

A barack

A

„Barack” szavak legelőszavak a 16. században és a Besztercei szövegben fordul elő, de nem sokára már minden kertészeti könyv megemlíti a kiváló magyar kajszit. Kétségtelenül is barack szavakkal jelöljük; helyes, ha elképzeljük a kettőt: kajszibarack és őszibarack. E cikk a kajszibarackról szól.

A kajszibarack névből származik. A hosszúra

Selyemkoronánál jutott egyre nyugatabbra. Az északnyugati részben alakult ki egyik jellegzetes terméke, majd innen terjedt el a környéken a Földközi-tenger vidékére. A 16. században, s ezeken keresztül jutott hazánkba is. Dr. Entz Ferenc - kiváló pomológus - a 48-as szabadságharc honvéd főorvosa azt írta, hogy: „Európában Magyarországra a kajszibarack igazi hazája”. A kajszibarackot hamarosan kiterjedt természetűek hazánkban, de nagy fellendülés csak a 19. század derekán kezdődött meg. A kedvező természeti tapasztalatok a magyar szőlő kárpátoktól arra késztették a gazdaságokat, hogy hatalmas kajsziültvényeket hozzanak létre. A kiskertekben továbbra is eredményesen termelték ezt az illatos gyümölcsöt.

A

Trágyázni kell, de nem akármivel

A kajszibarackfákat rendszeresen kell trágyázni.

Legjobb erre a célra a komposzt. Ez biztosítja, hogy megfelelő tápanyagok halmozódjanak fel a kialakuló gyümölcsben. Az általában elterjedt műtrágyák nem kedvez az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsnek. A szerves anyagban teljesen ártalmatlan, valamint műtrágyák megvittezták a talajok szerkezetét, s a növények nem képesek felvenni azokat az anyagokat, amelyekre az embernek feltétlenül szüksége van. A modern, intenzív mezőgazdasági művelési módszerek károsították a gyümölcsök és a levelek egyaránt nem olyan jók, mint akár 50 évvel ezelőtt. Az emberi szervezetnek szükséges mikroelemek már nincsenek kellő mennyiségben a fogyasztásra szánt gyümölcsökben. Az élelmiszer-nyianyag-tartalom e drágmai csökkenése a műtrágya-használat egyenes következménye. A műtrágyák ugyan elősegítik a növények növekedését - s ez látható -, azonban a kulcsfontosságú élelmiszeranyagok rovására megy.

A

A barackfa is megbetegedhet

Sokan félnek a kert szövegének - hányan viszont nem is ismerik annak értelmét, egészen az adatközzetig! A leghatékonyabb károsítót olykor a növényi betegség is megzavarja. A kajszibarackfa sem kivétel. Sokféle betegség és károsító fenyegeti, mégis a legveszedelmesebb valamennyi károsító a guta. Sokáig úgy véltük, hogy ennek a betegségnek - ami a korona egy részét érinti vagy az egész koronának hirtelen elszáradásában mutatkozik meg -

Állottani okai vannak. Az Állottabb tudományos vizsgálatok azonban bebizonyították, hogy az állottani rendellenességek mellett a gutaát a baktérium- és egy gombafaj fertőzéssel felelős. A védekezés egyszerű, emberre ártalmatlan módszerekkel lehetséges - s ez is feladatunk, hogy így őrizze meg a kertet.

Á

Hungaricum

Bájlant

gazda gondosan őrködik gyümölcsjeink jó híréről: a magyar kajsziarack minősége - elfogultság nélkül - kimagasló. Egy alkalommal máskorban állott a londoni Covent Garden piacon végigkóstolni a napsütéses, francia, spanyol és olasz tésztákhoz készített kajsziarackot, de közben és zamatban egyik sem káprázolt meg a nálunk termeltet. Indokolt, hogy Európa nagy gyümölcsjei között a hungaricumot tartják nyilván a magyar kajsziarackot".

Fekete

István

agrármunkák

Á

A sárgabarack a csontok és szövetek ásványi anyagokban játszik nagy szerepet. Növeli a sejtek energiáját, a csontanyagot, a tartóanyagot, fokozza azok tevékenységét. Főleg a gyerekek és az idős emberek számára ajánlott a fogyasztása. Sokan panaszkodnak azonban arra, hogy meghajtja őket: éppen emiatt hasznos! Hagyni kell, hogy a szervezetben lerakódott, nemkívánatos anyagokat a belekből eltávolítsa, mintegy természetes hashajtóként működjenek. Kérem is ajánlott, főleg a vesztényeknek. 9 g fehérjéből, 100 g szénhidrátot, 7 g szerves sót és 8 g rostanyagot tartalmaz kilogrammonként. (Forrás: Ferencsik István - A természetes ételműködés (telei))