



# KERT

## Alma, Dió, Szőlő – őszi csemegék

Az őszi közkedvelt csemegéje a szőlő, mely nem csak finom, de egészséges is! Hatásos vértisztító, bélbetegség gyógyító, idegerősítő és kiváló izomregeneráló táplálék. A szőlő nem utóérő gyümölcs, ezért akkor kell leszedni, amikor a bogyók az egész fürtön beértek. Lehetőleg száraz időben, a harmat felszállása után szedjük, majd a szőlőfürtökkel megtöltött edényt tegyük minél hamarabb hűvös helyre. Megfelelő helyiségben a szőlőt sokáig el lehet tartani. Pincehidegben, szétterítve még januárban is kellemes őszi ízeket tud nyújtani. A tárolás során érdemes néha átvizsgálni a szőlőt, de csak óvatosan, hogy törődésmentes maradjon! A rosszakat távolítsuk el, hogy ne rohasszák meg a többi. Az összetöppedő szemeket azonban hagyjuk a fürtön, melyek decemberben a karácsonyi asztal csemegéi lehetnek. További tárolási formája a kötözés és az aszalványozás. Az aszalt formában történő tartósítás, a mazsola, amely egész évben rendelkezésünkre álló édes, kellemes csemege. Sajnos itt azonban fel kell hívnunk a figyelmet a kénességre, melyet több kereskedő is alkalmaz a mazsolánál, hogy megőrizze portékája

frissességét. Szerencsére az így kezelt mazsolát is el lehet fogyasztani, csak étkezés előtt meleg vízben alaposan át kell mosni, és áztatni egy kicsit. Szőlő vásárlásakor, mindig csak a ropogós, érett szemű fürtöket válasszuk.





Csak teljesen egészséges, sérülésmentes almát vásároljunk és tároljunk. Hosszabb időre ömlesztve nagyobb mennyiségű gyümölcsöt sose tegyünk el. Az almát mindig tiszta, szellőztethető, fagymentes pincében tároljuk. A friss szedésű alma héja fényes, tapintása kemény és méretéhez képest nehéz. Ilyet érdemes venni annak, aki azonnal szeretne lédús, ropogós gyümölcsbe harapni. Ha azonban az antioxidánsok mennyiségét tartjuk szem előtt, akkor a teljesen érett gyümölcsöt válasszuk. Lekvárnak alkalmas a kissé sérült alma is. Egyes almafajták héját viaszréteg borítja, melytől tapintása kissé zsíros. Az ilyen alma alkalmas a hosszabb tárolásra is. Hasznos, ha tudjuk, mely fajtáknak van viaszrétege, hiszen sokszor a természetes viaszréteget a hosszabb pulton tarthatóság érdekében glutén tartalmú szerrel pótolják. Hazánkban az almához az év minden napján hozzá lehet jutni. Ez köszönhető a nyári és őszi azonnal fogyasztható almafajtáknak és a téli fajták hosszú eltarthatóságának, no és persze az import gyümölcsnek.

A diószüret legkorábban akkor kezdhető, ha a kopáncs alatt a dió héja - pl. a belső fele - barnulni kezd. Ez a diókopáncs repedésének kezdete előtt 1-4 héttel áll be, és legkésőbb szeptember közepéig nevezhetjük a diót friss diónak. A diókopáncs repedésének kezdetekor betakarított termés bele a legszebb világos csereszínű. A csereszínű - egyben cserízű - hártya egy csöpöpet keserű, de az erre érzékenyek igen könnyen lehúzzhatják az édes, porcelánfehér bélhúsról. Ilyenkor a dióbél víztartalma magas, a périgordi kereskedelmi szokvány szerint 30% lehet, olajtartalma pedig ilyenkor még alacsonyabb, mint az érett dióé. Emiatt energia-tartalma a száraz dióbél energiátartalmától lényegesen

elmarad, 10 dkg-ra vetítve 500 kilokalóriánál nem sokkal magasabb. A gyakorlatban, természetből szempontból érettnak egyébként akkor mondhatjuk a diót, ha a burok felreped, és a dió könnyen kihull. Nagyüzemben gyakran nem várják meg a kihullást, hanem előbb rázzák le a diót, amikor már a primőr-állapotnál érettebb, de még burkos. Akkor kezdhető a diófa rázása, ha a burkok részlegesen felrepedt állapotban vannak. Ilyenkor a dió már természetből szempontból is érettnak tekinthető. A rázásos betakarítás esetén külön munkaművelet a kopáncstalanítás, majd a mosás és a szárítás. Ha megvárjuk, hogy a kopáncs leváljon a dióról, és a dió lehulljon, csak a szárítás munkaműveletével kell már foglalkoznunk.

A lehullott diót legkésőbb három napon belül a földről fel kell szedni, mert ha a dió hosszabb ideig a földön marad, minőségromlás következik be. Ha napos idő van, a földön fekvő dió a napsütés hatására erősebben melegszik fel, mint a fán függő, levegőtől körülölelgetett dió. 40 °C fölé pedig a dió értékes olajsavai károsodnak, romlik a dióbél íze. Megfigyelték, ha a levegő 25 °C-os, a talajon fekvő dióban már 40 °C van, ha pedig 28 °C-os, akkor 42 °C. Továbbá ha a földön fekvő dión még a földön is rajta van a burok, további +5 °C-ot hozzáadhatunk. Ezek az adatok a talajon fekvő dióra vonatkoznak. A fűre hullott diónál kisebb a felmelegedés, a minőségromlás. A minőségromlás azt jelenti, hogy a dióbél olajsavai károsodnak, és sötétedik a dióbél színe, romlik az íze. Ha pedig esős az idő, a földön a dió héja nedvességet szív magába, ami penészgomba-fertőzéshez vezet, a vége ez esetben is a minőségromlás. A fán ha kinyílt is a kopáncs, és a dióhéj szabadon ki van téve az esőnek, a dió még nem fertőződik penészgombával. A fertőzés csak a talajon következik be, és a penészgomba életfeltételei akkor adóttak, ha a dió nedves is marad.

*A világ legnagyobb  
tábláskerítés gyártója*

## **3 ÉS 2 DIMENZIÓS HORGANYZOTT ÉS PVC-S KIVITELBEN KAPHATÓ TÁBLÁS KERÍTÉSEK**

A táblás kerítéseken kívül ellátjuk a Cavatorta olasz gyár képviseletét kiváló minőségű tekercses ponthegeesztett kerítésekkel.

**10 év garancia**

### **ELKÖLTÖZTÜNK!**

A kiszolgálás színvonala a régi!

**Van Merksteijn Magyarország Kft**

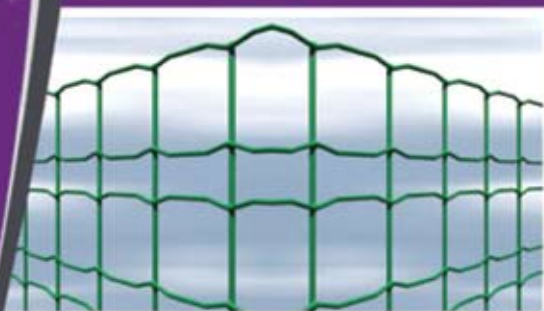
2310 Szigetszentmiklós, Mester utca 7.

Telefon: 06-24-540-560

Fax: 06-24-540-567

E-mail: [kerites@van-merksteijn.hu](mailto:kerites@van-merksteijn.hu)

Weboldal: [www.van-merksteijn.hu](http://www.van-merksteijn.hu)



# Praktiker PLUSZ

## MEGÚJULT Törzsvásárlói program

Biztosan Ön is kedveli az akciókat, ajándékokat és a figyelmet! A megújult törzsvásárlói rendszer minden jelenlegi és leendő tagunk számára azonnali kedvezményeket és egyedi ajánlatokat kínál.

Csatlakozzon Ön is a megújult Praktiker Plusz Törzsvásárlói programhoz! Törzsvásárlói kártyánkat mind a 19 áruházunkban és webshopunkban is használhatja.

- Akár 10% azonnali kedvezmény vásárláskor
- Egyedi ajánlatok
- Rendszeres törzsvásárlói akciók
- 20% kedvezmény szolgáltatásaink árából
- Akár ingyen házhoz szállítás webshopunkból
- Rendszeres tájékoztatás egyenlegéről

Jelenlegi törzsvásárlóink automatikusan bekerülnek az új rendszerbe!



Legyen Ön is törzsvásárlónk!

Regisztráció online is!

**PRAKTIKER.HU**  **WEBSHOP**

