

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Károly Róbert Campus
Kertészettudományi Intézet



PORTFÓLIÓ

Készítette:

Csabai-Könyves Laura Zsanett
E9PYBJ

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak

Konzulens:

Dr. Láposi Réka
Egyetemi docens

Gyöngyös
2024

A *Levisticum officinale* Koch bemutatása, termesztése, feldolgozása, alkalmazása

A lestyán rendszertani besorolás alapján az ernyősvirágzatúak (*Apiales*) rendjébe, ezen belül is a zellerfélék (*Apiaceae*) családjába tartozik. További népies nevei: magginövény, lecsihan, delikátfa, lóstya, levescsík. Nevei jól mutatják, hogy főként a konyhában szokás használni; én is ott ismertem meg. A családkban gyakran használt, kedvelt fűszer. A nagyanyám mindig azt mondja, hogy az otthonára emlékezteti, mivel hogy a családom erdélyi származású és ott gyakran használják levesekhez és szószokhoz, így a kertjében mindig akadt pár friss szál, amit bevihetett a konyhába. A nyarak vége felé pedig felkészült a téli időszakra és „beraktározott” belőle; csokorba szedte és a konyha egy sötétebb sarkába felakasztva szárította meg. Ezt a hagyományt a mai napig őrzöm. Ezért is választottam ezt a növényt, mert a szívemnek olyan kedves.

Mostanában nem is annyira gyógynövényként, mint fűszernövényként tartják számon. Én is általában piacokon, kertészeti osztályok fűszernövény részlegein szoktam velük találkozni palánta és cserepes kiszerelés formájában. Szerencsére az utóbbi években már a nagyobb boltok polcain is megtalálható szárított formában.

Szerintem a lestyán (*Levisticum officinale*) egy indokolatlanul elhanyagolt gyógynövényünk, aminek helye kell, hogy legyen minden családi kiskertben. Termesztése egyszerű, akár otthon, akár szántóföldi körülmények között, hiszen a növény ápolása főként a gyomok távoltartásából (amíg a sorok nem záródnak) és öntözéséből áll. Kis ráfordítással egy minden részében jótékony növényt kapunk, ráadásul finomat is. Hiszen a növény zöldleveles részét használhatjuk konyhánkban fűszerként, míg a gyökere (*Levistici radix*) gyógyszerkönyvi minőségű drogot ad, amit enyhe görcsoldóként és húgyúti panaszok esetén is alkalmazhatunk.

Összefüggő szakmai gyakorlatomat a Süki családi kertésznél töltöttem, ahol volt lehetőségem a cserepes fűszernövény termesztéssel megismerkedni, azon belül is a lestyán termesztésével. Az esettanulmányomhoz feltérképeztem a növény főbb lehetőségeit. Szerencsére az utóbbi években reneszánszát éli, még ha nem is akkora hírveréssel, mint a medvehagyma (*Allium ursinum*), de egyre gyakrabban fedezhetjük fel kiskertekben, családi fűszerkertekben is. Népszerűségét támogatja, hogy könnyű termeszteni, nem igényel sok gondozást, elegendő gyommentesen tartani, évelő és könnyen szaporodik. Hazánkban főként az ország délebbi régióiban termesztik, Békés megyében találhatunk nagyobb területeket lestyánnal (*Levisticum officinale*) bevetve.

Remélem hamarosan termesztése új lendületre kap, mivel a lestyánt szántóföldi körülmények között is sikeresen lehet termeszteni. Mivel egy viszonylag igénytelen növényről van szó, termesztése gazdaságos, akár a növény zöld részéért termesztiük, akár a gyökeréért Gyógyszerkönyvi minőségű drog érdekében.

A portfólióm második felében részletesen bemutatam, azokat a gazdasági gyakorlatokat, amelyeken volt szerencsém részt venni a képzésem során. Ezen szakmai gyakorlataim során közelebbről is megismerhettem a kertészeti munkák sokrétűségét, azon belül is mélyebb ismereteket gyűjtöttem a gyógynövények termesztését illetően. Gyakorlataim során különféle gazdaságokba nyerhettem bepillantást, sokféle tevékenységgel ismerkedhettem meg. Ezek a tapasztalataim fontos szerepet játszanak az életem és környezetem formálásában, a vállalkozásom kialakításában.

Hálás szívvel gondolok arra, hogy még élőben halhattam Gyuri bácsi előadását Bükkszentkereszten, ezáltal közelebbről is megismerhettük őt és családja munkásságát. Az egész család egy hatalmas mérföldkövel gyarapította a magyar gyógynövényágazat történetét.

A gyakorlataim helyszínül szolgáltak:

- Szabó Gyuri bácsi Fűvészkertje, itt találkoztam először oktatóimmal és szaktársaimmal;
- Tass-pusztai tangazdaság, itt megismerkedtem a gyógynövény magvetés szabályaival és a palánták gondozásával;
- Ecsédi kertészet, fő profiljuk a kerti virágok termesztése, paradicsomtermesztés;
- Gyöngyösi Sándor Biogombagazdasága, rengeteg érdekes előadást hallhattunk a gyógygombák alkalmazásáról és bepillanthattunk a gazdaság falai mögé;
- Süki családi kertészet, láthattam a gyógy- és fűszernövény, illetve zöldségpalánták gondozását
- Kőröshegyi Levendulás, itt egy egészen új megközelítéssel, a környezet rekreációs erejével ismerkedtem meg.