



Türelmet igényel a padlizsán

KEVESEN TUDJÁK, HOGY A PADLIZSÁN, MÁS NÉVEN TOJÁSGYÜMÖLCS RÉGÓTA TERMESZTETT ZÖLDSÉGFÉLÉNK. SZÁMTALAN ELKÉSZÍTÉSI MÓDJA ISMERT, TÖBB VEGYES KONZERVNEK FONTOS ALAPANYAGA. NÁLUNK MÉG MINDIG A KÜLÖNLEGES ZÖLDSÉGFÉLÉK KÖZÉ SOROLJÁK ANNAK ELLENÉRE, HOGY ÉVRŐL-ÉVRE NÖVEKSHIK AZ ÉRDEKLŐDÉS IRÁNTA.

DR. TERBE ISTVÁN

A padlizsán táplálkozási értéke szénhidrát- és magas ásványianyag- és rosttartalma miatt jelentős. Kisebb mennyiségben tartalmaz C- és A-vitaminokat. Bár nálunk többnyire csak a 20-25 cm hosszú, megnyúlt, körte alakú, fényes, lila színű, 350-500 grammos bogyókat ismerik padlizsánként, termése nagyon változatos, fehér, sárga, cirmos, egészen apró tojás, gömb, banán alakú is lehet (főképen).

A házikertekben csak nagy odafigyeléssel és türelemmel nevelhető meg, mert tenyészideje hosszú, a környezettel szemben igényes. A termésképzéshez több melegét igényel,

mint a paprika, azaz igen magas a hőoptimuma; növekedéséhez, zavartalan fejlődéséhez, termésének kifejlesztéséhez és beérleléséhez folyamatosan 22–30 °C hőmérséklet szükséges. Vízigénye is nagy; egy kifejlett növény képes naponta akár 2-3 liter vizet is elpárologtatni. Ha nem kap elég vizet, termése torz és rossz ízű lesz. A paprikához hasonlóan sok tápanyagot kíván, és csak kiváló szerkezetű talajon ajánlott a termesztése.

Szabadba csak a májusi talaj menti fagyok után lehet ültetni. A korábbi kirakások megfáznak, az ennél később, május végén,

június elején ültetett fajták közül csak a rövid tenyészidejűek érlelik be megfelelően terméseiket. Kisüzemben a 60 cm körüli sortávolságot javasoljuk. Érdeemes az ikersoros elrendezést alkalmazni, ami az megkönnyíti ápolási munkákat. Normál soros elrendezés esetén a sortávolság 50-70 cm, a tőtávolság 30-40 cm, ikersoros természetnél a sortávolság 60-80 + 20 cm, a tőtávolság pedig 30-40 cm.

A padlizsán ápolása rendszeres öntözésből, kb. kéthetenkénti fejtrágyázásból áll. Alkalmanként 5 g/m² N és 10 g/m² K₂O műtrágya

hatóanyagot juttassunk ki. A folyamatos növényvédelemről se feledkezzünk meg.

Szedése augusztusban kezdődik, a virágzástól számítva 15-35 nap után. Változó nagyságban takarítják be. Van, ahol egészen korán, gyengén szedik (pl. arab országok), van ahol csak a kifejlett bogyók számítanak piacképeseknek. Nálunk a 350-550 grammos, körte alakú, lila színű, fényes termések a legkeresettebbek. A leszedett termések 10-15 °C-on, magas páratartalom mellett 10-14 napig tárolhatók.

Ratatouille

A ratatouille, magyar nevén francia vagy mediterrán lecsó a nálunk ismert lecsóhoz hasonlóan, paprikával, paradicsommal készül azzal a különbséggel, hogy padlizsánt és cukkinit is tesznek bele, és mediterrán zöldfűszerekkel, friss kakukkfűvel, bazsalikommal ízesítik. Vitamindús, nyári zöldséges egytálétel.

Hozzávalók 4 személyre:

- 1 db nagyobb lila padlizsán
- 2 db zsenge cukkini
- 1 nagy fej lilahagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 3-4 db vastaghúsú paprika, piros és sárga színű vegyesen
- 30 dkg friss cseresznyeparadicsom
- olívaolaj
- ízlés szerint só, bors, friss bazsalikom, kakukkfű, esetleg rozmaring, néhány csepp citromlé.

Készítsük elő a zöldségfélét: mossuk meg a paprikát, a cukkinit, a padlizsánt és a paradicsomot. Tisztítsuk meg a lilahagymát és a fokhagymát, csomázzuk ki a paprikát. Kockázzuk fel a zöldségeket – a lilahagymát is – nagyjából 2-3 centiméteres darabokra, vágjuk félbe a cseresznyeparadicsomot. Közepes lángon melegítsünk fel 2 evőkanál olívaolajat egy nagyméretű, mély serpenyőben

(wokban), és enyhén pirítsuk, puhítsuk meg rajta a paprikát, a padlizsánt és a cukkinit (kb. 5 perc). Ne főzzük túl a zöldségeket, hogy roppanósak maradjanak. Szűrőkanállal szedjük ki őket egy nagy tálba.

A serpenyőben marad olajban futtassuk meg a hagymát, ízlés szerint a bazsalikomot, rozmaringot és a kakukkfűvet. Nem vigyük túlzásba a fűszerezést! Ha szükséges, pótoljuk az olajat. Ha kissé megpuhult a hagyma, adjuk hozzá a félbe vágott cseresznyeparadicsomot. Sózzuk, borsozzuk. Nagyjából 10 percre fedő alatt pároljuk, majd adjuk hozzá az előzőleg megpárolt zöldségeket, és jól keverjük össze. Ha kell sózzunk utána. Vegyük le a tűzről, és adjuk hozzá a zúzott fokhagymát, ízlés szerint néhány csepp citromlevet. A kakukkfű vastag szárát emeljük ki az ételből. Forrón, friss házikenyérrel vagy párolt rizzsel tálaljuk.

P. E.

