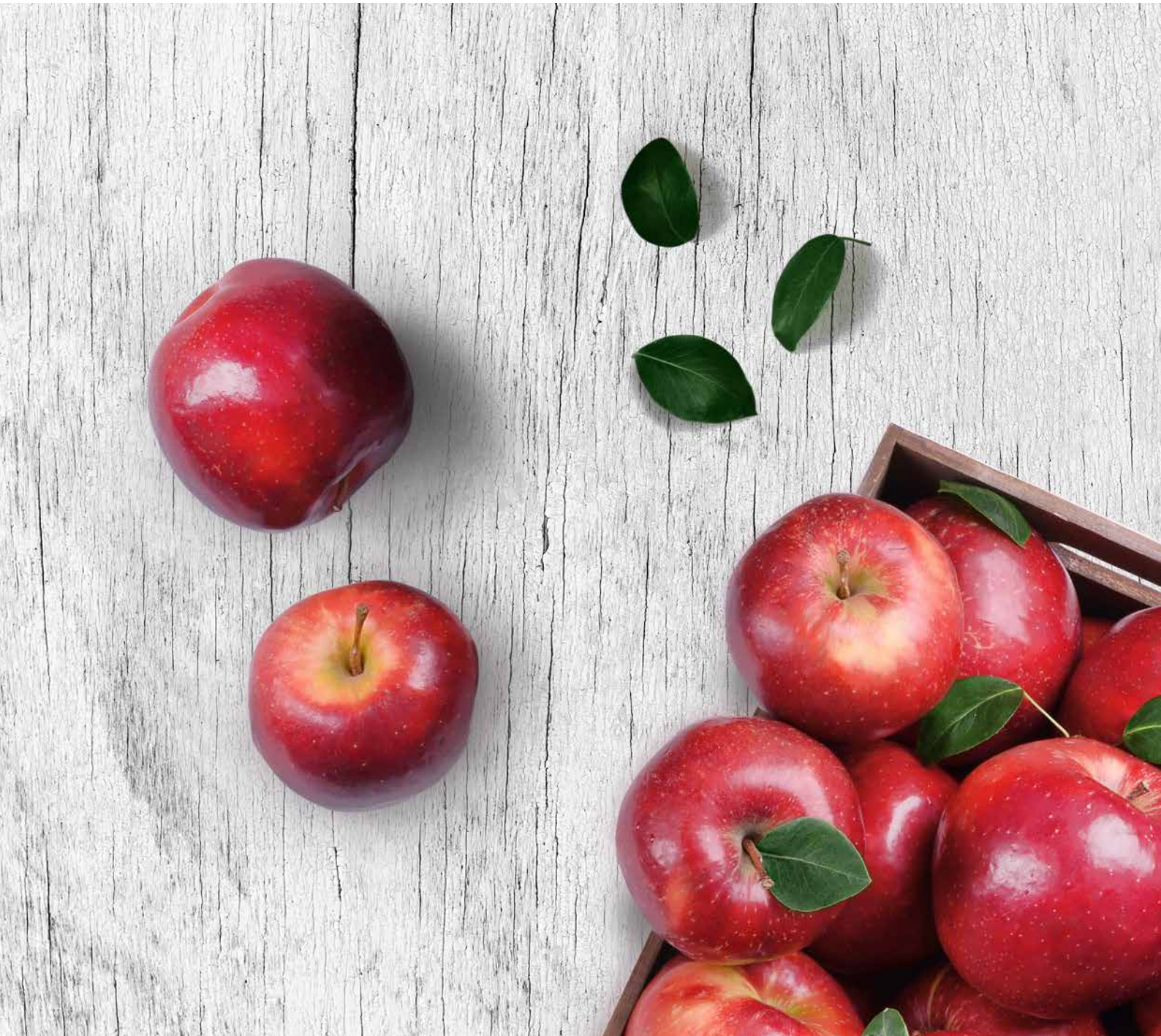
ALMÁRIUM



ALMÁRIUM

„Az almárium szó jelentése fiókos, üveges szekrény, mely inkább régen, nagyszüleink idejében volt használatos. Az almáriumban kaptak helyet nagyanyáink házi készítésű és valóban természetes anyagokból készült lekvárjai, szörpjei, mindenféle házi finomságok. A gondosan tisztított almáriumüvegen át gyönyörködhettek kicsik és nagyok a katonás rendben felsorakoztatott befőttes üvegek változó formavilágában és színes tartalmában."

A kiadvány az Agrárminisztérium támogatásával
és a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal
szakmai közreműködésével készült.

Kiadó: Veritas Egyesület 4465 Rakamaz, Bocskai u. 7/A
Felelős kiadó: Héri Viktor elnök

A szerkesztőbizottság elnöke: Román István
A szerkesztőbizottság vezetője: Sipos Anita
Szakmai lektor: Nyéki Zsolt

Szerkesztők: Adorján István, dr. Barczi Ákos,
Bujdos László, Csástyu Lilla, Dr. Dominek Dalma Lilla,
Földes Lajos Szabolcs, Hreskó Sándor, Kocsi Erika,
Lipcsei Sándor, Páll Péter, Rendes Sándor, Sipos Tibor,
Suta György, Szűcs József

Fotók: Szarka Lajos

Nemzeti Együttműködési Alap

HUNGARIKUM BIZOTTSÁG

AGRÁRMINISZTÉRIUM

TARTALOMJEGYZÉK

Agrárminiszteri köszöntő 4

Előszó 5

Az alma története, mitológiai megjelenítése. 6

Az alma a népi világban. 13

Jelképeink. 16

Mi fán terem az alma? 20

Az almatermesztés története Szabolcsban. 24

Az alma otthona: Szabolcs-Szatmár-Bereg 28

A megye meghatározó almafajtái. 36

Az ipari alma termesztése Szabolcs-Szatmár-Beregben 42

Minden nap egy alma... 59

Alma a tányéron 63

Őszköszöntő Jótékonysági Szabolcsi Almanap 74

AGRÁRMINISZTERI KÖSZÖNTŐ

Kedves Olvasó!

Elmerülni a hazai gasztronómia különleges világában és elmerülni egy kellemes olvasmányban: hasonló élmény. Amikor kezünkbe vesszük ezt a hiánypótló könyvet, akkor mindkettőből ízelítőt kaphatunk.

Az elmúlt években számos olyan kötet született „Szabolcs aranyáról", amelyek magas szintű tudományos értéket képviselnek. A kutatók és tudósok közreműködésével készült művek sokat segítettek abban, hogy az almatermesztők bővítsék tudásukat, szakmai ismereteiket és fejlesszék ültetvényeiket. Ezek mind hozzájárultak ahhoz, hogy a tájegység meghatározó gyümölcse, az alma, mindmáig a helyi és a hazai agrárgazdaság egyik fundamentuma legyen. Magyarországon az ősz és a tél legfontosabb természetes egészségvédő élelmiszere, szezonális és környezetkímélő, hagyományos módon, nagy odafigyeléssel termesztik. Ez garancia az egyediségre és a minőségre, amely méltán teszi a magyar gasztronómia szerves részévé: nemcsak friss gyümölcsként fogyasztható, hanem jó alapot nyújt a feldolgozáshoz is, például lekvár, aszalvány vagy gyümölcslé készítéséhez. Biztosan állíthatjuk, nincs olyan magyar család, ahol a kamrában ne lenne eltéve egy kis almakompót.

A szabolcsi alma azonban sokkal több, mint egy gyümölcsipari termék. Az „alma hazája", a szabolcsi termőtáj tele van élettel, érzelmekkel.

Mindeddig hiányzott egy olyan kiadvány, amely nemcsak a szakmának szól, hanem közérthetően mutatja be a szabolcsi alma történetét, a helyi gazdaságban és társadalomban betöltött szerepét és kötődését az itt élő emberekhez. Ez a kötet arra vállalkozik, hogy megragadja ezt az esszenciát és bemutassa mindazoknak is, akiknek még nincs olyan szoros kapcsolatuk ezzel a tájjal.

Kívánom, hogy nyitottsággal, őszinte kíváncsisággal és érdeklődéssel lapozzák ezt a könyvet!

Dr. Nagy István
agrárminiszter

ELŐSZÓ

Kedves Olvasó!

Az elmúlt évtizedekben számos, a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei almatermesztéssel foglalkozó, tudományos értékkel bíró kötet született, nagyszerű kutatók, tudósok közreműködésével. Ezen értékes kiadványok sorából azonban mindmáig hiányzott egy olyan kötet, amely populáris módon mutatja be „szabolcs aranyának" történetét, az itt élők életében betöltött szerepét, gazdasági jelentőségét és természetesen a jelen kihívásait, fejlesztési irányait. A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal kezdeményezésére, különböző szakterületek összefogásával készült el ez a kötet, amelyet jó szívvel ajánlok figyelmébe.

Román István
kormánymegbízott

Ismerkedjen meg a szabolcsi almával, és azzal a termőtájjal, amely ezt a különleges gyümölcsöt neveli! Kalandozzon vissza az időben, hogy felfedezhesse, milyen évszázados hagyományai vannak az alma termesztésének ezen a vidéken! Milyen szerepet foglalt el a gyümölcs a népi kultúrában, a hitvilágban, hagyományainkban. Kövesse végig azt a folyamatot, amely elvezetett a mai korszerű, integrált almatermesztés megteremtéséig! Fedezze fel azt a széles skálájú fajtakínálatot, amelyet az itt élő gazdák termesztenek! Merítsen ötletet az almából készült ételek receptjeiből, és tudja meg, hogyan készül a hungarikumok közé sorolt szabolcsi almapálinka!

Mi szabolcsiak, szatmáriak, beregiek, büszkék vagyunk az őseink által ránk hagyott örökségre, és őrizzük hagyományainkat. Az alma ebben is különös fontossággal bír számunkra, hiszen nem csak az évszázadokra visszanyúló, apáról-fiúra szálló tudást jelenti, hanem a szorgalommal töltött élet valódi gyümölcsét is.

Forgassa haszonnal ezt a könyvet, és ha legközelebb szabolcsi almát vásárol, jusson eszébe, hogy nem csupán zamatában, értékes beltartamában gazdag gyümölcsöt választott, hanem annak megvásárlásával az évszázados tradíciókon alapuló hazai almatermesztést, és az abból élő gazdákat is támogatja.

Az alma története, mitológiai megjelenítése

Az alma megjelenése irodalmi alkotásokban – Szemelvények

Az talán senki számára nem meglepő, hogy a világ legtöbb nyelvre lefordított, legnagyobb példányszámban megjelent könyvében, a Bibliában szerepel az alma. Sőt, a bűnbeesés említésével sokaknak valószínűleg a „tiltott gyümölcs" jut először eszébe. Azonban, ha felütjük a Szentírásban a Teremtés könyvét, kiderül, ott nem is nevesítik almaként: „Az asszony látta, hogy a fa élvezhető, tekintetre szép, és csábít a tudás megszerzésére. Vett tehát gyümölcséből, megette, adott férjének, aki vele volt, és az is evett belőle." Járjunk hát utána, miért is almaként hivatkoznak a tiltott gyümölcsre az irodalomban és a művészetekben. Ez a kérdés már másokat is foglalkoztatott, így könnyen megtaláljuk a választ például a magyarkurir.hu oldalon, a Magyar Katolikus Püspöki Konferencia portálján (www.magyarkurir.hu/hirek/miert-eppen-az-alma-lett-tiltott-gyumolcs). Az ő magyarázatuk szerint a válasz Szent Jeromosnál keresendő. *„Jeromost bízta meg I. Damasus pápa, hogy fordítsa le a héber és görög szentírási szövegeket az akkori latin köznyelvre – így született meg a Vulgáta, mely lassan végleg felváltotta a korábban használt ólatin szövegek sokaságát. Szent Jeromos tizenöt éven át dolgozott rajta, hogy létrehozzon egy a kor világnyelvén olvasható Szentírást. A latin „gonosz" és az „alma" (almafa) szó pedig ugyanúgy hangzott: malus (más jelentésben gonosz). [...] a kettős jelentés miatt esett választása az almát is jelentő malus szóra; figyelembe vette, milyen szerepet játszik a történetben az illető gyümölcs. A héber Biblia a peri szót használja a gyümölcsre, ami bármely csüngő gyümölcsre vonatkozhat."*

Sixtus -kápolna mennyezetfreskója, Vatikán

Michelangelo a Sixtus-kápolna mennyezeti freskóján fügefa mellett ábrázolja Ádámot és Évát, a legtöbb művész azonban az almát használta a bűnbeesés megörökítéséhez.

Ha már Ádám és Éva szóba került, akad itt még egy nyelvészeti érdekesség is. Arról nem tesz említést a Biblia, hogy Ádámnak a torkán akadt volna az alma, viszont az ádámcsutka szót vizsgálva, gyakorlatilag bármely nyelvre is fordítjuk le, megtalálhatjuk benne az Ádám és az alma szavakat is. Nézzünk néhány példát: angol: Adam's apple, német: Adamsapfel, francia: pomme d'Adam, török: Adem elması, dán: adamsæble.

A görög mitológiában is fontos szerepet játszik az alma, legalábbis a trójai háború kitöréséért akár egy almát is okolhatnánk. Az almán kívül néhány görög istennő is felelőssé tehető, elsősorban Erisz, a viszály istennője. A trójai mondakörben olvasható Thétisz és Péleusz lakodalmának története. A trójai háborúhoz a hagyomány szerint Thétisz istennő és

Anthony van Dyck: A Szűz és a gyermek Szent Katalinnal című festménye, Metropolitan Művészeti Múzeum, New York

FOTÓ: METMUSEUM.ORG

Lucas Cranach: Paradicsom című festménye

FOTÓ: SHUTTERSTOCK

Péleusz király lakodalmán kitört viszály vezetett. A történet röviden a következő: *„A szépséges istennő kezéért korábban istenek versengtek, Zeusz is beleszeretett Néreusz tengeristen leányába. De Prométheusz jóslata szerint Thétisz születendő fia apjánál is nagyobb hatalommal fog rendelkezni. Zeusz ezért Péleuszt, Püthia halandó királyát jelölte ki Thétisz férjéül. Kheirón, a kentaur barlangjában tartották a menyegzői lakomát. Istenek és földi halandók voltak a meghívottak között, csak Eriszt, a viszály istennőjét nem hívták meg. Bosszúból Erisz a Heszperiszek kertjéből szerzett aranyalmára ezt a felírást karcolta: „A legszebbnek", és a lakodalmi vendégsereg közé gurította. Héra, Pallasz Athéné és Aphrodité egyaránt igényt tartott az almára. Zeusz nem vállalta a döntőbíró szerepét. Az istennőket Hermész vezetésével az Ida hegyén pásztorkodó Parisz királyfihoz küldte: döntse el ő, mint a földi férfiak legszebbike, hogy melyikük a legszebb. Héra azt ígérte Parisznak, hogy az élők között a leggazdagabbá és Ázsia urává teszi, ha neki ítéli az almát. Pallasz Athéné biztosította afelől, hogy az emberek között a legokosabbá teszi, ha a döntés neki kedvez. Aphrodité a legszebb földi asszonyt, Helenét (Menelaosz spártai király feleségét) ígérte Parisznak, ha ő nyeri el az aranyalmát. Parisz Aphroditét választotta, s bár az istennők korábban megígérték, hogy elfogadják az ítéletet, a sértett Héra és Pallasz Athéné roppant haragra gerjedt. Elhatározták, hogy Trójának pusztulnia kell, tervük végrehajtásához pedig Zeusztól vártak segítséget."* (*tudasbazis.sulinet.hu/hu/magyar-nyelv-es-irodalom/irodalom/irodalom-9-osztaly/az-antik-epika-homerosz/a-trojai-mondakor*)

Nekünk, magyaroknak sincs okunk a szégyenkezésre, amikor az almával kapcsolatos történeteket keressük. Számos népmesénkben fordul elő, s hála Benedek Elek vagy Illyés Gyula munkásságának, ezek már régóta nem csak szájhagyomány útján terjednek. Az egyik ilyen mű, Gyergyai Albert széphistóriája, *História egy Árgirus nevű királyfiról és egy tündér szűzleányról* címmel verses formában íródott. A Magyar Elektronikus Könyvtárba bekukkantva a következőképpen hangzik az almafa története (mek.oszk.hu):

„Története azonban: kertében hogy járna,
Egy szép virágos fát ott a kertben láta,
Melyet ő azelőtt még nem látott volna, –
Honnan hozták oda? ő azt kérdi vala.

Virága mint ezüst, olyan színű vala,
A közepe pedig szép gyöngyszemmel rakva,
Melynek a termését alig várja vala,
Háromszor egy napon megvirágzik vala.

Sietséggel király a kertészt hívatá,
Kérdi: az almafát ki plántálta volna?
Mondá, hogy: ő többé azt nem látta volna,
Sőt annak szépségét még ő is csudálná.

Gyönyörűségesen nappal az almafa
Ezüst virágával úgy tündöklik vala,
Éjszaka nagy szépen érik meg almája,
De reggelre fáján egy sem marad vala.”

Ugyanez a történet prózában olvasható például Illyés Gyula 77 magyar népmese című könyvében is, vagy az interneten (www.operencia.com/illyes-gyula-tuenderszep-ilona-es-argyelus).

Az előbbi verses részlet így hangzik: *„Volt egyszer egy király és annak három fia. Volt a királynak egy almafája, amelyen aranyalmák termettek. Olyan különös fa volt az, hogy éjjel virágzott, s meg is ért rajta az alma minden éjjel. Így a király gazdagsága napról napra annyira szaporodott, hogy oly gazdag király nem volt az egész világon. Egyszer azonban a király, amikor szokása szerint korán reggel kiment sétálgatni gyönyörűséges kertjébe, az aranyalmáknak csak a hűlt helyét lelte. Így történt ez másnap is, harmadnap is.”*

Míg Gyergyai Albertnél hattyúk, addig Illyés Gyulánál hollók képében érkeznek a tündérlányok, hogy elvigyék az almákat, s így indul Árgirus/Árgyélus eseménydús kalandozása Tündérországba, míg a végén természetesen megtalálja szerelmét és a boldogságot, a gonosz boszorkány pedig elnyeri méltó büntetését.

A Szóló szőlő, mosolygó alma, csengő barack című népmesénkben egy király próbál megfelelő ajándékokat találni három lányának (www.nepmese.hu/component/mtree/mesek/szolo-szolo-mosolygo-alma-csengo-barack):

„– Hát neked mit hozzak? – kérdezte a legkisebbiket. – Nekem, édesapám – mondta a legkisebb királykisasszony –, szóló szőlőt, mosolygó almát s csengő barackot. – Hm – csóválgatta fejét a király –, még ezt sem hallottam, de ha van ilyen a világon, majd hozok én neked, lányom. Elment a király a vásárra, s vett is mindjárt aranyruhát a legidősebb lányának, ezüstöt a középsőnek, de szóló szőlőt, mosolygó almát s csengő barackot nem talált, pedig végigjárt minden boltot. Búsult a király, hogy éppen a legkedvesebb lányának nem teljesítheti a kívánságát.” Mint az a mesékben lenni szokott, a történet végére nem csak a szóló szőlőre, mosolygó almára és csengő barackra, hanem az igaz szerelemre is sikerül rátalálni.

Móra Ferenc Mosolygó alma című története (mek.oszk.hu) az emberi jószívűséget, a családi kötelék erősségét példázza egy almán keresztül:

„Fél esztendeje, hogy szegény Adorján szűcsöt magához vette a jó Isten.

– Szeressétek egymást, gyerekeim! Nincs a szeretetnél nagyobb kincs a világon.

Oltárkép, Ádám és Éva bűnbeesése, a szerző ismeretlen FOTÓ: SHUTTERSTOCK

Nem hagyott a jó ember gyermekeire egyebet ennél a jó tanácsnál. A szegény fiúk apjuk halála után kereset után láttak. Ki lakatosinas, ki asztalosinas lett, a legkisebbik pedig, Péterke, akit valamennyien legjobban szerettek, beszegődött kanásznak. Anyjuk mosással kereste meg a betevő falatot. Amint egy este hazafelé ballagott, rámosolyog a kocsiút porából egy nagy piros pogácsaalma. Egész éjjel azon törte a fejét, melyik gyereknek adja azt a szép almát. Végre abban állapodott meg, hogy nem adja az almát sem egyiknek, sem másiknak, hanem adja Lajoskának, a fogadott gyereknek, aki a legárvább mindnyája között. Lajoska pékinas volt, éppen útra készült a zsemlyéskosárral, amikor a szűcsné ráköszöntötte a jó reggelt:

– Nézd, lelkem gyermekem, micsoda szép almát hoztam neked. Tudom, hogyha ezt a zsebedbe teszed, mindjárt könnyebb lesz a zsemlyéskosár."

Azonban Lajoska nem ette meg az almát, továbbadta azt, majd, aki kapta, az is továbbadta, s így a piros alma körbejárt az egész családon, míg végül így ért vissza az özvegy szűcsnéhez:

„Péterke két marokra fogta az almát, úgy szaladt vele haza. – Édes szülém, nézze, mit hoztam én magának! – S odatette anyja ölébe a mosolygó almát. Dehogy volt az már mosolygó alma, dehogy. Polcon, szuszékban, ládafiában összefonnyadt, megráncosodott alma volt.

Adorján szűcsné mégis ráismert. S mikor újesztendőt köszönteni összegyülekeztek gyermekei, együtt ették meg a pogácsaalmát, hanem aztán úgy, hogy a magjából sem maradt."

Más országok népmeséi között is találhatunk almafával, almával kapcsolatos történeteket. Egy litván népmesében példának okáért egy testvérpár, Jonukas és nővére, Elenyte történetét ismerhetjük meg. A gonosz mostohájuk a báránnyá változott fiú halálát kívánja (mesebazis.com/aranyalma). Jonukas azt kérte testvérétől, hogy ha levágják, kérje el a belet.

„Oda is adták neki. Amikor Elenyte azt felvágta, megtalálta a magot meg a gyűrűt. A magot elültette az út egyik oldalán, a gyűrűt elásta a másik oldalon. Másnap reggel nézi, hát egy aranyalmát termő almafa nőtt ki a magból, a másik oldalon pedig megjelent egy borral teli kút. Mihelyt Elenyte odament az almafához, annak az ágai mind lehajoltak a lányhoz, és ő le tudta szedni az aranyalmákat. Amikor pedig odament a kúthoz, abban olyan magasra emelkedett a bor, hogy annyi bort meríthetett belőle, amennyit csak akart. De amikor idegen ember ment az almafához, az ágai magasra emelkedtek, és a kútban pedig a bor vízzé változott, és egészen leapadt a fenekéig. De Elenyte jó volt, senkitől sem irigyelte sem az almát, sem a bort: mindenkinek szedett aranyalmát, mindenkinek mert bort. Más emberek messziről eljöttek aranyalmát és bort venni."

Az arany almafa című görög mesében (mesebazis.com/az-arany-almafa-uj-gorog-mese) a Tündérszép Ilona és Árgyélus királyfi történetéhez hasonló cselekménnyel találkozhatunk, azzal a különbséggel, hogy itt évente termett három alma a fán, de ezeket is mindig ellopták. A tolvaj sem csendesen, álmot hozva érkezett, mint a tündérek. A legkisebb királyfinak így sikerült megőriznie az almákat:

„– Csak adj nekem nyilat, kardot, s adj nekem egy könyvet s világítót, édes apám, hogy olvasgassak a fa tövében, nehogy elaludjam. Majd meglátod, hogy megőrzöm én az almát!

Addig beszélt, addig rimánkodott, hogy az apja megengedte:

– Isten neki, eredj, őrizd meg az almát, ha tudod.

Kiment a királyfi a kertbe, leült a fa alá, meggyújtotta a világítót, kinyitotta a könyvet, olvasgatott. S hát im, egyszerre kerekedett rettenetes égszakadás, földindulás. Zúgott-búgott a levegő, szállott le az égből a rettenetes, fekete felleg. Aztán kinyúlt abból a fekete fellegből egy kéz, le akarta szakítani az almát, de abban a pillanatban odasuhintott a királyfi a kardjával. Eltűnt a felleg, el a kéz, az arany alma pedig ottmaradt a fán. Reggel szaladt a királyfi nagy örömmel az apjához:

Peter Paul Rubens: Ádám és Éva című festménye FOTÓ: SHUTTERSTOCK

– Na, édesapám, ihol az arany alma! Nem tudta elvenni a tolvaj, de jól meg is sebeztem. Most már adj nekem lovat s fegyvert, megyek a tolvaj után. Addig meg nem nyugszom, míg valahol meg nem találom."

Ebben a történetben az alma még egyszer, a vége felé is fontos szerepet kap, mert a szerelme után sóvárgó királyleány az aranyalma segítségével választotta ki a testvérei gonoszsága miatt rejtőzködő királyfit:

„...nem leszek a felesége, előbb hívd össze az országban ahány vitéz van, édesapám. Hadd álljanak azok mind az udvarra, én meg nézem őket az ablakból. Akit én majd megdobok arany almával, az lesz a vitéz, annak leszek én a felesége. – Hát, jól van, – mondotta

a király, – teljék a te kedved. Egyszeribe hírül adatta a király az egész országban, hogy aki csak férfi van, jöjjön az ő udvarába, mert a leánya férjet akar választani s annak lesz a felesége, akit megdob az arany almával. Hiszen jött az országból, aki csak lábán tudott állani férfi-ember, grófok, hercegek, bárók, válogatott cigánylegények. Jöttek mind, csak úgy hemzsegtek, nyüzsögtek az udvaron. Észrevette ezt a kicsi királyfi is, hogy miféle nagy sokadalom van a király udvarában. Ő is odaállott a többi közé. Ahogy meglátta a királyleány, egyszeribe megismerte s megdobta az arany almával. Erre aztán felvezették a kicsi királyfit a palotába."

A nagy mesélők közül természetesen a Grimm testvérek sem maradhatnak ki, az ő gyűjteményükből származik Az aranymadár meséje. (grimmstories.com/hu/grimm_mesek/az_aranymadar)

A történet kezdete szintén hasonló az eddigiekhez: *„Élt valaha régen egy király. Gyönyörűséges kert volt a kastélya körül, s a kertben állt egy almafa, amely csupa aranyalmát termett. Mikor eljött az érés ideje, este megszámlálták rajta a gyümölcsöt, de másnap reggelre egy hiányzott belőle. Jelentették a dolgot a királynak, az meg parancsba adta, hogy minden éjjel őrséget kell állni az almafa alatt.*

Három fia volt a királynak. Ahogy leszállt az este, kiküldte a legnagyobbat a kertbe. Hanem éjféltájban a fiún erőt vett az álom, és reggelre megint hiányzott egy aranyalma. Másnap éjszakára a középső fiú volt a soros a virrasztásban, de ő se járt különben: mikor az óra tizenkettőt ütött, elnyomta az álom, s reggelre megint kevesebb lett egy almával. Harmadnap a legkisebbik fiúra került a sor. Az vállalta is az őrködést, de az apja nem nagyon bízott benne; úgy gondolta, ennek sem fog jobban sikerülni, mint a két bátyjának. A fiú azonban addig erősködött, míg a király ki nem jelentette:

– Hát nem bánom, próbáld meg, ha olyan nagyon akarod!

A fiú a fa alá telepedett, jól kinyitotta a szemét, és nem engedett az álomnak. Ahogy a toronyóra tizenkettőt vert, surrogást hallott a levegőben. Fölnézett: hát egy madár ereszkedett le a fára, arany tollazata csillogott-villogott a holdfényben. Ahogy leszállt, s éppen le akart csippenteni a csőrével egy almát, a fiú kapta a nyilát, és rálőtt."

S Árgyélushoz hasonlóan ez a királyfi is bejárja az egész (túl)világot, sárkányokkal, kígyókkal megküzdve szerzi vissza az almákat, s velük együtt a szépséges királylányt is hazaviszi.

Ugorjunk egy nagyot a XX. századba, s ha már a megyei alma nagyszerűségét hirdetjük, következzen egy itt született író, Móricz Zsigmond mély, a megye határain jóval túlmutató verse, mely a Magyar fa címet viseli. (epa.oszk.hu)

Móricz Zsigmond: Magyar fa

A rámcsodáló arcok szembe fordúltak,
a hódoló szemek fejszét meredeznek,
a szavazó szájak pereatot üvöltenek.
Magyarságom életalmájáról,
le akarják hámozni a magyart.
Magyarnak: alma, embernek: gyümölcs;
szabjátok, vágjátok, zúzzátok,
minél mélyebbre juttok, annál almább:
s legmélyén, a kis barna magban,
az egész terebély almafa ott van s
ágadzik, bogadzik, leveledzik s
gyümölcsöz nektek.
Nyugalmukban megzavart boldogok
az Igazság tömérdeksége tövén
galyakra, levelekre, a harasztra esküsznek.
Igazság mind: igen,
de az Igazság hulló törmelékei,
árnyékában tengődő igenek.
A fa enyém, az egeket verő,
melynek ágain madarak fészkelnek
s gyümölcsén élnek. A fa enyém
s ti mindenek, övéi és evői,
én vagyok a Fa.
És létem kiterítem, jöjjetek,
gyönyörködjetek, vígadjatok,
lakmározzatok rajtam!

FOTÓ: SHUTTERSTOCK

S ha már a Bibliával kezdődött ez a fejezet, hát keressünk valamilyen bibliai párhuzamot a végére. Ehhez hívjuk segítségül Wass Albert Tizenhárom almafa című művét, mely Erdély különleges teremtéstörténetével kezdődik, nagy bajuszú, pipázó angyallal, olyan... székelyesen. S hogy hogy jön ide az alma? Az újonnan kijelölt magyar–román határ éppen főszereplőnk, Tánczos Csuda Mózsiék háza alatt szeli ketté Erdélyt. Mózsi annak idején húsz almafát ültetett a ház mellé, melyekből Észak-Erdély hazatérésekor már csupán tizenhárom fácska növekszik a kommandói hegyoldalban. Ezek az almafák a székely megmaradás jelképévé válnak: a csonkokból életrevaló vesszők sarjadnak, amiket Mózsi a tőle telhető furfangossággal próbál megőrizni. (moly.hu/konyvek/wass-albert-tizenharom-almafa)

Végezetül álljon itt egy párbeszéd Mózsi és a román katona között, kedvcsinálónak, vagy feleleventésképpen:

„*– Állj!*
– Sze állok én – csudálkozott rá Mózsi ártatlanul.
– Mi van a kezedben?
– Alma.
– Mit akarsz vele?
– Ugyan mit? Viszem haza.
– Azt nem lehet.
– Netene. Mért nem?
– Mert az román alma! Innen volt a cöveken!
– Az én almám, te! – ágaskodott Mózsiban a lélek.
– Az lehet, de azért román alma – erősködött a katona is.
– Alma: alma! S ha az én fámon van, tán csak leszedhetem?
– Hát azt le – békült meg a román a paraszti igazság előtt.
– Nahát!
– De át nem viheted.
– Nem-e?
– Azt nem.
– Haza se? A házamba?
– Oda se. Román alma. Romániában kell maradjon.
– Te bolond – váltott egyet Mózsi az eszén – sze, amért hazaviszem, azért nektek marad!
– Hogyan? – álmélkodott a román.
– Hát úgy, ni – mutatott Mózsi a bódé felé –, ha meg is eszik a gyerekek Magyarországon, csak kikakálják Romániában megint!
A katona arca elsötétedett.
– Csúfolódsz velünk?
– Én – tette kezét Mózsi a szívére –, én soha! Ti tanítottátok, még a ti jegyzőtök ragasztotta ki a községháza falára a nagy színes képet, hogy nem vész el semmi, ha a ganéra jól ügyel az ember. Hát ott van, most ügyelhetitek. Még ami ideát terem, az is nektek jut, hát mit beszélsz!”

Az alma a népi világban

Az alma az egyik legfontosabb gyümölcsünk. A magyarok már a honfoglalás előtt ismerték, feltehetőleg gyűjtögették is az almafa termését. Az első hazai források a XV. században említik. Az alma a népi hitvilágban – mint ahogyan az más európai népeknél is megfigyelhető – nagyon jelentős termékenységi és szerelmi szimbólum.

A magyar népi szimbólumrendszerben az almához számos, a házassághoz, párjósláshoz, szépséghez kapcsolódó szokás fűződik. Ezek többsége sajnos mára már kikopott mindennapi életünkből, de van olyan is, amely masszívan tartja magát. Az egyik ilyen az alma szárának csavargatása, amiről minden kisiskolás gyerek tudja, hogy az bizony megmutatja, hány éves fáról származik a gyümölcs. Ahányszor meg lehet tekerni szakadás nélkül, annyi éves a fa, amiről szakasztották. A másik ilyen, a mai napig széles körben ismert praktika az alma magjának a hüvelykujj és a mutatóujj közé szorítása. Ha az ujjak szétválasztása után az alma magja a mutatóujjon marad, az azt jelenti, hogy a „kísérletet végző" számíthat annak szerelmére, akire épp gondolt, ha a mag a hüvelykujjon tapad meg, viszonzatlan lesz a szerelem.

Egyéb népi hiedelmek, hagyományok és szokások

Karácsonykor szerencsét jelent, ha a lányoknak sikerül az almát úgy meghámozni, hogy a héja egyben maradjon. Persze hozzátehetjük mindjárt, ehhez éles kés és ügyesség is szükségeltetik, de a jutalom nem marad el végül: aki a héjat a háta mögé dobja, kiolvashatja belőle leendő házastársa nevének kezdőbetűit.

Szintén a karácsonyhoz kapcsolódó, ám kevésbé vidám hiedelem, hogyha valaki az alma kettévágása közben egy magot is kettévág, akkor a következő évben halál vár rá.

De az alma magja más csodákra is képes, hiszen ha a lány esetleg nem tudna a kérői közül választani, a gyümölcshöz fordulhat segítségért. A kérőket egy-egy almamag személyesíti meg, amelyeket a leány arcára kell helyezni, és amelyik kérő magja a legtovább fennmarad, az lesz a befutó.

Az alma azt is képes megmutatni, hogy milyen szerelem vár ránk. Ehhez mindössze egy bal harisnyakötőre és egy szép érett gyümölcsre van szükségünk. A harisnyakötővel gondosan betekerjük az almát, aztán éjszakára a párnánk alá helyezzük, reggelre meg is álmodhatjuk, hogyan fog kinézni a kedvesünk.

Ha a leány Luca napjától karácsonyig minden nap almába harap és az utolsó falattal a szájában kiszalad az utcára, az első szembejövőben meg is találhatja a párját, vagy később egy olyan keresztnevű legény lesz a férje, mint akibe először belebotlott. A hiedelem másik változata szerint András napjának előestéjén a lányoknak egy pohár vízbe piros almát kell tenniük, reggel felébredve pedig ezt a vizet meginni, ha ezután kiszaladnak az utcára, megláthatják leendő mátkájukat.

Ha netán már valakire rátalált a szerelem, az alma magja azt is képes megmutatni, hogy tartós lesz-e a kapcsolat. Ehhez két almamagot kell egyszerre

a tűzbe vetni, ha egy irányba pattannak ki a lángokból, tartós lesz a szerelem, ha viszont szétpattannak a magok, a kedves is le fog „pattanni”.

Mindannyian ismerjük a közmondást: Minden nap egy alma, az orvost távol tartja. Az almának azonban nem csak a fogyasztása ajánlott. Az ünnepi asztalról származó alma a jószágok itatóvizéhez adva csodákat képes tenni az állatok termékenységében és egészségük megőrzésében is. A népi hiedelem szerint karácsonykor, újévkor, vízkereszt és pünkösd napján érdemes az almát a mosdóvízbe tenni, és azzal mosdani, hogy szépek, egészségesek, pirospozsgásak és mosolygósak legyünk. Sok helyen ebből az okból tettek almát az újszülöttek első fürdővizébe is.

Ha már a gyermekeknél tartunk, ide kívánkozik egy érdekesség, Kálmány Lajos egyik értekezéséből, aki feljegyezte, hogy az ország egyes vidékein azt tartották, ha egy csecsemőkorú gyermek látható ok nélkül mosolyog, akkor az őrangyala vagy a Szűzanya aranyalmát mutogat neki és azzal játszik.

Talán az egyik legszebb népi hagyományunk a karácsonyi ünnepi asztalnál felszelt almához kapcsolódik. A háziasszony annyi szeletet vág a gyümölcsből, ahányan az asztalnál ülnek, így mindenkinek jut egy darabka, amely jelképezi a család egységét, az összetartozást, megelőzi a család tagjainak szétszóródását, vagy ha ez mégis így történne, segít a hazatalálásban is.

Népi hagyomány a karácsonyi ünnepi asztalnál felszelt alma

FOTÓ: SHUTTERSTOCK

Jelképeink

Nemzeti jelképeink között is megtalálhatjuk az almát, mégpedig az országalma formájában, amely a hatalmat, valamint az örök és végtelen isteni irgalmasságot szimbolizálja.

Az alma jelentős termőterületének számító Szabolcs vármegye címerében a címer bal alsó osztásában egy megcsonkolt törzsű fa (aranyalma) áll, amely azt jelképezi, hogy története során a megye határát sokszor átszabták, amely mindig területvesztéssel járt a szabolcsiak számára. A régiek úgy tartották számon, hogy egykoron a megye határa a Debreceni Nagytemplom ajtajáig ért.

Megyénkben több település címerében megtalálható az alma: Anarcs, Gyüre, Nyírtass, Sényő.

Sok érdekességre lelhetünk még, ha elmerülünk az alma világában. Felismerhetjük, milyen mélyre érnek a mesebeli almafák gyökerei, hogy mi mindent kapcsol össze a magyar néplélekben ez a csodálatosan tökéletes gyümölcs. Talán mindezt a legszebben Dankó Imre foglalta össze egyik tanulmányának végén egy almafa növekedésének leírásával:

„A hagyomány almafája különleges magból, rendkívüli körülmények között nő. A hőssé váló gyermek születésekor ültetik, ekkor nő ki a csodálatos módon földbe jutott magból. Ha leány születésekor ültetik vagy nő, akkor a leány nehezen várt első gyermek vagy több fiú után óhajtott leányka. Csodaszép lesz, kezéért sokan fognak versengeni.

Az almafát növekedése közben gondosan ápolják. Fontos az almafa metszése, táplálékkal való ellátása. Tövének öntözése éppen ezért igen alkalmas a szimbólumból fakadó, vagy vele összefüggő varázslatokra. Fiú újszülött burkával öntözik, hogy a következő gyermek leány legyen.

Döntő jelentőségű az almafa életében a termővé érés időpontja, akár az embernél. Ekkor külön jelentőséget, jelképi értelmet kapnak hajtásai, levelei, bimbói, virágai és ágai. Külön szerepe van az almavirág illatának, a virág kinyílásával együtt a szerelem jelenlétéről árulkodik. Ha alacsonyak az almafa ágai, mindenki könnyen szakíthat róla, az ilyen szerelem olcsó, méltatlan.

Ha magasak az ágai és nem érhető el az alma, az is baj. Ilyen a büszke, válogatós, a gazdag lány szerelme. De az elérhetetlen magasban pirosló almával fejezik ki a társadalmilag lehetetlen szerelmet, házasságot is. Az sem közömbös, hogy sűrűek-e vagy ritkák-e az almafa ágai. Ha sűrű a lombozat, nehezen fogja elbírni a termést, a szél is jobban megtépázza. A bimbókat, virágokat különben is sok veszély fenyegeti. Sokukat felelőtlenül letörik, leszakítják még a termés meghozatala előtt. Ezért őrizni kell a bimbókat, virágokat. A hagyomány az őrzést úgy is kihangsúlyozza, hogy határozottan egy valaki által ültetett, a saját örömére nevelt, őrzött almafáról, illetve almáról beszél, azaz lányról, akit kicsi kora óta figyel és a maga számára óv, őriz.

Igen jelentős időpont az alma életében az érés, a pirosodás időszaka. A pirosodás a szerelem kifejlődését mutatja, az érést árulja el. A megért al-

FOTÓ: SHUTTERSTOCK

Alma a címereken

Az, hogy az alma milyen jelentőséggel bírt, illetve bír ma is jól mutatja, hogy a legjelentősebb települési jelképnek számító címerekben is megjelenik az almafa motívuma. Ez nem csak azt jelzi, hogy a gazdasági életben betöltött szerepe volt jelentős az almatermesztésnek, hanem hozzátartozott az itt élők identitásához is.

Szabolcs vármegye címere FORRÁS: WIKIPEDIA

mát le kell szakítani, mert az érett alma lehull magától is és elgurul. Belegurul a sárba, bepiszkítja magát. Az ilyen alma mindenkié, mégis senkié. Megtörténik, hogy az ilyen lány is kap férjet, illetőleg, hogy az ilyen szerelem is jól, igaz vonzalomban végződik, ha valaki felveszi a sárból, letörli. Az idejében leszakított alma piros, egészséges, telelő, vagyis sokáig eltartó. A hagyományokban az alma eltartása fontos körülmény, azonos a szerelem tartósságával, állandóságával. Sokaknak nincsen saját almafájuk. Az ilyenek veszik az almát. Hagyományainkban többször előfordul, hogy a mondott áron, alku nélkül kell megvenni. Ugyanúgy, ahogy a lányt a különféle házassági szokásokban.

Az alma elfogyasztása is beletartozik a jelképrendszerbe. Lehámozzák, a héját nem dobják el, hanem felhasználják. Szépítőszer, szerelmi varázsszer lesz belőle. Az almahéj minősége, színe is bír érdekkel. A vékony héjat könnyű lehámozni, hamar megy a hámozása, gyorsan, fáradság nélkül az almához lehet jutni. A vastag héj nem kedvelt, mert nehéz eltávolítani az almáról, és még ráadásul erősen csökkenti is az alma nagyságát.

A piros szín mellett említik még a fehér és a zöld almaszínt is. Az utóbbiak a helytelen, az éretlen szerelmet jelképezik. Az elfogyasztandó almát, miután meghámozták, kettévágják, ügyelve arra, hogy a magvak meg ne sérüljenek. A félalmákat a szerelmesek közösen fogyasztják el, vagy az egyik felet a cél érdekében különleges módon használják fel. Például a gyermektelen nő ráül, hogy megtermékenyítse.

Gyüre, Nyírtass, Anarcs és Sényő települések címerei FORRÁS: NEMZETIJELKEPEK.HU

A Szent korona, az országalma és a koronázási kard

FOTÓ: SHUTTERSTOCK

Az alma magja igen fontos tényező, de nem egyedül adja az alma erejét, hatalmát. Az egész almában hatalmas erők rejlenek, ezért nem szabad megvágni, megenni idő előtt. Az almák válogatása a párválasztást példázza, a szerelem viszonzását jelenti. Az alma ajándékozása, küldése a szerelem felkeltését célozza. A kapott almát ennek megfelelően meg is becsülik, szépen becsomagolják; mint jegyajándékot selyemkendőbe kötik. Érdekes funkciója az almának a nászjelvényként való szereplése. A jelvény feladata az, hogy valamit nyilvánosságra hozzon, megjelöljön.

A házassági szokásokban alkalmazott almás jelvények, díszek a szerelem beteljesülését teszik közhírré és illesztik be a közösség életébe. Az alma megfagyása, megrothadása, az almafa kiszáradása, kivágása, elégetése a szerelem végét, a viszony megszűntét jelképezi.

Az almaszimbólum több más jelképpel is érintkezik. Sokszor más szerelmi és termékenységi szimbólummal együtt szerepeltetik, hogy a jelképi erőt fokozzák. Külön figyelmet érdemelnek a különféle szerelmi szimbólumok közül a gyümölcsök. Ezek zöme alakjánál fogva hordozza az alma jelképi tulajdonságait. Mint jegyajándék, foglaló, többször pénzzel, a jegypénzzel együtt szerepel. Sok helyt érintkezik az életfa, illetőleg az égigérő fa szimbolisztikájával is.”

Mi fán terem az alma?

Az alma származása, leírása

Az alma vagy almafa a rózsafélék családjába tartozó növénynemzetség. Körülbelül 55 faj tartozik ide, melyek többsége Ázsiában, kisebb része Európában és Észak-Amerikában honos.

Az almafa virágaiban található 5 sziromlevél nem tiszta fehér, a rózsaszín különféle árnyalatai fedezhetők fel rajta. A 3–5 cm-es virágok kevés virágú álernyő virágzatba tömörülnek, és április második felében, lombfakadáskor vagy kicsit utána jelennek meg, de a virágok nem borítják be egyenletesen a teljes koronát. A virágok kellemesen erős illatúak, beporzásukat napközben méhek, reggel, este és hűvös napokon darazsak, éjszaka éjjeli lepkék végzik.

Termése frissen fogyasztható, világszerte közkedvelt gyümölcs. Az almafajok közül az élelmezés szempontjából fontos szerepe van a nemes almának, amelynek több fajtáját termesztik a világon: terméseit gyümölcsként fogyasztják, illetve az élelmiszeripar nyersanyagként használja fel különféle termékek előállítása során. Ezt az almafajt, ennek fajtáit, s ezeknek a termését is egyszerűen almának nevezik.

A nemes almák őse

Vadalma vagy népiesen vadóka a kerti alma erdei, vad, tövises, fanyar gyümölcsű fajtája. Belőle nemesedett a kerti alma, oltásra anyatőnek ma is használják.

A mai nemesített almák ősének, vagy őseinek meghatározása ma már nagyon nehéz, ahogyan Bartha Dénes egyik cikkében megfogalmazta: *„A vadalma és a nemes alma elkülönítése – utóbbi elvadulásai miatt is – szerfölött problémás feladat. Ráadásul a nemes alma létrejötte ma sem teljesen tisztázott. Korábban polihibrid eredetűnek vélték, azaz több szülőfajt feltételeztek nála, így némelyek a vadalmát is az egyik ősének gondolták. A napjainkban végzett molekuláris genetikai vizsgálatok azonban azt igazolták, hogy a termesztett alma szülőfajai között a közép-ázsiai vadalmaként is ismert Altáj-almának (Malus sieversii) tulajdonítható a legnagyobb szerep, a Malus-nemzetség többi feltételezett faja nem, vagy csak elenyésző mértékben vett részt a kialakulásában.”*

A termesztett alma fő ősének tekinthető a Kizil alma, amely Közép-Ázsiában, a Tien-San hegységtől a Kaszpi-tenger széléig még ma is mindenütt megtalálható. A házi alma legjelentősebb fajtáinak

Almafa virág FOTÓ: SZARKA LAJOS

kialakulásában az alábbi fajok is minden bizonnyal részt vehettek: Keleti vagy kaukázusi alma, Európai vadalma, Szibériai vadalma, Kínai vadalma, Mandzsuriai vadalma.

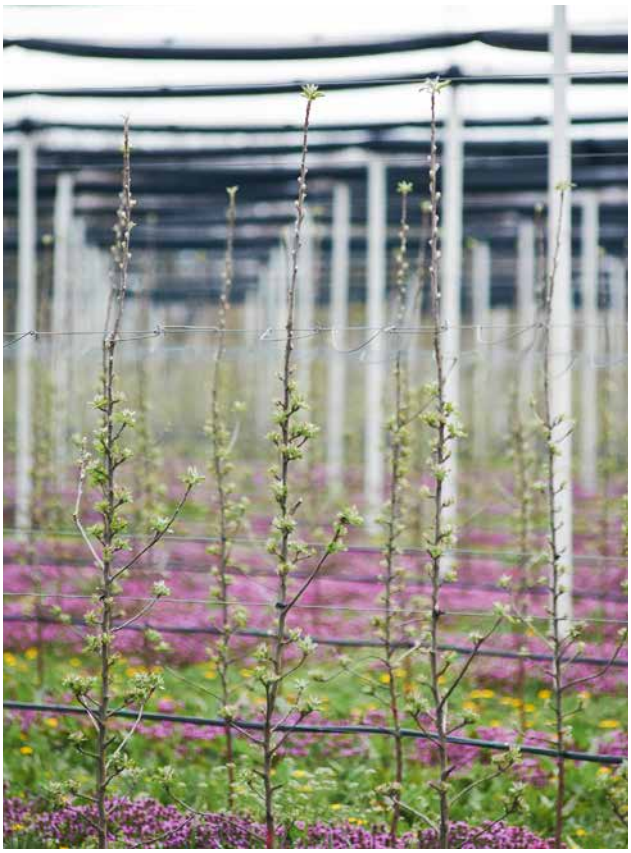
Az Európában mindenütt honos vadalma eredetileg erdei fa. Általában, ha egyedül állóan nő, elérheti a 6–10 méteres magasságot, csoportosan növekedve néha csak cserje. Kerek vagy harang alakú lombkoronája sűrű, fiatalon felfelé törő, idősebb korában visszahajló. Az ágak gyakran szúrósak, de ezt általában a letöredező rövidhajtások hegyesre száradó csonkjai okozzák.

A régebbi idők emlékét jól őrző szólásokban és közmondásokban számos utalást találunk a vadalmára, ami azt mutatja, hogy a vadalma korábban a mindennapok része volt.

- Akárkinek vadalma, nekem édes alma.
- Beleharapott a vadalmába.
- Fojtós, mint a vadalma.
- Mosolyog, mint a vadalma.
- Szelíd almának nagy becse, vadnak kevés.
- Tótnak kökény a bora, vadalma fügéje.
- Válogatónak vadalma, annak is a legrosszabb.

Nem meglepő, hogy a szólásokban, közmondásokban a vadalma nem mindig pozitív jelentéssel szerepel, hiszen gyümölcse kisebb, savanyúbb, mint nemesített rokonaié.

Mégsem haszontalan ez a kistermetű fa, hiszen nem csak gyümölcse, hanem fája is széleskörűen felhasználható. Számos néprajzi gyűjtés említi, hogy az elszórtan hagyásfaként található vadalmafákat nagy becsben tartották, és különféle jelzésekkel foglalták le a még éretlen gyümölcsöt. A Hargitában például, ha valaki bő termést ígérő, de még éretlen gyümölcsű vadalmát talált, az a törzsét ágakkal, szalma- vagy szénakötéllel körültekerte, tövéhez köveket halmozott fel, hogy jelezze: ennek a fának a gyümölcse már foglalt. Az ilyen lefoglalt fákról azonban a vándorok büntetés nélkül szedhettek néhány szem almát éhségük csillapítására.



Almafa csemeték FOTÓ: SZARKA LAJOS

A Kisalföldön a falu közös legelőjén található vadalmafákra rávésték az adott évre szóló tulajdonjegyet, ami csak egy évre szólt, és a fát kivágni nem lehetett. Ez a szokásjog is azt jelzi, hogy a vadalma értéket képviselt a paraszti világban. Ma már nagyon kevés vadalmafával találkozhatunk, általában erdőszéleken, árkokban maradt meg egy-egy példány. Jelentőségét azonban az is mutatja, hogy 2017-ben Magyarországon az év fájának választották.

Az almanemesítés, fajtakutatás hazai története

Már a rómaiak korában is 29 almafajtát tartottak számon, előszeretettel fogyasztották és bort is készítettek belőle. Az alma nemzetség latin elnevezése (Malus sylvestris) a római köznyelvből eredeztethető, az ókori rómaiak által használt ógörög eredetű

megnevezése volt az almának a malus, azaz gyapjas, más fordításban gonosz a sylvestris pedig erdőben élőt jelent.

Az almatermesztés széleskörű terjedése a XII. században kezdődött. Ekkor jelentek meg az első állandó névvel ellátott fajták, és az akkori szaporítási lehetőségnek megfelelően ezek magjai a táguló világ minden pontjára eljutottak. A XVII. századig legalább 120 fajta leírása született meg Nyugat-Európában. 1826-ban az Angol Királyi Kertészeti Társaság már legalább 1200 almafajtáról tudósított.

A céltudatos nemesítő munka a XVII. században, Franciaországban kezdődött, amikor magvetésből származó csemetékből fajtákat választottak ki (pl. „Renet", „Kalvil"). Tudományos alapon, tudatos keresztezéssel először Thomas Andrew Knight (1759–1835) állított elő új almafajtákat. Ő állapította meg elsőként, hogy az új fajták célszerűbben úgy hozhatók létre, ha az egyik gyümölcsfajta virágporát egy másik fajta virágára juttatjuk.

Lippay János a Gyümölcsöskert című művében 23 almafajta nevét sorolja fel. Új fajták előállítása érdekében a XIX. század második felében több magyar kertész is foglalkozott szelekcióval. A magról kelt állományból az értékes egyedeket kiemelték és azokat elszaporították. A XX. század elején tudatos keresztezéssel is előállítottak fajtákat, így létrehozott fajta többek között Budai József Czecz Mária almája is.

A II. világháborúig az első és egyetlen állami kertészeti nemesítőtelep az 1943-ban létesített Kecskeméti Állami Kertészeti Telep volt. A gyümölcs nemesítése és termesztése az 1930-as évekig összefonódott. A fajtakutatás különösen a II. világháború után lendült fel. A XX. században tevékenykedő hazai

Hazai nemesítésű almafajták

Artemisz: A „Prima" szabadmegporzású magoncaként állították elő a BCE Gyümölcstermő Növények Tanszéken. Szeptember második hetében szüretelhető, ipari célfajta (sűrítmény és aszalvány), de a savas almát kedvelőknek friss étkezésre is javasolható.

Hesztia: A „Prima" szabadmegporzású magoncaként nemesítették a BCE Gyümölcstermő Növények Tanszéken. Augusztus utolsó és szeptember első hetében két menetben szedhető, több hasznosítású fajta (friss étkezés, aszalvány és sűrítmény).

Rosmerta: Az „All Red Jonathan" és a „Prima" keresztezésével állították elő a BCE Gyümölcstermő Növények Tanszéken. Szeptember harmadik hetében szüretelhető, friss étkezésre és sűrítménynek is alkalmas.

Dóra: A „Summerred" szabadbeporzású magoncaként emelték ki az Újfehértói Kutató Intézetben. Október elején vagy közepén szüretelhető, friss fogyasztásra és feldolgozásra (sűrítmény) alkalmas fajta.

Davidino: Az „Idared" szabadbeporzású magoncaként állították elő a Kecskeméti Főiskolán. Október elején szüretelhető, friss fogyasztásra és feldolgozásra egyaránt alkalmas.

Matika: A „Summerred" almafajta szabadbeporzású magoncai közül szelektálták az Újfehértói Kutató Intézetben. Augusztus közepén érő, egy menetben szüretelhető, friss étkezési fajta.

Soltadina: Az „Idared" szabadbeporzású magoncaiból emelték ki a Kecskeméti Főiskolán. Augusztus végén szüretelhető, friss fogyasztásra és feldolgozásra (sűrítmény) alkalmas.

Hagyományos Jonathan alma ültetvény FOTÓ: BUJDOS LÁSZLÓ

almanemesítők listáján Porpáczy Aladár, Maliga Pál, Budai József, Tamássy István, Dániel Lajos, Nyújtó Ferenc és Kovács Sándor neve említhető meg. Sikeres klónszelekciós tevékenységgel Tomcsányi Pál, Éles Zoltán, valamint az Újfehértói Gyümölcskutató munkatársai, Dr. Pethő Ferenc, Dr. Harmat László, Dr. Inántsy Ferenc, Dr. Szabó Tibor, Dr. Zatykó Imre, Dr. Bubán Tamás és Dr. Takács Ferenc segítették a hazai fajtaválaszték fejlesztését. Az állami elismerést elnyert fajták száma (6 db) tekintetében a Kertészeti Egyetem Gyümölcstermesztési Tanszékén Kovács Sándor által az 1960-as években kezdett hibridizációs nemesítés volt a legeredményesebb. A közelmúltban Szabó Tibor, Görög Erika és Soltész Miklós nevével bővült az almanemesítők listája.

Hazánkban fajtajavítási célú klónszelekciót a „Jonathan" és „Starking" esetében végezték el, s ma már csak a klónjaik szaporíthatók (pl. „Jonathan M 41", „Starking Nm 47"). Külföldön a jobb termőképesség eléréséhez vírusmentesített növényegyed utódait vonják be a köztermesztésbe. Minden eddigi hazai almanemesítési program közül tervezettség, szervezettség, módszeresség tekintetében kiemelhető a Corvinus Almanemesítési Program, amely egy nemzetközi szinten is korszerű, a hazai adottságokra kidolgozott új almanemesítési eljárás kidolgozásával teljesedett ki, és működik napjainkban is. A nemesítési eljárást kidolgozó és a munkát irányító Tóth Magdolna a programmal csatlakozott a Fruit Breedomics európai almanemesítő hálózathoz.

A nemesítési program eredményeként 2011-ben és 2012-ben négy államilag elismert almafajta került fel a nemzeti listára. Ezen kívül jelenleg további hét fajtajelölt van állami elismerésre bejelentve. Almából régóta széles fajtaválaszték áll a termesztők rendelkezésére, s ez egyre jobb fajtákkal bővül. A fogyasztók egyértelműen az árukínálat bővítésében lennének érdekeltek, ennek ellenére az üzemi felhasználásban régóta néhány fajta dominanciája tapasztalható. Úgy tűnik, hogy egy adott almatípus előnyös tulajdonságainak és a fogyasztói elvárásoknak a szerencsés találkozása önmagában nem elegendő a sikerhez, a fajták népszerűvé válását a kereskedelmi és árukezelési szempontok, termesztéstechnológiai változások, esetenként a reklámok is jelentősen befolyásolhatják.

Szabolcs aranya

A szabolcsi embert az évszázadok nehézségei, a természet viszontagságai megedzették, megtanították együtt élni a táj jellegzetességeivel. A generációk által összegyűjtött tapasztalatok pedig lehetővé tették, hogy a vidék természeti adottságait egyre leleményesebben, az újra mindig fogékonyan állítsa a gazdálkodás szolgálatába.

A térség több évszázados mezőgazdasági hagyományai köszönnek vissza a jelenkor precizitásában és gondosságában is. A falvakat járva talán nincs is olyan porta, ahol ne akadna legalább néhány gyümölcsfa, melyek értéke és a gondozásuk érdekében elvégzett munka becsülete mindig emelte az ott élők életszínvonalát. Generációk óta apáról fiúra száll a tudás, a növény szeretete, az elkötelezettség, a hit és a kitartás.

Napjainkban sem ritkák a megyében az olyan családi gazdaságok, ahol a nagyszülők az unokákat kézen fogva viszik ki az almáskertbe és ott oltják beléjük a természet szeretetét, jó példával elöl járva az alkotó munka teremtő erejét. Ezek a gyümölcsösök hosszú távon bázisai a tudás átadásának, a fiatalok munkára nevelésének és büszkeségei egy-egy településnek.

Az almatermesztés története Szabolcsban

A Kárpát-medencében évszázadokon át a keleti almák különböző fajtáit, változatait termesztették, hiszen azok tökéletesen alkalmasak voltak az akkori extenzív művelésre. Az XVIII. – XIX. század beszámolóiból jól kirajzolódik az alma szerepe a korabeli mezőgazdaságban:

„A Tisza-mentén gyümölcsös kertei azonban sokfelé találhatók, bőségesen is teremnek ... a tél közepén, amikor a gyümölcs már ritka, egy szekérderék válogatott alma 40 vagy 50 pénzbe kerül. Itt olyan almavermeket szoktak készíteni, mint másutt sehol” (Bél Mátyás 1684–1749).

Szatmár megye adatai szerint „más gyümölcsöknek sokféle nemei, kivált a szilváknak, és almáknak sokasága (...) a Tiszahátról és Szamoshátról szálakon, szekereken a szomszéd megyékbe szállíttatik. Kormos almák mint ízekre, mint tartósságra nézve leginkább dícsértetnek” (Szirmai Antal 1747–1812).

„Almájukat, s a körtét többnyire a Nyírre viszik ki, miket a Nyír éhes kíváncsisággal vár, gabonát s más életműveket adva cserébe nekik (...) Van takarékos pór gazda, ki gyümölcséből ezer forintot is bevesz, egyszerre levitetvén almáit a makrancos Tiszán, talpakon” (1824–1846) – írta Uszkay Mihály Tiszaháti népélet Bereg megyében című könyvében.

A nagy változások az 1900-as évek elején kezdődtek, ilyen volt például az államhatárok megváltozását követően, az 1925-ben Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében kialakult új alma termőtáj létrejötte. A Trianon utáni határmódosításokkal az almatermesztésünk meghatározó része a határon kívülre (Kárpátalja, Erdély) került, ezért az 1930-as évek után a Tisza és a Szamos völgyének nagybirtokain jelentősebb télialma-telepítéseket végeztek, és ennek eredményeképp a gyümölcsösök termőterületén belül az alma aránya 17%-ról 32,5%-ra módosult. Ezzel térségünk az ország legjelentősebb hazai almatermő tájává vált.

Intenzív Gala alma ültetvény

FOTÓ: SZARKA LAJOS

Almaszüret a Nyírségben 1974-ben FORRÁS: ARCANUM/KÉPES ÚJSÁG ARCHÍV

Az 1930–40-es években az almatermesztésünk már dobogós volt Európában, hiszen a Jonathan és a Húsvéti rozmaring fajták versenyképesek voltak a piacokon. A nyírségi termőtáj 1945-öt követően vált dominánssá, a fő termőterületek a Tisza, Szamos és a Túr mentén alakultak ki. Ekkor nőtt meg a Jonathan, Starking és a Delicious fajták szerepe a régi fajtákkal szemben.

A szabolcsi almatermesztés a világháború után

A második világháború visszavetette az almatermesztés fejlődését, az azt követő földreform a kis- és középbirtokok kialakulásának kedvezett. Egy 1953-as kormányhatározat kimondta a gyümölcsösök tervszerű fejlesztését, melynek hatására a gyümölcsfák száma 87 millióra, az almafák száma 12,8 millióra növekedett. 1960-tól az új telepítések mellett megfigyelhető volt a nagymértékű termőre fordulás. 1950-ben az állami gazdaságok és termelőszövetkezetek a gyümölcsösök összterületének 16,8%-án, 1960-ban 65,5%-án gazdálkodtak.

Az egy lakosra jutó almatermés a világégés előtti öt kilogrammról nyolcvan kilogrammra növekedett. Az 1970-es években az új telepítések az összes termőterület termésátlagainak relatív csökkentését okozták. A hetvenes évek nagyarányú telepítései, majd ezen ültetvények termőre fordulásának köszönhetően a magyarországi termelés a háború előttinek körülbelül a tízszeresére nőtt.

A nagyüzemek egyre kevésbé tudtak megbirkózni a több száz hektár méretű ültetvényeikkel, csökkent a munkaerő, és a minőség is romlott. Az átvételi árak nem emelkedtek, így a nagyüzemi télialma-ültetvények sorra veszteségessé váltak, a veszteségek olykor a tízmilliós nagyságrendet is elérték. A termőalapok sem voltak alkalmasak arra, hogy az új igényeknek megfeleljenek. A fajtaszerkezet egyoldalúsága, a szűk térállásba kényszerített ültetvények kezelhetetlensége sorra meghiúsította az üzemek törekvését a minőségi hányad növelésére. Ez visszaütött a termelékenységre, a jövedelmezőségre és a munkaerőre is. A nagyüzemekben elindult a hatékonyság növelését célzó gondolkodás, a háztáji művelés kezdetei innen datálhatók. Az integráció hatékonynak bizonyult, a nagyüzem végrehajtotta a gépi munkákat, szervezte az értékesítést, a tagok családtagjaikkal együtt végezték a kézi munkát. A rendszerváltás már ott elkezdődött, még ha ezt akkor senki sem sejtette.

Az almatermesztés magyarországi kezdetén, illetve még a két világháború közötti időszakban is az almát nagy térállásban (10x10 m) termesztették, vad alanyon. Ez a termesztési mód gyenge homoktalajon, extenzív körülmények között is megfelelő termést biztosított, a kor igényeit kielégítette. Ezek az ültetvények későn fordultak termőre, de 50–60 évig is képesek voltak gyümölcsöt hozni.

A hatvanas évek nagy telepítési programjában a fél-törpe alanyon (M-4) lévő ültetvények voltak a jellemzőek, a térállás is 6x4 méterre csökkent. Ez az ültetvénytípus adta az almatermesztés gerincét, biztosítva a 1990-es évekig a hazai fogyasztás igényeit és a szovjet export árualapját.

Az 1990-es évek közepétől a megváltozott fogyasztási igények és exportlehetőségek miatt még

Ízlésesen csomagolva indul Európába a magyar Jonathan, Zsömle Erzsébet és Demjén Erzsébet is dolgoztak ezeknek az exportládáknak az adjusztálásán

FORRÁS: ARCANUM/ KÉPES ÚJSÁG ARCHÍV

intenzívebb ültetvények telepítésére volt szükség, ahol a térállás csökkent és az egy hektárra jutó tőszám drasztikusan nőtt. A korszerűsítésnek, az ültetvénycserének követnie kellett volna a megváltozott igényeket, ami azonban Magyarországon nem minden esetben valósult meg. Jellemzően az állami támogatások függvényében, hullámszerűen mentek végbe a nagyobb változások.

Az almatermesztés a II. világháború után térségünkben mindjobban elterjedt, az 1930-as években megszerzett vezető szerepe tovább növekedett. Az 1950-es években jelentkező helytelen gazdaságpolitika következtében a telepítés üteme lelassult. Pl. míg 1946–50-ig 8,6%-os, addig 1951-55-ig csak 3,8%-os volt a növekedés. A legnagyobb mértékű telepítés 1965–75 között történt, a jelenlegi almafaállomány 41,9%-át ültették el 10–12 év alatt. Az almatermesztés igazi felvirágzása a hatvanas évekre esik, amikor a korszerű nagyüzemi árutermelő gazdaságok kialakultak. A nagyüzemek mellett az alma a háztáji gazdaságoknak, házi kerteknek a legfontosabb gyümölcsévé vált. Az almatermesztés szinte a térség teljes társadalmát átfogta, tájformáló tényezővé, a települések megfiatalodásának egyik fontos bázisává vált.

1963-ban készült el a Nyíregyházi Almatároló, amely 500 vagonnyi hűtőkapacitással rendelkezett. A hatvanas évek végére a korábbi telepítések termőre fordultak, s mivel további korszerű gyümölcstárolók még nem épültek (egy-két kisebb kapacitású kivételtől eltekintve), az új telepítések üteme lelassult. A hetvenes években kezdődik meg a tárolókapacitás további bővítése, 1975–83 között épülnek meg a megye nagy gyümölcstárolói, melyekben a megtermett gyümölcs 45–55%-nak raktározása válik lehetővé. Az elsősorban a Szovjetunióba és a KGST többi tagállamába irányuló almaexport növekedése újabb lendületet ad az ágazatnak, új telepítésre, a kiöregedő állomány cseréjére ösztönzi a termelőszövetkezeteket, állami gazdaságokat. 1980-ra a kiöregedett fák 80%-át sikerül lecserélni, a hagyományos telepítés mellett 25–30%-ban már korszerű termőkaros, sövény és karcsú orsó ültetvényekre.

Az almaexport fellendülése hozza magával a ládagyártási kapacitások bővülését is. Az 1950-es évektől kezdődően szinte minden évben találunk arról beszámolót, hogy a hiány miatt szalmára terítve vár a termés, hogy ládába kerülhessen, vagy épp az exportigényt nem tudja teljesíteni az ország

Mi is az a pityorka, amivel az almát a Szovjetunióba szállították?

Mi is az a pityorka, amivel az almát a Szovjetunióba szállították? Talán néhány olvasónak ismerős lehet ez a szó, hiszen oroszórán ez volt a legmagasabb érdemjegy, ami a helyes feleletért járt. A pityorka valóban az ötöst jelöli, ebben az esetben a vasúti „ötös fogatot", amely 4 hűtővagonból és egy ún. gépészvagonból állt.

Légifotó az Nyíregyházi Almatárolóról 1963-ban

FORRÁS: FORTEPAN/MHSZ

megfelelő tárolók hiányában. A Ládaipari Vállalat mellett a TSZ-ekben, kisebb üzemekben is elkezdődik a gyártás, és az is előfordul, hogy nyaranta diákok bérmunkában szegelik össze a ládákat. A vastagabb alapanyagokból készült GEV típusú ládák mellett megjelenik az ún. szabolcsi export almásláda, amely vékonyabb, olcsóbb alapanyagokból készül, és könnyebb, ami előnyös az export során megfizetendő göngyölegdíjak miatt. Az új láda megjelenéséről a Kelet-Magyarország számol be 1971-ben a BNV-re készülő megyei vállalatokat érintően: *„A Felső-tiszai Erdő- és Fafeldolgozó Gazdaság ládagyárainak termékei között új gyártmányt is produkálnak, az úgynevezett huzalfűzött almásládát, amelynek sorozatgyártásához a napokban állították üzembe a legmodernebb francia fafeldolgozó gépsort."* A ládagyártás jelentőségét mutatja, hogy az Erdészeti Lapok 1970-ben tízezer főre becsülte azon munkások számát, akik közvetlenül, vagy közvetve ládagyártással foglalkoztak az országban. Az almásláda ma reneszánszát éli, mint kedvelt lakberendezési tárgy.

A 1970-es évek azonban nem csak a ládagyártásban hoznak újdonságot: 1972-ben a Kelet-Magyarország számol be a szenzációról:

„OÁZIS ÉS A TÖBBIEK... Nagyszabású árubemutatót rendez a MÉK pénteken 10 órakor az új Szabolcs Hotel különtermében a kereskedelmi szakemberek részére. Ezúttal mutatják be az almatároló gyümölcsléüzemében készült, az országos pályázaton is díjat nyert Oázis üdítő italt, valamint a Vermut Sec és a Vermut demi Sec italféleségeket. Az alma alapanyagú termékek – elsősorban az Oázis – árusítása a közeli napokban már megkezdődik az üzletekben." Két nappal később már azt írja a napilap, hogy a következő évtől 10–12 millió palack gyártását tervezi a cég.

A Népszabadság 1973 januárjában közöl írást az Oázis elhúzódó piaci bevezetéséről és annak nyomán keletkezett veszteségről. A Szabolcsi MÉK vezetősége azonban kitartó volt és hitt az egészséges, vegyszer- és élelmiszerfesték-mentes termékben. Rövid időn belül már az ország valamennyi pontján elérhető az Oázis és sikerül a megcélzott milliós havi értékesítést is elérni, amely már nem termel veszteséget a cég számára. Az Oázis az elsők között volt az egészséges üdítők magyarországi piacán, később készült az alma alapot megtartva más ízesítéssel is (pl: gyömbér), gyártását a rendszerváltás környékén szüntették meg.

Az alma otthona: Szabolcs-Szatmár-Bereg

Megyénkben az éghajlati, talajtani, ökológiai és gazdasági viszonyok kiváló környezetet biztosítanak az alma termesztéséhez. A nálunk jellemző mikroklimatikus körülmények (hőmérséklet, napfényes órák száma, csapadék) viszonylatában az alma biztonságos termesztését teszik lehetővé. Az alma, noha jól alkalmazkodik a környezeti viszonyokhoz, a nyirkos, párás és viszonylag hűvösebb fekvésű, savanyú kémhatású talajt kedveli.

A Tisza folyó közelsége egy különleges erőteret biztosít az itt termesztett almafajtáknak, ugyanis az áradásai nyomán kialakult humuszos öntéstalaj, továbbá a folyótól távolabb eső területek rozsdabarna erdőtalaja – amely a lecsapolások előtt erdőkkel szabdalt, kiterjedt lápvidék volt – igazán kiváló alapot teremt az almatermesztéshez. A Tisza által körülölelt Tisza-könyökben a folyó természetes kipárolgása miatt magasabb a terület páratartalma. A magas páratartalom, az éjszakai órákban a gyümölcs felületén kialakuló harmatcseppek, a nagy napi hőingadozás, a tenyészidőszak magas napsütéses óráinak, valamint a koronakialakításnak köszönhetően a fedőszínnel való borítottság magas, mivel ezek a tényezők együttesen befolyásolják az alma héjában kialakuló természetes színezék mennyiségét, ami az alma élénkpiros tónusát növeli.

A mezőgazdasági tevékenység kiemelkedő jelentőségű ágazata a gyümölcs-, azon belül is az almatermesztés.

Napjainkban Magyarország gyümölcsöseinek összterülete eléri a 73100 hektárt, ennek harmada Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében található. Még beszédesebb adat, hogy az ország almáskertjeinek háromnegyedével szintén a megye büszkélkedhet.

A fentiek tükrében nem meglepő Szabolcs-Szatmár-Bereg kimagasló szerepe az ország gyümölcstermelésében: az almatermés 60–65%-a, a betakarított meggy mintegy 25%-a a megye területéről származik.

Éghajlat

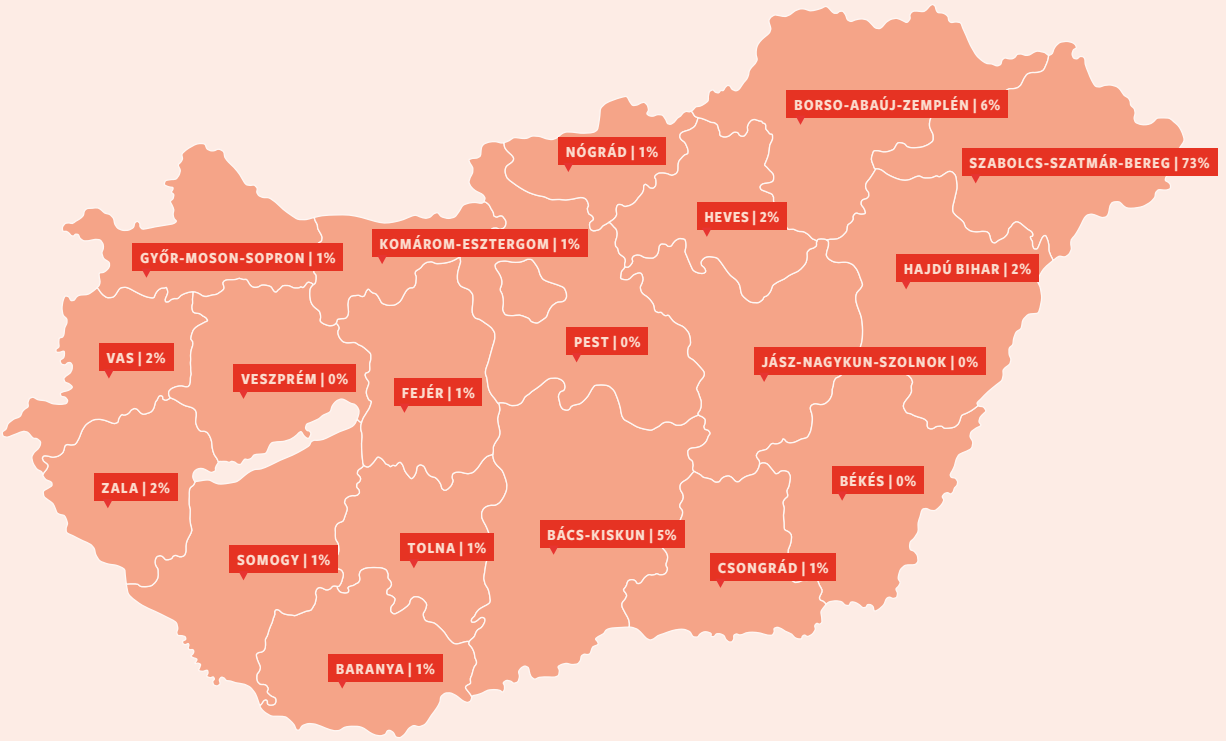
Az alma termeszthetőségét rendkívül széles földrajzi elterjedési terület jellemzi, maguk az almafajták származási helyüktől és genetikai adottságuktól függően tág határok között mozgó éghajlati tűrőképességgel rendelkeznek, a fajták hidegigénye és fagytűrő képessége is nagymértékben eltér.

Mégis elmondható, hogy az alma a mérsékelt éghajlati öv növénye: az enyhe, csapadékos és nem túl hideg telű klímaadottságokat kedveli, ahol a vegetációs időszakban az átlaghőmérséklet 15–30 °C között mozog. Az almatermesztés számára legkedvezőbbnek a mérsékelt éghajlati öv középső területsávja tekinthető.

Az alma hazánk egész területén termeszthető, de a lehetséges termőhelyek mikroklimatikus adottságai jelentős hőmérsékleti eltérést mutatnak.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megye éghajlata északkeleti fekvéséből adódóan hűvösebb, mint az Alföld belső tájai. Az időjárás szélsőségesebb, az évi

Almaültetvények területe országosan



FORRÁS: KSH

középhőmérséklet alacsonyabb, kevesebb a csapadék és annak eloszlása is egyenetlenebb. Ugyanakkor a hűvösebb kontinentális jelleg, a viszonylag magas páratartalom, az elegendő napfénytartam és az őszi harmatok kifejezetten kedvezőek, mindenekelőtt a téli almafajták termesztéséhez. Az évi középhőmérséklet a Felső-Tisza-vidék területén és a Nyírség északi részén 9 °C körül mozog. A csapadék éves összege 550–680 mm között változik, csak a Szatmári-sík legkeletebbi területein haladja meg a 700 mm-t. Az éves napsütéses órák száma a megye északnyugati részén 2000–2050 óra, míg a délkeleti területeken 1850–1950 óra. Az uralkodó szélirány északi, északkeleti, az átlagos szélsebesség 3 m/s körül alakul. A napsütéses órák száma, a csapadék mennyisége és eloszlása mellett a Tisza közelségének is köszönhető az az egyedülálló mikroklíma, amelynek eredménye az itt termett almák egyedi, sajátos minősége.

Éghajlati övezetünknek megfelelően az almatermesztés 700–800 mm egyenletes elosztású csapadékot igényel, így átlagosan 200–250 mm pótlólagos vízutánpótlás szükséges hazánkban az optimális termesztési feltételek biztosítása érdekében.

Az aszályos időjárás – különösen a légköri aszály – befolyásolja a termésmennyiséget és a gyümölcsminőséget.

A változatos talajadottságok a magasból látszanak igazán

FOTÓ: ADORJÁN ISTVÁN

A vízhiány mellett a szárazságstressz hatása az almánál azzal is magyarázható, hogy a kicsiny gyökérsűrűségére vetítve nagy mennyiségű gyümölcsöt kell kinevelni.

Talajtani adottságok

Az igen változatos talajtani viszonyok egyes területeken erősen mozaikos képet mutatnak. A Nyírség lankás homokbuckái között, valamint a Szatmár-Beregi-sík folyókkal ölelt egyedi talaján az alma megtalálta a hazáját. A Kárpátokból származó hordaléktalajok páratlan ásványianyag-tartalma kiváló fejlődési feltételeket biztosít az itt elültetett csemetéknek. Az itt termett gyümölcs jellegzetes illata, íze és zamata különleges élményt ad a gyümölcskedvelőknek.

Mivel az alma a talajjal szemben nagyfokú toleranciát mutat, változatos talajadottságok mellett is eredményesen termeszthető. A megyében a kiváló víz- és levegőgazdálkodású, gyengén savanyú és közömbös kémhatású, kedvező humusz- és tápanyagtartalommal rendelkező vályogos kötöttségű területeken termesztik az alma meghatározó mennyiségét. A jó vízgazdálkodású talajok képesek a víz befogadásával és tárolásával egy időben nedvességgel és levegővel ellátni az almafa gyökérzetét.

A termőhely kiválasztása során nagy jelentősége van a mikroklíma ismeretének, mert a helyi éghajlati sajátosságok nem csak segíthetik, hanem veszélyeztethetik is a termelés gazdaságosságát, elég csak a fagykárra, belvízre vagy a nyári jégesőkre gondolni.

Korszerű ültetvénytelepítés előkészítése

FOTÓ: SIPOS TIBOR

Gazdaságos termelés ma már nem képzelhető el öntözés és jégkár elleni védekezés nélkül.

A fenntarthatóság és a gazdaságosság érdekében a legkorszerűbb módszereket kell használni az ökológiai adottságok figyelembevételével. Különös gondot kell fordítani az egyenletes vízellátásra, tápanyag-gazdálkodásra, környezetkímélő növényvédelemre, amely meghatározza a gyümölcs minőségét, mennyiségét és biztonságos termeszthetőségét. Kiemelt figyelem irányul a szakemberek képzésére, az egységes ültetvényszerkezet és fajta szortiment kialakítására, illetve az egységes megjelenésre a piacon. A klímaváltozás miatt térségünkben is megfigyelhetők a rövidebb és melegebb telek, ebből fakadóan a korai virágzás. Nagy kihívást jelent a termelők számára a tavaszi fagykárok elhárítása, kiküszöbölése. Kontinentális éghajlatunk miatt térségünkben a csapadék eloszlása nem egyenletes, egyre több légköri aszályos nyári hőségnapot élünk meg. Ezekre a kihívásokra magas beruházási igényű, öntözött, jéghálós, sűrű térállású ültetvények létrehozásával tudunk reagálni.

A megye leghíresebb almafajtája

A termőtáj és a kiválasztott fajták szerencsés találkozása fogalommá tette a szabolcsi almát. Említésekor ma is sokan egyből a Jonathan fajtára gondolnak. A megye almatermesztési hírnevét igazolja többek között a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár oldalán fellelhető „A tuzséri Jonathan alma, mint a Szabolcsi Jonathan alma

egyik reprezentánsa" című írásos anyagának az alábbiakban idézett részlete: *„Tuzsér »almás híre«, »almás múltja« 300 éves írott történelemre vezethető vissza, s bizony innen, a Tisza-könyök tuzséri szakaszáról, a Tisza árteréről indult el a Jonathán almafajta az európai hírnév felé."*

A hazai almatermesztésnek ma is 60%-át biztosító Szabolcs megye híres „almás településeként" Tuzsér ugyanis napjainkban is „zászlóshajó" szerepet tölt be a magyar alma becsületének megtartásában. Tuzsér a szabolcsi Rétköz településeinek egyike, s a Tisza mentén, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye északkeleti részén található. A nagy múltú almatermelő község és környékének éghajlata mérsékelten meleg, mérsékelten száraz. A Rétköz globális napsugárzásának évi összege megfelel az országos átlagnak (a globális napsugárzás évi összege 4566 mJ/m^2). A mezőgazdaság szempontjából kiemelkedő éghajlati elemek közül a csapadékmennyiség is megfelel a sokévi átlag alapján a hazai átlagnak, vagyis a legtöbb csapadék nyáron és a téli évszakban esik. A speciális ízvilágú, különleges zamatú és vitamintartalmú tuzséri Jonathan alma itteni kultusza kedvező agrárspecifikus adottságrendszer közé ágyazódott be tehát e területen.

Mint korábban említettük, Bél Mátyás a pozsonyi líceum rektora egyébként felbecsülhetetlen értékű forrásmunkák készítője, a forrásfeltáró-forrásgyűjtő történetírás úttörője, a „Tractatus de rustica Hungarorum" című művében írja Szabolcs megyéről: *„A Tisza-mentén gyümölcsös kertei azonban sokfelé almaszüret találhatók, bőségesen*

Jól fejlett karcsú termőkaros ültetvény, Nyírmada

FOTÓ: BUJDOS LÁSZLÓ

is teremnek … a tél közepén, amikor a gyümölcs már ritka, egy szekérderék válogatott alma 40 vagy 50 pénzbe kerül. Itt olyan almavermeket szoktak készíteni, mint másutt sehol". Az almatermesztés tuzséri múltjának három évszázados mélységeibe hatoló oknyomozás pedig szintén Bél Mátyás koráig vezet el minket, – a XVIII. század kiemelkedő polihisztora – már a XVIII. század elején, azaz 1736-ban a következőt írja: *„Tuzsér a Tisza felé, amelynek árvizek földjét gyakran rongálják, almáskertjei a szakadásos partra vannak ültetve." Tuzsér és a Tisza, mint falu és folyó mindig szoros kapcsolatban állt egymással, hiszen a folyó jelentősen befolyásolta az emberek életét. A Tisza volt előbb, aztán Tuzsér, de a kapcsolat évszázadok óta élő, s jelentős szerepet játszik az almatermesztésre pozitívan ható klímaviszonyok miatt a folyó közelségének különleges előnye."*

A források és a korábbi megfigyelések alapján is elmondható, hogy a gyümölcstermesztés fészke a folyók ártere volt, innen indult el hódító útjára. Igazi fejlődésnek, harmonizálva az almatermesztés fentiekben felvázolt hazai ritmikájával a XIX. század végén és a XX. század elején kezdődött a nagyobb volumenű tuzséri almatermesztés, amikor is az addigi fajták mellett az Amerikából származó Jonathan alma meghonosítása is kezdetét vette. A különleges almafajta nemesítője Philippe Rick először New Esopus Spitzenbergnek nevezte ezt az újdonságot az 1800-as évek elején, később azonban Jonathanra változtatta a nevet.

A Jonathan alma presztízse egészen odáig emelkedett, hogy a „Szabolcsi alma" (Malus domestica Borkh.) fogalmán az eladók és a vevők ma már egyértelműen Magyarország északkeleti részén, a Nyírségben, Szatmárban termett Jonathan almát értik, illetve értették még 20–30 évvel ezelőttig, az Idared helyi feltűnéséig, bár a kollektív nemzeti tudatban a szabolcsi alma még mindig a Jonathannal egyenértékű. A magyar almatermesztés világhírét ugyanis kétségtelenül ez a fajta alapozta meg, míg Tuzséron az alma hírét a neves Lónyayak, Odesalchiak alakították ki.

Jonathan FOTÓ: BUJDOS LÁSZLÓ

A „Szabolcsi alma" század eleji indulása döntő összefüggésben volt Nagy Sándor munkásságával, – akinek nevét tiszteletből a Tuzséri Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesület viseli –, hiszen ő komoly ösztönzője és segítője volt mind az uradalmi, mind pedig a gazdák általi telepítésnek. Az uradalmi gazdaság pedig a jó adottságoknak és az alma iránti igénynek köszönhetően dinamikusan nőtt, olyannyira, hogy az 1910-es években már Amerikába szállították az almát, mégpedig „Tuzséri Hercegség" feliratú csomagolásban a földrajzi eredetet jelölve, és mind Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, mind pedig Magyarország nemzetközi gazdasági presztízsét egyedi módon erősítve.

A történelmi változások iránya, mint az almatermesztést alapvetően meghatározó erő, a továbbiakban nem hagyta érintetlenül a tuzsé-

A megye leghíresebb almatermesztő települése, Tuzsér

FOTÓ: SIPOS TIBOR

ri Jonathan alma termesztését sem, hiszen a II. világháborút követő földosztás következtében az uradalmi gyümölcsösök állami, majd szövetkezeti kezelésbe kerültek. A minőségi munka mérséklődött némileg a mennyiség dominanciája következtében, de kétségtelen pozitívumként újabb gyümölcsösök létesítése is megindult. A „Kertbarátok" munkássága 2020-ban elnyerte Dr. Nagy István miniszter úrtól a „Közösségi Díj a Hagyományos Termékekért" elismerést a társadalmi kategóriában a helyi termesztők összefogásával, segítésével, szakmai irányításával, a Tuzséri alma elismertségének, hírnevének emeléséért végzett áldozatos tevékenysége méltatásaként. Az egyesület komoly szakmai-emberi közösségként fogja össze a hazai almatermesztés ősi bölcsőjének számító nagy múltú almás település, a „Szabolcsi alma" fellegvárának tartott észak-nyírségi Tuzsér almatermesztőit, és élteti a híres Tuzséri alma hírnevét ma is, értékként megőrizve azt az utókor számára.

A Tuzséri alma mai termesztése sokgenerációs szakmai tudás átadásra épül. Az itt alkalmazott, ún. Nagy Sándor-féle metszési technika eredményeként szellősebb és nyitottabb lombszerkezet miatt a napfény a korona belsejében fejlődő gyümölcsöket jobban éri. A szakszerű művelés során a gazdák a termesztési folyamat első fázisától a legutolsóig jelen vannak, s aktívan részt vesznek a munkafolyamatokban. A betakarítás és az előválogatás, majd a válogatás is kézzel történik, így az emberi tapasztalat és szakértelem a betakarítás során döntő szerepet kap. A szedő-válogató munkásokra is jellemző a „generációról generációra" átadott tudás.

Hagyományőrző, a Jonathan almára épülő innovatív eredményként érdemes kiemelni azt is, hogy a tuzséri pálinka-manufaktúra jonatánalma-pálinkája lett a IV. Pálinka-világkupa győztese is, tehát a Jonathan alma, mint alapanyag további kiemelkedő, és a hazánk szabolcsi részének, sőt Magyarország nemzetközi presztízsének öregbítő alapértéke napjaikban is.

Jonathan (a köznyelvben: jonatán)

Az Amerikai Egyesült Államokból származik, onnan terjedt el az 1800-as évektől kezdve. Kiváló zamatú gyümölcs, elsősorban jellegzetesen savas íze, tetszetőssége és alakja miatt vált kedveltté. Az Jonathan almájának átlagos tömege 100–150 gramm, a gyümölcsök kerek kúposak, többnyire egyenletesek vagy kissé bordázottak. Az alma színe a zöldessárgától a málna árnyalatú sötét kárminig terjed. A gyümölcs héja vékony és rugalmas.

Hazai nemesítésű fajtája a Naményi piros (Naményi Jonathan), amely Vásárosnamény egyik almaültetvényében, természetes rügymutáció útján jött létre 1970-ben, felfedezője Kiss István, a helyi termelőszövetkezet kitüntetett főkertésze.

A tuzséri Jonathan alma helye a magyar nemzeti értékpiramisban

A Tuzséri alma nemzeti értékké nyilvánítása során az Agrár- és élelmiszergazdaság szakterületi kategóriában lépett be a magyar nemzeti értékpiramisba. A Tuzséri alma helyi, ezáltal nemzeti értékké nyilvánítására 2016-ban került sor, amikor is a Tuzséri Települési Értéktár Bizottság a márka reprezentánsát és legősibb fajtáját a tuzséri Jonathan almát beemelte a helyi értékek sorába. Természetesen a több száz éves múltra visszatekintő tuzséri almafajtának a nemzeti értékpiramis magasabb szintjén is volt helye. A tuzséri Jonathan alma, mint a szabolcsi Jonathan alma egyik reprezentánsa bekerült a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktárba is, elnyerve a megyei érték kitüntető címet. Értelemszerűen a magyar nemzeti értékpiramis következő lépcsőfoka a Magyar Értéktár a kiemelkedő nemzeti érték besorolással, ám ezt a szintet más irányból és módon lépte meg a Tuzséri alma, ugyanis az uniós oltalmat kapó termékek egyedi elbírálás nélkül bekerülnek a Magyar Értéktárba, a kiemelkedő nemzeti értékek sorába a Hungarikum Bizottság legutóbbi döntése értelmében. Az uniós oltalom ezt a kitüntető lehetőséget is megnyitotta a Tuzséri alma előtt, ami a teljes szabolcsi almatermesztés büszkesége is egyben. A Tuzséri alma egy sikeres 2020. évi pályázat eredményeként immár a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) gyűjteményének is rangos tagja.

Az Európai Bizottság 2021. augusztus elején jóváhagyta a Tuzséri alma elnevezés felvételét az oltalom alatt álló eredetmegjelölések nyilvántartásába. A Tuzséri alma oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára a Malus domestica almafaj 8 fajtájának friss fogyasztásra szánt almái jogosultak. A meghatározott földrajzi területen termesztett valamennyi fajtára jellemző az átlagosnál nagyobb húskeménység, a hosszú eltarthatóság és az átlagosnál magasabb cukortartalom.

Az Agrárminisztérium Földrajzi Árujelzők Programjának eredményeként Magyarországon a Tuzséri alma bejegyzésével 73-ra emelkedett az uniós oltalom alatt álló magyar agrártermék földrajzi árujelzők száma: 25 élelmiszer, 38 bor és 10 szeszes ital elnevezése védett az EU területén. Az uniós oltalom alatt álló 73 bejegyzett földrajzi árujelzőjével Magyarország az EU 27 tagállama között jelenleg az előkelő 7. helyen áll, közvetlenül a nagy eredetvédelmi hagyományokkal rendelkező régi tagállamok (Olaszország, Franciaország, Spanyolország, Görögország, Portugália, Németország) után.

Érdekes még azt is megemlíteni, hogy a szabolcsi almapálinka már hungarikum, továbbá a szabolcsi almás máktorta – Pintér Zsolt veszprémi cukrászmester alkotása – 2012-ben elnyerte a Magyarország tortája címet, melyhez a javasolt felhasználandó almafajta éppen a Jonathan, esetleg az Idared.

A megye meghatározó almafajtái

Idared

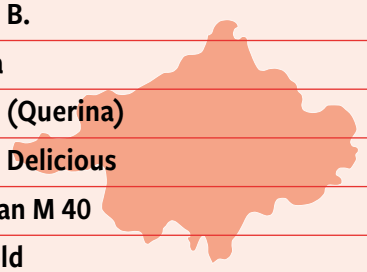
Világszerte kedvelt, amerikai almafajta, viszont kereskedelmi jelentősége csökken. A Jonathan és Wagener fajták keresztezésével jött létre 1926-ban, kereskedelmi forgalomba pedig 1942-ben került.

Gyümölcsének mérete nagy, lapított, néha szabálytalan, ami időnként problémát jelent a gépi osztályozásnál. Héja közepesen vastag, élénkpiros. Húsát világos, fehéres vajszín jellemzi, kemény, roppanó, bőlevű. Gyors puhulásra nem hajlamos, eltarthatósága kiváló. Íze enyhén savanykás, harmonikus, míg aromája és zamata közepes.

Az 1990-es években számos új fajta jelent meg a Szabolcs megyei gazdaságokban, egyre inkább visszaszorítva a Jonathan korábbi dominanciáját. A fogyasztói igények változása, a termesztési technológia fejlődésének eredményeképpen jelentősen lecsökkent a termesztett fajták változatossága. Ennek megfelelően a jelenlegi hazai termesztésben is a világfajták a meghatározók, az ültetvények számottevő hányadát adja a Red Delicious, Golden Delicious, Gala, Granny Smith, Jonagold, Idared. Kuriózumként a megyénkben is megjelentek klubfajták, melyek előretörésére várakozóan tekintenek a szakemberek. Talán nem okoz meglepetést, ha azt mondjuk, hogy az előttünk álló időszak a környezetkímélő, rezisztens tulajdonságokkal rendelkező, gazdaságosan termeszthető fajtákról szól majd.

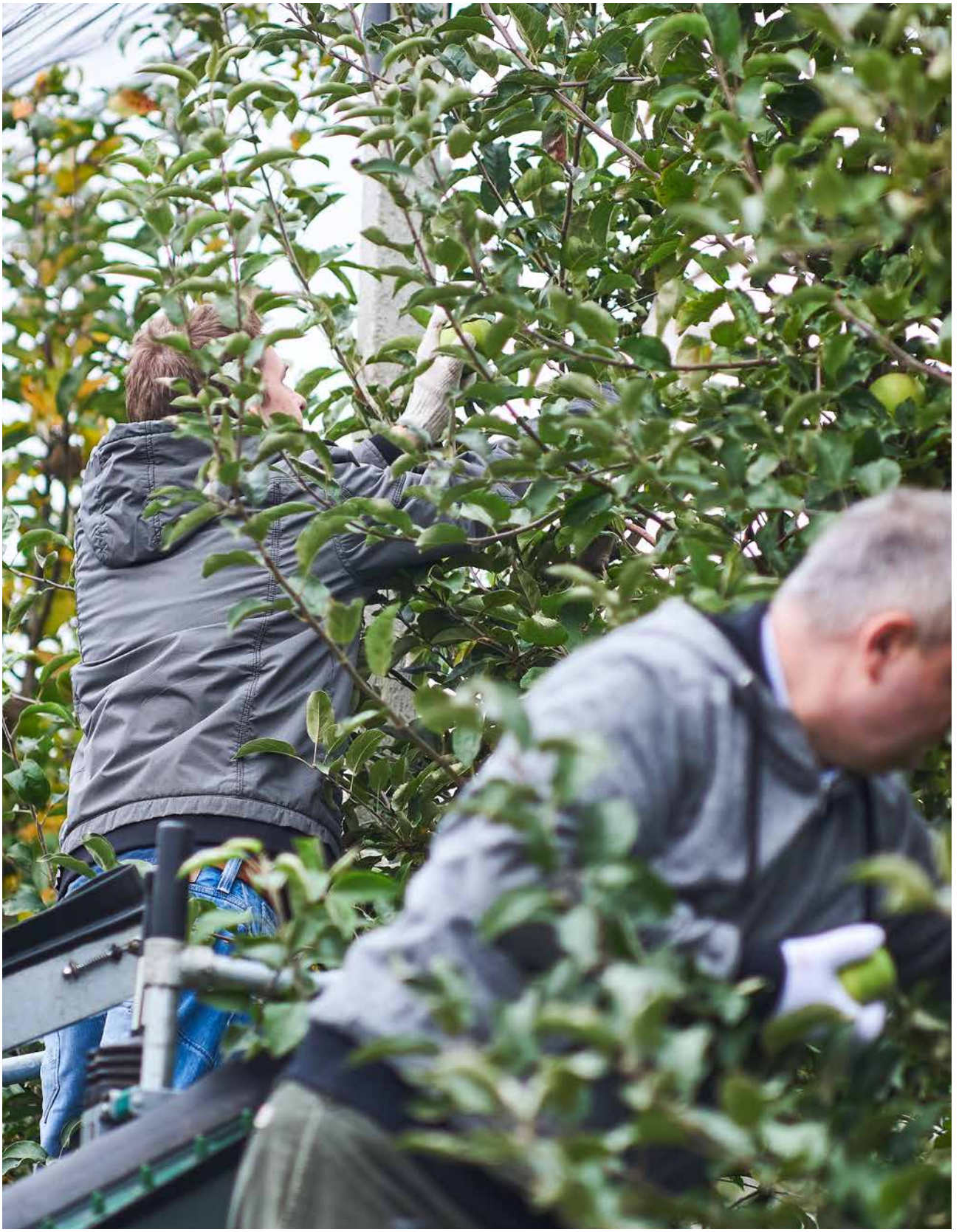
Megyénk a modern termesztési módok, a termésbiztonságot szavatoló növényvédelmi technológia és nagy termőképességű fajták alkalmazásával a piacon keresett, kivételes minőségű gyümölccsel látta el az ország lakosságát és a szocialista országok piacait. A fajtaváltás, a korszerű termesztési technológia a kistermelőknél is elterjedt és teljes mértékben beilleszkedett Szabolcs-Szatmár-Bereg megye almatermesztésébe.

Almafajták megoszlása Szabolcs-Szatmár-Beregben



Idared	22%
Remo	7%
Golden B.	3%
Relinda	4%
Florina (Querina)	8%
Golden Delicious	4%
Jonathan M 40	3%
Jonagold	4%
Golden Delicious Reinders	4%
Gala	2%
Egyéb	39%

FORRÁS: KSH



Gala

A fajta eredetije az 1930-as években a Kidd's Orange Red és a Golden Delicious keresztezésével jött létre Új-Zélandon. Az első kereskedelmi ültetvények létesítésére viszonylag sokat, egészen az 1960-as évekig kellett várni. A későbbiek folyamán a jobb színborítottságú mutánsok megjelenésével a fajtakör folyamatosan terjedt el Európában és az Egyesült Államokban is, az 1990-es évekre az európai részesedése már a 10%-ot is elérte.

Az utóbbi időszakra jellemző, hogy a korábbi, gyengébben színeződő változatok folyamatosan kiszorulnak a termesztésből, ezzel párhuzamos az újabb, intenzívebb fedőszínű fajták térhódítása. Nemzetközi szinten ma már több mint 50 változata terjedt el, és szinte napról napra újabb mutánsok jelennek meg.

Augusztus végétől, szeptember közepéig érő, őszi alma. A gyümölcs felülete sima, alapszíne sárga, melyet fényes sötétpiros fedőszín borít. Gyümölcse középnagy, igen tetszetős, gömbölyded alakú. Húsa kemény, roppanó, de finom szövetű édes ízű, aromában gazdag.

Húsvéti rozmaring (Honti alma)

Hazai eredetű téli almafajta, mely hazánkban régebbi korokban meglehetősen ismert és elterjedt volt, de még most is igen népszerű, mivel fája rendkívül ellenálló és gyümölcse hosszú ideig tárolható.

Gyümölcse középnagy vagy nagy – 120–130 grammos is lehet –, kissé csúcsosodó; alapszíne zöldessárga, a napos oldalon halványpiros pír borítja, mely elszórtan pontozott is lehet. Héja vastag, nehezen rágható, erősen viaszos, szinte zsíros hatású. Húsa zöldesfehér, durvább szövetű, elég bő levű, kemény; íze finoman savanykás, néha elég fűszeres ízű, illatos-zamatos, bár kevéssé jellegzetes. Jól szállítható és tárolható, bár foltosodásra hajlamos.

Igen kései, október elején vagy közepén szedhető, és decembertől egészen júniusig fogyasztható. Sokak szerint akkor a legjobb, amikor a dér már kicsit megcsípte; ekkor válik kellemes édes-savanykássá, különleges aromájúvá. Korábban, még a fagyok előtt szedve, a tárolás során alakul ki kellemes zamata.

Starking Delicious

A Starking Delicious almafajtát a Delicious rügymutációjaként fedezték fel. Gyümölcsei tetszetősek, középnagy vagy nagy méretűek, alakjuk megnyúlt, kúpos, húsuk sárgásfehér színű. Kemény, tömör, nem túl leves fajta. Erősen illatos, igen édeskés, alacsony savtartalmú, egyedi ízű.

A gyümölcsök héja pektinben gazdag, húsukban pedig több mint 20 féle ásványi anyag található. Gyümölcssav- és vitamintartalma (A, B1, B2, C, E) magas. A szedési érettséget szeptember második felére, október elejére éri el.

Közepesen jól tárolható, tárolás során kásásodásra hajlamos. Gyümölcse megfelelő körülmények között akár márciusig is élvezhető marad. Korai szedése esetén a tárolás alatt héjbarnulás alakulhat ki. Hűtőszekrényben is megmarad hosszabb ideig.

Golden delicious

Világszerte elterjedt, eredetileg amerikai almafajta. Magyarországon is népszerű és az Egyesült Államokban is a legkedveltebb fajták közé tartozik.

A XIX. század végén az Egyesült Államokban a Grimes Golden almafajta szabad megporzású magoncaként keletkezett, apai szülője valószínűleg a Golden Reinette. 1890-ben fedezte fel Anderson Mullins nevű gazda a családi farmján a nyugat-virginiai Clay megyében.

Gyümölcse jellegzetes, más fajtákéval össze nem keverhető, kezdeti érésben zöldessárga, később sárga színű, középnagy vagy nagy. Húsa sárgás, édeskés, kellemes ízű, harmonikus, aromás és illatos.

Alma, a természet csodája FOTÓ: FÖLDES LAJOS SZABOLCS

A világ almatermesztése

A világon jelenleg termesztett almafajták többsége tudatos nemesítő, illetve szelekciós munka eredménye, az eddig megismert almafajták száma több mint tízezerre tehető. A fejlett almatermesztő országok árutermesztését a gazdag fajtaválaszték és a szegényes fajtahasználat ellentmondása jellemzi. A gazdag fajtaválaszték megfelelő lehetőséget nyújtana a helyi és globális piaci kívánalmak, a különböző feldolgozóipari igények kielégítésére. Ennek ellenére a világ almatermésének jelentős részét évtizedek óta néhány fajta, illetve fajtakör (pl. Red Delicious, Golden Delicious) szolgáltatja, amelyek hosszú ideje világfajtának tekinthetők. Ugyanakkor a fajtahasználat dinamikus változása is tapasztalható. Az évtizedek folyamán világviszonylatban is módosult a legjelentősebb fajták köre, kevésbé értékes régi világfajták jelentősége, aránya csökkent (pl. McIntosh, Rome Beauty), vagy jelentősen növekedett (pl. Fuji). Az utóbbi évtizedben a világ almatermésének több mint felét 4–5 fajta tette ki. Az almafajták földrészenkénti elterjedését azok ökológiai igénye, a fogyasztók ízlése, a termesztés jövedelmezősége és hagyományai befolyásolják. Hosszú ideje meglehetősen eltérő az egyes földrészek fajtahasználata.

Almáskertek a rendszerváltás után

A rendszerváltás után a keleti piac beszűkülésével az alma külföldi értékesítése lecsökkent, a hazai kereslet kielégítése lett a fő cél az étkezési és ipari alma esetében is.

A termelőszövetkezetek és az állami gazdaságok megszűnésével kialakult pár hektáros gazdaságok nehéz helyzetbe kerültek a világpiaci versenyben. A régi ültetvények megszüntetésével megtörtént egy fajtaváltás, amely az újabb piacképes fajták megjelenését eredményezte. A termesztés fejlesztése jelenleg két irányban folyik, az egyik a rezisztens fajták használatával nagy mennyiségű, olcsón, környezetbarát technológiával előállított ipari alma. A másik irány a nagy állománysűrűségű és beruházási költségű ültetvények kialakítása, amely illeszkedik az európai trendekhez, ahol kiváló minőségű, egészséges terméket állíthatunk elő a termelési kockázatok minimalizálásával. Az ország európai uniós csatlakozását követően felgyorsult a változás: a fajtaváltás a piaci igények alapján történik, világfajtákra alapozva, nagy tőszámmal, korai termőre fordulással, versenyképes termésmennyiséggel és minőséggel.

Egészséges fejlődés

Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén előállított, egyedülálló minőségű, egészséges almával képesek vagyunk ellátni a magyar lakosságot. Az alma így hozzájárul a megye gazdaságának növekedéséhez, a XXI. század technológiájának alkalmazásával munkát és szakmai fejlődési lehetőséget biztosít az ágazatban dolgozóknak.

Faiskola FOTÓ: SZARKA LAJOS

A termesztésben az intelligens, digitális eszközök alkalmazásával a legkorszerűbb megújuló technológiák lehetővé teszik a termelékenység növelését, a kiszámítható, gazdaságos előállítást. A korábbi időszakok veszteségeit mérsékelik a jégvédelmi rendszerek, a jégvédelmi hálók, a korszerű öntözőberendezések.

Magyarországon a gyümölcsösök területi elhelyezkedése koncentrált, a teljes terület 34%-a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében található. Itt termelik a legtöbb cseresznyét, meggyet, szilvát, diót, és az alma közel kétharmada is Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében terem. A térségben a 14 éves és idősebb népesség mintegy háromtizede, 160 ezer fő kötődik munkavégzés révén a mezőgazdasághoz. Ez állandó vagy időszaki foglalkoztatást, döntően azonban a családi gazdaságokban való munkavégzést jelenti. A résztvevők magas száma összefügg a kézimunka-igényes kultúrák magas részarányával, valamint az alacsony foglalkoztatásból és a szerényebb jövedelmekből adódó kényszerrel, és nagy szerepe van a tradícióknak is.

A megyén belül, a GDP-adatok alapján, az agrárágazat súlya az országos átlag kétszerese (7–9% körüli), a mezőgazdasági teljesítmény egy lakosra jutó értéke azonban az országos átlagnál csak mérsékelten magasabb, a vidéki átlagnál pedig kisebb. Az ország mezőgazdasági bruttó hozzáadott értékének 6–7%-át állították elő a térségben. A megyei foglalkoztatáson belül 6% körüli az ágazat súlya, ami a vidéki átlagot meghaladja. Egy gazdaságra jutó mezőgazdasági terület esetében kiugróan alacsony (5,6 hektár) átlagterület jellemző.

Talán az alma jelentőségét még jobban alátámasztja az a tény, hogy az 1970-es, 1980-as években nagyon sok család számára az alma jelentette az év legnagyobb bevételét. Az alma értékesítéséből finanszírozták a gyermekek őszi iskolakezdését, a szorgalmas gyerekek számára az alma teremtette elő az új kerékpárt, kismotort vagy más áhított nagyobb értéket.

A KSH 2017. évi gyümölcsösültetvény összeírás adatai alapján az ország kb. 73 ezer hektárnyi gyümölcsösének közel egyharmada Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében terem. A termelési érték javarészét az alma adja, mint meghatározó gyümölcsfaj. Az egyéni gazdaságok száma permanensen csökken, de a megyében még így is kiugróan a legmagasabb, 50 ezer volt.

Az ipari alma termesztése Szabolcs-Szatmár-Beregben

A rendszerváltást követően az étkezési alma exportja tizedére zsugorodott, az étkezési és ipari célra hasznosított alma aránya felcserélődött, így a megtermett alma 75%-a jobb híján ipari hasznosításra került. Az ültetvények a nagyüzemektől a magángazdálkodást éppen elkezdő, változatos szakmai és anyagi háttérrel rendelkező termelőkhöz kerültek. Az ültetvényekben magas volt a Jonathan alma aránya, és abból jól eladható, magas savtartalmú sűrítményt készítettek az alapanyagbőség miatt ide települő és folyamatosan fejlesztő külföldi feldolgozók. Az évek során változó tulajdonosi összetétellel, de azonos telephelyeken működő, Austria Juice Hungary Kft., a Döhler Vaja Kft., a Rauch Hungária Kft., és az Eszat Kft. veszi át a gyümölcsöt a termelőktől sűrítménygyártás céljából. Az EU-ban egyedülálló módon, feldolgozói támogatással, ipari célültetvények is létesültek, melyeknek területe ma meghaladja a 4000 hektárt, mely a megye almaültetvényeinek 24%-a.

Jól ápolt fiatal telepítés FOTÓ: SIPOS TIBOR

A feldolgozásra kerülő léalma kétharmada jelenleg még az elöregedett, étkezési célú ültetvények termése, ide tartozik az ültetvények 55%-a. A korszerű étkezési célú telepítések terméséből a kieső gyümölcsök szintén feldolgozó üzemben találnak vevőre.

A célültetvényekben hosszú távon a termesztési színvonal emelése, az időjárási anomáliák kivédése és a piaci ingadozásokra történő gyors reagálás szükséges a kiszámítható és gazdaságos működéshez.

Az Austria Juice Hungary Kft. az Integrált Ültetvénytelepítési Projektjét 1999-ben indította azzal a céllal, hogy kiváló minőségű alapanyagot biztosítson az almalésűrítmény előállításához. Jelenleg megközelítőleg 4000 hektár területen végeznek integrált termelést, 1300 termelő közreműködésével. A cég partnerei számára kamatmentes hitelt biztosít facsemeték megvásárlásához, a hitel összegét a termőre fordulás után pedig a beszállított gyümölcs ellenértékével lehet törleszteni.

Környezetkímélő termesztéstechnológia az egészséges gyümölcs előállításáért

Az 1960-as években kezdődő nagyüzemi intenzív termesztéstechnológián és növényvédelmen alapuló termelés lehetővé tette a jó minőségű, nagy mennyiségben szállítható termék előállítását. A vegyszerek nagymértékű használata azonban komoly egészségügyi, környezetvédelmi, vízvédelmi kockázatokat hordozott magában. Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében az Újfehértói Kutatóállomás és

Intenzív bi-baum ültetvény

FOTÓ: BUJDOS LÁSZLÓ

a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Növényvédő Állomás szakemberei már az 1970-es években felismerték a problémák jelentőségét és rendszeres kutatómunkával igyekeztek korszerű, használható válaszokat adni a mezőgazdaság területén felvetődő kérdésekre.

A folyamatos technológiai fejlesztés az Európában megfogalmazott irányelveknek megfelelően a környezetkímélő, biztonságosan fogyasztható, elegendő mennyiségű és kiváló minőségű almatermesztés irányába mutat. Az ökológiailag biztonságos módszereknek köszönhetően nagymértékben csökkenthető a vegyszerek használata, így pedig enyhíthetők azok káros hatásai. A fenti célokat az úgynevezett integrált termesztéstechnológia kialakításával tudjuk elérni, amely a terület kiválasztástól kezdve az alany- és fajtahasználaton keresztül, a telepítési struktúra kialakításával, a károsítók szakszerű megfigyelésén alapuló növényvédelmen, valamint a betakarításon és tároláson át, az almának a fogyasztók asztalára juttatásával fejeződik be.

Korunkban egyre nagyobb hangsúlyt kap az élelmiszer-biztonság, amely a növényi és állati eredetű élelmiszerekkel szemben támasztott szigorú követelményeket, többek között a fogyasztó jogos érdekeit, igényeit fogalmazza meg és képviseli. Gazdasági növényeink termesztéstechnológiájának fontos része a termés mennyiségét vagy minőségét veszélyeztető károsítók elleni védekezés. A növénytermesztés során alkalmazott termesztéstechnológiának olyannak kell lennie, hogy fogyasztásra, illetve feldolgozásra alkalmas, megfelelő minőségű és egészséges növényi terméket hozzon létre, amely nem tartalmaz az emberi egészségre ártalmas anyagokat. Ennek egyik legjobb módja az integrált növényvédelem és gazdálkodás alkalmazása.

Új telepítésű jéghálós, korszerű almaültetvény Nyírmadán

FOTÓ: SZARKA LAJOS

A környezet és az egészség védelmét maximálisan szem előtt tartó, a biológiai sokféleséget és a természeti erőforrásokat megőrző, de egyúttal jövedelmezőséget is biztosító, és kiváló minőségű, egészséges termékeket előállító integrált gazdálkodási rendszer kidolgozásához és elterjesztéséhez alapvetően fontos a kellő szakmai ismeret, az egységes megközelítésmód és a harmonizált gyakorlat.

Ennek érdekében az Európai Unió irányelvvel szabályozta a növényvédő szerek fenntartható alkalmazását, 2014-től kötelezően előírva az integrált növényvédelem gyakorlatát a tagországokban.

A károsítók megjelenésének megelőzésére vagy azok mennyiségének gazdasági kárt okozó szint alá szorítására az agrotechnikai, biológiai, biotechnikai, mechanikai és kémiai védekezési eljárások, illetve ezek technológiai rendszereinek felhasználása során az alábbi eszközöket kell alkalmazni:

1. Megfelelő, az alma optimális fejlődését biztosító, a károsítók elleni védekezési képességét elősegítő agrotechnikai elemek:

- terület kiválasztás,
- tápanyag-gazdálkodás,
- fajta-alany használat,
- tenyészterület,
- koronaforma
- előrejelzés
- jégháló, öntözés
- növényápolás, fitotechnika;
- betakarítás, szállítás, tisztítás, tárolás.

2. Rezisztens vagy toleráns növényfajták, és ellenőrzött szaporítóanyagok ültetése.

3. Talajvizsgálatra alapozott tápanyag-utánpótlás, szükség szerinti meszezés és a talaj optimális nedvességtartalmát biztosító öntözési vagy vízelvezetési eljárások.

4. A károsítók elterjedésének megakadályozása a gépek, berendezések, öntözőcsatornák rendszeres tisztításával.

5. A gyomnövények, kártevők és kórokozók természetes ellenségeinek és a hasznos, valamint a növénytermelés szempontjából veszélyt nem jelentő élő szervezeteknek a fokozott védelme, és tevékenységük erősítése megfelelő növényvédelmi intézkedésekkel vagy a termelőhelyeken belüli és kívüli ökológiai infrastruktúrákkal.

Növényvédelmi előrejelzés

Környezetkímélő, gazdaságos és eredményes növényvédelmi technológiát csak üzemi előrejelzésre alapozva lehet kidolgozni. Az eredményes növényvédelemhez elengedhetetlen a növényvédelmi helyzet folyamatos megfigyelése, előrejelzése. A növényvédelmi kezelések okszerű és optimálisan időzített végrehajtásával nemcsak a gazdaságosság növekszik, hanem a környezet terhelése is csökkenthető, és nem utolsósorban megbízható, egészséges alma kerül a fogyasztók asztalára. A folyamatos megfigyelés alapján a hivatásos felhasználónak el kell döntenie, hogy kell-e növényvédelmi intézkedéseket alkalmazni, és ha igen, mikortól. A károsítók esetében a kezelést megelőzően figyelembe kell venni a régióra, a konkrét területekre, a terményekre, és a különleges éghajlati viszonyokra meghatározott küszöbértékeket.

A kémiai védekezési módokkal szemben előnyben kell részesíteni a hatásos, környezetbarát biológiai, fizikai és más nem kémiai módszereket, továbbá figyelembe kell venni a károsítók természetes ellenségeinek korlátozó szerepét.

A felhasznált növényvédő szereknek a lehető legkevesebb mellékhatással kell járniuk az emberi egészségre, a nem célszervezetekre és a környezetre nézve.

A termelőknek a növényvédő szerek használatát és az egyéb beavatkozási formákat a szükséges szinten kell tartaniuk (pl.: csökkentett adagok, kevésbé gyakori alkalmazás vagy részleges alkalmazás révén), figyelembe véve azt, hogy a növényzetben a kockázati szintnek elfogadhatónak kell lennie, és nem szabad növelni annak esélyét, hogy a károsítók populációi rezisztenssé váljanak.

A megyei növényvédelmi hatóságok szakmai feladatai között szerepel a rezisztenciagyanú figyelemmel kísérése, mintagyűjtés végzése a rezisztenciát igazoló vizsgálatokhoz. A védekezési javaslataikban kiemelt helyen szerepelnek a megelőző, nem növényvédő szer használaton alapuló technológiai elemek.

A vegyszerek használatáról vezetett nyilvántartás, valamint a károsítók nyomon követése alapján a hivatásos felhasználónak meg kell vizsgálnia a korábban alkalmazott növényvédelmi intézkedések hatékonyságát.

Luna

A csehországi strizovicei kísérleti állomásról indult hódító útjára, a Topaz és Golden Delicious fajták keresztezéséből.

Az Egyesült Állomokban 2005 óta fajtaoltalommal védett, míg közösségi fajtaoltalomban 2008-ban részesült.

Héja nem hamvas és kissé zsíros tapintású. A héj alapszíne sárga, amelyet mosott, rózsaszínes árnyalatú piros fedőszín borít kis mértékben. Húsa fehér, bőlevű, savas.

Idős karcsúorsó almaültetvény

FOTÓK: SZARKA LAJOS

A Növényvédelem című szakfolyóirat évente több számban jelenteti meg különböző növényfajok növényvédelmi technológiáját. Ezekben találhatók meg a legújabb környezetkímélő technológiai megoldások.

Több hazai agrár-felsőoktatási intézményben az agrár- és kertészmérnök BSc alapképzésekben, illetve a növényorvos MSc szintű képzésekben az *Integrált növényvédelem* alaptantárgyként szerepel. A tananyagot évről évre megújítják. Ezzel biztosítható, hogy a növényvédelmet irányító szakemberek az integrált szemléletnek megfelelően dolgozzanak. A környezetbarát növényvédelmi módszerek elsajátítása érdekében megyénkben szervezett tanfolyam keretein belül több ezer kistermelő vett részt, ahol megtanulták a növényvédő szerek használatával járó kockázatok mérséklését és elkerülését. Az a cél, hogy integrált védjeggyel tanúsítható legyen az így előállított termék minősége.

A környezetkímélő technológiák alkalmazása, noha költségesebb feladat, az egészséges gyümölcs ártámogatása, piaci preferenciája és a fogyasztói elégedettség az ily módon előállított termékek növekvő keresletével párosulva igazolja a létjogosultságát.

Az integrált technológia már a termőhely megválasztásával kezdődik. Kerülni kell a nagymértékű, pótlólagos ráfordítást igénylő területekre telepítést. A Szabolcs megyei termőhelyek jelentős része megfelelő adottságokkal rendelkezik, vagy kis ráfordítással alkalmassá tehető. Érdemes figyelembe venni az úthálózat kiépítettségét, a feldolgozó és tároló létesítmények közelségét, a távolságot az erdős területektől, mely a károsítók megjelenésének kockázatát befolyásolja. Fontos szempont a természetes vizek közelsége, mely az öntözés lehetőségét teremti meg.

A következő lépés az egészséges szaporítóanyag és a hosszú távú piaci igényeknek is megfelelő fajtamegválasztás. Az ültetés minősége, a tenyészterület meghatározása, a hektáronkénti tőszám, a koronaforma szakszerű kialakítása szintén a későbbi jövedelmezőségre, a területegységként megtermelt alma mennyiségére és minőségére lesz hatással.

Az ültetvényekben az okszerűen alkalmazott, szabályoknak megfelelő integrált növényvédelem mellett nagy szerep jut a fitotechnikai műveleteknek, melyek többek között a téli-nyári metszést, a sebkezelést vagy a vízhajtások eltávolítását takarják.

A talaj tápanyag-utánpótlásában jelentős szerepe van a zöld- és szervestrágyázásnak (pl. telepítés előtti szervestrágya kijuttatás), mely esetében a műtrágyázás csak kiegészítésként kerülhet szóba. A nitrogéntartalmú műtrágyákat a füvesített, öntözött állományokban mérsékelten kell használni. A kalciumtartalmú lombtrágyák alkalmazása kiemelten fontos az intenzív almatermesztésben, hiszen az élettani „betegségek" előfordulását akadályozza, illetve a tárolhatóságot javítja.

Sirius

Szintén a strizovicei kísérleti állomáson állították elő, a Golden Delicious és a Topaz fajták keresztezésével.

Közösségi fajtaoltalomban 2007-ben részesült, és az Egyesült Államokban is fajtaoltalommal védett 2008 óta.

Héja nem hamvas, kissé zsíros tapintású. A héj alapszíne sárga. Napsütötte oldalán mély sárga, narancsba hajló árnyalatot kaphat, amennyiben teljes érettségben takarítják be. Húsa krémszínű, bőlevű, édes, harmonikus cukor-sav arányú.

A növényvédelemben a csökkenő vegyszerhasználat előnyös, hiszen a hasznos élő szervezetek térnyerésével a kemikáliák mennyisége tovább csökkenthető, ezáltal biztosítható, hogy az asztalra kerülő gyümölcs garantáltan egészséges, vegyszermaradéktól mentes lesz. A növényvédő szerek alkalmazási körének szűkülése a rezisztencia problémáját veti fel, de az integrált növényvédelem az előrejelzésre alapozott biológiai, fizikai, kémiai védekezési módszerek együttes, okszerű alkalmazását jelenti, ezek használatával az említett probléma kiküszöbölhető.

A növényvédelmi célú megfigyelések rendkívüli jelentőséggel bírnak az integrált termesztésben, hiszen a csökkenő vegyszerhasználat csak szakszerű növényvédelmi előrejelzés alkalmazásával tartható fenn. Nagyon fontos, hogy a védekezésnek nem a károsítók teljes elpusztítása a célja, hanem a létszámuk kártételi küszöbérték alatt tartása. Ezen feladatok végrehajtása a termelők és a szakemberek részéről is komoly szakmai ismereteket feltételez, és megfelelő eszközparkra és kijuttatási technológiára is szükség van.

A gyomirtás szintén sarkalatos pontja az integrált termesztésnek, melynek során törekedni kell arra, hogy a gyomirtott sáv minél keskenyebb legyen, a felhasznált készítmények pedig ne legyenek károsak az almára. Ellenálló gyomfajok esetében a mechanikai gyomirtás, illetve a levélen keresztül ható, elsodródásmentesen kijutatott készítmények használata lehet indokolt.

A Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei termelők folyamatosan igénylik a mezőgazdasággal kapcsolatos új információk megszerzését, szakmai fortélyok elsajátítását. A tudásmegosztás és tapasztalatcsere rendszeres színterei a különböző tanfolyamok, rendezvények és konzultációk. A növényvédelmi szakemberek és a termelők kölcsönös bizalmon alapuló szakmai összefogása is hozzájárul az eredményes mezőgazdasági termeléshez.

Az integrált termesztésbe jól beilleszthetők a rezisztens étkezési fajták, mivel ezek a károsí-

Integrált csapdázás, Apagy FOTÓ: SIPOS TIBOR

tókkal szemben ellenállóak, ezért alacsonyabb fokú növényvédelmet igényelnek. A Luna, Sirius, Orion, Red Topaz, Rozela fajták ellenállóságukkal, küllemükkel, ízvilágukkal, tárolhatóságukkal teszik kedveltté magukat mind a termelők, mind a fogyasztók körében.

Integrált almatermesztők

A kemecsei Fruct-Tész Kft. családi összefogáson alapuló vállalkozás, mely az öntözött, intenzív alma gyümölcsösre alapozva végzi tevékenységét. A termesztett fajták közé tartozik a Red Idared és Golden Reinders. A termelés integrált keretek között, szaktanácsadó irányításával folyik, az agrár környezetgazdálkodás program szigorú előírásainak betartásával. A sorközök füvesítettek, az uniós szabályoknak megfelelően a növényvédelem és a tápanyagutánpótlás előrejelzésen, mintavételen alapszik. A hasznos élő szervezetek, az énekesmadarak megóvása is fontos szempont. A termesztés során a kémiai anyagok csökkentése érdekében biológiai, mechanikai módszereket, növényvédelmi előrejelzést, okszerű tápanyag gazdálkodást kötelező alkalmazni madárodúk használatával.

Bioalma termesztése

▸ Az ökológiai, vagy más néven biogazdálkodás célja az emberek egészségének, a talajok és az élővilág épségének megőrzése. Módszerei alkalmazzák a hagyományos termelési rendszereket, a legújabb kutatások eredményeit és innovatívan vesz részt a környezet megóvásában, figyelembe véve a társadalmi és gazdasági elvárásokat. Világszerte alternatív módszerként javasolják a kedvezőtlen környezeti hatások enyhítésére, az ökológiai lábnyom csökkentésére.

Az így előállított zöldségek és gyümölcsök jótékony hatású flavonoidokban és polifenolokban gazdagabbak, amelyek pozitív hatással vannak az egészségre. A növények számára védelmet ad a gombás fertőzések ellen, szilárdabbá teszi

Orion

Az Orion szülőhazája Csehország, a Golden Delicious és az Otava fajták keresztezésével jött létre. Közösségi fajtaoltalomban 2006-ban részesült, az Egyesült Államokban 2008 óta védett fajtaoltalommal.

Héja nem hamvas, kissé zsíros tapintású. A héj alapszíne éretten sárga, napsütötte oldalán enyhe pírt kaphat. Húsa roppanó, lédús, nagyon magas cukortartalommal. Íze mégsem kifejezetten édes, mert a sok cukor mellett markáns savtartalommal is rendelkezik.

Fakadó almafák, Csenger

FOTÓ: SZARKA LAJOS

a szövetállományt, a magasabb minőség pedig növeli az ellenálló képességet. A biotermesztés során nem használható kémiai úton előállított, szintetikus növényvédő szer, nitrogén műtrágya és könnyen oldódó foszfor műtrágya sem. A gyom szabályozását mechanikus módszerekkel vagy kézi erővel lehet megoldani. Mivel növekedésszabályozó anyagok használata is tiltott, a termékek biológia értéke, érzékszervi élvezeti tulajdonságai, vitalitása magasabb, mint a konvencionális módszerekkel termesztett gyümölcsöké. A természetes rendszerek egészének genetikai sokfélesége miatt az ökológiai gazdálkodásban elfogadhatatlan a géntechnológiai módszerekkel előállított termékek jelenléte. Az ökológiai gazdálkodási rendszer védi a madarakat, biztosítja a növényi sokféleséget, szegélyekkel, sövényekkel, parlagon hagyott területekkel, ugaroltatással. Az így művelt talajokban több a giliszta, gyorsabb és természetesebb a szerves anyagok újratermelődése, ezért lényegesen kedvezőbb a tápanyag-szolgáltató képessége, vízgazdálkodása.

A kártevők szabályozása, a hasznos élő szervezetek megkímélése és a beporzás olyan területek, amelyek nélkülözhetetlenek az élelmiszer-előállítás fenntarthatósága szempontjából, továbbá gazdasági értékük sem elhanyagolható. A konvencionális gazdálkodás gyakran negatívan befolyásolja a kártevők természetes ellenségeinek és a beporzó rovarok életközösségeit. Több tanulmány is igazolja az ökológiai gazdálkodás beporzásra gyakorolt kedvező hatását.

Az almaültetvények egyrészt évelő növényekből, és egyéb, állandó szerkezetű növényzetből állnak, mint pl. a gyeptakaró, határoló fasorok, és ezek teljesen változatlanok maradnak az ültetvény teljes élettartama során. Ennek köszönhetően stabil

élőhelyet biztosít az ízeltlábúaknak, amelyek lényegesen több fajjal és nagyobb egyedszámban képviseltetik magukat, mint az egyéves kultúrákban.

A konvencionális almaültetvényekben széles körű gyakori külső beavatkozással védekeznek a kártevők, a kórokozók és a gyomok ellen. Ezzel szemben a biotermesztésben elsősorban az ökológiai folyamatokra támaszkodnak és minimális mennyiségű növényvédő szer használatával, vagy azok teljes elhagyásával támogatják a rovarok magas egyedszámát és a biológiai változatosságot. A táj, a környezet jelentősen befolyásolja a természetes ellenségek és a beporzó rovarok előfordulását, ezáltal hatást gyakorol a biológiai védekezésre és a beporzásra.

A bioalma termesztés sikerének alapjai

A terület-, alany- és fajtamegválasztás alapvető minden mezőgazdasági kultúra esetében. Az ültetvény közelében található élőhelyek (fák, bokrok, fasorok) megtartása elengedhetetlen az ízeltlábúak felszaporodása valamint az énekes és ragadozó madarak életterének biztosítása érdekében. A hasznos élő szervezetek megkímélése érdekében csak minimális növényvédelmi beavatkozás végezhető. A szerves trágyák használata, a gyepesítés a talajban élő mikro- és makroorganizmusok életterét bővíti, fenntartva a talaj víz- és tápanyag szolgáltató képességét.

A kártevők természetes ellenségei sokkal hamarabb és sokkal gyakrabban jelennek meg ezekben az ültetvényekben. Leggyakrabban a mezei virágpoloska, a közönséges fülbemászó és a levéltetvész-gubacsszúnyog szaporodik fel.

A beporzó rovarok túlnyomó többsége házi méh, ez a faj a leggyakoribb a szokványos és ökológiai ültetvényekben egyaránt. A bioültetvényen nagy számban szorgoskodnak még a megtermé-

A megtermékenyítés pillanata

FOTÓ: BUJDOS LÁSZLÓ

kenyítésben a magányos méhek, a zengőlegyek, a poszméhek és egyéb fajok.

Az ökotermesztésre váltás egy három éves átállási időszak után történhet meg az EU valamennyi gazdálkodójánál. Minden országban szigorúan ellenőrzött tevékenység, melyet tanúsító szervezetek végeznek. A legjobbak közé bekerülni nagyon nehéz, áldozatos munka, de kiesni annál könnyebb. Minden mezőgazdasági tevékenységnél fontos a gazda felkészültsége, szorgalma, szaktudása, a biotermesztés esetében hatványozottan érvényesül, hogy a „gazda szeme növeli termést". Mégis, az igazi sikert az elégedett fogyasztók garantálják.

Egészséges, friss alma télen is

A tárolás a gyümölcstermesztés folyamatának speciális része, amely már nem az ültetvényben zajlik, de ettől függetlenül ugyanúgy érvényes rá a fenntarthatóság, a gazdaságosság és a versenyképesség követelménye, mint a technológiai folyamat többi részére. A fő kihívás, hogy a piaci verseny élesedésével egyre inkább csak a legkiválóbb minőségű, jó ízű, jó húsállományú és tetszetős küllemű gyümölcsök adhatók el, a fogyasztók egyre kevésbé tolerálják a gyengébb minőségű árut.

A tárolhatóságot befolyásolja a fajta, a termőhely, a tápanyag-utánpótlás, a megfelelő vízellátás, a növényvédelem, a betakarítás időpontja és minősége. A tárolási technológia nagyban befolyásolja az utóérő gyümölcsök eltarthatóságát, amely akár egy év is lehet.

Az alma a legnagyobb mennyiségben tárolt gyümölcsünk, melynek a potenciális eltarthatósága a leghosszabb a gyümölcsféléink közül. A korai érésű fajták (Gala) tárolhatósága néhány hónap, míg a későn, ősszel érő fajták (Golden Delicious, Red Delicious, Idared, Jonagold, Fuji, Braeburn) modern raktárakban akár 1 évig is eltarthatók.

A méhek a legjobb segítők az almatermesztésben FOTÓ: SIPOS TIBOR

Jelenleg hazánkban kb. 200–250 ezer tonnás hűtőkapacitás van, de ebből maximum 150 ezer tonnányira tehető a hosszú távú tárolásra alkalmas létesítmények befogadóképessége.

A különböző tárolási eljárások közül legismertebbek a változatlan légterű (VL), a szabályozott légterű (SZL) és a legmodernebbnek számító ún. ULO tárolás. Az ULO tárolás (Ultra Low Oxigen) során a hőmérséklet szabályzása mellett (0,0–1,0 °C) a helyiség oxigéntartalmát alacsony értéken (1,5–2,0%) tartják, míg a szén-dioxid szintet magasra állítják be (1–2%), így jelentősen lassulnak a lebomlási folyamatok. A tárolás legújabb formája a Smart Fresh, amely a gyümölcs etiléntermelésén keresztül szabályozza az érési folyamatokat. A Smart Fresh kezelés légmentesen záró térben 24 órás gázosítást jelent, amikor a por formulációjú készítményből víz hozzáadására szabadul fel a gáznemű aktív hatóanyag. A felszabaduló 1-metil-ciklopropén (1-MCP) a gyümölcsben zajló etilénképződést szorítja minimális szintre.

Az alma feldolgozása

Ma már nem ritkaság, ha egy termelő garázsában kisebb aszaló- vagy présberendezést találunk, amivel a gazda otthoni felhasználásra készíthet finomságokat a betakarított gyümölcsből. És akkor a pálinkafőzőt még meg sem említettük! Ezekből az otthoni kísérletezésekből és ötletekből akár vállalkozás is kifejlődhet, melynek keretében immár hivatalos piaci termékként kerülhetnek forgalomba az addigi háztáji csemegék. Mint általában minden mezőgazdasági termékkel kapcsolatban, az értékesítés a legnagyobb feladat a termelők számára. Szerencsére megyénk is büszkélkedhet olyan vállalkozásokkal, amelyek sikeresen veszik a piaci kihívásokat.

A megyében található olyan többgenerációs családi vállalkozás, amely több mint 25 éve foglalkozik konvencionális és bio szárított gyümölcsök gyártásával. A vállalkozás a világon is egyedinek számító gyümölcsaszalványaival hódította meg az egészséges élelmiszerek piacát. Vezető termékei között megtalálható a többszörösen díjnyertes csokoládés almaszirom és a fahéjas almaszirom, melyekből jelenleg a világ számos országába szállítanak. A cég termékei az Európai Közösség szinte valamennyi országában kaphatóak, de népszerűek többek között Oroszországban, Kanadában és Japánban is.

A jövő útján – Szabolcsi Alma Centrum

2021 júniusában tették le az alapkövét Újfehértón annak a logisztikai és tudásközpontnak, amely a termőtáj almatermesztőit hivatott segíteni abban, hogy a piaci igényeknek megfelelő, jó minőségű gyümölcsöt tudjanak előállítani, azt megfelelően tárolni és új piacokra juttatni. A Szabolcsi Alma Centrumban mintegy 20 ezer tonna gyümölcs fordul majd meg évente. A komplexum tárolókapacitása 9000 tonna. A létesítmény összesen 16 800 négyzetméteren terül el, megépítéséhez a Vidékfejlesztési Programból 1,5 milliárd forinttal járult hozzá az Agrárminisztérium, amelyhez további 5 milliárd forint állami támogatás társult, az építtető Magyar Kertészeti Szaporítóanyag Nonprofit Kft. tőkeemelése formájában. A beruházás 2022 tavaszára készül el.

A Szabolcsi Alma Centrum alapkőletétele, Újfehértó a képen Dr. Nagy István és Dr. Takács Ferenc FOTÓ: SZARKA LAJOS

Az alma válogatása

FOTÓ: SZARKA LAJOS

Napjainkban egyre szélesebb az a vásárlói réteg, amely kerüli a cukorral és mesterséges ízfokozókkal dúsított üdítőitalok fogyasztását és emiatt a természetes gyümölcsleveket részesíti előnyben. Erre már lehet kisvállalkozást építeni, ha a gazda megtalálja a helyi értékesítés lehetőségeit. A gyümölcslékészítés egy egészséges életmódot kiegészítő termék-előállítás, amelyre a tudatos táplálkozás terjedésével egyre nagyobb igény mutatkozik. A megyében több ilyen vállalkozás, biogazdaság is működik. A földterületeik ellenőrzött ökológiai művelés alatt állnak, termékeiket hivatalosan minősítik. A gazdaságokból olyan termékek kerülnek a boltok polcaira, amelyek minden mesterséges és káros anyagtól mentesek. Gazdálkodásuk környezetbarát, megfelelő gyakorlatot alkalmaznak a különböző hasznos élőlények védelmére. Extenzív jellegű gazdálkodást folytatnak, amely az iparszerű mezőgazdasággal ellentétben nem a természet ellen, hanem a természettel dolgozik. Elkötelezett hívei a biogazdálkodásnak, nem csak az ökogazdálkodást, hanem az ökotáplálkozást is népszerűsítik.

Világszínvonalú almaválogató gép munka közben, Csenger

FOTÓ: SZARKA LAJOS

A pálinkafőzés folyamata

Bár már a korábbi évszázadokban is ismert és rendszeres volt a pálinkafőzés Szabolcs-Szatmár-Beregben, az almapálinka nagyobb mennyiségű előállítása csak a XX. században indult meg. Mivel a sík vidék szőlőtermesztésre kevésbé alkalmas, a gyorsan melegedő nyírségi talajok megkötésére pedig kitűnő megoldás a gyümölcsfák telepítése, a térség bortermelés helyett az alma- és szilvatermesztésen alapuló pálinkafőzésben kezdett el jeleskedni. Pálinka készítésére a kevésbé télálló almafajták, így például a Jonathan is jó választás.

Cefre készítéséhez legjobb az egészséges, érett gyümölcs, de akár az alma melléktermékei, így az almalé készítésnél visszamaradó héj is felhasználható. Az ipari alma és a másodosztályú étkezési alma hasznosítására is jó lehetőség a pálinkakészítés. Az összegyűjtött alapanyag nem tartalmazhat penészes, éretlen részeket, idegen anyagokat, földet vagy más szennyeződést.

Az almát tisztítás után minél kisebb darabokra aprítják, ledarálják, majd – esetlegesen mesterséges élesztőkkel beoltva – erjesztik. Az erjesztés hagyományosan 200 literes hordókban, több tíz mázsás fakádakban történik. Ipari technológiáknál nem ritka a több száz mázsás földbe vájt erjesztőgödör sem. Mindkét módszernél biztosítani kell a szén-dioxid védőpárna kialakulását. Hagyományosan ezt a cefrés hordó agyagos tapasztásával, jelenleg fóliatakarással, vízzár (úgynevezett „kotyogó”) alkalmazásával oldják meg.

A főzetet az erjesztés során a káros melléktermékek megelőzése érdekében fajélesztőkkel szokták beoltani. Fontos még a pH érték helyes beállítása, aminek optimális szintje 3–3,5 között van. A lepárlás hagyományos kisüsti módszerrel történik, rézüstök igénybevételével. Az üstök térfogata nem haladhatja meg az 1000 litert. Az így elkészült pálinka tárolása fahordóban vagy acéltartályban történik, érlelési ideje legalább három hónap. A pálinka alkoholtartalma legalább 40%. Tükrösen tiszta, színtelen vagy érlelés miatt enyhén aranysárga színű. Íze és illata kellemes, az almára jellemző aromájú.

Megfelelően összeválogatott almafajtákból készült pálinkában az egyes fajták illat- és ízanyagai elegánsan kiegyenlítik egymást. A Jonathan almából készült pálinka általában nyugtalan, harsány jelleget ad, amit a Golden alma gyümölcsösségével kellemessé lehet szelídíteni. Szakemberek szerint az almából készült pálinkák hordós érlelés és hosszú pihentetés után lesznek igazán szépek és zamatosak. Az érlelés hatására a harsány, intenzív párlat megnyugszik és a türelem jutalma a tiszta, aromás nedű.

A Szabolcsi Pálinka Lovagrend népszerűsíti az almapálinkát FOTÓ: SZARKA LAJOS

Almachips gyártás, Mátészalka FOTÓ: SZARKA LAJOS

A térség három eredetvédett pálinkával is büszkélkedhet, hiszen a Szabolcsi almapálinka mellett a Szatmári szilváról és az Újfehértói fürtös meggyről sem illendő megfeledkezni.

A pálinkakészítés és fogyasztás hagyományainak ápolását a megyében több egyesület, így a Szabolcsi Pálinka Lovagrend és a Szatmár-Beregi Pálinka Lovagrend is zászlajára tűzte. A lovagok nemes feladatai közé tartozik a kulturált pálinkafogyasztás népszerűsítése, rendezvények, bemutatók szervezése. A lovagi tornákat a hagyományos pálinkaversenyek jelentik, ezeken kardok helyett legfeljebb poharak csörögnek, vér helyett pedig mindenféle finom nedű és jóízű beszélgetés folyik – a műértő közönség legnagyobb örömére.

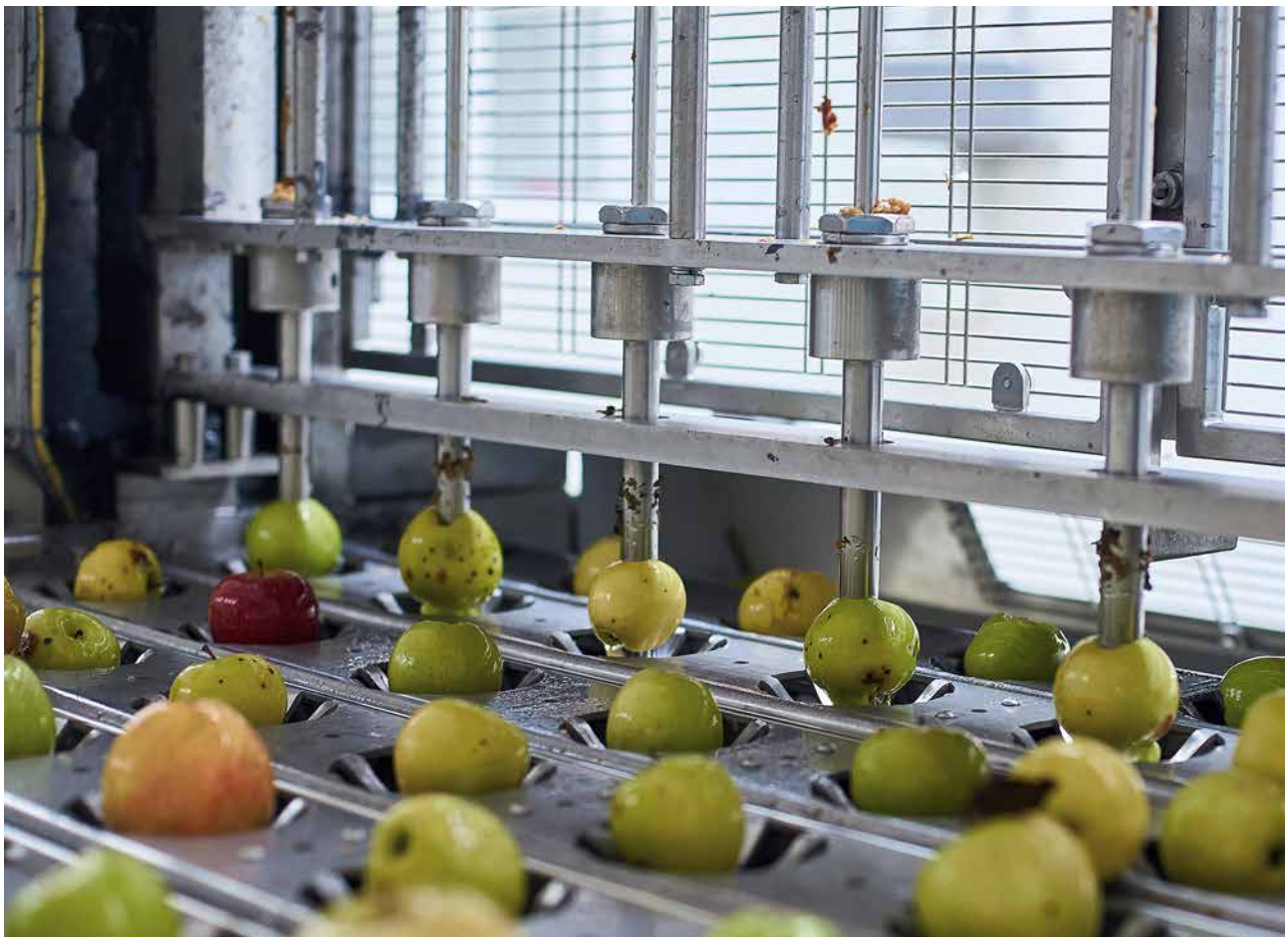
A Szabolcsi Lovagrend fő célkitűzése, hogy elősegítse a nemzeti és közösségi oltalom alatt álló, minőségi szabolcsi almapálinka termelésé-

hez szükséges környezet kialakítását, valamint ismeretterjesztő, hagyományőrző és -teremtő tevékenysége révén az eredetvédett szabolcsi pálinkát megismertesse a magyar és a külföldi közönséggel, annak érdekében, hogy a szabolcsi pálinka európai hírű és elismertségű itallá váljon.

Az almasűrítmény gyártása

Az almasűrítmény az almatermesztés jól tárolható feldolgozott terméke. Magyarország a világ első tíz almasűrítmény-termelője között szerepel, a sűrítmény zöldség-gyümölcs feldolgozó iparunk harmadik vezető exportterméke. A gyártókapacitások döntő része külföldi tulajdonú vállalatok kezében van, melyek éves szinten 30–70 ezer tonna sűrítmény gyártására képesek. Az elkészült termékek 90%-át exportpiacokon értékesítik, főként Ausztriában és Németországban.

Magyarország a közepes savtartalmú (2,2–3,3 g/kg) sűrítményt előállító országok közé tartozik. Az almasűrítmény gyártása az egész világon hasonló technológiai eljárással történik. A léalma tisztítása és válogatása után ledarálják és kipréselik a levet. Az almalé elősűrítésen és 95 °C-os pasztőrözésen megy keresztül, majd a levet lehűtik 53–58 °C-ra. A pasztőrözött durva levet pektin és fehérjebontó enzimes, továbbá aktív szenes kezeléssel derítik, majd többször szűrik. Az almasűrítmény a gyümölcslégyártás alapanyagának tekinthető. A legnagyobb energiaigényű folyamat a sűrítés, mely négy fokozaton keresztül



Alma előválasztás aszalványgyártásra

FOTÓ: SZARKA LAJOS

valósul meg, míg a sűrítmény 72 Brixre be nem párolódik, ez az eredeti lé 15–17%-a. A technológiai folyamat végén a végterméket lehűtik, majd tartályban tárolják.

A gyümölcsleveket az úgynevezett Brix-indexszel kategorizálják, mellyel az „édesség" vagy sűrűség mérhető. A Brix-érték növekszik, amikor az almaléből eltávolítják a vizet, azaz sűrűsödik. Egy Brix-érték 100 g oldatban lévő 1 g szacharóz mennyiségét jelzi. Ez alapján egy frissen préselt almalé Brix-indexe 11,5–13,0 míg az alma sűrítmény esetében 70 Brix feletti.

A nagyobb üdítőital-gyártók a fő felvásárlók, illetve a kereskedelmi láncok, melyek sajátmárkás termékeket készítenek. A sűrítmény mellett a „cloudy" és püré termékek népszerűsége is növekszik, valamint a sűrítmény gyártók az „NFC"-re, azaz a frissen préselt gyümölcslére is kezdenek berendezkedni, ebben látva a piaci rést. A frissen préselt gyümölcslevek piaca a fogyasztók egészségtudatos vásárlása miatt bővül.

Szeletelt alma feldolgozása FOTÓ: SZARKA LAJOS

Az almalé előállításhoz speciális fajták használata szükséges:

Rebella: Németországban, a Drezden-Pillnitz-i Kutatóintézetben nemesítették. A Golden Delicious és Remo keresztezésével állították elő. Közösségi szintű oltalomban 2002-ben részesült, Magyarországon 2014 óta szerepel a Nemzeti Fajtajegyzéken.

Gyümölcse közepes méretű, kúpos alakú. A csészemélyedés szélén közepesen bordázott. Héja nem hamvas, zsíros tapintású. A héj alapszíne sárga, amely mosott és erősen csíkozott világos piros fedőszínnel nagymértékben borított. Gyümölcsének húsa krémszínű.

Relinda: Szintén a Drezden-Pillnitz-i Kutatóintézet büszkesége, több fajta keresztezésével állították elő, a szülőfajták között a Jonathan is szerepel. Németországban 1994 óta fajtaoltalom védi, Magyarországon 2009 óta szerepel a Nemzeti Fajtajegyzéken.

Gyümölcse közepes méretű, kúpos alakú. A csészemélyedés szélén nem bordázott. A csésze kicsi méretű, közepes mélységű és közepes szélességű. Héja hamvas, száraz tapintású. Alapszíne sárga, amely közepes mértékben piros fedőszínnel bemosott. Húsa sárgás színű, savanykás ízű, kemény.

Minden nap egy alma...

Az alma élettani hatásai, orvoslásban betöltött szerepe

Az alma köztudottan a legegészségesebb gyümölcsök közé tartozik, jótékony hatásait már számos kutatás igazolta. A gyümölcs minden „porcikájában" különösen értékes táplálék, hiszen rengeteg antioxidánst, vitamint tartalmaz, és mindemellett 20 féle különböző ásványi anyag és nyomelem található benne. Az egészséges életmód és a kiegyensúlyozott táplálkozás nélkülözhetetlen tápanyagforrása.

A kutatások kimutatták, hogy az almának fontos szerepe lehet a rák megelőzésében is, főként a tüdőrák kockázatát csökkentheti a lédús gyümölcs hatóanyagtartalma. További vizsgálatok szerint a terhesség alatti almafogyasztás jelentősen csökkenti az asztma kialakulásának kockázatát a születendő gyermekek körében. A Londoni Szív- és Tüdőgyógyász Társaság kutatása szerint a gyerekek, akik naponta legalább egyszer 100%-os almalevet ittak, sokkal kevésbé hajlamosak az asztmás rohamokra.

Gyümölcssavak, cukrok

Fajtától függően átlagosan az almák 80–85%-a víz és gyümölcssav, méghozzá almasav. Az almában található savak segítik az emésztést, jó hatással vannak a májra és a bélrendszerre, továbbá serkentik az agyműködést is.

Az alma fruktóztartalma szerint a gyümölcsök között a középmezőnyben helyezkedik el. Több benne a gyümölcscukor, mint a narancsban és az őszibarackban, de sokkal kevesebb, mint a szilvában, málnában, fügében vagy a datolyában. Így cukortartalma miatt nem érdemes kerülni, eltekintve az orvosi javaslatra követendő, speciális diéták esetén, mint amilyen például a cukorbetegé.

Az almahéj gazdag antioxidáns-tartalma

Az alma egyik jótékony hatását a flavonoidoknak köszönheti, mert ezek a vegyületek olyan antioxidánsok, amelyek megkötik a bizonyos betegségek – így például a daganatos vagy az immunrendszerrel kapcsolatos elváltozások – kialakulásáért felelős káros szabadgyököket. A flavonoidok emellett erősítik az immunrendszert, rákmegelőző, gyulladáscsökkentő tulajdonsággal is bírnak. Az almában előforduló fő antioxidánsok jellemzően az alma héjában találhatók meg.

A rostok fontossága

A rostoknak az emésztésben fontos szerepet tulajdonítanak, az alma esetében a rosttartalom egyharmadát a pektin adja, mely javítja az anyagcserét, savtartalma pedig a bélmozgást serkentve kedvezően hat az emésztési folyamatokra. Egy közepes méretű alma körülbelül 4 gramm oldható rostot tartalmaz. Az oldható rostok alkalmasak a vércukorszint, és az összkoleszterin szintjének helyes beállítására is. Ezek a vízben megduzzadnak, és gélszerű állományt képeznek, lelassítják a cukor felszívódását.

Minden nap egy alma az orvost távol tartja

FOTÓ: SHUTTERSTOCK

Vitaminok

Az almában megtalálható vitaminok nem különböznek más gyümölcsök vitamintartalmától, tartalmaz A-vitamint, B-komplex vitaminokat. Bár C-vitamin tartalma kevesebb, mint a citrusféléké, azaz a citromé és narancsé, még így is igazi vitaminbomba, ráadásul remek immunerősítő is. Foszfor-, és B-1 vitamintartalma pedig hozzájárul a megfelelő ideg-, és agyműködéshez is. A benne található B vitaminok rendkívül jó hatással vannak az emésztésre, mert serkentik a táplálék felszívódását.

Mivel ezek jó része főleg a héjban található, ismét csak megerősítést nyer, hogy az almát leginkább a héjával együtt célszerű fogyasztani.

Ásványi anyagok

Ahogyan már említettük, az almában 20 féle különböző ásványi anyag és nyomelem található, melyek közül az egyik a kálium, amely többek között a szervezet egészséges sav-bázis egyensúlyának fenntartásáért, továbbá a vércukorszint és a vérnyomás szabályozásáért felelős. Természetesen fontos megjegyezni, hogy az alma önmagában nem csodaszer, és csak általa nem csökkenthető a vérnyomás: étrendbeli változtatásokra és elegendő folyadékbevitelre is szükség van.

A káliumon kívül ásványi anyagok egész garmadáját hordozza magában. A kálium, a kalcium, a cink, a fluor, a jód, a szelén együttesen szükségesek az ellenálló immunrendszer kialakulásához, egészségünk megőrzéséhez. Az alma héjában koncentrálódnak ezek a fontos ásványi anyagok, vitaminok, nyomelemek és antioxidánsok. Az almát leginkább a különböző vastagbélgyulladások, illetve a Crohn-betegséggel összefüggő gyógyhatások miatt vizsgálták. A kutatások pedig egyértelműen kimutatták, hogy ezek a természetes antioxidánsok elnyomják a gyulladást okozó sejteket.

Gyerekek körében is kedvelt gyümölcs

FOTÓ: SHUTTERSTOCK

Pirosabb héj – több antioxidáns

Ízlés dolga, kinek milyen színű alma tetszik a legjobban, viszont a pirosas héjúak bizonyítottan édesebbek. Azt pedig, hogy melyik a legegészségesebb, már tényeken alapuló kutatások tárgya is volt. Kanadai kutatók megvizsgálták nyolc különböző almafajtában az antioxidáns szintjét, első helyen a „Red Delicious" néven közismert piros almafajta végzett, amely másfélszer magasabb fenoltartalommal rendelkezik, mint az utána következő – így második legegészségesebbnek bizonyuló – „Northern Spy" típus, ami, minő véletlen, ugyancsak piros színű. Zöldalmafajtával leghamarabb az ötödik helyen találkozhatunk, és ez a gyümölcsfajta már csupán közel fele annyi antioxidánst tartalmaz, mint az első helyen szereplő piros vetélytársa.

A fenti kutatás alapján vásárláskor érdemesebb a piros almát választani, hiszen az lesz a leghatékonyabb a koleszterinszint csökkentésében. Fogyasztásával megelőzhetjük a túlsúly kialakulását, és csökkenthetjük az érelmeszesedés kockázatát. A népi bölcsesség az orvost távol tartó hatásról igaznak bizonyulhat.

A szakemberek napi egy-két alma fogyasztását ajánlják ahhoz, hogy jótékony hatásait ki tudja fejteni. A mértékletesség betartása az alma

falatozásával kapcsolatban is elengedhetetlen, különben a fentebb ecsetelt előnyök az ellenkezőjükre fordulhatnak. Szénhidráttartalmának okán, ha túl sokat fogyasztunk a gyümölcsből, hízni is kezdhetünk, vagy hosszú távon cukorbetegség is kialakulhat.

A polifenol szint – ami az antioxidánsok egyik fő forrása – bizonyítottan ötször magasabb az alma héjában, mint a húsában. Ezt szem előtt tartva az egyik leghatékonyabb megoldás az alma héjával együtt, nyersen történő elfogyasztása. Ezen kívül gyümölcslé formájában is hasonlóan egészséges marad, csak néhány tulajdonságát veszíti el, mint például a fogak védelme, fehérítése. Sajnos az almás pite már kevesebbet őriz meg a gyümölcs jótékony hatásaiból, mivel a héja lekerül gyümölcsről. És akkor még nem is beszéltünk a hozzáadott cukor mennyiségről, amit azonban alternatív édesítővel helyettesítve lényegesen egészségesebb ételt kapunk. Almából leves is készülhet, sőt az almamártás húsételekhez is remekül illik.

Mindent összevetve tehát, válasszuk a piros almát, fogyasszunk naponta egy-két közepes méretűt a héjával együtt, és elmondhatjuk, hogy tettünk valamit egészségünk megőrzése érdekében!

Az alma egyéb gyógyhatásai

Hashajtó jelleggel bír: Ha az almalevet összekeverjük olyan növény levével, amelyben sok az ásványi só, olyan gyógyszer hatású anyag keletkezik, amely első osztályú hashajtónak felel meg, ami pektintartalmának köszönhető. A legjobb ha spenótlével vagy sóskalével keverjük össze fele-fele arányban. Ebben a két zöldségfélében ugyanis nagymennyiségű oxálsavat találhatunk. Az oxálsav szerves sav, tulajdonsága, hogy rendkívül jótékonyan hat a belek mozgására nyers állapotban. Amikor a pektin és a nyers oxálsav összekeveredik, a belek faláról képes leolvasztani a megrökönyödött székrekedés maradványait is. Mindez fájdalommentesen történik, görcsök nélkül. Súlyosabb esetekben csupán kevés spenótlét keverjünk az almaléhez, mert a benne levő oxálsav meggyorsítja a belek mozgását.

Csökkenti az ízületi gyulladást: Az almának rendkívül magas a savtartalma, így almabor is készíthető belőle, de ismertebb másik termék, az almaecet. Az almaecet nemcsak saláták vagy más étel ízesítésére használatos, de jó szolgálatot tesz azoknak is, akik érrendszeri betegségekkel küzdenek. Az ízületi gyulladások csökkenthetők, ha naponta kétszer vízzel kevert almaecetet fogyasztunk, egy pohár vízhez elegendő két evőkanál almaecetet adni. Hasonló szolgálatot tesz az ízületi gyulladásra a kissé erjedt almalé is. A savas gyümölcs, mint tudjuk, elfogyasztva lúgos termékké válik, bejutva a vérbe kioldja a csuklókból az apró kristályokat, amelyek a fájdalmat okozzák.

Vér-, máj-, és vesetisztító: Az alma nemcsak az emésztőrendszer alapos tisztítója, de a vér savtalanításába is besegít. Ezt a tulajdonságát a magas ásványtartalmának köszönheti. Egyes emésztési problémák a máj működésére is visszavezethetők, a renyhe emésztésen, émelygésen is könnyíthetünk almalé fogyasztásával.

A vese tisztítására legjobb, ha kissé szeszes almalét fogyasztunk vagy almaecetet, amely kioldja a disznóhús fogyasztása által keletkezett kristályszilánkokat a vesékből.

Alma a tányéron

Nem hiába állítják sokan, hogy ez az egyetlen olyan gyümölcs, amelyben minden tápanyag benne van, és ha csak ez állna rendelkezésünkre a bolygón, akkor is makkegészségesen tudnánk leélni az életünket. Persze, nem csak nyersen, de sütve, főzve, grillezve, blansírozva, marinálva, konfitálva, szárítva vagy gőzölve, tejszínnel, sajttal, húsok köreteként és még italként is kiváló választás. Mivel ilyen régóta az európai kultúra szerves része, nem csoda, hogy az almalé mellett az almából nyert bor már a rómaiak előtti időben is ismert volt. A cider, cidre azaz az almabor ma már a világ minden részén kedvelt, könnyű, alkoholos ital, amit almából nyernek és csekély alkoholtartalmának köszönhetően egyfajta üdítő jelleggel is bír, de ha valaki inkább a malátás nedűket kedveli, sör is készül belőle. Tehát az almát nem csak megenni, hanem elkortyolni is lehet. Az almából készülhetnek erősebb italok is, ilyen a nálunk is népszerű almapálinka vagy a francia calvados. A kontinens összes többi országában is igen gazdag irodalma van az alma konyhai felhasználásának. Ezerféle elkészítési formája létezik, amelyeken keresztül számos ízét és zamatát mutatja meg nekünk.

Magyarországon általában desszertek és édességek gyakori alapanyaga. Nagyanyáink almakompótja mellett az almás sütemények is hagyományos családi csemegének számítanak. Az almás pitén kívül az alma nagyon jól alkalmazható a különféle kevert tésztákba, muffinokba is, de karamellizált almaszeleteket tehetünk leveles tésztára vagy egy tepsinyi piskótára is. Készíthetünk belőle krémest, vagy használhatjuk egy jó flódni töltelékeként. Almával jól lazíthatóak a különféle édes töltelékek, gyakori, hogy a bejglibe szánt diótöltelékét is reszelt almával finomítják a háziasszonyok. Az alma szeletekre vágva palacsintatésztával bundázható, lereszelve és a tésztához keverve fánk készíthető belőle, de édes borban megfőzve is kínálható desszert gyanánt. Savanykás alapízének hála jól harmonizál a klasszikus süteményfűszerekkel, a vaníliával, a fahéjjal, a szegfűszeggel is, de a karakteresebb, keleti ízvilággal is remekül megfér. A kardamom vagy a curry is kísérője lehet egy tejszínes, kissé édeskés almaszósznak, ami húsokhoz kiváló. Dzsemet is készíthetünk belőle, ami nem csak a húsokhoz, de akár pirítóson is tökéletes.

Ha már főétel és hús, akkor meg kell említeni, hogy köretként szárítva vagy párolva diétás ételként is megállja a helyét, sőt ha jól van fűszerezve, nagyon finom levesek készíthetők belőle. Szárítva vagy nyersen salátákba is beilleszthető: A híres Waldorf-saláta is almára épül, némi zellerszárral és kevés majonézzel megbolondítva.

És ha már ennyit beszéltünk az almáról, nem maradhat el, hogy legalább egy-két receptet ne mutassunk be, amely képletesen szólva megfűszerezi a napunkat. Kezdjük egy egyszerűbbel, ez pedig az almakrémleves.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 30 PERC

Almakrémleves

HOZZÁVALÓK

- 4–5 nagyobb alma
- 10–12 db szegfűszeg
- 1 nagyobb fahéj
- 2 csipet só
- méz
- 1,5 evőkanál liszt
- 2 dl tejföl

ELKÉSZÍTÉS

1. Az almákat meghámozzuk, felcikkezzük, lábasban vízzel felöntjük.
2. Összefőzzük a fűszerekkel, majd sóval és mézzel ízesítjük.
3. Az almák egy részét kiszedjük, a többit botmixerrel elsimítjuk.
4. A tejfölt kikeverjük a liszttel, majd a leveshez adjuk.
5. Hagyjuk kihűlni, s mikor már enyhén langyos, akkor tálaljuk.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 45 PERC

Almával és füstölt sajttal töltött csirke rozmaringos krumplival

HOZZÁVALÓK

- 2 db csirkemell
- 2 db alma
- 10 dkg füstölt sajt
- ízlés szerint só
- ízlés szerint bors
- 4–5 db burgonya
- 3 ág rozmaring
- 3 ek libazsír

ELKÉSZÍTÉS

1. A csirkemellen zsebet vágunk, sóval, borssal fűszerezzük, majd beletesszük az almaszeleteket és a reszelt füstölt sajtot.
2. Ráhajtjuk a húst, visszarendezzük a bőrét és fogpiszkálóval megtűzzük, majd a serpenyőben libazsírt hevítünk.
3. Belefektetjük a csirkét és mindkét oldalát 5-5 percig sütjük, majd áthelyezzük az előmelegített, 170 fokos sütőbe és 20 percig sütjük.
4. Sütés után picit pihentetjük, meglocsoljuk a libazsírral. A krumplit megpucoljuk, felkockázzuk és felaprítjuk a megmosott rozmaringot.
5. A krumplit kissé előfőzzük, hogy a belseje puha legyen.
6. A megmaradt libazsíron megpirítjuk a rozmaringot, hozzáadjuk a megpuhult, de nem forró krumplit, megsózzuk, átforgatjuk, és megpirítjuk. Ha már kész – kissé megpirult – a csirkemell mellé tálaljuk.

Almás-hagymás sertéskaraj

HOZZÁVALÓK

- 80 dkg sertéskaraj
- 2 db alma
- 2 db lilahagyma
- 2 ág rozmaring
- 2 ek olívaolaj
- 1 gerezd fokhagyma
- só
- bors
- olaj

ELKÉSZÍTÉS

1. A karajt alaposan megmossuk, és letörölgetjük róla a nedvességet. Ha szükséges, felszeleteljük.

2. Az olívaolajat összekeverjük a zúzott fokhagymával, borssal és egy teáskanál rozmaringgal, majd a húsba dörzsöljük.

3. Letakarjuk a sertésszeleteket, és a hűtőben pihentetjük legalább négy órán keresztül, de akár egész éjszaka is a pácban hagyhatjuk.

4. Másnap besózzuk a karajt, és egy serpenyőben kevés olajat hevítünk, majd oldalanként két-két percig sütjük. Átrakjuk egy kevés zsiradékkal kikent, tűzálló tálba vagy tepsibe. Mellétesszük a szeletekre vágott almát és a lilahagymát, majd hozzárakjuk a rozmaringot. Aláöntünk fél deci vizet, és mehet rá a maradék páclé is.

5. Lefedjük fóliával, és előmelegített sütőben, 180 fokon 30 percig sütjük. Utána levesszük róla a fóliát, és még 30 percig sütjük. Közben a saját szaftjával locsolgatjuk.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 60 PERC

Pikáns almás csirkemell

HOZZÁVALÓK

- 80 dkg csirkemellfilé
- 40 dkg krumpli
- 5 dkg reszelt sajt
- 8 tk mustár
- 5 ek olívaolaj
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 alma
- só
- bors

ELKÉSZÍTÉS

1. Az olívaolajat összekeverjük a mustárral, a reszelt fokhagymával, a sóval, a borssal, és beleforgatjuk a fél centi vastag szeletekre vágott csirkemellet.

2. A krumplit és az almát meghámozzuk, majd vékonyra felkarikázzuk.

3. Egy tűzálló tálat kikenünk vajjal, és rétegezzük a hozzávalókat. Alulra kerüljön a krumpli, arra a csirke, majd az alma, és megszórjuk reszelt sajttal. Ha van még hozzávaló, több réteg is lehet.

4. Lefedjük alufóliával, és 180 fokra előmelegített sütőben körülbelül 40 perc alatt megsütjük.

5. Ha a hús puha, levesszük a fóliát, és visszadugjuk még további tíz percre a sütőbe, hogy a teteje megpiruljon.

Anyukám almás pitéje

HOZZÁVALÓK

- 500 g liszt
- 1 csomag sütőpor
- 2 db tojás
- 150 g cukor
- 250 g margarin
- 100 g porcukor
- 10 db kisebb alma
- 1 cs vaníliás cukor
- ízlés szerint fahéj

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tálban összekeverjük a lisztet a sütőporral, majd összemorzsoljuk a margarint, a porcukrot, a tojásokat és összegyúrjuk. Két részre osztjuk.
2. Egy másik tálba belereszeljük az almákat és összekeverjük a kristálycukorral. Az almából ezt követően kinyomkodjuk a levét, hozzáadjuk a fahéjat és a vaníliás cukrot.
3. Az egyik tésztánkat kisodorjuk, a tepsi aljába helyezzük és egyenletesen elosztjuk rajta az almát. A másik tésztánkat ráreszeljük.
4. Előmelegített sütőben 160 fokon aranybarnára sütjük.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 90 PERC

Mézes-fahéjas sült alma

HOZZÁVALÓK

- 10 közepes db alma
- 2 ek fahéj
- 6 ek cukor
- 10 tk méz

ELKÉSZÍTÉS

1. Az almákat megpucoljuk, eltávolítjuk a magházukat – ehhez lehet kapni speciális eszközt, de jobb híján egy késsel is prímán elvégezhető a feladat.
2. A középen kivájt üregekbe 1-1 teáskanál mézet csepegtetünk.
3. A cukrot és a fahéjat összekeverjük, és a méz után az üregekbe töltjük, ízlés szerint szabályozva a mennyiséget.
4. Sütőben, 200°-on kb. 30 percig sütjük.

Cukros alma

HOZZÁVALÓK

- 6 kis db alma
- 6 dl víz
- 25 dkg cukor
- 1 dl víz
- 0.7 dl méz
- 1 kk ételfesték
- 1/2 ek margarin

ELKÉSZÍTÉS

1. Az almákat először leforrázzuk, és szárazra töröljük, egy hegyes késsel felül kivágjuk a szárát.
2. Ha faágakat használunk, a végeit becsomagoljuk alufóliába, és így belenyomjuk az almába (jó mélyre, legalább a feléig).
3. A cukorbevonathoz egy lábasba beleöntjük a cukrot, a mézet, a vizet és az ételszínezéket, felforraljuk, majd kicsit visszavesszük a hőfokot, és így főzzük kb. fél órát.
4. Akkor jó, ha már rátapad a kanál hátára, és ha egy pohár jéghideg vízbe cseppentünk belőle, azonnal megdermed, és nem folyik szét.
5. Ha ilyen az eredmény, akkor félretesszük és kb. 5–7 percet hagyjuk hűlni.
6. Amíg hűl, egy sütőpapírt vékonyan megkenünk margarinnal.
7. Ezután a még mindig forró almákat a pálcika/faág segítségével egyenként cukormázba forgatjuk.
8. Kivajazott sütőpapírra tesszük, és hagyjuk megdermedni.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 40 PERC

Pálinkás almatorta

HOZZÁVALÓK

- 1 kg alma
- 12 ek almapálinka
- 5 db tojás
- 25 dkg cukor
- 1 cs vaníliás cukor
- 25 dkg vaj
- 3 ek citromlé
- 35 dkg liszt
- 1/2 tk sütőpor
- 3 dkg mogyoró
- 1 tk őrölt fahéj
- 4 ek porcukor
- 1 db zöldalma

ELKÉSZÍTÉS

1. Előkészítés: Az almát meghámozzuk, húsát lereszeljük, elkeverjük 6 evőkanál pálinkával, és 5 percig állni hagyjuk.

2. Kivajazunk, és belisztezünk egy kb. 24 cm átmérőjű kapcsos tortaformát. A sütőt 180 fokra előmelegítjük.

3. A tojásokat kettéválasztjuk, a fehérjét kemény habbá verjük.

4. Elkészítés: A cukrot a vaníliás cukorral, a vajjal habosra keverjük. Beledolgozzuk a tojások sárgáját, a maradék pálinkát vagy likőrt, és 2 evőkanál citromlevet.

5. A lisztet összekeverjük a sütőporral, a mogyoróval és a fahéjjal, és a masszára szórjuk. Alaposan kikeverjük, beledolgozzuk a reszelt almát, és beleforgatjuk a tojáshabot.

6. A masszát a formába simítjuk, és a sütőben kb. 60 percig sütjük. Hagyjuk kihűlni, majd vastagon megszórjuk porcukorral.

7. A zöldalmát megmossuk, nyolc gerezdre vágjuk, magházát kiemeljük. A gerezdekből egyre nagyobb V-alakú darabokat vágunk ki, ezeket egymásba rakjuk, és kissé szétcsúsztatjuk. A maradék citromlével megcsepegtetjük. Aljukat egyenesre vágjuk, hogy ne billegjenek, és a szeletek helyét kijelölve a tortára rakjuk.

Almás-pudingos leveles tésztában

HOZZÁVALÓK

- 500 g leveles tészta
- 240 g babapiskóta
  1,2 kg alma
- 1 csipet fahéj
- 1 tk citromlé
- 3 ek cukor
- 1,2 l tej
- 6 ek cukor
- 1 db tojás
- 3 cs vaníliás pudingpor

ELKÉSZÍTÉS

1. A leveles tésztát kettévágjuk, az egyik részét kisodorjuk egy mély tepsi nagyságúra. A tepsi aljába zsírpapírt teszünk, a kisodort tésztát ráhelyezzük úgy, hogy az oldalain kicsit pereme legyen.

2. A tésztára rátesszük a babapiskótákat, szorosan egymás mellé. A piskótákra rátesszük a lereszelt, 3 evőkanál cukorral (ízlés szerint lehet több cukorral is), citromlével és a fahéjjal megízesített almát, kicsit rányomogatjuk.

3. A tejből, az 5–6 kanál cukorból és a pudingporból sűrű pudingot főzünk, majd még forrón ráöntjük a reszelt almára, és elsimítjuk.

4. A leveles tészta második részét is kisodorjuk, villával kicsit megszurkáljuk, majd óvatosan a pudingra rakjuk és lekenjük a felvert tojással.

5. Előremelegített sütőben kb. 30–35 percig sütjük, míg világos barna nem lesz. Hagyjuk alaposan kihűlni, majd felszeleteljük.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 75 PERC

Almaszósz

HOZZÁVALÓK

- 1 kg alma
- 2 csapott ek liszt
- 2 dl tejföl
- 2 púpozott ek cukor
- 5 db szegfűszeg
- ½ kk fahéj (egész)
- ½ citromhéja

ELKÉSZÍTÉS

1. Az almát megpucoljuk, csutkáját kivágjuk, és felszeleteljük.
2. Lábosba tesszük, felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ne lepje el. Beletesszük a cukrot, fűszereket, és puhára főzzük.
3. A tejfölt csomómentesen összekeverjük a liszttel, hozzáadunk egy keveset a főzőléből is a hőkiegyenlítés miatt, és az almaszószhoz öntjük.
4. Felforraljuk, hogy besűrűsödjön.
5. Főtt hússal, sült krumplival kínáljuk.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 30 PERC

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 125 PERC

Natúr almalé házilag

ELKÉSZÍTÉS

1. Az almát megmossuk, kicsumázzuk, ledaráljuk és átpréseljük vászonszűrőn. (A férjekkel kicsavartatjuk.)
2. 70–80 fokra felmelegítjük, leszedjük a habját, steril üvegekbe töltjük és lezárjuk.
3. Száraz dunsztba tesszük.

Amit pár napon belül elfogyasztunk, azt nem kell felforralni, csak hűtőbe tenni.

Őszköszöntő Jótékonysági Szabolcsi Almanap

2018 óta hagyomány, hogy a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal a Nagykálló- TÉSZ-szel és megyei civil szervezetekkel karöltve megrendezni az Őszköszöntő Jótékonysági Szabolcsi Almanap elnevezésű programját, a szabolcsi alma népszerűsítése, valamint a meghívott vendégek közötti kapcsolat elmélyítése céljából. Az esemény időpontja minden évben az alma éréséhez igazodik, így a meghívott magas rangú közéleti szereplők a szakmai programok mellett egy almaszedő versenyen is részt vesznek. A verseny lényege, hogy a csapatok minél nagyobb mennyiségű almát szedjenek le egy megadott időkeretben, ezzel elnyerve a „Legszerényebb almaszedők" címet, amelyet almafa csemetékkel jutalmaznak.

A verseny során leszedett almát - 2019-ben ez 8,5 tonna volt -, a megyében állami gondoskodásban élő gyermekek kapják meg minden esztendőben.

A rendezvényen a történelmi egyházak is képviseltetik magukat

Szüretre indulnak a csapatok

Jótékonysági szüret – Az agrárminiszternek sem ismeretlen terep

Az összehangolt munka meghozza gyümölcsét

A süret közben is sok mindent meg lehet beszélni

A fürtökben lógó almát nagyon gondosan kell szedni, hogy ne sérüljön meg a gyümölcs

Ez is közös feladat – Baracsi Endre, a megyei Közgyűlés alelnöke és Román István kormánymegbízott

A Nagykálló-TÉSZ gyártóüzeme remek kulisszát biztosít a rendezvényhez

Bölcskei György a Nagykálló-TÉSZ tulajdonosa, Seszták Oszkár a megyei Közgyűlés elnöke és Román István kormánymegbízott 2019-ben a rendezvényt követően a Megyeháza udvarán elültették a „megye almafáját”

A verseny során leszedett almát a megyében állami gondoskodásban élő gyermekek kapják meg minden esztendőben

2019-ben a “zöld csapat” volt a legsikeresebb, jutalmuk egy-egy almafa csemete lett

IRODALOMJEGYZÉK

1. hu.wikipedia.org/wiki/Alma
2. 2 regi.tankonyvtar.hu
3. www.szepzold.hu
4. www.oee.hu
5. kertlap.hu/szabolcsi-alma
6. ostermelo.com/visszanyerheti-regi-hirnevet-a-szabolcsi-alma
7. agroforum.hu/lapszam-cikk/csokkeno-almafogyasztas-novekvo-gondok
8. www.agrarszektor.hu/elemiszer/brutalisan-megdragult-a-magyarok-kedvenc-gyumolcse-mar-a-banan-is-olcsobb-nala
9. agroforum.hu/lapszam-cikk/technologiai-ujdonsagokrol-almatermesztoknek
10. www.agrarszektor.hu/agrarpenzek/gigantikus-osszeg-erkezik-a-magyar-videk-fejlesztesere-de-mi-var-a-gazdakra.28516.html
11. www.dailymail.co.uk/health/article-36536/Apples-fight-heart-disease-cancer-strokes.html
12. lifehacker.com/the-most-nutritious-types-of-apples-ranked-by-antioxid-1556951427
13. derjuice.hu/hu/blog/az-alma-5-kiemelten-jotekony-hatasa-a-szervezetre-ami-miatt-erdemes-fogyasztani
14. www.harmonet.hu/szepseg-egeszseg/4017-az-alma-hatalma-6-gyogyhatas-amirol-nem-tudtal.html
15. www.webbeteg.hu/cikkek/asztma/3699/almaval-az-asztma-ellen
16. www.hellovidek.hu/eletmod/2019/02/18/napi-egy-alma-az-orvost-tenyleg-tavol-tartja-itt-a-dietetikus-valasza
17. napkeletnepe.hu/2018/01/17/metszoolloval-permetezte-a-liszthar-matot/
18. magazin.fruitveb.hu/a-magyar-almaagazat-szamokban/ (Dr. Apáti Ferenc Dr. Tóth-Kurmai Viktória)
19. www.hellovidek.hu/eletmod/2019/02/18/napi-egy-alma-az-orvost-tenyleg-tavol-tartja-itt-a-dietetikus-valasza
20. derjuice.hu/hu/blog/az-alma-5-kiemelten-jotekony-hatasa-a-szervezetre-ami-miatt-erdemes-fogyasztani
21. www.webbeteg.hu/cikkek/asztma/3699/almaval-az-asztma-ellen
22. www.dailymail.co.uk/health/article-36536/Apples-fight-heart-disease-cancer-strokes.html
23. lifehacker.com/the-most-nutritious-types-of-apples-ranked-by-antioxid-1556951427
24. www.harmonet.hu/szepseg-egeszseg/4017-az-alma-hatalma-6-gyogyhatas-amirol-nem-tudtal.html
25. www.matarka.hu
26. www.oee.hu/upload/html/2018-05/EL2017-12-%C3%A9vf%C3%A-1ja.pdf
27. www.torzsasztal.com/gyumolcsok/szabolcsi-alma.html
28. www.mindmegette.hu/igazi-csoda-az-alma
29. cookpad.com/hu/receptek/14137821-almaval-es-fustolt-sajttal-toltott-csirke-rozmaringos-krumplival
30. www.mindmegette.hu/igazi-csoda-az-alma-47538/
31. receptneked.hu/szarnyas/csirke/csirkemell/pikans-almas-csirkemell/
32. cookpad.com/hu/receptek/13801491-anyukam-almaspiteje
33. www.nosalty.hu/recept/mezes-fahejas-sult-alma
34. www.nosalty.hu/recept/cukros-alma-halloweenra
35. www.mindmegette.hu/palinkas-almatorta.recept/
36. www.nosalty.hu/recept/almas-pudingos-leveles-tesztaban
37. www.nosalty.hu/recept/almaszosz-egyszeruen-csukamamatol
38. www.nosalty.hu/recept/natur-almale-hazilag

INTERNETES FORRÁSOK

1. AZ ÉV FÁJA Erdészeti Lapok CLII. évf. 12. szám (2017. december)
2. „A magyar mezőgazdaság regionális különbségei, 2016" című kiadványa (KSH.)
3. dr. Kovács Zoltán: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye klímastratégiája
4. dr. Pethő Ferenc: Alma. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest. 1984.
5. Malakucziné Póka Mária: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye számokban. 2013. KSH. Debreceni főosztály
6. A Szabolcs-Szatmár-Bereg m-i Értéktár rovata: A tuzséri Jonathan alma, mint a Szabolcsi Jonathan alma egyik reprezentánsa szszbm-ertektar.hu
7. A Szabolcs-Szatmári Szemle című folyóirat 1988. évi XXIII. évfolyamának 2. száma
8. Apáti F. és Gonda I. (2013): Almatermesztésünk helyzete és kilátásai. In: Almatermesztés új alapokon Szerk. Balogh L. Naturalma Zrt. 14-21.
9. Gonda I., Fülep I. (2011): Az almatermesztés technológiája. Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdaságtudományok Centruma, Kutatási és Fejlesztési Intézet, 259.
10. Gonda I. és Fülep I. (2013): Öntözés. In.: Gonda I.és Apáti F. (2013) (szerk.): Versenyképes almatermesztés. Szaktudás Kiadóház, Budapest, 315 p.: 121-133.
11. Kovács B. és mtsi. (2002): Hagyományok, Ízek, régiók, Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye.
12. Lakatos L., Sümeghy Z., Szabó Z,, Soltész M. és Nyéki J. (2006): Extrém időjárási események előfordulása és gyakoriságának változása a vegetációs időszakban. Agro 21 Füzetek. 45. szám 36-52.
13. Lakatos L., Gonda I., Soltész M., Szabó Z. és Nyéki J (2010): The effect of cooling irrigation ont he blooming dynamic of plum. International Journal of Horticultural Science, 16 (4):57-59.
14. Robinson, T. L. és Hoying S. (2002): What we have learned from our latest orchard planting systems trial in New York State. Compact Fruit Tree 35(4) 103-106.
15. Surányi D.(2011): Ökológiai szemléletű gyümölcstermesztés –változó termesztő körzetekben, Tájökológiai Lapok 9 (2): 321–343.
16. Szász, G. (1993): Az időjárás változásának hatása Északkelet-Magyarország térségében. Integrált gyümölcstermesztés. Újfehértói Kutató Állomás. 114-120.
17. Zatykó I. (1998): Fagyvédelem, fagyregenerálás. In: Inátsy F.(szerk) Integrált almatermesztés a gyakorlatban. Almatermesztők Szövetsége. 131-134.
18. A Gyümölcstermesztés Technológiája Dr. Csihon Ádám, Dr. Gonda István
19. Magyar léalma-almasűrítmény termékpálya gazdasági elemzése (Tóth-Kurmai Viktória 2018.)
20. Kálmány Lajos: Boldogasszony ősvallásunk istenasszonya. (Értekezések a Nyelv- és Széptudományok köréből. XII. kötet 9. szám, 1885)
21. Magyar Katolikus Lexikon
22. Ethnographia 73. évfolyam (1962) Tanulmányok Dankó Imre: Az almaszimbolika magyar vonatkozásai 588-589 old.
23. Borovszky: Magyarország vármegyéi és városai/Szatmár vármegye 1908, A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára 1. (1967)
24. Magyar Néprajzi lexikon 1. kötet (1977)
25. Révai Nagy Lexikona, 2. kötet, Értekezések a Nyelv- és Széptudományok köréből. XII. kötet 9. szám, 1885