmaz, még só sem. 1. A gabona hús, avagy siker, a reformkonyhában tökéletesen izesíthető alapanyaga.

Laboratóriumi összetétel-vizsgálattal igazolt, hogy a pulykahússal azonos mennyiségű fehérjét tartalmaz sokkal könnyebben emészthető formában. Magas fehérje tartalma miatt ajánlott a gyermekek, sportolók és idősek részére akár a közétkeztetésben is. Fogykúrázóknak és vegetáriánusoknak rendkívül értékes élelmiszer a sokoldalú izesíthetősége miatt.

Húst helyettesítő, gazdag fehérje-forrású termék, vegán alapanyag

A lágy szerkezet biztosítja a nagyon jó fűszerezhetőséget, ami igazán sokoldalúvá teszi a terméket. A Brassói aprópecsenyéhez ugyanolyan értékkel használható mint fasírt, esetleg húspogácsa készítéshez, vagy panírozáshoz. Tapasztalat, hogy fagyasztott állapotban minőségi változás nélkül akár egy évig is tárolható. A gyermekközönség – újdonsága ellenére- örömmel fogyasztja a Búza Aranyából készített hús helyettesítő termékekből.

A telephelyünkre látogató érdeklődők mindig megkóstolják házi termékeinket a falusi vendégasztalunkról, melynek igényes, kulturált helyszínét a Gedeon Tanya Panzió biztosítja. / Nyt. szám: 001/2011 /

A termék rendelkezik a Nemzeti Parki Termék védjeggyel, a Bács-kiskun megyei NAK „Homokhátsági” védjeggyel, valamint a „Kamra-Túra” és a „Háztájit az asztalra” program ajánlásával. Belföldi értékesítésre szántuk termékünket. Kiolvasztás után visszafagyasztani tilos!

Javaslatok az elkészítéshez:

Műhúsként is utalnak rá, páratlan búza fehérje forrás és konyhai alapanyag (vegetáriánusok is fogyasztják)

A termékből (vega) készült ételek lehetőleg melegen kerüljenek asztalra. Semmit nem veszít élvezeti értékéből ha sütőben vagy serpenyőben melegítik. Mikrohullámú sütőt NE használjunk.

- amennyiben darálva vagy reszelve használja fel fasírhoz, rakott zöldségekhez, akkor egy kevés zsiradékot, hús helyettesítőként olíva olajat, kókuszszírt kell hozzáadni és az Önöknél szokásos módon izesíteni, elkészíteni.
- amennyiben rántani kívánja – javasolom párizsiasan-, úgy előtte fokhagymás sós tejben, vagy fűszeres natúr joghurtban hagyjuk hosszabb-rövidebb időt állni sütés előtt. A másik lehetőség, hogy eleve fűszeres olajban pácoljuk.

Elégedett fogyasztóink szerint a búzahús nagyon jó példa arra, hogy az egészséges élelmiszer is lehet nagyon finom!

Kistermelői homoki fehér spárga

A zöldségek királynőjének mondják az Alföldön. Kiváló élettani hatása miatt a fehérspárga az egészségmegőrzés szempontjából az egyik legértékesebb zöldségféle.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Homoki fehérspárga, mint alapanyag

A spárga szezonja nagyon rövid, csupán másfél hónapig lehet igazán ízletes friss spárgát találni.
Hosszú

évek kísérletező munkájával sikerült ezt a termékünket esztétikusan, ízletesen, értékeit megtartva eltartani.

Már az ókori rómaiak is ismerték, szerették, és gyógyhatású zöldségként használták, mert rendkívül sok nyomelemet és vitamint tartalmaz.

A savanyított fehérspárga sok vitamint tartalmaz: kalcium, foszfor, kálium, magnézium, vitaminok közül: A, B1, B2, C. Jótékony

hatással van a szívre, májra, vesére, hasnyálmirigyre, tüdőre és tisztítja a bőrt. Bármilyen étel elkészítésére alkalmas pontosan úgy, ahogyan azt a friss spárgából készítené. Mivel tisztított, előkezelt, 100%-ban konyhakész termék, így az ételkészítés rendkívül gyors.

Felhasználási javaslat:

- Levesek, saláták, hidegtálak, savanyúságok készítéséhez változatlan formában alkalmazható. Üde,

édes-savanykás íze kifejezetten üdítőleg hat a nyári melegben, miközben hozzájárul az egészség megőrzéséhez. Rendszeres fogyasztóink visszajelzései alapján kúraszerűen alkalmazva /termékünkéből pépesített formában/ alátámasztják a kutatások eredményeit már 10 nap után.

- Rakott spárga esetében ügyelni kell arra, hogy a darált húst pároljuk meg előre, hiszen a spárga fogyasztásra kész.

A telephelyünkre látogató érdeklődők mindig megköszölik házi termékeinket a falusi vendégasztalunkról, melynek igényes, kulturált helyszínét a Gedeon Tanya biztosítja. / Nyt. szám: 001/2011 /

A termék rendelkezik a Bács-kiskun megyei NAK „Homokhátsági” védjegyével, valamint a „Kamra-Túra” és a „Háztájit az asztalra” program ajánlásával.

Egészségre gyakorolt pozitív hatása:

<https://femina.hu/fogyokura/sparga-fogyaszto-vizhajto/>

Kézműves lekvárok

Szilva lekvár

Bodza csokiálom lekvár

Csokoládés meggy lekvár



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A Gedeon-tanya panzió jótékony hatást gyakorol a környék természeti és társadalmi életére, hiszen munkaalkalmat biztosít, szebbé teszi a környezetet, segíti a mezőgazdasági termékek értékesítését, hozzájárul a helyi hagyományok ápolásához, fenntartásához, védi a természetet és nem utolsósorban hírnevet szerez Jakabszállásnak.



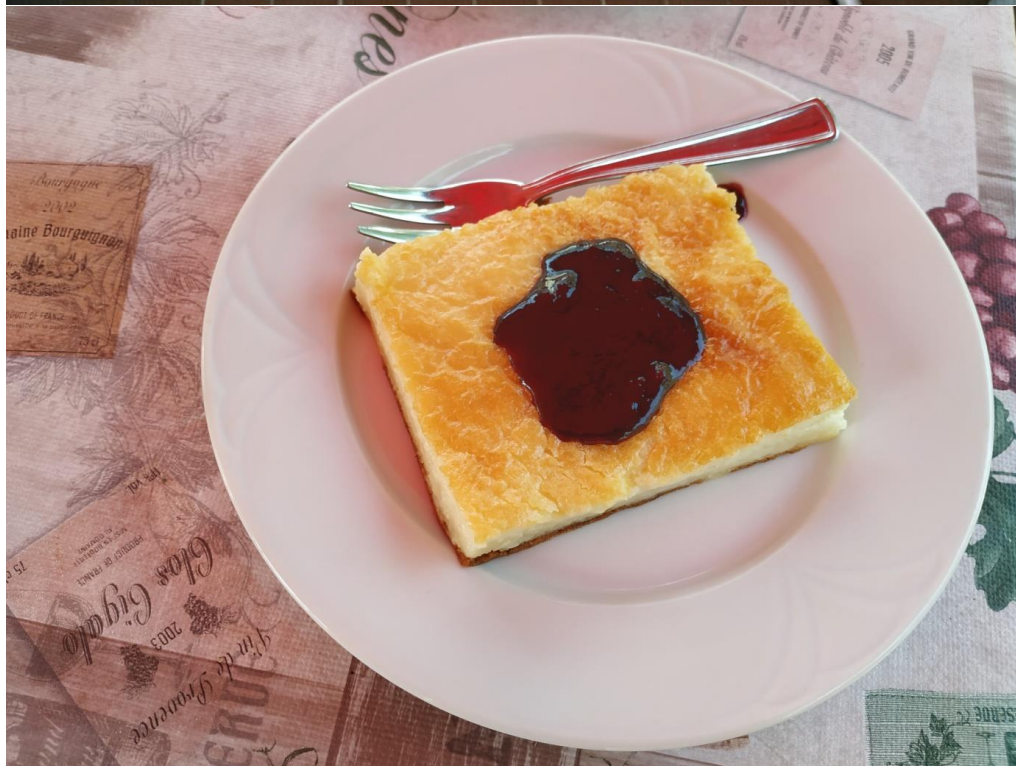
"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



4. MANYI NÉNI GRILLÁZS TORTÁI

Vincze Józsefné, Manyi néni Jakabszálláson nagyon sok grillázst, égetett tortát készített különböző alkalmakra, esküvőkre, születésnapokra, egyéb évfordulókra, alkalmakra.

A grillázst a X. században a torok orvosságaként tartották számon, az 1400-as évek végén pedig Mátyás király és Beatrix lakodalmának egyik fogásaként végleg beírta magát a magyar történelembe.

Annak ellenére, hogy csak cukor és dió (másféle olajos mag is lehet) kell hozzá, elkészítése mégis gyakorlatot igényel. Egy lábast hideg vízzel kiöblítünk, de nem kell szárazra törölni, az a kevés víz, ami az edény falán marad, pont jó a cukor olvasztásához.

1 kiló kristálycukrot a lábásba szórunk, és nagyon kis lángon, a vége felé folyamatosan keverve, aranybarnára olvasztjuk. Fontos, hogy ne pirítsuk túl, mert akkor keserű lesz! Ekkor a tűzről levesszük, és hozzákeverünk 50-55 deka durvára aprított vagy durvára őrölt diót. Készülhet ennél kevesebb dióval is, de fontos tudni, hogy minél kevesebbet adunk a cukorhoz, annál keményebb lesz a grillázs. Dió helyett szezámaggal is készíthetjük, de érdemes kipróbálni tökmaggal vagy mogyoróval is. Van aki pár csepp ecetet is tesz bele, hogy könnyebben lehessen vele dolgozni.

A forró masszát folpackkal betekert vágódeszkán nyújtófával 2-3 milliméter vastagságúra lapítjuk, azután a sablonok mentén kivágjuk belőle a kellő elemeket; amit pedig kell, kézzel formálunk meg. Utóbbi művelet nagy odafigyelést igényel, hisz a forró massa égési sérüléseket okozhat, ellenben csak így lehet vele dolgozni.

Forró masszával kell összeragasztani, egymáshoz tapasztani a formákat, ám mire ezekkel elkészülünk, valószínűleg a maradék massa már kihűl annyira, hogy nem alkalmas erre a célra. Még szerencse, hogy a maradék akár a tűzhelyen, akár mikrohullámú készülékben megmelegíthető. Így ha kell, megforrósítjuk, és a formákat ezzel összeragasztjuk.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Amikor kihűlt, következhet a torta díszítése, ami szinte pontosan olyan, mint a mézeskalács esetén. Ehhez a tojásfehérjét félig felverjük, majd annyi porcukrot dolgozunk bele, hogy sűrűn folyós massa legyen (2 tojásfehérjéhez 25-30 deka porcukor kell). Van olyan tapasztalat, hogy ha 1-2 csepp ételecetet is teszünk bele, akkor könnyebb vele rajzolni a mintákat, nem szakad el olyan könnyen. A masszát apró lyukú sima csővel ellátott habzsákba vagy zsírpapírból hajtogatott kis zsákba töltjük, ebből nyomjuk a díszítést a tortára.

Elkészítési idő: több óra

Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

Az olajos magvakkal ízesített ínycsiklandó édességet leginkább falusi közösségekben készítenek, ahol elsősorban a szokások ápolása motiválja az embereket az alkotásban. Manynéni remek kézügyessége és jó megfigyelőképessége tette a grillázstorta készítés mesterévé.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



5. MÉZTERMELÉS DUNAI, NAPPÉNY MÉHÉSZET

A méz mindennapi eledelünk, melyet a méhek termelnek meg, de emberi munka gyűjti össze és alakítja át fogyasztható termékké. A méz termelése két szakaszra bontható: egy természeti szakaszra és egy ember által végzett szakaszra.

Jakabszálláson néhány család – Dunai Mihály, Nagy Tünde - Napfény Méhészet, Szabó Ferenc – foglalkoznak méhtartással és méztermeléssel.

A méztermelés természeti műveletei

A méh a mézet nem készen találja, hanem az összegyűjtött nyersanyagokból maga gyártja. A méhek társadalmában munkamegosztás van (ezt az etológia tanulmányozza). A méhek nektárt gyűjtenek és hazaszállítják a kaptárba. Ez a munka rendszerint a három hetesnél idősebb méhek feladata.

Az első művelet a fölszívás és hazaszállítás. A méh a nektárt a szipókájával szivattyúzza ki, vagy a nyelvével nyalja föl a virágból. A fölszívott nektárba váladékot bocsát s ettől a nektár kissé hígul. A váladékot a szájába (a garatba) torkoló mirigyek termelik. A fölszívott nektár a mézhólyagba kerül. A mézhólyagot egy záró szelep különíti el a bél emésztésre szolgáló hátsó szakaszától.

A következő művelet a méz érlelésének egyik formája. A méh szervezete végzi ezt a műveletet azzal, hogy a nektárban lévő összetettebb cukrokat egyszerűbbekre bontja: a nádcukorból gyümölcs- és szőlőcukor lesz.

A harmadik művelet a sűrítés. Ez is a méz érlelését jelenti, de ennek során a mézzé alakuló nektárból a víz elpárologtatása a fő feladat. Míg a vegyi átalakítás részben már a hazaszállítás során megkezdődik, s később a kaptárban, a sejtekbe betöltött mézben folytatódik, addig a sűrítés művelete már kaptárbeli művelet. A méhek a kaptárban a mézet szétkenik és szárnyukkal legyezik. A megnövelt felületről a víz gyorsabban párolog.

A negyedik művelet a méz télire való elrakása. A sejtekbe töltött mézet lezárják és a sejtekre viaszból fedőréteget építenek. Az elkészült méz tartósítását egyrészt magas cukortartalma, másrészt a levegőtől való elzárása biztosítja.

A méztermelés emberi műveletei

Ha megtelik a mézkamra, a kaptár, s a méz éretté válik, történhet a méz szüretelése. A méz a viaszréteg alatt is lassan veszít a víztartalmából. A korán elvett méz hígan folyós lesz és nagy víztartalma miatt az erjesztőgombák is elszaporodhatnak benne. A túl későn elvett méz viszont már nagyon sűrű, nehéz a lépből kipörgetni. A méz szüretelésének a művelete: a sejtnyitás. Ebben eltávolítják a sejteket fedő viaszréteget.

A következő művelet a pörgetés. Régebben a sejtek nyomkodásával, sajtolással is távolítottak el mézet a lépből, vagy lassú csurgatással gyűjtötték ki belőlük. Sajtolásnál a lép megsemmisül, s a lép újratemelése a méztermeléstől vonja el a raj tevékenységét. Ezért ma már pörgetéssel csapatják ki a mézet a sejtekből. A méz folyékony, a lépviasz merev anyag. Ez a tulajdonságkülönbség az, amit a pörgetésnél fölhasználnak. A méz a pörgető tartály falára csapódik, s lecsurog. A tartály alján összegyűlt mézet szétválasztják különböző minőségű részekre.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A harmadik művelet a szétválasztás. Ennek során a mézet átszűrik. Egy részét visszaadják a méheknek téli táplálékul. A másik részét üvegekbe töltik. Mivel a méz különféle szerves savakat is tartalmaz, ezért a fémekeket megtámadja, fémedényben nem ajánlatos tárolni.

A méz természetes cukrokat, szerves savakat, illatosító anyagokat is tartalmaz. Fehérjetartalma kicsi, víztartalma körülbelül 20%-nál a legkedvezőbb. A nádcukor ismerete előtt őseink főleg mézzel ízesítették ételleiket. A répacukor gyártása a napóleoni háborúk nádcukor-embargója következtében terjedt el. Mára a cukorrépából előállított cukor a fő édesítő szerünk. A méz mára az egészséges táplálkozás "adalékanyagává" vált.

A méhek élete nem csak játék és mese, már a róluk szóló legnépszerűbb könyv, a Maja, a méhecske is igen realiztikusan indul: az épphogycsak megszületett Maját figyelmezteti a felügyelője: mostantól a legfőbb dolga a társadalom vég nélküli szolgálata lesz. Nincs mese, dolgozni kell.

A méhek közösségének legnagyobb részét a dolgozók teszik ki, amelyek mindig nőneműek és rövid, mindössze négy-öt hetes életük során folyamatosan munkában vannak.

Világra jövetelük utáni első három napjukat takarítással töltik, hogy előkészítsék a termeket a következő generáció számára, majd megkezdődik a mindennapos robot. Pollengyűjtő körútra általában csak az idősebb egyedek indulnak, mert a kaland veszélyessé válhat, ilyenkor a néhány centis állatok akár nyolc kilométer sugarú körben távolodnak el a kaptártól, méghozzá igen sokszor, egy kiló méz előállításához ugyanis négymillió virág meglátogatására van szükségük.

Szárnyaikkal percenként tizenegyzet csapnak és mézgyomrukban hetven milligramm nektárt szállítanak, ami nagyjából a saját súlyukkal egyenértékű. Mindezt pedig azért, hogy (egész életük során) mindössze egy kiskanálnyi méz tizenketted részét elkészítsék.

Mikor a teánkba belekeverünk két kanál mézet, huszonnégy Maja teljes életművét fogyasztjuk el.

A mézet persze nem a mi örömünkre gyártják, a saját embert, illetve méhet próbáló, viszontagságos életmódjuk üzemeltetéséhez van szükségük a rengeteg tápanyagra, lényegében állandóan "becukrozva" élnek, hogy bírják a tempót. De hogyan is állítják elő ezt az értékes anyagot?

Első a virág meglátogatása. Kétféle anyagot is összegyűjtenek ilyenkor, egyrészt a testüket borító szőrre tapadt pollent, másrészt a szívócsövükkel kiszippantott nektárt. A nektár a növények nektáriumai által kiválasztott váladék, mely cukorból és körülbelül nyolcvan százalékban vízből áll. Szintelen, híg anyag, mely ebben a formában még egyáltalán nem hasonlít a mézre, az alkímia a méhek gyomrában zajlik le.

Az ugyan nem igaz, hogy a méhek megemésztett ebédjének maradékát ennénk, mikor mézet fogyasztunk, mivel a mézgyomor egy különálló, tárolásra alkalmas szerv, de az enzimek általi átalakítás valóban a rovarok testében kezdődik.

Az invertáz nevű enzim, melyet a nyálmirigyeik termelnek, a felelős a cukrok lebontásáért. Monoszacharidokat: glükózt és fruktózt készít a nektárból, ezek megegyező kémiai összetételű (C₆H₁₂O₆), azonban más atomstuktúrájú elemek, melyek közül a fruktózt, szimplán az atomok eltérő térbeli elrendezése miatt sokkal édesebbnek érzik az ízlelőbimbóink, így a mézet is édesebbnek érezzük a kristálycukornál (ez akár a fogyókúrázóknak is jól jöhet).

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A következő gyártási procedúra, a rágcsálás folyamata már a kaptárban zajlik le. A zsákmányszerző körültról hazatérő méh átadja segítőtársának a folyadékot, amivel az gargalizálni kezd, miközben további enzimeket juttat az anyagba.

- Az amiláz az amilózt, keményítőt alakítja glükózzá.
- A glükóz-oxidáz a glükózt bontja még további részekre, glükózsavra és hidrogén-peroxidra, valamint stabilizálja a méz pH értékét 4.5 és 3.6 közötti tartományban.
- A kataláz a nektár hidrogén-peroxid tartalmát választja szét vízzé és oxigénné, így a méz már viszonylag keveset tartalmaz ebből az erős oxidálószerből.

Az öblögetés végére a víztartalom mintegy húsz százalékra csökken, de ez még mindig jóval folyékonyabb, mint az általunk ismert végtermék.

A tökéletes szimmetriájú méhsejtekbe helyezett elő-mézet kiszárítják, igen fáradságos módon: szárnyaikkal addig legyezik, amíg el nem tűnik a maradék felesleges víztartalom. A sejtek viaszalapja is mézből készül, éppen ezért van szükség a hatszögű formára: a ösztönösen jó matematikai képességekkel rendelkező állatok "rájöttek", hogy ezzel a formával lehet a legnagyobb stabilitást és a legnagyobb tárolókapacitást elérni.

Az oldat a lépben idővel elkezd sűrűsödni, körülbelül 17-18 százalékos víztartalom az ideális a kész méz számára. Ekkor a méhek lezárják a lépeket.

Ez szintén a testükben zajló folyamatokkal abszolválják: a viaszt a potrohuk hasi oldalán lévő gyűrűk alatt található viaszkészítő szerv választja ki, lemezek formájában. A lezárt lépeket aztán már csak el kell tárolni, és kész is az ellátmány az ínséges időkre.

Ezután a méhek újra kirepülnek, újra rágcsálnak, újra szárítanak. Így tovább halálukig.

A méhész pedig kiemeli a lépet, kipergeti belőle a mézet, hogy a mi asztalunkra kerülhessen.

A valódi, nem hamisított méz megromlásától nem kell tartanunk, az alacsony víztartalmának, a sok cukornak és hidrogén-peroxidnak köszönhetően lényegében nem tudnak szaporodni benne a baktériumok. Két változás azonban előfordulhat az állagban és színben, de ezektől nem kell tartani, természetes folyamatok eredménye.

Az egyik a kristályosodás. Ezt a glükóz-láncok lebomlása okozza, mely akkor fordul elő, mikor a glükóz molekulái egymáshoz kezdenek tapadni egy pollen vagy porrészecskére tapadva. A kristályok aztán leereszkednek az üveg aljára, a felül maradó rész pedig kicsivel hígabbá válik, a nagyobb arányú víztartalomnak köszönhetően. Emiatt a kikristályosodott méz hamarabb fermentálódhat, de ez nem feltétlenül következik be. Kristályosodást okozhat a túl meleg hőmérséklet is, ezért a mézet érdemes sötét, hidegebb helyen tartani.

A másik változás a bebarnulás, de ettől se ijedjünk meg, csak az ártalmatlan Maillard-reakció okozza. A méz enyhén savas természete miatt a redukáló szénhidrátcsoportok a szabad aminosoportokkal reagálva, többirányú reakcióból álló változáson mennek keresztül, amelynek során aromakomponensek és barna színű pigmentek keletkeznek. Az ellenkező irányú folyamat, a kifehéredés pedig a kristályosodás velejárója lehet.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Egy dolgot viszont kerülnünk a mézzel kapcsolatosan: ne hagyjuk fedetlenül sok időre.

A méz ugyanis higroszkópikus anyag, vagyis jó nedvszívó, ha pedig a begyűjtött nedvesség és pára által megnövelt víztartalom huszonöt százalék fölé emelkedik, elkezdődhet a fermentáció.

A méz ugyan nem bővelkedik a vitaminokban (csak B1-, B2-, B6-, C-, és K vitamint tartalmaz), de így is jóval egészségesebb a kristálycukornál, találhatunk benne például fehérjéket és a már említett enzimeket (mivel a méhek testében készült), zsírsavakat, melyek a viaszból kerülnek bele, makro- és mikroelemeket (kálcium, foszfor, magnézium, vas, cink, réz, króm, ólom, mangán és még sorolhatnánk).

Ezért is nagy probléma az utóbbi időkben tapasztalható méhpusztulás jelensége, bár vannak kezdeményezések, melyek a szintetikus méz előállítását célozzák.

Hogyan készítik a méhek a mézet?

A méhek a virágokból nektárt és virágpórt gyűjtenek, de csak a nektárból készül méz. A virágpórt a hátsó lábukon levő "kosárban", a nektárt a "mézgyomrukban" szállítják a kaptárba.

A nektár lényegében vizes cukoroldat, rendszerint 25–50 százalék cukrot tartalmaz. A kaptárban a mézet méhsejtbe teszik. A fölösleges víz néhány nap alatt elpárolog; a méz körülbelül 83 százalék cukrot tartalmaz. Ha a méz betöményedett, a méhek a sejteket viasszal borítják be. Ha nagyon sok nektárt szárítanak egyszerre, a méhek a szárnyaikkal áramoltatják a levegőt a kaptárban, hogy siettesék a folyamatot.

Nagyon fontos, hogy a nektár ne romoljon meg, különben nem fogyaszthatják hónapokig. A fölösleges víz elpárologtatásakor a répacukor két kisebb cukorra, szőlőcukorra és gyümölcscukorra bomlik le. Ennek hatására az oldat túlságosan tömény lesz ahhoz, hogy élesztők és más mikroorganizmusok szaporodjanak benne.

A nektár a cukron kívül kis mennyiségben más vegyületeket is tartalmaz, amelyek más-más ízt és illatot kölcsönöznek a különböző mézeknek. A nyár folyamán a méhek sok száz növényfajból gyűjtenek nektárt, de egyes időszakokban csak egy vagy néhány fajból szállítanak nagy mennyiségű nektárt a kaptárba. Ha a méhészek az ilyen nektárból származó mézet összegyűjtik, a méz ízét és színét egy adott növény szabja meg.

Az emberiség több mint egy évtizede ismeri a mézet, mint élelmiszerterméket. A méztermékeket az egyik legöregebbnek tartják, amelyet mézelő méhek állítanak elő. Anélkül, hogy tudnánk, hogyan készül a méz, nem értékelhetjük. Nem szabad megfeledkezni arról, hogy a méz feldolgozása nagyobb mértékben összefügg a virág- és mézharmat-nedűk összetevőinek és hasznos tulajdonságainak változásával. A továbbiakban, hogyan gyűjtik a méhek a mézet, és annak feldolgozásának folyamatát.

Sokan tévednek abban a hitben, hogy a méhek nektárt gyűjtve késztermékeket visznek a kaptárba. Egyesek számára a mézet méhészek készítik. De mindez hamis információ. A méz megjelenését meg lehet tanulni, ha megértjük a raj minden egyes méhének fontosságát.

Nehéz elképzelni, hogy a csíkos rovarokkal rendelkező házak belsejében külön autonóm állapot állítható össze, amelyben van kormány és minden egységnek megvan a maga célja. Életük fő részét a gyűjtés tölti, táplálékot kell szerezniük az egész méhváros számára.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A tavasz beköszöntével, a hibernálásból ébredve, a minke bálnák kezdenek gondoskodni a szükséges mennyiségű nektarinról. Először is fontos megszabadulni a hideg időben felhalmozódott ürüléklerakódásoktól. Amint a levegő 13 fokig melegszik, a rovarok megteszik a terület első járatait, amelyeket tulajdonképpen takarításnak hívnak. Az első járat nem a pollen gyűjtése.

Megjegyzés: A virággyűjtés megkezdéséhez a levegő hőmérsékletének legalább 15-17 fokig kell melegednie. E pillanatig előkészítik a fésűket, a kaptárakat megtisztítják a szennyeződéstől és a halott csíkos barátok maradványaitól.

Csíkos állapotú és saját felderítői vannak. Egy ilyen méh felfedezi a környéket, és értesíti a mézes növényeket, amikor a növény megérett, és fel kell készülni a munkára. Kutatási járatokat tesznek naponta. A raj első repülésénél a cserkészek a pollenforráshoz vezetik őket. Ebben a pillanatban a recepciósök a házakban maradnak, és várják a nektárt, mert ők kapják meg a mézet és viszik a fésűkbe.

A méz méhekből történő előállításának közvetlen folyamata több szakaszból áll. A vadászokat, az összegyűjtött nedűt a vadászok átadják a méheknek. Ezt követően a rovarok közvetlenül mézterméket kezdenek előállítani.

A vett virágpor sok cukrot, szénhidrátot, vitamint, aminosavat és egyéb dolgokat tartalmaz. Az átvitel során a csíkos rovarok mandibuláris mirigyei által kiválasztott enzimeket adják a fő komponensekhez. A hozzáadott enzimek elősegítik a maltózt és az extra cukrokat, és csökkentik a jelenlévő nedvesség mennyiségét. Most a csíkos gyűjtők elkezdik döngölni a méhsejt-rekeszeket, folytatva a termék kiszáraitását, kiegészítve a szükséges elemekkel és a kaptárak magas hőmérsékletével. Ezután a megtöltött sejteket viaszdugókkal tartósítják, amelyekből védővákuumot kell elérni. Így érik tovább a termék. A sejtek lezárásakor a méhek természetes tartósítószerket injektálnak. Viszont a méz zárt viaszfedél alatt marad, a levegő és a folyadék nem jut oda. Így a finomság hosszú ideig megmarad.

Hogyan képződik a méz

A méz képződése hosszú és bonyolult folyamat. Ahhoz, hogy megértsük, hogyan készítik a méhek a mézet, érdemes egy kicsit elmélyülni a rovar szerkezetében. A növényeken megállva a csíkos bogarak megpróbálják összegyűjteni a nektárt a maximális mennyiség nyalásával. Felszívódik a garatba, ahol enzimekkel keveredik. Valójában ez a feldolgozás első szakasza, amely addig tart, amíg a méz képződik.

Hogyan készül a méz: a nyalogatott váladék, a nyelőcsőbe haladva, speciális mézes rekeszekben - golyvában - halmozódik fel. A mézes golyva bezárja a gyomorba vezető utat. Az ilyen rekeszek felépítése magában foglal egy helyet a saját fogyasztásra szánt kis mézellátáshoz, a többi visszaforgatják a méhsejt sejtjeibe. Így készül a méz. Így a méheknek sikerül sok nektárt előkészíteni és a kaptárba juttatni. Mielőtt a rovar összegyűjti a szükséges mennyiséget és teljesen kitölti a golyvát, több mint 100 növény felett kell repülnie.

Miért termelnek méheket a méhek?

A méhek a deszkán ülnek, és nem csinálnak semmit

Kiváló minőségű méztermékekre van szükség a csíkos hibáknak számos fiziológiai folyamat támogatásához, például:

- Tejképzés;
- Enzimtermelés;
- Viasz előállítása;
- Fejlődés, növekedés, légzés.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A nektárokat és a közvetlenül előállított mézet kiváló méheledelnek tekintik, amely megfelelő szénhidrátokból áll. A méz megszerzése előtt a felnőttek saját szükségleteikre fogyasztanak nektárt. Hasznos táplálék a fiasítási lárvák számára is. Itt a méh által elhelyezett minden egyes tojáshoz más célja van. Ha nem trágyázzák, a drónok kikelnek a lárvákból, a megtermékenyített petesejtek nőstényekké válnak, amelyek megfelelő etetéssel a jövőben mézet hordozó munkarovarokká válnak. Van egy lárva is, amely jobban táplálkozik, mint a többi - a jövőben egy méhkirálynő kel ki belőle.

A betakarító méhek a méz mellett virágport is fogyasztanak. Ugyanakkor állandóan méztermékekre van szükségük, és virágpor nélkül is megtehetik. Az ilyen táplálék hiánya vagy teljes hiánya a csíkos rovarok halálának oka lehet. A rajzás idejére a dolgozók több napig magukkal vihetik a szükséges élelmiszerkészletet.

Fontos! A csíkos rovarok saját táplálkozási szükségleteikhez mézet termelnek, és a jövőbeni időszakokra ellátják őket. Egy méhállam évente akár 100 kg mézet is elfogyaszthat. Ezért a teljes felhalmozott termést nem lehet elvenni tőlük.

A késztermékek második célja a fiatalabb generációk táplálkozása. A lárva stádiumában a fiatal állatok már az élet 4. napjától kezdve mézet, virágport és folyadékot fogyasztanak táplálékként. Ezek a termékek a méh táplálkozásához szükségesek, a méh elhagyása után. Valójában az a termék, amelyet maguk a rovarok állítanak elő, az életenergiájuk egyetlen megbízható forrása. Fogyasztáskor olyan hő keletkezik, amely egész életében felmelegíti a méhállapotot (a levegő hőmérsékletét 33-35 fokon tartja).

Hogyan gyűjtik a méhek a nektárt

Miért nem zárják le a méhek a mézet, annak ellenére, hogy a keretek tele vannak

A méhállapotokban minden egység fontos, mert megvan a maga célja. Például a rovarok gyűjtése nektár és pollen gyűjtésével foglalkozik, amelynek feladata a lehető legtöbb növényi kiválasztás összegyűjtése és a kaptárba juttatása. A termékeket továbbadják egyéneknek - vevőknek, akik nektarint szívznak a mezei méhek szájából. Az ilyen átvitel során az édes anyag emellett gazdagodik a méhszervezet mirigyéből származó váladékkal. Így keletkezik egy túltelített oldat.

Meg kell jegyezni, hogy a méhészet és a mézes növények közötti nagy távolság miatt a rovarok kevesebb nektárt visznek a kaptárba. Ennek oka a munkavállalók fizikai erejének fenntartása. Ez azt jelenti, hogy a méhészeknek megfelelően kell megszervezniük a méhészetet. Hasznos repülési sugár legfeljebb 3 kilométeres távolság.

A nektár gyűjtése előtt a rovarok legalább 30 percig rágják. Ebben a folyamatban a komplex cukrok lebomlanak, egyszerű elemekké téve őket. Tehát a növényi termék emészthetőbbé válik, és tartalékban tárolva segít megvédeni a baktériumokat. Feldolgozás után cellákba rakják.

Hogyan készül a méz a nektárból

Meddig repülnek a méhek

Az összegyűjtött és lebontott édes oldat feldolgozás után a fésűkben marad. Ezt az egész folyamatot termékérlelésnek nevezzük. A méz érettségének szükségességét a nektárokból található nagy mennyiségű folyadék okozza. Egyébként összetételében a nektár 40-80% vizet tartalmazhat. Ez a szint az éghajlati zónától, az időjárási viszonyoktól és a mézes növények jellemzőitől függően változhat.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Áthelyezéskor a nektárt enzimekkel dolgozzák fel újra, már a nem repülő méhek testében. Ez a folyamat a meglévő folyadékot tovább szárítja. Ezenkívül a betakarítási időszakban a kaptárt az egész méhcsalád szellőzteti. A felgyülemlett folyadékot lassan bepároljuk, sűrűsödő szirupot képezve. A sűrűsödés felgyorsítása érdekében a dolgozók szárnycsapással fújják le, akár egy ventilátor. A kívánt konzisztenciájú szirup valójában kész méztermék. Most a teljes méhsejteket hermetikusan lezárják viaszdugókkal, amelyek viaszmirigyek által kiválasztott pehelyből készülnek.

A méztermékek készítése a csíkos rovarok fő tevékenysége. A méhcsaládok hozamszintje eltérő lehet. Mindez a méhészet és a mézes rugók helyének távolságától függ. A jó idő legalább 13 kombinált repülést tesz lehetővé naponta, míg az egyéneknek legfeljebb fél óra alatt sikerül teljesen kitöltenie a golyvát. Bebizonyosodott, hogy megfelelő helyen egy rovarcsalád naponta 20 kilogramm mézterméket hozhat a kaptárba.

Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

Érdemes emlékezni rá! A méz és a kapcsolódó termékek gazdagok hasznos és tápláló anyagokban. Több mint 300 elemet tartalmaznak, amelyek szükségességét nem lehet szavakkal leírni. Megbecsülést érdemelnek azok, akik vállalják a méhek tartását és gondozását.



6. VANCRAINÉ JUTKA ÉTKEZÉSI PAPRIKÁJA

A paprika biológiai sajátosságai, termesztési igényei

A Burgonyafélék (Solanaceae) családjába tartozó paprika (*Capsicum annuum*) termesztésben bojtos gyökérzetű, viszonylag sekélyen elhelyezkedő gyökérrendszerű. Hajtásrendszere A 9-10. szárcsomótól villás elágazódású. A hajtásrendszer alakulása alapján elkülönítünk folyton növekvő és determinált típusokat. A virág kétivarú, öntermékeny, fehér színű, felépítésére az ötös szám jellemző.

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



A paprika (*Capsicum annum L.*) őshazája Dél-Amerika trópusi területei. Magyarországon a XIX. század végétől a bolgárkertészet fejlődése indította el az intenzív termesztésbe vonását, valamint nemesítését. Legnagyobb nemesítési körzete Dr. Szalva Péter kutató-nemesítő munkájának köszönhetően Szentés és környéke lett.

A paprikamag csírázókéességét 4-5 évig tartja meg. A csírázás megindulásához nedves közegben, 28 °C hőmérsékleten 7-10 nap alatt megindul a kelés. A csíranövényen jól elkülöníthető a főgyökér és a későbbi gyökérágak fiatal képletei. A paprika csíranövény két sziklevéllal fejlődik, ezek alakja fajtabélyeg. Gyökérzete erőteljes orsógyökeret fejleszt, melyből az oldalgyökerek egyenletesen elosztva, két szemközti sorban fejlődnek ki (diarch gyökérzet). A fejlett paprika gyökérzete sűrű bojthoz hasonlít. A hajtásrendszer a kifejlett állapotban alul fürtös, felül bogas elágazású, amely a csúcsban többes vagy kettősbogban ágazik el. A termesztett fajták hajtásrendszerük alapján két típusba sorolhatók, eszerint folytonos növekedésű és csokros (determinált) alakokat különböztetünk meg. A levelek nagysága, alakja sokféle lehet, amely egyben fajtabélyeg is. A hajtásokon fejlődő levéltömeg mennyisége is eltérő a fajták és hibridek tekintetében. Általános alakja lehet tojás vagy lándzsa alakú. Felülete sima, ép szélű, levélnyéllel csatlakozik a szárhoz. Virágai egyesével, mindig az ágvillákban fejlődnek. Színük általában fehér, de lehet sárga és lila is. A Magyarországon termesztésbe vont paprikák virágzata öntermékenyülő. Termése változatos alakú, felfújt bogyó, rendszerint sárgás-fehér vagy zöld színű, éretten piros. A termés részei a termésfal, a központi oszlop a magokkal, rekeszfalak, csésze és a kocsány. A biológiailag érett bogyó értékmérő mutatói a vitaminok és a karotinoidok mellett a szénhidrátok, melyek túlnyomó része fruktóz.

A paprika legjobban a könnyen melegedő, laza szerkezetű, tápanyagban gazdag csernozjom, barna erdőtalaj, vagy kötött réti talajokon fejlődik, de kielégítő a fejlődése a kötöttebb talajokon is, amennyiben a megfelelő talajlevegőzöttséget biztosítani kell. A konténerben perlit közegben, kőgyapoton, kókuszrostban vagy nyárfa hasítékon történő hajtatása esetén is folyamatos fejlődéssel bír. Termesztőközeg igénye tehát sokrétű, de magas igényű. A talaj mésztartalmát tekintve a paprikatermesztéshez optimális talajok 1-5% közötti CaCO₃ szinttel rendelkeznek. A paprika Ca²⁺ ionként veszi fel. Az elem felvétele igen szűk hőmérséklet határok között valósul meg 20± 2 °C között. Ezért a nyári hajtatási időszakban a gyökérzóna és a lombfelület hűtése célszerű. A paprika tápanyagigények mennyisége fajtatípusonként változik, de az alapvető fejlődési szakaszokban megegyező. A nitrogén a vegetatív (gyökérzet, levélzet, szár), valamint a generatív (termés) részek fejlődése idején egyaránt szükséges. A gyökérzet fejlődésében a felvett foszfor mennyisége is jelentős szereppel bír. A termés minőségét meghatározó cukrok (fruktóz, glükóz), illetve színyanyagok (karotinoidok) koncentrációját a kálium alakítja ki. A makro- és mezoelemek mellett a mikroelemek szerepe is azonos. A vas, a réz, a cink leginkább a fotoszintézisben résztvevő enzimek munkáját segítik.

A paprikatermesztés fontosabb munkafázisai



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



I. vetés: A fajta kiválasztását követően a magok vetésére kerül sor. A talajon történő hajtás esetében ezt egy erre a célra alkalmas műanyag rekeszben végezzük el. A magvak kelésére legalkalmasabb a finomra rostált tőzeg, esetleg tőzeg-homok keverék. Biztosítanunk kell a keléshez szükséges hőmérsékletet (fajtától függően 28-30 °C), valamint a kellő fényt és vizet. A kelés 7-10 nap alatt megtörténik. A kétszikű csírák számából lemérhetjük a fajta csírázási erélyét. A tőzeg tápanyagtartalma fedezi a csíranövény igényeit, ezért plusz nitrogént nem kell adagolni. A fekete láptőzeg pH értéke közel semleges, ezért a kissé savanyú balti tőzeghez 1:10 arányba keverése célszerű. A jobb gyökeresedés érdekében alacsony koncentrációban foszforoldat bekeverése eredményes lehet. A kőgyapotos hajtás esetén a csíráztatás egy speciális kőgyapot sejtben történik, a megfelelő tápoldatozás mellett.

II. palántanevelés: A csíranövényeket 4X4 cm-es tápkockákba helyezük át (pikírozás). Amennyiben tálcás rendszerben vagy már azonnal tápkockába vetünk, ez a munkafázis elmaradhat. A palánta hőigénye ebben az időszakban már alacsonyabb 24 °C. A szabadföldre szánt palántáké max. 20-22 °C (pl. cseresznyepaprika). A kiültetésre szánt palánta jól fejlett gyökérzettel, legalább hurkapálca vastagságú szárral és 5-6 sötétzöld színű levéllel rendelkezzen! Kiültetés előtt a palántákat nem árt az előző éjszaka edzetni. Az oltott palánták tápanyag-hasznosulása, illetve ellenálló képessége akár többszöröse is lehet a saját gyökerén neveltének (pl. snooker, szentesi cseresznyepaprika alanyok).

III. növényápolás: A kiültetett palánta termesztési igényeit a természet-berendezésekben mesterségesen kell biztosítanunk. Öntözésre legalkalmasabb a csepegtető hálózat alkalmazása. Ez rendkívül gazdaságos megoldás, ugyanakkor azonnal a gyökérhez juttatja a vízben feloldott tápelemeket. A szabadföldi termesztés során a vízigény kielégítése igen nagy problémát vet fel. A talaj takarása fóliával vagy szalmával nagymértékben csökkenti a talaj párolgását (evaporáció). A szabadföldi bakhátak elősegítik a gyökérzet minden irányba történő kifejlődését, ugyanakkor védik a túlmelegedéstől. A kőgyapot kocka sajnos gátat szab a paprika gyökérzetének térbeli kialakulásában, emellett a rajta lévő nylon miatt nyáron túlmelegszenek a kőgyapot kockák, amely tápanyag-felvételi zavarokhoz vezethet. A Nap égető hatása ellen a nyári hajtási időszakban a hálóval vagy festéssel való árnyékolás elengedhetetlen. Ez megvédi a növényt a napsébkettől, illetve csökkenti a kalciumhiány kialakulását. A kötözés és a kacsozás elősegíti a növény hajtásrendszerének fejlődését, ugyanakkor kialakítható a vegetatív-generatív egyensúly. A gyomtalanítást lehetőleg mechanikus úton végezzük el. A paprika gyomnövényei akár 40%-ban is elszívhatják a növény elől a tápanyagokat, valamint különböző gombabetegségek és kártevők vektorai is lehetnek.

IV. növényvédelem: A termesztés során fellépő károkozók elleni védekezés lehetőleg környezetbarát, biológiai módszerekkel történjen. A palántanevelőben már a Rhyzichtonia solani gomba által előidézett palántadőlés komoly veszteséget okozhat. Ez ellen alkalmazzunk a Trifender készítményt. A szűrőszívó szájszervű kártevők közül a levéltetvek, a tripszek és az atka megjelenésére lehet leginkább számítanunk. Ajánlatos ellenük a folyékony káli-szappanos oldat permetezése vagy a természetes ellenségeik betelepítése. A gombás eredetű megbetegedések is veszélyeztethetik a paprikatermesztés sikerét. Ezek közül kiemelkedő a lisztharmat (Leveillula taurica) fertőzése. Alkalmazható ellene az azoxistrobin hatóanyag, de igen nagy védelmet nyújt ellene a szentesi cseresznyepaprika alanyhatása is (esetleg a kettő kombinációja).

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Néhány gondolat a fűszerpaprikáról: A fűszerpaprika egyaránt termeszthető szabadföldön, illetve fűtetlen hajtató-berendezésben talajon. A fűszerpaprika kőgyapotos termesztésének ötlete már felmerült Szentesen, de a piaci viszonyok ezt nem tették nyereségessé. A fűszerpaprika legfontosabb értékmérő tulajdonságai a szín- és íz anyagokban rejlik (kapszantin, kapszorubin, violaxantin, kriptoxantin, beta-karotin, zeakarotin és a lutein). Nagyon fontos az őrlemény keseredés mentessége, illetve a színanyagok koncentrációja. A termesztés paramétereit a táblázat tartalmazza!

1. táblázat: A fűszerpaprika termesztése és hajtatása

Helyrevetéssel Palántázással

vetés ideje	április közepe	március vége
vetőmagmennyiség	6-8 kg/ha	3,5 kg/ha
vetésmélység	3 cm	8 cm
ültetés -	május vége	
állománysűrűség	600 ezer növény/ha	250 ezer növény/ha
sor- és tőtávolság	40-50x25 cm	50-70x25 cm

2. táblázat: Az étkezési paprika hajtatása

Palántázással

fűtött termesztő-berendezésben Palántázással

fűtetlen termesztő-berendezésben

vetés ideje	I. december vége	
II. július vége	február vége	
ültetés	I. március közepe	
II. szeptember közepe	április közepe	
állománysűrűség	4-6 növény/m ²	4-6 növény/m ²
sor- és tőtávolság	40x25-30 cm	40x25-30 cm

"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpkabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Vancsai Ferencné:

Első évben, amikor kezdték a fűszerpaprikával való foglalkozást, akkor vették a palántát. Ilyen-olyan állomány volt. A 2. évtől ők nevelik a palántát fóliasátorban, ők vetik a naptári évnék, illetve a vetési naptárt is figyelembe véve, hellyel közzel sikerül, hogy mikor vannak az aktuális növényeknek a gyökér, vagy a virág termőrészeinek az optimális vetési ideje. A palántákat ők maguk ültetik ki a bakhátra. A fóliát nem tudták még kicserélni természet közeli anyagra. De mivel hárman vannak a gazdaságban és külső segítségre nem számíthatnak, ezért ezt így tudják megoldani. Ők ültetik el, vegyszerezés egyáltalán nincsen. Egyszer permetezik le kékköves gombaölő szerrel, amelyet a biogazdálkodás megenged. Illetve minden évben szoktak fürkészdarazsakat hozni, ami az aktuális kártevő bogarakat megöli. Egyéb gondot nem kell fordítani a fűszerpaprika termesztésére. Gyepterületek veszik körül a szántót, ahol termelik, nincs közel forgalmas út, de hál' Istennek ez így van, 100 %-osan vegyszermentes fűszerpaprikát állítanak elő. Szeptember közepe után szokták az első szedést elkezdni, 3-4 hétig utó érlelik ládában, szellős helyen. Válogatják, szárítják, szárítás után szintén válogatják, majd úgy megy egy csumázó gépbe és akkor utána darálják. Hál'Istennek 2-3 fajta paprikából sikerült előállítani olyan paprikát, amely illetve színre is ízre is megállja a helyét az ételekben. Valamikor a nagyszülők és a szülők is még a 60-as években saját szükségleteikre készítették a paprikaőrleményt hasonló módszerre annyi különbséggel, hogy ők a sparhelt tetejére csavaroztak egy kis állványt és a sparheltben lassan tüzelgettek, hogy megszáradjon a paprika. Ők is teljesen kicsumázták annak idején és a szükséges mennyiséget darálták le. Az utóérlelés nyilván tovább tartott, tudták a nádfedeles padláson tárolni a paprikát, ill. ott szikkasztani, utó érlelni és utána hozták le és a sparhelt tetején szárították. A vetésforgó betartásával minden évben másik helyre tesszük a paprikát. Az elővetemények is nagyon fontosak neki. Egyszerűen kiszámíthatatlan az, hogy ill. nem tartja kiszámíthatónak, bármennyire is okosan le van ez írva, hogy meg lehet ítélni, hogy egy adott területről mennyi termést lehet lehozni. Nagyon sok tényező függvénye, illetve a régi öregek azt mondták, hogy sokat kint alszik az még, mikre bekerül.

Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A magyar fűszerpaprika termelésben és feldolgozásban előtérbe kerülnek a családi vállalkozások, amelyek nagy szakértelemmel rendelkeznek és folyamatosan magas minőségű termékekkel tudnak megjelenni a piacon.

A fűszerpaprika hagyományosan kézimunka igényes növény, ezért termesztéséhez jelentős humán-erőforrás háttérre van szükség. A mezőgazdaság alacsony tőkeellátottságából adódóan ezt a magas költséget kevés gazdaság tudja finanszírozni.

Vancsai Ferencné és családja kiváló minőségű bio fűszerpaprikát állít elő nagy szakértelemmel és gyakorlattal már évtizedek óta.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



7. NÁDAS VENDÉGLŐ PACAL PÖRKÖLT

Nádas Vendéglő: Harmincöt éve a tradicionális magyar ételek szolgálatában

Szinte nincsen olyan hagyományos ételeket kedvelő személy Bács-Kiskun megyében, aki ne hallott volna már legalább egyszer mindenki kedvenc gasztro-egységéről, a jakabszállási Nádas Vendéglőről, amely tradicionális, házias ízeivel méltón szerepel Bács-Kiskun megye legnépszerűbb vendéglátóhelyei között.

A fenséges pacal – és birka pörköltjéről, valamint kiváló sültés táljairól elhíresült étterem idén ünnepli a 30. jubileumi esztendejét, amely hatalmas mérföldkő a családi vállalkozásként működő Nádas Vendéglő életében.

A Vendéglő alapítóját, Szentkúti Gyulát és fiát, a jelenlegi tulajdonos Szentkúti Györgyöt kérdeztük a vendéglátóegység kezdeti sikereiről, az évek alatt lezajlott fejlesztésekről, a közkedvelt ízvilág kialakításainak fortélyairól, valamint a vállalkozás jelenlegi tevékenységeiről.

„A Nádas Vendéglő 1986 óta várja vendégeit hagyományos, magyaros ételeivel, illetve barátságos, vendégszerető kiszolgálásával. Vendéglőnk az évek alatt folyamatosan fejlődött, ám receptúránk mit sem változott: továbbra is a tradicionális magyar ételek és ízek jellemzik vendéglátóegységünk arculatát.” – nyilatkozta Szentkúti Gyula, akinek a nevéhez fűződik – többek között – az étteremben kapható fenséges pacalpörkölt receptje is, amelyet több mint 30 éve imádnak a családias környezetű vendéglőbe betérő vendégek.

Szentkúti György, a Nádas Vendéglő jelenlegi ügyvezető tulajdonosa 2015. január 1-jén vette át a cég irányítását és azóta számos fejlesztést megvalósított már a vendéglő korszerűsítésének érdekében.

„Az elmúlt évek során több olyan fejlesztést valósítottunk meg önerőből, amely a vendéglő színvonalának a fenntartása, illetve annak emelése érdekében került kivitelezésre.

Ezen fejlesztések közé sorolható az éttermünk konyhájának technikai fejlesztése, a 100 fő befogadására képes gyönyörű rendezvényterem megépítése, illetve a kovácsoltvassal szegélyezett vadonatúj teraszunk is, amelynek köszönhetően akár kint is elfogyaszthatják a vendégek az ételeiket. Számunkra rendkívül fontos, hogy a Nádas Vendéglő – csakúgy, mint 30 évvel ezelőtt – továbbra is a magyaros ételek, a családias hangulat és a barátságos kiszolgálás központja legyen.” – mesélt Szentkúti György az elmúlt esztendő említésre méltó korszerűsítéseiről.

A 2016-ban kivitelezésre került 100 fő befogadására alkalmas rendezvényterem egyébként gyakran szolgál különböző rendezvények – lagzik, ballagási ebédek, születésnapi-névnapi ünnepek, céges találkozók – és egyéb izgalmas programok helyszínül.

Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A Nádas Vendéglő több évtizedes ismertségét megye- és országszerte elsősorban a pacalpörkölt tette híressé.

Megéri ellátogatni a Nádas Vendéglőbe, ahol garantált a finom ízvilág és a változatos kínálat, ráadásul elérhető áron juthatunk hozzá kedvenc magyar ételeinkhez.



"A helyi identitás és kohézió erősítése Jakabszálláson és Fülöpjakabon című és TOP-5.3.1-16-BK1-2017-00018 azonosító számú" projekt.



Jakabszállás, 2021. szeptember 24.

Csorbáné Sipos Szabó Mária
szakmai vezető

