



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Károly Róbert Campus

Kertészettudományi Intézet

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak

**A közönséges szurokfű (*Origanum vulgare* L. subsp. *vulgare*)
termesztése a Bakony Kincse Biokertészetben**

Tartalmi kivonat

Belső konzulens: Dr. Herczeg Béla
főiskolai tanár

Belső konzulens

intézete/tanszéke: Vidékfejlesztés és Fenntartható
Gazdaság Intézet
Vidék- és Területfejlesztési
Tanszék

Készítette: Micskó Melinda

A közönséges szurokfű (*Origanum vulgare* L. subsp. *vulgare*) termesztése a Bakony Kincse Biokertészetben

Micskó Melinda

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzés, levelező munkarend

Kertészettudományi Intézet, Gyógy- és Aromanövények Tanszék

Belső témavezető: Dr. Herczeg Béla főiskolai tanár, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet, Vidék- és Területfejlesztési Tanszék

Dolgozatomban a közönséges szurokfű (*Origanum vulgare* L. subsp. *vulgare*) termesztését mutattam be a Bakony Kincse Biokertészetben.

Indíttatásom az volt, hogy saját tapasztalattal gazdagodva vigyük véghez egy olyan növényfaj termesztését, mely újként szerepel a kertészet palettáján. Ezzel párhuzamosan feltérképeztem e növény hazai termesztési lehetőségeit a fajtavizsgálattól kezdve a vetőmag elérhetőségén át látva azt, hogyan illeszthető be az ökológiai gazdálkodási rendszerbe.

A közönséges szurokfű az ókortól ismert és kedvelt gyógynövény, amely fontos szerepet játszik mind a népi gyógyászatban, mind a gasztronómiában, továbbá a takarmányozásban is, amit jelentős fitokémiai tulajdonságai is igazolnak.

A termesztés során a palántanevelést választottuk szaporítási módszerként, amely során figyelembe vettük az ökológiai gazdálkodás elveit. A termesztés optimalizálása érdekében mikorrhiza gomba készítményt alkalmaztunk, hogy elősegítsük a növények fejlődését, támogassuk a növények immunitását. Miközben figyelemmel kísértük az egyedek fejlődését reagálnunk is kellett az adódó kihívásokra. Amivel feladatunk volt: az ismételt magvetés, az átlag feletti hőmérséklet tavasszal, a légköri aszály nyár folyamán.

A szurokfű termesztése során a legfőbb kihívás, az illóolaj kinyerése volt. A közönséges szurokfű alacsony illóolajtartalma és a tapasztalatunk hiánya úgy érzem jelentősen befolyásolták a lepárlási folyamat eredményességét. Az volt a cél, hogy laboratóriumi vizsgálat alá vetjük a szurokfű illóolaját. De ebben az évben sajnos vizsgálható mennyiséget nem sikerült kinyernünk az ültetvény egyedeiből. Összehasonlítási alapom is volt a lepárlás módjára vonatkozólag. Ugyanis részt vettem a Szomódi Levenduláskertben termesztett görög oregánó (*Origanum heracleoticum*) betakarításában és lepárlásában.

A tapasztalatok és a tanultak alapján arra a következtetést vontam le, hogy termesztését tekintve a görög szurokfű sokkal ígéretesebb alfaja az *Origanum* nemzetségnek, mivel magasabb az illóolaj kihozatala és ezen belül a karvakrol tartalma. Ez különösen fontos azok számára, akik a növény ilyen irányú hasznosítására törekcszenek.

Gyakorlatom helyszíne, a Bakony Kincse Biokertészet hosszú távú célja, hogy önfenntartó gazdaság legyen, amely biztosítani tudja a környezetbarát gyógynövény-termesztést, így a vegyszermentes minőségi zöldségek mellett a gyógy- és fűszernövények termesztése értékesítését. Mivel a szurokfű szárazságtűrő és napfénykedvelő növény, így ideális alany a termesztésre a kialakult szélsőséges időjárási viszonyok között. A tenyészidőszak alatt kártevőt, kórokozót nem tapasztaltunk az állományban. Így kijelenthető, hogy ideális alanya a vegyszermentes ökológiai gazdálkodásnak.

Dolgozatom elkészítése során további alfajokkal is megismerkedtem az *Origanum* nemzetség tagjai közül. Ezek az élmények arra ösztönöznek, hogy saját kertemben gyarapítsam az állományukat további megfigyeléseket-, tapasztalatokat szerezve termesztésük, felhasználásuk terén.

Örömmel tapasztalnám továbbá azt is, ha ez a sokoldalúan felhasználható növény az életünkben népszerűbb lenne, nagyobb figyelmet kapna. Remélem, hogy a jövőben magam is hozzájárulhatok ehhez.