

Mintha láng csapna ki a parócia levelei közül

Őszi színekavalkád a fűvészkertben

Ahányféle fa, cserje, bokor – annyiféle színben pompáznak a fűvészkert lombjai: aranyárgától a lemenőnap-pirosan át a bordóig. Az üvegházak trópusi növényei közül az egyik termést érlel, a másik virágzik, és így tovább. A nézelődő azt sem tudja, merre forduljon.

Káprázatos látvánnyal fogadja a betérőket az SZTE fűvészkertje. Rögvest a bejáratnál az óriási, haloványzöld levelű mocsárciprus túlelű lombozata már kezd borostyánszínű-borvörösre válni. Az amerikai ámbrafa levélzete most, a napokban válik zöldből – fokozhatatlan pirosra. A vörös borbolya bokorka csupán, ám lilásvörös, apró leveleivel, lemenő nap színű bogyóival – csodás. A fűvészkerti tó is álomra készülődik. A nyáron át hűsszínűen-pirosan virágzó lótuuszok színpompá helyett alaki különlegességgel kápráztatják el a látogatót: természet-tartójuk akár a fém locsolórózsza – formatervezni sem lehetne szabályosabbat. A már félig életelen lótuuszlevelek között üdén, bárszöndöken libegnek a rokokó kagylóforma kagylótutajok. Még arrébb, a parton, üdezőld páfrányok.

Elérjük a fűvészkert – nemso-kára elkészülő, egyelőre elkerített – nyitvatermő gyűjteményét. Menjünk tovább! Mintha láng csapna ki a lombok közül: a parócia élénkvrössé vált levelei.

Arrébb égbé törő, türkiz ezüstfenyők. Haladunk, elérjük a – nem tudjuk másképp jellemezni e színt – csodasárga hőhelyfát. Átmegyünk a nyáridéző-zöld békalencsével borított csatorna fölötti hídon, komorzöld erdeifenyőkhöz érünk: egyikük törzsén pirosan lángolnak a vadszőlőlevelek, másikukén méregzöld borostyán kúszik fölfelé. Végül – már a fűvészkert végében vagyunk – a kerítést eltakaró Celtis sárga lombjait pirossal pöttyözik az immár lombtalan vadrózsza csipkebogyói. Káprázó szemmel fordulunk vissza – kár, hogy van záróra is.

F. CS.

TRÓPUSI CSODÁK

Az abesszin vadbanánok még üvegházon kívül állnak, de már nyilván nem sokáig. Odabenn érfőfelben, halványsárgán sárgállik a narancs, zöldell a citrom. A narancspirosan virágzó hibiszkuszokról a pirosnál is pirosabb szörmörcselevelű kutyatejre esik a pillantás. Fehéren lángolnak az óriási yuccák – rokonai a nyáron a városban is virágzóknak, csak azoknál sokkal nagyobbak –, az óriási kaktuszok már terméseiket érlelik. Dióhéjban ennyi – és hol van még a téli orchideavirágzás-szezon!



Ezerszínű az őszi fűvészkert – le ne késsük a lombszínéződés-várast!

Fotó: Schmidt Andrea

Egyetlen gombalovagunk: Hajdú Mihály

Önálló életközösség az erdő

A Triflász Lovagrend egyetlen alföldi tagja Hajdú Mihály mikológus, vagyis gombavizsgáló szakellenőr. Az algyői szakember 35. éve vizsgálja a gombákat, s ad szaktanácsot ingyen a hozzá fordulóknak, miközben több gombafaj felfedezője. Esküje szerint – mint a Szent László Triflász Lovagrend tagja – a szarvasgomba étkek szakácsművészeti hírnevét is öregbíti.

– A fajokot előbb ismertem, mint a szorzótáblát. A 135. számú tanyán nőtem föl, a természetben – a Tisza- és a kanálsparton, jóságok mellett az algyői Szomolyán. Nagyszüleim és édesanyám mutatta be nekem a környéket: mindenre föl kellett nézmem, ami gyermekként körülvettem. Az első, nálam kisebb lény, ami felkeltette az érdeklődésemet, egy fehér esernyő volt: a nyárfá gyökérhajtásai között egy nagy csiperkegomba nőtt – emlékszik Hajdú Mihály.

A tejelő szarvasgomba

Elhivatottság lett a gombákkal való első találkozásból. Több mint 15 féle gombát fedezett föl a magát mikológussá, vagyis gombaszakértővé és kutatóvá képző, e lények világából a legfelsőbb fokon végzett Hajdú Mihály. Például a tejelő szarvasgomba Európában összesen három helyen – közte Algyő környékén – lelhető föl.

– Minden területnek és minden évszaknak megvan a maga gombája. Eddig 350 gombafajt írtam le az Alföldről – összegzi munkásságát –, de sajnos sokkal kevesebb gombafaj található, mint 30-40 évvel ezelőtt. A légkör fölmelegedése, az erdőművelés változása, a legeltetés és taposztatás megszűnése mind a gombák életkörülményeit veszélyezteti. Ugyanakkor 2005 akár a gombák éve is lehetne, mert idén a csapadék hatására oldódott tápanyag és a hőmérséklet mennyisége kedvezett a gombavilág tagjainak.

Etikett az erdőben

Gyalog bebarangolta szülőfaluja közeli és távolabbi vidékeit, számtalanszor elzarándokolt kedves gyűjtőhelyére, Dócsra is. De a gombák szeretete elvitte külföldre is – például Szlovéniában, Ausztriában, Olaszországban, Szlovákiában a Tátrában járt. Idén Erdélyben, pontosabban Csíkszeredében a Sapientia Egyetemen tartott előadást a Hargita gombavilágáról.

– Önálló életközösség az erdő: illik köszönni és elcsendesedni, ha belépünk. Csak akkor induljunk tovább, amikor az erdő lényei megszoknak minket, s köszöntenek, így eredményesebbek lehetünk – magyarázza a gombagyűjtés etikettjét Hajdú Mihály. – Aki végigcsörtet az erdőn és letarolja, az kevesebbet kap, mint kaphatna. Aki viszont meglátja a mohán üldögélő leveli békát, beszélget a madarakkal, meglesi a fűge gyíkot, annak



Hajdú Mihály 350 gombafajt ismer

Fotó: DM/DV

közben, szinte észrevétlenül gombával telik meg a kosara.

– Egyes gombák gyógyító erejét nagymamám tapasztaltatta meg velem. Például az óriási pöfeteg spóráit szórta a nyílt, kapavágta sebbe. Ma már tudom, hogy a pöfeteg nemcsak fertőtlenítette a sebet, hanem antibiotikum tartalmával gyógyította is az embert – igazolja például a gombák sokoldalúságát a szakértő, aki szerint ötszáz év is kevés lenne arra, hogy ki-fürkésze a gombavilág titkait. A gomba ugyanis alkalmazkodik környezetéhez, új és új helyeken fejleszt termőtesteket.

A ragu titka

Sok ezer ember közül egyből lehet gombaszakértő. A Hajdú Mihály által Szegeden és Algyőn megvizsgált gombáktól senki sem betegedett meg, s szerencsére gombamérgezés se történt. A jó szaglás mellett végtelen türelem, figyelemösszpontosítás szükséges ahhoz, hogy például meg tudja különböztetni a

mérgezőt okozó gombát az emberi fogyasztásra alkalmastól.

– Tápláló éték a gomba, de tudni kell elkészíteni. A titok a párolásban rejlik – árulja el Hajdú Mihály, aki az apróra vágott gombát zöldségekkel együtt két órán át párolja. A fedő alatt elveszett nedvességet többször is pótolja, egészen addig párolja, amíg a gomba sült rózsaszínű nem lesz. Erre jöhet a tejföl vagy az örölt pirospaprika és kész a gombaragu, sózni csak a végén szabad!

Ú. I.

TRIFLÁSZ

A triflász: a szarvasgomba legjobb ismerője. A trifla, vagyis a szarvasgomba Franciaországban ugyanolyan nemzeti kincsnek számít, mint például a sajt, a libamáj vagy a bor. A Magyarországon most alapított Szent László Triflász Lovagrendnek természetvédők, gombabarátok, gombatudósok lehetnek a tagjai, idővel és érdemeik szerint.

MÁSUTT

- Olvaszt, de elfogyott?
- Nem találja az eladót?
- Nem tudja hazaszállítani?
- Nem találja a megfelelő?
- Nem tervezi meg senki?

Burkolólap 2000 Kft.

- Nálunk mindig megtalálja a legmegfelelőbbet
- Mi készségesen válaszolunk kérdéseire
- Ingyenes szakmai tanácsadás
- Ingyenes házhoz szállítás
- 3D látványterv **INGYEN**



KIS- ÉS NAGYKERESKEDÉS - Szeged, Dorozsmai út 6.
Tel.: 62/552-380, 552-381 • Fax: 62/462-948
Web: www.burkololap2000.hu • E-mail: info@burkololap2000.hu

Délmagyarország ONLINE

Tesztek

Műveltségi kvíz

KRESZ-teszt

www.delmagyar.hu

VÁRJUK a humoros, a kemény, a megható, a különleges és a hétköznapi fotókat rövid kísérőszöveggel a **06-30/30-30-443**-as telefonszámra vagy az **mms@delmagyar.hu** e-mail címre! Kérjük, írja meg nevét és lakhelyét! A legjobbakat megjelentetjük!

Várjuk kedvenc fotóikat rövid szöveggel! KÜLDJÉK BE és MI KÖZZÉTESSÜK!

Kedves Olvasó! A megjelenéshez a beküldött egyetemesen kívüli a képen látható személy (kiskorúaknál a törvényes képviselő) hozzájárulása szükséges.

DÉLMAGYARORSZÁG DÉLVILÁG OTTHON VÁR

A DÉLMAGYARORSZÁG és a DÉLVILÁG kommunikációs partnere a T-Mobile Rt.

T-Mobile Partner

Engedd szabadjárá!

LEON

- Bi-Xenon fényszórók
- Automatikusan bekapcsolódó fényszórók
- Bluetooth telefonkihangsó, hangparancs-felismeréssel
- MP3-lejátszóval kombinált LCD-képernyős autohifi
- 5*-os biztonság
- 8 légzsák
- A világ legszebb új SEAT Leonja

Új SEAT Leon - A szenvedély új formája.

Tesztvezetés október 22-30-ig.

Átlagfogyasztás: 8-8,7 l/100 km, CO₂-kibocsátás: 190-209 g/km

Castrol A SEAT a Castrol ajánlja.

Porsche Inter Autó
6754 Szeged, Sárosl u. 11.
Tel.: 62/458-577, Fax.: 62/493-045, Mobil: 30/336-7601
Email: agoron@porschesezeged.hu Web: www.porschesezeged.hu