

A barack

A "barack" szó legelőször a 16. században való Besztercei szövegében fordul elő, de nemcsak arra máj minden kertészeti kárvny megemlé-ti a kíváls magyar kajszi. Kát gyámmálcst is barack szával jeláánk; helyes, ha elkálná-tjék a kettőt: kajsziarack és őszibarack. E cikk a kajsziarackról szól.

A kajsziarack ká-nájbál származik. A hosszó Selyemton vándorolva jutott egyre nyugatabbra. Ármányországban alakult ki egyik jellegzetes termőája, majd innen terjedt el a kázzápkorban a Földközi-tenger kárráli országokban, s ezeken keresztül jutott hazánkba is. Dr. Entz Ferenc - kíváls pomológus - a 48-as szabadságharc honvéd főorvosa azt Á-rta, hogy: "Európában Magyarorszáig a kajsziarack igazi hazája". A kajsziarackot hamarosan kiterjedten termeszték hazánkban, de nagy fellendáse csak a 19. század derekán kezdődött meg. A kedvező termelési tapasztalatok a mált szád kázzepától arra ásztáák a gazdaságokat, hogy hatalmas kajsziáltatványeket hozzanak látre. A kiskertekben továbbra is eredményesen termelték ezt az illatos gyámmálcst.

Á

Tráigyáizni kell, de nem akármivel

A kajsziarackfákat rendszeresen kell tráigyáizni. Legjobb erre a cála a komposzt. Ez biztosá-tja, hogy megfelelő tápanyagok halmozódjanak fel a kialakuló gyámmálcshen. Az általános elterjedt műtrágyázás nem kedvez az emberi fogyasztásra szánt gyámmálcshen. A széles kárben elterjedt, teljesen általánossá vált műtrágyázás megváltoztatta a talajok szerkezetét, s a nálványek nem képesek felvenni azokat az anyagokat, amelyekre az embernek feltálenál száksége van. A modern, intenzív mezőgazdasági művelési módszerek kávetkezében gyámmálcseink máj egyáltalán nem olyan jók, mint akár 50 évvel ezelőtt. Az emberi szervezetnek szákséges mikroelemek máj nincsenek kellő mennyiségben a fogyasztásra szánt gyámmálcshen. Az ásványianyag-tartalom e drámai csákkénáse a műtrágya-használat egyenes kávetkezménye. A műtrágyák ugyan elősegítik a nálványek ávékésát - s ez látványos -, azonban a kulcsfontosságú ásványi anyagok rovására megy.

Á

A barackfa is megbetegedhet

Sokan árrálnek a kert szépségének - hányan viszont nem is ismerik annak árrálmát, egésszáget adá kárvnyezetét! A legszebb kárvnyezetet olykor nálványi betegséget is megzavarja. A kajsziarackfa sem kívátel. Sokféle betegséget és kártevő fenyegeti, mágis a legveszedelmesebb valamennyi kázzátt a gutaát. Sokáig ágy válták, hogy ennek a betegségetnek - ami a korona egy részének vagy az egész koronának hirtelen elszáradásában mutatkozik meg -

Átletti okai vannak. Az Ájabb tudományos vizsgálatok azonban bebizonyították, hogy az Átletti rendellenességek mellett a gutaÁtÁrt egy baktérium- Ás egy gombafaj fertőzéssel felelős. A vÁdekezÁs egyszerű, emberre Ártalmatlan mÁdszerekkel lehetséges - s ez is feladatunk, hogy Ágy őrizze meg a kertet.

Á

Hungaricum

BÁjlint

gazda gondosan őrködik gyÁmÁlcseink jÁ hÁ-rnevÁnek megőrzÁsÁn: â€žA magyar kajsziarack minősége - elfogultság nélkül - kimagasló. Egy alkalommal mÁdomban Ájllott a londoni Covent Garden piacon vÁgigkÁstolni a napsÁtÁtte gÁrÁg, francia, spanyol Ás olasz tájakra szÁjrmazÁ kajsziakat, de Ázben Ás zamatban egyik sem kÁzelÁtette meg a nÁjlunk termeltet. Indokolt, hogy EurÁpa nagy gyÁmÁlcspiacain <<hungaricum>>-kÁnt tartják nyilván a magyar kajsziarackot".

Fekete

IstvÁjn

agrÁjrmÁrnÁk

Á

A sÁjrgabarack a csontok Ás szÁjvetek ÁjÁjÁpÁ-tÁsÁben jÁjtszik nagy szerepet. NÁjveli a sejtek energiÁit, ÁletkÁpessÁgÁt, ÁlettartamÁt, fokozza azok tevÁkenysÁgÁt. Főleg a gyerekek Ás az Ájregek szÁjmÁjra ajÁnlott a fogyasztÁisa. Sokan panaszkodnak azonban arra, hogy meghajtja őket: Áppen emiatt hasznos! Hagyni kell, hogy a szervezetben lerakÁdott, nemkÁ-vÁjatos anyagokat a belekből eltÁvolÁtsa, mintegy termÁszetes hashajtÁkÁnt mûkÁdjÁk. KÁrakÁnt is ajÁnlott, főleg vÁrszegÁnyeknek. 9 g fehÁrjÁt, 100 g szÁnhidrÁtot, 7 g szerves sÁt Ás 8 g rostanyagot tartalmaz kilogrammonkÁnt. (Forrás: Ferencsik IstvÁjn - A termÁszetes ÁletmÁd Átelei)