



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Károly Róbert Campus

Kertészettudományi Intézet

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak

**AZ ELFELEDETT KERTI IZSÓP (*HYSSOPUS OFFICINALIS* L.)
NYOMÁBAN**

TARTALMI KIVONAT

Belső konzulens:	Lakatos Márk mesteroktató
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Növénytermesztési- tudományok Intézet Agronómia Tanszék
Készítette:	Ludassy Zsuzsanna

Gyöngyös

2023

Az elfeledett kerti izsóp nyomába az összefüggő szakmai gyakorlatomon, Szentábrahámon indultam. Két hónapot töltöttem el Székelyföldön, Csíki Emese Csodakertjében, az Erasmus+ program keretein belül. Itt, a munkám során – többek között – a növények szaporításával, ápolásával, betakarításával, feldolgozásával és értékesítésével foglalkoztam. A kerti izsóp eközben keltette fel az érdeklődésem olyannyira, hogy záródolgozatom témájául is ezt a növényt választottam.

Dolgozatom céljául tűztem ki, hogy tanulmányozzam a kerti izsópot, felkutassam és összegezzem a termesztésével, felhasználásával kapcsolatos ismereteket. A Csodakertben szerzett tapasztalataim, és a kutatás során kibővült tudásom segítségével pedig választ kapjak arra a kérdésemre, hogy vajon miért merült feledésbe ez a gyógy- és fűszernövényként is értékes növény. Emellett arra is választ kerestem, hogy miként élhetné reneszánszát újra a XXI. században.

Összességében elmondható, hogy a kerti izsóp egy nagyon hálás növény. Termesztése könnyen megvalósítható, nem igényel különösebb törődést. Szárazság- és fagytűrő, a talajra nem igényes, és mivel évelő növény, 6-8 évig csak az esetlegesen elpusztult tövek pótlásáról kell gondoskodni. Gyomtalanítása kapálással megoldható. Gazdasági kárt okozó kórokozói és kártevői nem ismertek (kivéve a csigák esetleges fellépését). Betakarítása gépesítve és kézi módszerrel is megoldható, évente akár két vagy három alkalommal is történhet. A szárított herbája jól szellőző helyiségben, megfelelő hőmérsékleten hosszabb ideig is tárolható.

Megismerve a kerti izsóp hatóanyagait és az évszázados tapasztalatok alapján kialakult hagyományos, népi gyógyászati felhasználását elmondható, hogy ez a növény a légúti- és emésztési panaszok kezelésében, valamint a fertőtlenítő hatásának köszönhetően a gyógynövények között kimagasló eredményeket mutat. Napjanikban pedig vírus ellenes magatartását kutatják, ami újabb területet – akár gyógyszer alapanyagként történő alkalmazást – nyit meg e növény számára.

Fontos azonban megemlíteni, hogy gyógyászati célra történő használatakor nem szabad figyelmen kívül hagyni vérnyomás emelő hatását. Ugyancsak fontos, hogy epilepsziás betegeknél rohamot okozhat, valamint kisgyermekek és várandós anyák számára nem ajánlott a fogyasztása. Ezek a megkötések lehetnek az okai annak, hogy nem terjedt el a napi

használatban, hiszen számos más növény is rendelkezik hasonló gyógyhatással kisebb kockázat mellett.

A Szentábrahámon szerzett tapasztalataim részletes ismertetése során a növény termesztésével, feldolgozásával, értékesítésével foglalkoztam. A gazdaság összes tevékenységét megismertem, rálátást kaptam a működésére. Az elmélet beigazolódt, a kerti izsóp valóban könnyen termesztethető, és feldolgozható, valamint azt is láthattam, hogy virágzáskor gyönyörű méhlegelő.

A dolgozatomban bemutatott Székely teakeverékek kellemes ízűek, a Székelyföldi furfangos fűszerkeverékek kedvelt termékek, melyek szinte mindegyikében megtalálható a vizsgált növény.

A kerti izsóp azonban mono fűszerként nem túl népszerű, pedig jótékony, emésztést könnyítő hatását már a középkorban is ismerték. Fűszerként való alkalmazását dolgozatom gasztronómiai részében dolgoztam fel. Megállapítottam, hogy a kerti izsóp sokoldalúan használható, érdemes vele kísérletezni, melyet a mellékletben megosztott részletes receptek hivatottak segíteni.

A növény az eddig említett felhasználási módjain kívül a kozmetikában, izzadásgátló hatását hasznosító termékekben is megjelenik, valamint a likőrgyártás alapanyagaként is számottevő. Ebben a témakörben néhány recept olvasható érdekességgéppen.

Vizsgálataim eredményeinek feltárása után ötleteimet is megfogalmaztam. Ahogy az élet más területein, ebben a kérdéskörben is rá kellett ébrednem, hogy lokális a gondolkodásom, és csak a mikrokörnyezetemre történő hatást érzem lehetőségemnek, feladatomnak és kötelességemnek. Mit is jelent ez a gyakorlatban?

Rövidtávú tervem, hogy saját, egy hektár nagyságú területemen, vállalkozásomat elindítom, amelynek főbb tevékenységei többek között: gyógy- és fűszernövény termesztés, feldolgozás, értékesítés, ismeretterjesztés, kert látogatások és gasztronómiai programok szervezése lesz. Ezen keresztül tudom a kerti izsóp, vagy más kevésbé ismert növények

népszerűsítését megvalósítani. Tematikus nap (egy-egy növény köré felépítve) megrendezése, nyílt nap, közösségi önkéntes munka szervezése is szerepel első terveim között.

Végezetül fontos feladatomnak tartom, hogy a gyógynövény ismerettel kapcsolatos tudást – akár a kerti izsópról is – átadjam az ifjabb nemzedék számára, s mivel a helyi általános iskolával, és a lakóhelyemen működő, Dr. Entz Ferenc Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégiummal jó a kapcsolatom, erre bizonyára megtaláljuk majd a megfelelő megoldást.

Összegezve mindezek együttes megvalósítása mindhárom szakmám egyesítését jelenti majd: gasztronómia szakemberként, pedagógusként és gyógy- és fűszernövény szakemberként népszerűsíthetem a gyógynövényeket.