

Novemberi teendők (II. rész)

A november az újbor hónapja. A szeptemberi és októberi hónapokban szüretelt szőlő kipréselt mustja nagy valószínűséggel november eleje – közepe tájékán már kiejtett a hordóban, tartályokban. Az erjedés végén lassacskán elkezdhetjük a fejtési munkálatokat. Az első fejtésre azért van szükség, hogy az újbort eltávolítsuk a seprőről. A seprő valójában az erjedés során elhalt élesztősejtek maradványai és a szőlő különböző szennyeződései, szediment anyagainak összessége. Fontos, hogy az első fejtéssel ne várjunk sokat. A borseprőben rengeteg olyan anyag van (pl.: fehérjék), amelyek a ronthatják a bor minőségét, abban az esetben, ha hosszabb időn keresztül rajta hagyjuk. A bor fejtését mindig tiszta edénybe (pl.: fahordó, különböző tartályok) végezzük el, egyéb esetben a bor „megfertőződhet” és különböző borhibák és betegségek jelentkezhetnek benne, ami szintén a minőség rovására mehet. A borászkodás egyik fő alapszabálya: a tisztaság.

Az újbor formájában leginkább a könnyed rozé és fehérborok a kelendőek. Ezekben az újborokban a primőr (elsődleges) illat- és zamatanyagok nagyon intenzívek, így az élvezeti értékük magas. A Márton – napi libasült elengedhetetlen itala.

Az őszi – téli hónapok közkedvelt zöldsége a sütőtök. A betakarítás végső időpontja a novemberi hónap. Ekkorra már biztosan megértek a később érő fajták is. Hazánkban az utóbbi években nagyon elterjedt a kanadai sonkatök, a nagydobosi sütőtököt háttérbe is szorította. Nézzük meg, honnan tudhatjuk, hogy már szüretelhető állapotban van a sonkatökünk! A kanadai sonkatök alapszíne a bézs és a narancssárga. Amennyiben a sütőtök egyöntetűen beszínesedett és a kocsánya is elszáradt, akkor már biztosra vehetjük, hogy szüretelhető állapotban van. Egyébként ez a sütőtökfajta utóérő, viszont a megfelelő édességi fokozatot csak akkor tudjuk elérni a termesztés során, ha a száron hagyva éri el a megfelelő érettséget. A szüretet követően a tárolás következik. Nagyon fontos, hogy a betakarításkor ne sértsük meg a sütőtök héját és a viaszréteget is hagyjuk meg rajta.

Kissé elfeledett gyökérezöldségünk a torma. Ennek a zöldségnek az őszi betakarítási idejét november végéig be kell fejeznünk. Előfordulhat, hogy a rossz időjárás függvényében nem tudjuk betakarítani a termést, ilyen esetben ezt tavasszal is megtehetjük. A betakarítás első lépése a levélzet eltávolítása. Ezt a folyamatot elvégezhetjük egy sarló vagy kasza segítségével. Arra ügyeljünk, hogy magába a gyökérbe ne vágjunk bele a lombozat eltávolítása során. Amennyiben nagy területen termesztünk tormát célszerű gépesítve levágni a levélzetet. Erre a munkára a Bertolini BT 110-es modellű kaszáló gépe is kiválóan alkalmas lehet. A gyökerek kiszedéséhez használjunk ásót, ásóvillát. A betakarítást követően a sártól, földtől tisztítsuk meg a termést és a pincében faládákban tároljuk. Amennyiben ép gyökereket takarítottunk, akkor akár hat hónapig is el tudjuk tartani a pincében.

A gyógynövényeknek számos jótékony hatásuk van az emberi szervezetre. Ezeket a növényeket saját magunknak is könnyedén tudjuk termesztetni. A novemberi hónapban magvetéssel szaporíthatjuk a közkedvelt levendulát és a citromfűvet is. Akár szabadföldbe vagy cserépbe is elvethetjük a magokat. A magok kikeléséhez szükség van a hideghatásra. Amennyiben cserépben szeretnénk az adott gyógynövényt termesztetni, akkor minimum két hétre tegyük ki a hidegre a cserepekben elvetett magokat, majd vigyük be 10-20 °C-os helységbe. A vetés során ne takarjuk be a magokat, csak szórjuk rá a föld felszínére. Ügyeljünk arra, hogy a cserépben lévő föld sose száradjon ki.

A decemberi hónapban szó lesz a karácsonyfa vásárlásról, milyen fajtájú fenyőfát érdemes választani; a szobanövények benti ápolásáról és a madarak etetéséről.

Herbert Gyula
kertészmérnök