

## Augusztusi teendők a kertben (1. rész)

Az augusztus beköszöntével kezdetét veszi a betakarítási szezon. Ebben a hónapban számos zöldség- és gyümölcsfajta termését tudjuk leszüretelni. A paprikát, paradicsomot és az uborkát már a nyár közepétől kezdve tudjuk szedni, viszont a termések mennyisége augusztusban éri el a csúcspontot. Ezen zöldségek tárolhatósági ideje nyers állapotban nagyon minimális, de befőzéssel, savanyítással, aszalással – pl. a paradicsom – eltéve a téli hónapokra igazi csemege lesz. Szüreteléshez a Felco legkisebb családtagját – a 320-as típusú szüretelőollóját – használom, amely a lekerekített hegyének köszönhetően balesetmentesen a zsebünkben is hordható. A magyar konyha egyik közkedvelt zöldségét, a vöröshagymát is augusztusban tudjuk betakarítani. Ahhoz, hogy a téli szezonban is tudjuk fogyasztani a saját termesztésű vöröshagymánkat, a raktározás céljából az alábbi szempontokat vegyük figyelembe: a hagymákat csak akkor ássuk ki a talajból, ha a növény föld feletti része már elszáradt. Abban az esetben, ha a betakarítás sikeresen megtörtént a hagymafejeket száraz, szellős helyre terítsük ki kb. két hétre. Ez idő alatt a külső buroklevelek megkeményednek és a hagyma nyaki része is megszárad, összezár. A felesleges, elszáradt szárrészt vágjuk vissza, e közben válogassuk át és csak az egészséges hagymafejeket tegyük el téli tárolásra.

Augusztusban már több alma- és körtefajta is szüretelhető, amelyek tárolását illetően számos tényezőre kell odafigyelnünk. A betakarítás időpontját a teljes érettség előtt határozzuk meg, ez általában a biológia érettség előtti hét. Ezt a dátumot természetesen az időjárás nagyban befolyásolja. Tárolni csak az egészséges gyümölcsöket tudjuk, a túlrett, kissé beteges terméseket azonnal használjuk fel (pl.: süteményekbe). Mindig mosatlan gyümölcsöket tároljunk, és hűvös, magas páratartalommal rendelkező helyszínen (pl.: pince) faládákban helyezzük el. A korai csemegeszőlő fajtákat (pl.: Csabagyöngye) is már e hónap derekán szüretelhetjük. A csemegeszőlő fajtákat leginkább étkezési célra termesztik, így célszerű akkor betakarítanunk a fürtöket, amikor már teljes érettségben lógnak a szőlőtőkéken. A szőlő nem utóérő gyümölcs, szóval ha kissé éretlen állapotban sikerült betakarítanunk a termést, akkor annak cukortartalma már nem fog növekedni pl. a tárolás során. A szüretelés alkalmával érdemes odafigyelni arra, hogy a fürtöket a kocsány felső részénél egyik kezünkkel megfogva, a máik kezünkben lévő szüretelőolló segítségével válasszuk le a szőlővesszőről. Ez azért nagyon fontos, mert a bogyók felületén található viaszréteg így nem, vagy csak minimálisan károsodik. Ez a lehetővékony viaszréteg segít abban, hogy a szőlőfürtjeink minél tovább eltarthatóak legyenek. Nem minden szőlőfürt lehet teljesen egészséges, abban az esetben, ha tárolni szeretnénk a terméseket, akkor a beteg részeket feltétlenül távolítsuk el róluk.

Az augusztusi kertészeti teendők második részében a gyümölcsösökben, szőlőskertekben és a dísznövénykertekben elvégzendő aktuális feladatokról fogok írni.

**Herbert Gyula**  
**kertészmérnök**