

Gyümölcskülönlegességek

A nagyobb faiskolai árudákat járva néhány kevésbé ismert gyümölccsel találkozhatunk. Közülük most a japán körtét, az áfonyát és a kiwit szeretném bemutatni.

A japán körte (Nashi)

A nálunk termesztett körtefajtákat európai szülőkből nemesítették ki. Jellemzőjük, hogy rendszerint nagy méretűek, jellegzetes körte alakúak, bőlevűek, olvadó húsúak. A kelet-ázsiai fajták csak most kezdenek hazánkban elterjedni, bár Ázsiában már több mint 3000 éve termesztettek. Ezek inkább alma alakúak, kisebb méretűek, illatosak, kevésbé bőlevűek, fájuk sokkal ellenállóbb és igénytelenebb. A teljes érés előtt pár héttel leszedve hűtőházban februárig, házikertben decemberig jól tárolhatók.

Három fajtája kapható nálunk, a Kosui, a Hosui és a Nijisseiki.

A **Kosui** augusztus közepétől szedhető, szeptember elejétől fogyasztható, középnagy gyümölcsű, barnásparás héjjal. Édes, illatos húsú. Fája középerős növekedésű, szeles helyen kissé törékeny. Igen korán termőre fordul. Jó pollenadója a Hosuinak és a Nijisseikinek.

A **Hosui** a Kosuinál egy héttel később szedhető, nagy gyümölcsű, aranybronzos színű, olvadó, lédús, nagyon illatos és zamatos, kissé savas. Meleg, napos helyre ültessük, mert árnyékos helyen vagy hűvös nyáron kevésbé lesz édes. Fája kicsit nagyobb a Kosuiénál.

A **Nijisseiki** szeptember elejétől szedhető, igen bőtermő fajta. Gyümölcse sárgászöld, sima héjú, közepes méretű. Ropogós, de bőlevű, édeskés, illatos, zamatos. Fája szintén erős növekedésű és korán termőre forduló. Már a második évben terem, de ekkor célszerű a virágokat eltávolítani, mert különben leszakadhatnak az ágak. Igen bőtermő ezért célszerű rendszeresen ritkítani.

Az áfonya

Beltartalmilag rendkívül értékes gyümölcs, tartalmaz cukrot, pektint, cseranyagot, nyomelemeket, gyümölcssavakat, nagy mennyiségű káliumot, C és egyéb vitaminokat. A színezőanyagában található antocián a sötétben látást fokozza.

Hazánkban is élnek alacsony bokrú áfonyafajok - melyek ritkaságuk folytán védettek -, de a termesztett magas bokrú, nagy bogyójú típusok Észak-Amerikában és Ausztráliában őshonosak. A magas bokrú, termesztett faj nálunk leginkább talán a kertészeti csomagküldő áruházak révén vált ismertté, azonban sokan nem tudják, hogy csak az ország kis részén, kimondottan savanyú, levegős talajon, és hűvösebb, párásabb helyen fejlődik jól. (Kiskertben esetleg meg lehet próbálkozni részleges talajcserével, vagyis tőzeges mészben szegény földkeverékkel cseréljük ki a meglévő talajt bokronként legalább 80x80x60 cm területen). Friss fogyasztásra és lekvárnak, befőttnek egyaránt alkalmas.

A kiwi

Kiwivel leginkább a szupermarketek polcain találkozhatunk, azonban sokan nem tudják, hogy nálunk is termesztethető ez az igen ízletes, magas C vitamin tartalmú és sokoldalúan feldolgozható gyümölcs.

Bár a melegebb égövi országokban biztosabb a termesztése, enyhébb, védettebb helyen, némi takarással télálló fajtái nálunk is termesztethetők. Az elterjedtebb egyivarú fajták mellett - melyekből mindig porzót és termőt is kell ültetni - vannak már kétivarú fajták is, melyből egyet is elegendő ültetni.

Bár nem igényel kimondottan savanyú talajt, a nagyobb mésztartalmat nem viseli el, sárgul. Mivel származási helyén - Kínában - folyópartokon él - vízigényét nálunk csak öntözéssel elégíthetjük ki.

A szőlőhöz hasonló futónövény, ezért ahhoz hasonló támrendszert és metszést igényel. 4-5 méterre ültessük egymástól és bőven trágyázzuk meg. 3-4 év alatt fordul termőre. Termése utóérő, ezért sokáig eltartható.