

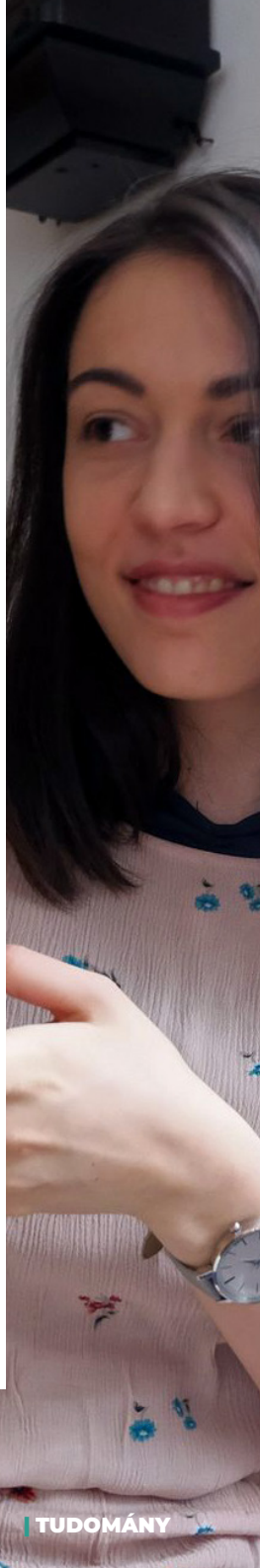
# Paradicsom a paradicsomban

TUDOMÁNYOS FORTÉLYOK LENGYEL ANNÁVAL,  
PLÁNTÁLNI VAGY PALÁNTÁZNI?

## Mitől (lesz) paradicsomi a paradicsom?

Lehet-e zamatos, friss paradicsomot enni a paradicsomban? Vagy csak az íze, színe paradicsomi? Ha ennyire jó, akkor hogyan termeszthetjük meg magunknak? A tavasszal aktuális palántázás titkai előtt a név rejteleyeit ismerjük, ízleljük meg. A legtöbb európai nyelvben a dél-amerikai nevét vették át spanyol közvetítéssel. A magyar édeni utalás valóban olyan különleges volna? Közép-Európában több nyelv is őrzi a paradicsomot az ízes termésű növény megnevezésében: a horvát, a szlovák, a cseh és a szerb is, sőt az ausztriai német nyelvjáráások is Paradeiser néven emlegetik. A magyar nyelvbe is valószínűleg a németen keresztül érkezett a paradicsomalma szó, amiből mára csak a paradicsom maradt. Amikor Európába került, aranyalmának (ezt az olasz pomodoro őrzi) vagy paradicsomi almának kezdték nevezni a vonzó, élénk színű, almaszerű és jókora gyümölcsű növényt. A paradicsomalma idővel paradicsommá rövidült, ami nem egyedi jelenség a magyar nyelvben.

Száz éve még gyakori volt a paradicsomalma elnevezés, a lexikonok is így utalnak rá. A Pallas nagy lexikonában almaforma bogyójú, nagy, sok maggal rendelkező hasznos növényként említik, ami olykor sárga is lehet, Dél-Amerikából származik és ételek főzéséhez használják gyümölcsét. Az említett lexikon még a paradicsomkörtét is ismerteti, amely a paradicsomalmánál kisebb, körte formájú és leginkább savanyúságként teszik el télire. Az elmúlt 200 év rengeteg kertészeti újságában, folyóiratában is szerepel paradicsomalma, egyre gyakoribb és kreatívabb receptötletekkel (akit érdekelnek az ilyen hazai paradicsomtörténeti érdekességek, az Arcanum adatbázisaiban található inycsiklandó inspirációt). Már az 1850-es évek lapjaiban utasítást kaphat a bevállalós paradicsomfogyasztó, hogy a magokat eltéve miként nevelhet növényt belőlük, de a konyhai felhasználásának bőséges lehetőségeiről is olvashatunk: sültve, tojással, töltve, befőttnek, uborkasalátához hasonlóan elkészítve ajánlják, de ekkoriban még úri éteknek számít. Az első (1651) magyarországi említésétől kezdve eleinte inkább dísznövény a szépen





pirosító termése miatt. Az egyszerűbb emberek között a paradicsom levének télire elrakása, levesként, mártásként való felhasználása terjedt el, télen a betegeknek ajánlják. Meglepő alkalmazása is akadt, a marhavész ellen javasolták, hogy a beteg marhának a paradicsom levéből készült főzetet adagolják naponta háromszor. De térjünk vissza az emberekhez... Nagymamám mesélte, hogy még néhány emberöltővel korábban főként levesnek vagy mártásnak készítve fogyasztották a falusi emberek a paradicsomot. Elmondása szerint az ötvenes években a falubeliek csodálkoztak, hogy a papék nemcsak főzésre használják a paradicsomot, hanem nyersen is eszik. Meg is jegyezték maguk között, hogy csak az állatok eszik nyersen a zöldséget, ráadásul a papéké még formára is más. Mára rengeteg színű és formájú paradicsomot ismerünk, könnyen hozzá is juthatunk - nem meglepő, hogy friss fogyasztáshoz is egyre több embernek jön meg a kedve, hiszen annyira vonzó a színek, formák, méretek és zamatok sokfélesége, amelyekkel a paradicsom kínálja magát: a klasszikus almaszerű, cherry, koktél, Róma, San Marzano, körte, ovális, piros, narancs, zöld, zebra, majdnem fekete vagy az ún. szivárványparadicsom a gyümölcsök tág választékát bizonyítják.

Meglepő lehet a gyümölcs a paradicsom vonatkozásában, de nem újkeletű vita, hogy zöldség-e vagy gyümölcs a paradicsom. Ennek a vitának nincs egyértelmű megoldása, hiszen botanikailag gyümölcsnek számít. A termését (fructus) illetően bogyónak számít, a zárvatermők közül a húsos termések közé tartozik a bogyótermés (bacca). Ezzel szemben a zöldség viszont nem botanikai fogalom. Így az sem hazugság, hogy ez egy zöldség, a gasztronómiában, felhasználását tekintve helyes így emlegetni - azért szokták a zöldségek közé sorolni, mivel a többi gyümölcshöz képest általában kisebb a cukortartalma és az étkezésekben sem szokott desszertként megjelenni.

Régen a befőzéshez szükséges paradicsom a kukorica közé vetve is megtermett, de aki több és jobb termést igényel, annak körültekintően



kell gondoznia a paradicsomtöveket. A melegágyas termesztés is elterjedt volt hazánkban. Manapság leginkább fóliaházakban, szántóföldben vagy egy picike terasz kaspóiban találkozunk vele. Azt mondják, hogy egy növény nevelése megtanít a gondoskodás felelősségére. Vajon a palántázás taníthat valamit a gyülekezetplántálásról? Erre nem ígérek választ, de azt elárulom, hogy a paradicsomot hogyan kell nevelni a bő és egészséges terméshozam érdekében. A szerkesztők kérésére ezeket a lépéseket nagymamám bölcs tanácsával írom le.

Ameddig a paradicsom a konyhaasztalra kerül, sokat kell dolgoznia a kertésznek. Lehet ipari mennyiségben is termeszténi, üvegházakban, föld sem feltétlenül kell hozzá - ebbe valószínűtlen, hogy belefognánk, így inkább a hobbykertészek titkaiba tekintsünk be. Valamikor február végén, amikor a délutáni napsugarak egészen barátságossá teszik a szobát, és a nyár szépségére emlékeztetnek, a kertésznek eszébe jut, hogy az ősszel gondosan eltett földet elővegye a fészerből (hiszen a kertét lehet, hogy még hó takarja) és kis edényekbe elvesse az ősszel eltett magokat. A vetést február végétől kora ápriliséig a legjobb elintézni. A magokat vékony földréteg fedje, amit

nedvesen kell tartani napos helyen. Amikor a kis palántáknak megjelenik a cakkos levelük (második sor) ideje az átültetésnek, szaknyelven pikérozásnak/pikírozásnak, tűzdelésnek. Az optimális fejlődésért érdemes egy 10-15 cm mély edényt választani a kis paradicsomokna. Ha környezettudatosan szeretnénk eljárni, akkor az újrafelhasználás jegyében érdemes előre gyűjteni erre alkalmas dobozokat. (Nagyon jól használhatóak a nagyobbacska joghurtos poharak, levágott tetejű sörös/kólás bádógok, mélyebb konzervdobozok. Akár a környezetünket is bevonhatjuk a zöld projektbe, ahelyett, hogy eldobnák ilyen jellegű szemetüket, egy növekvő paradicsom ideiglenes "otthonát" biztosíthatják. Persze a legjobb, ha igyekszünk olyan élelmiszereket vásárolni, amelyek minimális csomagolásban kerülnek a boltok polcára - de új palántázócserépek, műanyagpoharak helyett mindig jobb a már meglévőnek egy új életet adni.) Ezekbe a palántázó edényekbe, legyen az cserép, mély doboz/pohár komposztal kevert, fellazított földet kell rakni, és jó mélyen kell beleültetni a zsenge palántákat, amelyek hamarosan gyarapodni kezdenek. Az átültetett palánták meghálálják, ha napfényes, meleg szobában, majd nappal a szélmentes teraszon tartják



őket. Bármilyen nagyra is nőnek, a szabad földbe az utolsó fagyokig nem tanácsos kiültetni őket (május közepén a fagyoszentek, Szervác, Pongrác, Bonifác, majd 25-én Orbán napján hűlhet le az éjjeli levegő fagypont alá). A palánták néha 40-50 cm-t is elérik, de a kertész nem is ilyen mély gödröt, hanem inkább óvatosan lefekteti egy árokba, hogy csak a teteje látszódjék ki a földből, így a földbe helyezett száron sok járulékos gyökér fakad, és a paradicsomtövet egész nyáron sok táplálékkal látja el. A paradicsom növekedéséhez folyamatos vízellátásra és talajlazításra van szükség, így a kertész, vagy kertészkedő lelkész a kapát és locsolót mindig kéznél tartja. Időnként madzag és olló is szükséges, mert a növekvő szarát a támasztékul szolgáló karóhoz kell rögzítenie, és a talajhoz közeli, valamint a tövet túlterhelő hónaljhajtasókat el kell távolítania. Jó lenne azt írni, hogy a hobbykertész csak erjesztett csalánlével permetez - az bár megerősíti a növény leveleit, általában az immunrendszerét - de minden kórokozótól nem védi meg, ezért időnként vegyszeres permetlével is kezelnie kell a töveket. Cserében a sárga virágok helyén hamarosan megjelennek az apró zöld terméskezdemények, amelyek a nap melegétől a fajtájuknak megfelelő méretre, formára és színre

váltak.

A paradicsomot gondolhatjuk bármilyen csodálatosan, jöhet szárazság vagy jégeső, ami elpusztítja, de állhat a nyár az eső és napsütés kedvező váltakozásából is, amikor bőséges, zamatos gyümölcsöt hoz a növény. A munkánk gyümölcsét - a szó legszorosabb értelmében - leszüretelni igazán felemelő érzés lehet. Gyülekezetplántálásban nem mindig jut el idáig egy lelkész, lehet, hogy az utódoknak jut a nyári locsolás, és csak a következő generáció láthatja beérni a munkát. De a legszebb vigasz, hogy mind Isten szolgálatában állnak, aki a növekedést adja.

*„Én ültettem, Apollós öntözött, de Isten adta a növekedést. Úgyhogy az sem számít, aki ültet, az sem, aki öntöz, hanem csak Isten, aki a növekedést adja. Aki ültet és aki öntöz: egyek, és mindegyik a maga jutalmát kapja majd fáradozásához méltóan. Mert mi Isten szolgálatában állunk, ti pedig Isten szántóföldje, Isten épülete vagytok”*

1Kor 3,6-9

## FELHASZNÁLT FORRÁSOK

Magyar néprajzi lexikon, Szerk. Ortutay Gyula, Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982  
<http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-441.html>

A Pallas nagy lexikona, 13. kötet: Nemes ág-Pillér (1896) 736. o.

Gazdasági Lapok, 1854 - 6. évfolyam, 11. szám (az arcanum.hu digitális adatbázisain keresztül)

Pesti Hírlap, 1886. július - 8. évfolyam, 201. szám (az arcanum.hu digitális adatbázisain keresztül)

<https://m.nyest.hu/hirek/az-edeni-gyumolcs>  
Kálmán László: Az édeni gyümölcs, 2013.09.19.

<https://www.duden.de/rechtschreibung/Paradiesapfel>

<http://www.mezogazdasagikonyvtar.hu/hirek-esemenyek/konyvtari-hirek/paradicsom-a-konyvtarbol>