

# Génbankból a gazdaságba

## Elfeledett fajták

A korábban Agrobotanikai Intézet, ma Növényi Diverzitás Központ (NÖDIK) néven működő tápiószelzi intézményt 1959-ben alapította *Jánossy Andor*, aki korát meghaladó előrelátással fölismerte, hogy az akkor már kiszorulóban lévő, de igen fontos tájfajtákat meg kell őrizni – tudtuk meg a NÖDIK Kertészeti Növények Osztályát vezető *Kollár Zsuzsannától*. Az intézetben jelenleg 50 ezer gyűjteményes tételt őriznek, 360 nemzetség 1103 fajtát. A zöldség- és gyümölcs-tételek száma mintegy 12 ezer, azon belül közel kétezer a paradicsom – mondta. Nemcsak a *Lycopersicon esculentum* fajtából őriznek, hanem a nemzetség egyéb, vad fajaiból is, a hazai gyűjtésűeken kívül pedig magcserével külföldi génbankokból is szereztek be ottani paradicsom tájfajtákat.

Magyarország éghajlatának, valamint talajtani adottságainak köszönhetően, a sajátos termesztési körülmények révén egyes Amerikából származó kultúrnövények másodlagos géncentruma alakult itt ki. Jellemzően paprikából és paradicsomból fejlődtek ki olyan változatos tájtipusok, amelyek némelyikét a tengerentúli őshaza ellenére már a sajátunkként ismerünk.

A paradicsom alakkörök hihetetlen változatosságot mutatnak, már a tájfajták között is voltak friss fogyasztásra való, befőző, salátába szeletelhető, illetve hajtási típusok – mutatta *Kollár Zsuzsanna*. A friss fogyasztásra való paradicsomok többnyire folytonos növekedésűek, házikertbe kiválóan alkalmasak. A termésük bár szép és ízletes, legfőképpen a kerttől a piacig szállíthatók. Ebbe a csoportba sorolta *Kollár Zsuzsanna* az úgynevezett ökörszív típusokat, amelyeket főleg az északi országrészből gyűjtöttek be. A parasztparadicsomként vagy „óriás rongyos”-ként is ismert folytonnövő, házi befőzésre való paradicsomok lapítottak, gerezdesek, lédúsak és puhák, nem szállíthatók. Léteznek jól szeletelhető és hámozható, vastag húsú, kevés magvú salátaparadicsomok – ide tartoznak a hengeres, illetve a paprika alakú változatok – valamint a hajtásra, korábbi felhasználásra alkalmas, rendkívül változatos megjelenésű fajták. Ez utóbbiak bogója a szőlőszem és szilva méretű közötti, piros vagy sárga. Mutatósak, ízletesek, friss fogyasztásra kiválóak.

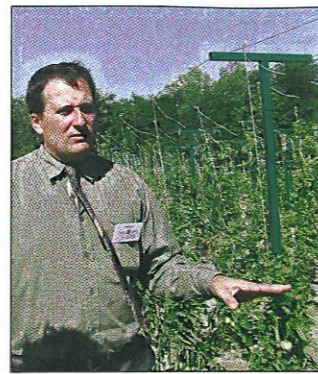
A genetikai örökség megőrzésére *Kollár Zsuzsanna* szerint nincs jobb az újbóli termesztésbe vonásnál. Az utóbbi időkben örömdetesen sokan érdeklődtek e lehetőség iránt, nagyon sok tájfajtát kértek a Tápiószelzi őr-zött tételből. Másik megőrzési mód a génbanki tevékenység. Amellett, hogy vannak úgynevezett ex situ gyűjtemények is kiültetve, a tételek nagy részét párazárt csomagolásban, állandó mínusz 20 °C-on, sötét helyiségben tárolják. Csak akkor veszik elő, ha a gazdák kérnek magot – erre csak az év meghatározott szakában van lehetőség – vagy amikor eltelt tíz év a betárolás óta. Akkor újra ellenőrzik a tételek minőségét, csíráztatással megvizsgálják a magok életképességét.

ködásra alkalmas telephelyén az on-farm hálózatban résztvevő gazdáknak ajánlott tizen-négy fajtát vizsgálják fajta-összehasonlító kísérletben, ökológiai körülmények között. A kísérletvezető *Kormos Ferenc* növénygenetikai szakmérnök elmondta, hogy cégük részt venne a tájfajta-fenntartásban (lásd a *kiemelt szövegrészt*), amelyben üzleti lehetőséget is lát. *Brencsák József*, a Hunnia Fruct tulajdonos-üzvegye elmondta, hogy az integrációs program elindításához olyan gazdálkodókat keresnek, akik részt vennének a zárt rendszerű vetőmag, illetve a paradicsom tájfajták termesztésében. A több évtizedes múltú és szer-

Meggyőződésük, hogy a lakosság még emlékszik a régi paradicsomok ízére.

teágazó üzleti kapcsolatokkal rendelkező nagykereskedő cég megszervezné az áruházlánci értékesítést is. *Brencsák József* és *Kormos Ferenc* meggyőződése, hogy a lakosság még emlékszik a régi paradicsomok ízvilágára és örömmel vásárolná a tájfajtákat. Nem versenyeznének a hol-

▼ *A soroksári, agroszövettel fedett talajú kísérlet*



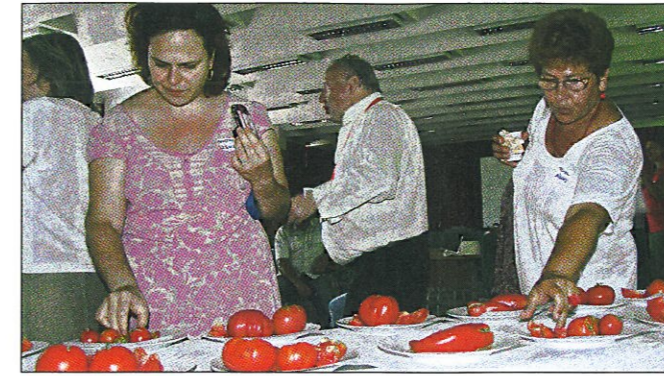
▲ *Kormos Ferenc mutatta be a dunavecsei kísérletet. Vannak titkos favoritok, de az idény végéig még bármi történhet*

land vagy a spanyol áruval, az import tehát nem befolyásolhatná az árakat – mondták.

Keresik tehát azokat a tájfajtákat, amelyek természetességük és a termékek megjelenése alapján jó szívvel ajánlhatók a gazdálkodóknak, és amelyeket a nagykereskedő cég is piacképesnek tart. Nagyon későn kapták meg a vetőmagot, így csak április 21-én vetettek, és június 2-án ültették ki a növényeket. Ez az idény tehát messzemenő következtetések levonására nem alkalmas, ennek ellenére *Kormos Ferenc* azt ígérte, hogy megnevez majd néhány tájfajtát, amelyeket az eddigiek alapján szívesen ajánlana.

## Három ismétlésben

A véletlen blokk elrendezésű kísérleti parcellákban három ismétlésben ültettek ki tizen-négy tájfajtát és egy kontrollt. Egy szárra nevelik a növénye-



▲ *Soroksáron kóstolni is lehetett*



▲ *Nagy és lapított, házi befőzésre való fajta Újszilvásról*



▲ *Ígéretesnek látszik Dunavecse-n ez a Monorról származó tájfajta, bár a késői ültetés miatt augusztus elején még nem érett*

ket, amik bár nem mindegyik fajtának előnyös, az összehasonlíthatóság érdekében ragaszkodnak hozzá. A szárat hetenként fölvezetik és ezzel egy menetben kitorik a hónaljajtásokat is. Az alsó leveleket nem szedik le, hogy lássák a növény tűrőképességét és fitoftóra-ellenálló képességét. Csöpögtető öntözést használnak, a sorokat és a sorközöket szerves anyaggal takarják. Ezzel csökkent a kézimunka-igény és a mikroklímán is sokat javítanak. Méri a hőmérsékletet, a páratartalmat, a légnyomást, a fényerősséget, a levél és a bogyó felszí-

ni hőmérsékletét (ebből a növényt érő stresszre következtetnek), illetve a növénymagasságot.

A megcsúszott idény ellenére jól látszik, hogy mekkora a különbség a tájfajták életképessége és termésmérsége között, van tehát értelme a kísérletezésnek a termesztésbe vonás előtt. Ígéretes fajták is kirajzolódtak már augusztusra, bár az idény végéig még bármelyik kijöhet győztesként az összehasonlításból. Eredmény az állomány fölszámolása után várható.

*Tömpe Anna*

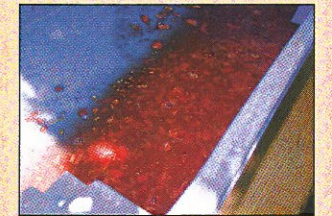
## Magfogatás

A tájfajtákból saját használatra bárki foghat magot és újra elvetheti, ez a legjobb módja a tájfajták hosszú távú fenn-tartásának. A paradicsom öntermékenyülő, ezért a termesztés során a különböző fajták között izolációs távol-ság nem szükséges. Magnyerésre biológiailag érett termé-eket használunk – mondta *Kollár Zsuzsanna*, és mód-szert is ajánlott arra, hogy nagyobb arányban számíthas-sunk csíráképes vetőmagra.



▲ *Kollár Zsuzsanna (balról) és Cs. Németh Mária mutatták be a gyakorlati fogásokat*

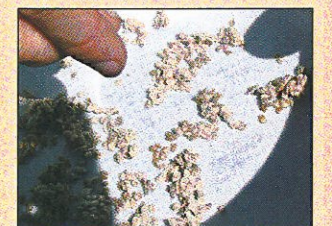
A megmosott és keresztben kettévágott paradicsomból lehetőleg műanyag edénybe fejtjük ki a magokat a lével együtt. Az így nyert, magokat is tartalmazó kocsonyás anyagot hígítjuk föl vízzel és meleg helyen 24 óráig erjesszük, így a csírázást gátló kocsonyás anyag leválik a magról. 24 óra elteltével hígítjuk bő vízzel a kiejert anyagot és keverjük meg. A felhígított lében kis idő elteltével leülepednek a magok, tetejéről a piros rostokat és idegen anyagokat, esetleg léha magokat tartalmazó lé könnyen leönthető. Ezt kétháromszor is megismételhetjük. Az edény alján maradt értékes magokat lehetőleg ne újságpapíron, inkább műanyag tálcán szárítsuk, vagy olyan felületen, ami nem ragad rá a magra – tanácsolta *Kollár Zsuzsanna*. Jelöljük meg következetesen, hogy melyik edényben melyik fajta magja van.



▲ *Huszonnégy óra erjesztés után*



▲ *A mag leülepszik, óvatosan öntsük le róla a vizet*



▲ *A szárítás során összetapadt magokat a betárolás előtt dörzsöljük szét*