

ZÁRÓDOLGOZAT

Szekeres Eszter

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Georgikon Campus

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzés szak

**MINDENNAPI FŰSZEREINK '90-ES ÉVEKTŐL
NAPJAINKIG**

Belső konzulens:	Dr. Cseh Eszter egyetemi adjunktus
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Kertészettudományi Intézet / Gyógy- Aromanövények Tanszék
Készítette:	Szekeres Eszter

Készthely

2024

TARTALOM

1.	BEVEZETÉS ÉS CÉLKITŰZÉS.....	4
	IRODALMI ÁTTEKINTÉS.....	6
2.	FŰSZEREK JELENTŐSÉGE.....	7
2.1.	'90-es évek jellemzése	8
2.1.1.	<i>Babér (Laurus nobilis L.).....</i>	<i>8</i>
2.1.2.	<i>Majoranna (Majorana hortensis Moench.).....</i>	<i>9</i>
2.1.3.	<i>Lestyán (Levisticum officinale L.).....</i>	<i>9</i>
2.1.4.	<i>Kapor (Anethum graveolens L.).....</i>	<i>9</i>
2.1.5.	<i>Fűszerpaprika (Capsicum annuum L.)</i>	<i>9</i>
2.2.	NAPJAINK FŰSZEREI.....	10
2.2.1.	<i>Gyömbér (Zingiber officinale Roscoe).....</i>	<i>10</i>
2.2.2.	<i>Rozmaring (Rosmarinus officinalis L.).....</i>	<i>10</i>
2.2.3.	<i>Bazsalikom (Ocimum basilicum L.)</i>	<i>11</i>
2.2.4.	<i>Kakukkfű (Thymus vulgaris L.)</i>	<i>11</i>
2.2.5.	<i>Citromfű (Melissa officinalis L.).....</i>	<i>11</i>
3.	ANYAG ÉS MÓDSZER	12
4.	KÉRDŐÍV KIÉRTÉKELÉSÉNEK EREDMÉNYEI	13
5.	KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK	16
5.1.	Különbségek a két időszak között.....	16
5.2.	Egyezések a két időszak között.....	16
5.3.	Saját tapasztalatok	17
5.4.	Javaslatok	18
6.	ÖSSZEFOGLALÁS	20
7.	IRODALOMJEGYZÉK.....	21
8.	ÁBRÁK JEGYZÉKE	23
9.	MELLÉKLET	24

1. BEVEZETÉS ÉS CÉLKITŰZÉS

Kicsit több, mint 1000 évvel ezelőtt a vándorló hunok/magyarok a természetből szerezték be a mindennapi betevőjüket. Nem voltak bevásárlóközpontok, hipermarketek esetleg termelői piacok, ahol a szükségleteiknek megfelelő mennyiségű és friss alapanyagokat beszerezzék. Mindig a szezonnak és a területi viszonyoknak, tájegységeknek megfelelő növényeket használtak, esetenként a cserekereskedelem jöhetett szóba. Vándorló életmódjuk miatt nem nagyon, vagy csak kis mértékben volt lehetőségük a termesztésre. Erre leginkább a honfoglalás után kerülhetett sor, amikor megtelepedtek és nem mentek tovább. Ellentétben ma, a fent említett üzletekben, esetleg piacokon és a legjobb esetben a saját kertünkben, természetből is beszerezhetjük az alapanyagokat. Ebből is látszik az akkori korlátozott növény felhasználást felcserélte egy igen széles választék, hisz ma bármit meglehet venni egy-egy boltban. Vajon jobb, hogy mindent megtudunk venni évszaktól és területtől, tájegységtől függetlenül, mint amikor csak az évszakoknak megfelelő és helyben megtalálható növényeket, fűszereket fogyasztanánk?

Ugyanis nem szabad amellet elmenni, hogy a járványok és a háborúk erősen befolyásolják a mindennapjainkat. Ez régen is hasonló volt, hisz akkor a vándorlás és portyázások miatt nem volt állandóság a mindennapokban. Alapvető szükségleteinket pedig így is, úgy is ki kell elégítenünk. Manapság igen meghatározó a beszerzési árak és a lehetőségeink. Míg a '90-es években kezdett divatba jönni a házhozszállítás és a mirelitárak megjelenése, úgy az emberek kezdtek áttérni a kényelmes életre. Fokozatosan felhagytak a kertészkedéssel és a boltból vásárolták meg a termékeket. Az idő előrehaladtával már a szezonális is eltűnt, sőt ma már nincs is (dinnyét januárban is lehet venni). Véleményem szerint ezzel a bőséges választékkal átestünk a ló túloldalára. Egyre íztelenebbek a termékek, sokszor éretlenül kerülnek a polcokra. A nagyobb járvány, mint például a H1N1 és a COVID is, erősen lekorlátozta a lehetőségeinket, és meglehetősen átformálta a piacot is. (Lukács, 2020) Az árak kilóttak, bizonyos termékeket korlátozottan lehetett beszerezni. Hiánycikkek megszűnése után az árak magasban maradtak, így az emberek más alternatívák után kezdtek nézni. Hiába a nagy választék és a kényelem, az emberek ismét újra használni kezdték a kertjeiket, már ami maradt belőle, és igyekeznek a lehetőségeiket jobban kiaknázni, hogy tényleg friss és minőségi étel kerülhessen az asztalra. Manapság igyekszünk nagy hangsúlyt fektetni az egészséges táplálkozásra. Ez a tendencia nem volt jellemző 50-100 évvel ezelőtt, vagy még régebben. Akkor nagyon kevés volt, vagy egyáltalán nem is létezett gyorsétterem, illetve egy egyszerű étterem is luxusnak számított. Otthon főztek az emberek és nem jártak minden héten gyors- vagy egyszerű éttermekbe. Még

régebben a klasszikus értelemben vett étterem sem volt, kocsmák és fogadók voltak, ahol az átutazók álltak meg enni-inni. Ezer évvel ezelőtt az összejövetelek, nagygyűlések voltak, amikor egy időben és egy helyen más által készített ételt vagy ételsort fogyasztottak. Ezek az ételek mindig a szezonnak megfelelő növényekkel készültek, nem úgy, mint ma. Mindennek meg volt a maga ideje. Sajnálatos módon a vezető halálok ma Magyarországon a keringési rendszerrel kapcsolatos ([http08](#)). Valamint növekvő tendenciát mutat az elhízottak/túlsúlyosak száma is ([http07](#)). Ezért is kezd egyre több ember tudatosabban étkezni, illetve divattá válni különböző egészségesnek vallott, esetleg tudományosan alátámasztott étrendek. Jobban odafigyelünk a minőségre és a mennyiségre. Az egészséges táplálkozással is az a cél, hogy csökkentsük a kockázatát egy-egy betegség kialakulásának. Vagy ha már betegek vagyunk akkor a lehető legtermészetesebb úton gyógyuljunk meg. Azaz jobban keressük a gyógynövényes készítményeket, mint a gyógyszereket.

Céлом megvizsgálni, hogy alakult az elmúlt közel 30 évben a fűszerek, gyógynövények beszerzése, valamint ezek termesztetősége, hogyan változtak meg a szokásaink. Valamint szeretném a mai tendenciákat is megvizsgálni, hogyan változik a napjainkban használt növények beszerzésének szokásai, valamint miként változtathatnánk rossz attitűdön. A dolgozatomban néhány közismert és fontos növényt is be szeretnék mutatni. Ehhez kapcsolódóan készítettem egy kérdőívet, melyben felmértem milyen fűszernövényeket használnak napjainkban az emberek és ezeket hogyan szerzik be, esetleg van-e lehetőségük a termesztésre. A továbbiakban kitérek a termesztési, gyűjtési lehetőségekre, módokra. Tárolás, tartósítás tekintetében, megvizsgálom a házi szokásokat és milyen más lehetőségeket tudnánk házi körülmények között alkalmazni. A felhasználás kérdéskörét is igyekszem körbejárni, hogy tudjuk minél szélesebb körben alkalmazni a gyógy- és fűszernövényeket. Azaz visszatérünk gyökereinkhez. Hippokratész mondta „Táplálékod legyen az orvosságod, orvosságod legyen a táplálékod.” ([http05](#))

IRODALMI ÁTTEKINTÉS

A fűszerek meghatározzák mindennapjainkat, ezek jelentőségéről írok dolgozatomban ([http04](#)). A kilencvenes évek igen meghatározó volt az emberiségnek, hisz ekkor történt a rendszerváltás. Az életünk ekkortól gyökeresen megváltozik, elkezd rohamosan fejlődni a világ. A határok megszűnnek és szinte minden elérhetővé válik az emberiségnek. Mivel készen kapható minden, így a természettől kezdünk elrugaszkodni és az élelmiszerek zömét , amit az ember maga megtermelt inkább a boltokból, üzletekből szerzi be az ember (Nagy Z., 2024; [http02](#)). A változások elkezdődtek, a megszokott dolgoz napokat felváltja egy kényelmesebb, felgyorsult nézet. Mindent azonnal, időszakoktól függetlenül el akarunk érni. ([http09](#); [http06](#), Kozak, 2021; [http03](#)). A fűszerek használata is változáson megy keresztül. A határok ledőltek, internet segítségével megismerkedhetünk új ízekkel, fűszerekkel. (Bernáth, 1993; Csupor, 2012) A '90-es évek és a napjaink kert használata különbözik. Míg korábban az élelmezésünket szolgálta addig mára a szórakozásunkat. Azonban mégis változás tapasztalható napjainkban és, ha nem is ugyan úgy, de ismét elkezdjük használni a kertjeinket és termelünk. Ezt elősegítheti több közösségi mozgalom is. (Megyeri, 2013; Jeki, 2014; Kozak, 2021; [http11](#))

2. FŰSZEREK JELENTŐSÉGE

A fűszerek jellemzően olyan növényi részek, melyek erős aromával, vagy illóolajjal rendelkeznek. A növény ezen részeit vagy friss, vagy szárított formában használjuk fel az ételeink ízesítésére, tartósítására.

Fűszer a növény bizonyos részei lehet; ilyen akár a gyökér (torma), kéreg (fahéj), levél (babér), termés (szerecsendió), virág (szegfűszeg), mag (fűszerkömény), leveles hajtás (majoránna).

A fűszereknek igen sokoldalú felhasználása lehetséges, nem csak ételeink ízesítésére használhatjuk, hanem tartósításra, aromaterápia, vagy akár illatszerek, gyógyszerek készítésére is alkalmasak.

Abban az egyben egyetérthetünk, hogy ma és régen, akár ezer évvel ezelőtt, nem készülhetett el étel úgy, hogy ne fűszereztük volna meg. Ma, ha belépünk a konyhába jellemzően fűszereket, fűszernövényeket találunk ott, melyek az ételek aromáját, ízét adják.

Ezek az alap fűszerek tájegységenként, de országok között is más. Más mondjuk Kínában az alapfűszer és más Franciaországban is. Kínában a gyömbér, csillagánizs, szegfűszeg, fahéj igen meghatározó, addig Franciaországban az előbb említett növényeket igen ritkán használják. Helyettük a növények, húsok alap ízeit párosítással igyekeznek kiemelni, kevés fűszert használnak vagy inkább a friss növényeket részesítik előnyben, így megtalálható a fokhagyma, bazsalikom, levélpetrezselyem, kakukkfű, babérlevél vagy a turbolya. De ne menjünk ennyire messze. A magyar konyhára is igaz, hogy honfoglalás körül és a mai viszonyokhoz képest teljesen eltérő volt a fűszerhasználat. Míg ezer éve elterjedten alkalmazták a gyömbért, koriandert, szegfűszeget, kakukkfűvet és a rozmaringot is például, addig ma feketebors, pirospaprika, majoránna, fűszerkömény, babérlevél a legáltalánosabb. Láthatunk a két korszak között párhuzamot is és eltérést is, mind a növények használatában, mind az ételek elkészítésében. Markáns eltérés van a két korszak között a fűszerek beszerzését tekintve is.

(http04)

2.1. '90-ES ÉVEK JELLEMZÉSE

Kicsit több mint harminc évvel ezelőtt a háztartásokban jellemző volt még a növények sajátcélú megtermesztése. Ezek a kertek el tudták látni a családokat. Az emberek kihasználták a termőföld adta lehetőséget, azaz még a nyaralónál is megtermeltek néhány zöldséget is akár. A konyhakertek az éves fogyasztás nagyját lefedte és zöldségek mellett a fűszerek is helyet kaptak. Ezek a fűszerek inkább azok voltak, melyek hazánk éghajlata mellett is megtermelhetők voltak és a mindennapokhoz fel is tudták használni. Fűszerek és zöldségek tekintetében is a szezonális termékek jelentek meg a piacon is és a háztájiban se volt jellemző, hogy januárban friss paradicsomot fogyasszunk. (Nagy Z., 2024)

A fűszereket tekintve, a teljesség igénye nélkül felsorolok néhány a mindennapokat meghatározó növényt. Elsőnek a babért említeném, manapság is több főzelék illetve leves készül ezen növény felhasználásával. Ki ne emlékezne egy disznóvágásra, melynek során a kövesztőlébe vagy a rizsfőzéshez is felhasználják ezt a kiváló növényt. Ha már a kor legáltalánosabb tevékenységét említem, akkor a majoránna se maradhat ki a hagyományos fűszerek soraiból, hisz egy jó hurka enélkül el sem készülhetett. A majoránna aztért is kap helyet a felsorolásban, mert nem csak felhasználás tekintetében vagyunk „elsők”, de ezen időszakban a mezőgazdasági termesztésében is élen jártunk. A „vegeta” alapja a lestyán. Leveseink ízesítésében verhetetlen. Egy jó kovászos uborka, vagy egy tökfőzelék el sem készülhetett a finom és ízletes kapor nélkül. Manapság is kedvelt növény, a levelein kívül magját is előszeretettel használták/használják a népgyógyászatban. Jelenlegi felsorolásom utolsó tagja a fűszerpaprika. Napjainkban is kedvelt fűszer. Termőhelyét tekintve Kalocsán és Szegeden termelt paprika világhírű. ([http02](#))

2.1.1. Babér (*Laurus nobilis* L.)

Örökzöld cserje, mely felálló ágrendszerrel rendszerrel rendelkezik. Levelei fényesek, azonban a fonák oldalon matt. A levél széle ép, bár kissé hullámos. Jellemzően a levelét használják, mint fűszer. Gazdag illóolajban és csersavakban. Mivel fagyérzékeny, így hazánkban nem, vagy csak körültekintő odafigyelés mellett termesztethető. (Megyeri)

2.1.2. Majoranna (*Majorana hortensis* Moench.)

Majoranna virágos hajtását használjuk húsételek ízesítésére. Egyéves növény, felálló szárral. Alacsony (20-40 cm), az ajakosokra jellemző négyélű szárral rendelkezik. Keresztben átteljes levelei molyhos szőrökkel sűrűn borítottak. Virágzata fehér vagy zöldes rózsaszínes, 7-9 állórvtól összetett, tömör állfűzér. Fűszerezésen kívül teáját használják még emésztés támogatására, valamint az illatszer ipar is kedveli. (Bernáth, és mtsai., 1993)

2.1.3. Lestyán (*Levisticum officinale* L.)

Lestyán minden részét felhasználják. Leveleit használjuk, mint fűszer. Élő növény, melynek szára a második évtől fejlődik, mely csöves szerkezetű, sötétzöld. Levélzete az első évben tőlevelekből törőzsát alkot. A második évben fejlődnek ki a szárlevelek. Virágzata összetett ernyő, melynek sárga kétivarúak. Gyógyászatban és a népgyógyászatban elterjedt növény. Levele „Maggi” vagy „Vegeta” fűszer közkedvelt alapanyaga. (Bernáth, és mtsai., 1993)

2.1.4. Kapor (*Anethum graveolens* L.)

A növény majdnem minden része hasznosítható és hasznosítják is. Fűszerezés szempontjából a leveles hajtás a fő rész, de a termését is fel lehet használni ízesítésre. Egyéves, lágyszárú növény. Szára közép magas, egyenes, körülbelül 40-100 cm magasra nő. Hosszanti irányban zölden és fehérén csíkozott. A lomblevelek 3-4 szerezsen szárnyaltak, vékony, fonalszerűek. Virágzata összetett ernyő, melyben a főernyő 20 cm átmérőt is elérheti. Virágai aprók, a szirmok élénksárgák. Termése apró, két részre hasadó ikerkaszat. (Bernáth, és mtsai., 1993) Felhasználás tekintetében a kaprot főzelékek ízesítésére és fermentálás során tartósított zöldségek ízesítésére használják. Manapság öntetek és saláták jellemző fűszere.

2.1.5. Fűszerpaprika (*Capsicum annuum* L.)

Egyéves lágyszárú növényként hazánkban is termesztik. Kiváló termék állítható elő a, már említett, szegedi és kalocsai paprikákból. A növény felfűjt bogyós termését szárítás után őrölik. Az ételeink nagy többségének általános fűszere. *Capsicum frutescens* változatának kapszaicin tartalma van mely, „csípőssé” teszi azt. Szintén közkedvelt fűszernövény. (Csupor, 2012)

2.2. NAPJAINK FÜSZEREI

Napjainkra kialakult, hogy a kertek nem a klasszikus értelemben használjuk, hanem jobb esetben szabadidő tevékenységre használják, míg rosszabb esetben a kertek teljes mértékben megszűntek, helyükre térkő került vagy műgyep. Ez az átalakulás az elmúlt 20 évben alakult ki folyamatosan. Jellemző, hogy a piaci kínálatban eltűnt a szezonális és bármit meg tudunk vásárolni a boltokban, hipermarketekben is. Érdekesség, hogy a nagy kínálat mellett, mégis kezd újra teret hódítani a kertek „felélesztése”. Jellemzően a kert díszé lett a fűszeres, vagy a zöldséges ágyás. Ezen ágyások, magaságyások létrehozásában számos honlap van segítségünkre. (http09) (http06)

Ahogy a világunk egyre jobban felgyorsul, illetve az internet segítségével sikerült leküzdenünk a távolságokat, úgy az ízlés világunk is megváltozott. Arra gondolok, hogy a hagyományos ételeink mellett megjelentek a nemzetközi ízek is. Ennek megfelelően a fűszerezésünkben is van változás. (Kozak, 2021)

Ismét a teljesség igénye nélkül felsorolok pár olyan fűszert, melyek manapság mindenki számára ismertek és jellemzően használnak is. Első a gyömbér. Keleti ízvilágban, de akár a mediterrán régióban is igen jellemző növényről beszélünk. A rozmaring tipikus mediterrán fűszer, akár a bazsalikom. Bazsalikom egy jó olaszos spagetti, vagy lasagne kötelező fűszere. Kakukkfű hazánkban is igen elterjedt, akár a mezei változatát akár a kerti változatát nézzük. Citromfűvet inkább limonádékhoz használjuk, de a keleti konyhák előszeretettel alkalmazzák. (http03)

2.2.1. Gyömbér (*Zingiber officinale Roscoe*)

Évelő, Ázsiából származó növény. Levelei a nádhoz hasonlít, melyek magasra nőnek. Virága különös aromával rendelkezik. A rizómáját használjuk, melyek ujjasan elágazók. Rendszerint virágzás után gyűjtik be. Termesztése hazánkra nem jellemző, de nem is lehetetlen. Több házipróbálkozást láttam már. Ilyenkor a rizóma méretei elmaradnak az üzletben kapható társaiktól. Csípős erő aromája van. (Csupor, 2012)

2.2.2. Rozmaring (*Rosmarinus officinalis L.*)

Évelő, örökzöld félcserje, melynek a levélzetét alkalmazzák főként. Szára is erőteljesen elágazik, fiatal ágai hamuszürkék, az idősebb, elfásodott ágaknak pikkelyes kérge van. A levelek körülbelül 3 cm hosszúak és 3 mm szélesek, felül csupaszok, alul molyhosak,

zöldesszürke színűek. A virágok a levelek hónaljában képződnek. A párta halványkék, liláskék vagy fehér. Gyógyászati felhasználása mellett az illóolajat a kozmetikai ipar is alkalmazza. (Bernáth, és mtsai., 1993)

2.2.3. Bazsalikom (*Ocimum basilicum* L.)

Az ajakos növény levélzetét szeretik felhasználni, főként olaszos jellegű ételekhez. Paradicsomhoz kiválóan alkalmazható. Hazánkban az egyéves lágyszárú növényt termesztik, melynek szára felálló, egyenes és csak töről elágazó. Levele keresztben átellenesen helyezkedik el, tojásdad, fényes felületű. Virágzata végálló, álörvökből összetett laza füzer. Nemcsak fűszerként közkedvelt, hanem népgyógyászatban előszeretettel alkalmazzák kedvező hatásai miatt. (Bernáth, és mtsai., 1993)

2.2.4. Kakukkfű (*Thymus vulgaris* L.)

Kedvelt része a virágos hajtása. Évelő fásszárú félcserje. Hajtásai 10-25 cm hosszúak, enyhén elterülnek a földön. Levelei szőrösek és keresztben átellenesen helyezkednek el és illóolajmirigyekkel ellátott. Virágzata összetett álfüzer, kétivarú. Teája közismert köhögéscsillapítóként alkalmazzák. (Bernáth, és mtsai., 1993)

2.2.5. Citromfű (*Melissa officinalis* L.)

Leveles hajtásai közkedvelt ízesítő. Középmagas (50-100 cm) bokros növény. A levéllemez gyengén szőrözött, felülete kissé hólyagos, sötétzöld. A virágai a felső levelek hónaljában helyezkednek el. Bimbósan sárgás színűek, majd ahogy nyílnak fehérek lesznek. A citromfű nem egy fűszer, inkább italok ízesítésére használják. A növényt az illatszeriparban és kisebb mértékben a gyógyszeriparban is alkalmazzák. (Bernáth, és mtsai., 1993)

3. ANYAG ÉS MÓDSZER

Dolgozatom megírásához készítettem egy kérdőívet. Ehhez a Google felületet vettem igénybe. Mivel rendelkezem Gmail-os fiókkal, így ingyenesen elérhető volt számomra az űrlapszerkesztő oldal. A kérdőív készítése 2024 januárjában fogalmazódott meg bennem. Kifejezetten tetszett számomra, hogy a felületen többféle kérdést és válasz lehetőséget alkalmazhattam. Nem csak eldöntendő kérdéseket tudtam feltenni, hanem volt lehetőségem jelölőnégyzetes, azaz olyan kérdéseket feltenni, amelyekre több választ is lehetett adni, vagy szöveges válaszra is volt lehetőség.

Az elkészült kérdőívemet az egyik legnagyobb közösségi oldalon osztottam meg. A felületen több csoportban és saját oldalamon sikerült közzé tennem. A csoportokat úgy választottam, hogy speciálisan vagy növényekkel foglalkozzon, vagy a háztáji tevékenységekhez kapcsolódjon. Saját oldalamon pedig az ismerőseimmel tudtam megosztani a kérdőívemet. A Gmail-os fióknak köszönhetően külön link segítségével emailen keresztül is volt lehetőségem megosztani másokkal a kérdőívet. Januártól márciusig volt elérhető. A közösségi médiának köszönhetően összesen 223-an töltötték ki.

10 kérdést tettem fel és a végén megkértem a kitöltőket, hogy amennyiben van a témával kapcsolatban valamilyen észrevétele, javaslata azt ossza meg velem. Az első három kérdésem teljesen általános információkra vonatkozott, neme, életkora és a lakóhelyére. A következő két kérdés a rendszeres és a ritkábban használt fűszereket taglalja. A továbbiakban minőségi kérdésekre, valamint a termesztésre térek ki. A végén a véleménynyilvánításnak is lehetőséget adtam, mellyel többen is éltek.

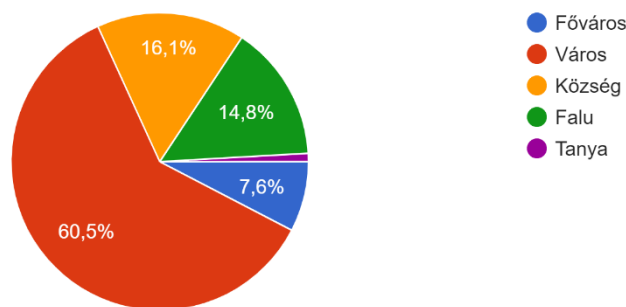
Az űrlap szabadon korosztálytól függetlenül elérhető volt, ezáltal széles spektrumon tudtam statisztikát, majd következtetéseket levonni. Az eredményeket az Űrlapkészítő felület saját maga generálta sávos és kör diagramok formájában, amelyeket a dolgozatom következő fejezetében is bemutatok.

4. KÉRDŐÍV KIÉRTÉKELÉSÉNEK EREDMÉNYEI

223 válaszadó közül 91,5% nő volt és a 8,5% férfi, ebből is látszik, hogy manapság is jellemzően a nők fordulnak meg legtöbbször a konyhában. Ami számomra érdekes, azonban nem

3. Hol él?

223 válasz

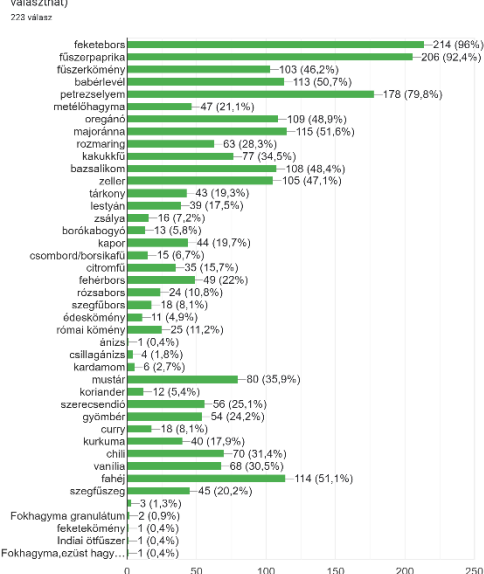


1. ábra Válaszok az élőhely megoszlásra; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap eredménye; Letöltve: 2024.03.10

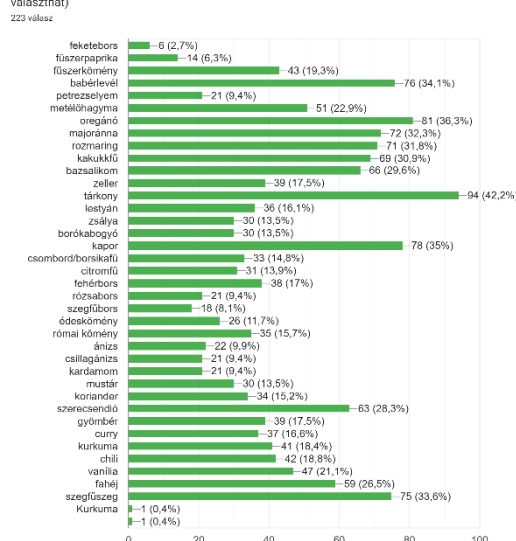
meglepő, hogy a többség, 60%-a városban él, 15-16%-a falun, községben él, 7%-a fővárosból választott és a 2%-a pedig tanyán él (1. ábra). Ebből is szépen látszik, hogy a városias élet a jellemző. A falun, illetve a tanyán való élet már nem meghatározó. Azonban véleményem szerint ez változni fog. A fiatalabbak körében ismét kezd elterjedni, hogy természessen meg, amit csak tud. Mindez az árak hirtelene emelkedésének és a termékek minőségének romlása miatt köszönhető.

A következő kérdésekben a fűszerek használatára tértem ki. A válaszadók zöme a feketebors, fűszerpaprikát, petrezselyem zöldjét, majoránnát, babért és fűszerköményt jelölték, mint a leggyakrabban használt fűszer (2. ábra). A kevésbé használt fűszerek között pedig a metélőhagyma, rozmarin, oregánó, zeller, kakukkfű, bazsalikom, szegfűszeg és a tárkony is szerepelt (3. ábra). Itt már látható egy ellentét az 1000 éves múltunk és jelenünk között. Honfoglaláskor a ma kevésbé használt fűszerek voltak a jellemzők. Ezek jellemzően Ázsiai eredetűek. Míg a ma jellemzően használtak az új világból érkeztek, vagy a mediterrán térségből.

4. Kérem válassza ki, mely fűszereket használja legalább hetente egyszer a konyhában (többet is választhat)



5. Kérem válassza ki azokat a fűszereket melyeket csak havonta 1-2 alkalommal használ (többet is választhat)

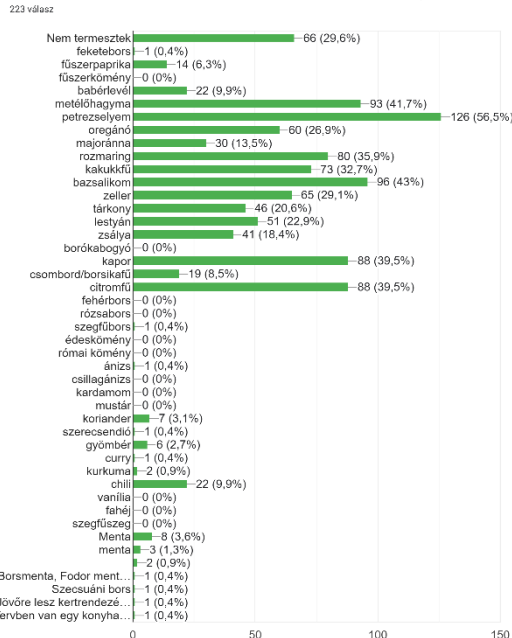


3. ábra Ritkábban alkalmazott fűszerek; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap; Letöltve 2024.03.10

2. ábra Gyakrabban használt fűszerek; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap eredménye; Letöltve: 2024.03.10

A továbbiakban kitértem a felhasználásra. Leginkább az érdekel, hogy használják a kiválasztott fűszereket. A válaszadók közel fele szárított, míg másik fele friss formában szereti felhasználni ezen növényeket. Megjelent a válaszadók között a fagyasztott növények alkalmazása is. Saját

7. Kérem válassza ki, mely növényeket termeszt otthoni körülmények között(többet is megjelölhet)



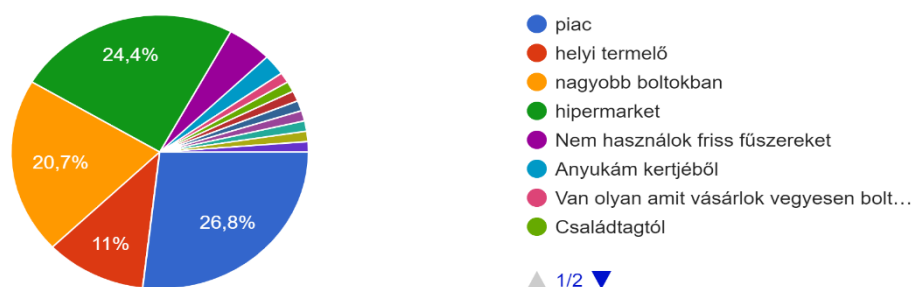
4. ábra Válaszok a gyakrabban alkalmazott fűszerekre; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap eredménye; Letöltve: 2024.03.10

tapasztalatból kiindulva a petrezselyem, kapor és a zeller is jól használható a fagyasztóból is. Nem nagyon veszek észre ízbeli változást, minőségromlást.

A következő kérdéskör a termesztés (4. ábra) volt. Itt is igen megoszlók voltak a válaszok. Közel 30%-a nem termeszt semmilyen növényt. Általánosan elterjedt a petrezselyem, ez a legtöbb háztartásban jelen van, a metélőhagyma, a bazsalikom, kapor, citromfű, rozmaryng és a kakukkfű. A válaszadók azt is elárulták, hogy a megtermesztett növényeket jellemzően fel is használják. Volt aki a családját is ellátja ezen fűszerekkel és volt aki azt válaszolta, csak díszként neveli.

9. Amennyiben a 7. pontban a "Nem termeszték" volt a válasza úgy kérem erre a kérdésre válaszoljon: Hol szerez be friss fűszernövényeket (pl. kapor, petrezselyem, snidling, stb)?

82 válasz



5. ábra Fűszerek beszerzésének lehetőségei; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap eredménye; Letöltve: 2024.03.10

Azon 30%, akik azt válaszolták, hogy nem termesztene, ők az alábbi válaszokat adták meg. Közel azonos volt a piac és a hipermarket, mint hely, ahol a fűszerek beszerzése történik. Utánuk következett a nagyobb boltok és végül a helyi termelőt jelezték. A gyűjtést senki nem jelölte. (5. ábra)

5. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

5.1. Különbségek a két időszak között

Legnagyobb különbség a két időszak között ami megjelenik, az a növények felhasználása és termesztése. Felhasználás tekintetében a fejlődésnek köszönhetően eltűnnek a növények szezonjai. Egész éven át lehet kapni friss vagy cserepes fűszernövényeket. Utóbbit konyhák ablakában akár tovább nevelhetünk. Valamint napjainkra több olyan fűszert használunk, ami 50-30 évvel ezelőtt csak ritkán, vagy egyáltalán nem lehetett beszerezni. Termesztés tekintetében az éghajlatváltozás is beleszól, az egyre melegedő időjárás miatt több olyan növényt tudunk termelni, amit eddig nem volt lehetséges, esetleg speciális körülményeket kellett biztosítani, ami nem feltétlen volt kifizetődő. Ez leginkább annak köszönhető, hogy eltűntek az erős téli fagyok, valamint az éves átlaghőmérsékelt is megemelkedett, így a fagyokra érzékeny növények is könnyebben átvészelik hazánk téli időjárását. (Kónya, 2024)

Ami még szembetűnő különbség az a kertek, termőföldek felhasználása. Mint ahogy korábban is említettem rendszerváltás előtt az emberek nagytöbbsége megtermelt a házkörül mindent, amit csak tudott. Ez napjainkra gyökeresen megváltozott. A veteményes helyét a gondozott gyepp vette át, vagy, hogy még a füvet se kelljen nyírni, a térkő. Ezzel teljesen megszűnt a kertek klasszikus értelemben vett funkciója. Már nem a fennmaradásunkat szolgálja egy-egy kert, hanem a szórakozásunkat. Ki ne szeretne egy jó kertipartit rendezni nyáron, jól behűtött italok mellett a kellemes hús medencébe csobbanva. Így, hogy jól érezhessük magunkat, átalakultak a kertek. A mindennapi élelmiszereinket pedig kényelmesen a boltokból megvásárolhatjuk. (http10)

5.2. Egyezések a két időszak között

Szerencsére a két időszak markáns különbségei mellett vannak egyezések. A cél ismét az, mint régebben, hogy saját felhasználásra termeljenek az emberek. Ezt a gondolkodást a kiugró piaci árak is elősegítik. Remek lehetőségek adóttak, hogy ha már kertészkedésre adjuk a fejünket, hogy tudjuk a korlátozott kereteink között ezeket megoldani. Több honlap is foglalkozik a magaságysok telepítésével, valamint azok helyes gondozásáról. Így nem kell lemondani a szórakozásról és mégis lesz friss, saját például citromfű az ágyásban, mellyel akár ízesíthetjük a limonádénkat. (Kerék, 2020) (Kozak, 2021)

De ne csak a luxusra gondoljunk. Ki gondolná, hogy kiváló közösséget is lehet építeni a kertészkedéssel. Régen se volt másképp, kalákába álltak az emberek és egymást segítették. A segítség nyújtás után vagy pénzben, vagy terményben, vagy kölcsönös segítségnyújtásban

fizettek meg. Ma ismét kezd egy hasonló szokás elterjedni, igaz nem olyan nagy tempóban, de a kezdeményezés megvan. Nem egyedi, hogy kisebb, esetleg szegényebb községeknél, a helyi képviselő földet ajánl fel és vetőmagokat a rászorulóknak. Iránymutatást adnak és helyben megtermelik a falu lakóinak az alapanyagokat. Minden, ami többlet megmarad, eladásra kínálják, így a fejlődés is biztosítva van (Megyeri, 2013) (Jeki, 2014).

5.3. Saját tapasztalatok

Meglátásaim szerint, amíg nem volt telítve a piac, vidéken, azaz ha nagyobb városoktól eltekintünk, akkor kivétel nélkül, ahol az emberek rendelkeztek kerttel, lehetőségeikhez mérten, megtermelték javaikat. Emlékszem gyermekként, otthon a nagyszülőknél és szülőknél is a kertművelés családi program volt. Mindenki kivette a részét belőle. Majd, ahogy a piac egyre több mindent kezdett kínálni, úgy kezdtek az emberek felhagyni a konyhakert rendezésével, kényelmesebbé válni. Megjelent a házhozszállítás, a gyorsfagyasztott termékek és az import-export is felélénkült az idő folyamán. Mivel a boltokból meg lehetett venni az élelmiszereket és az ára is kedvező volt, így nem érte már meg otthon megtermelni, foglalkozni vele. Kétezres évek elején még jellemző volt a szezonális, azonban ez is eltűnt napjainkra. Elmondható, hogy időszak nélkül lehet vásárolni zöldség-gyümölcsöt.

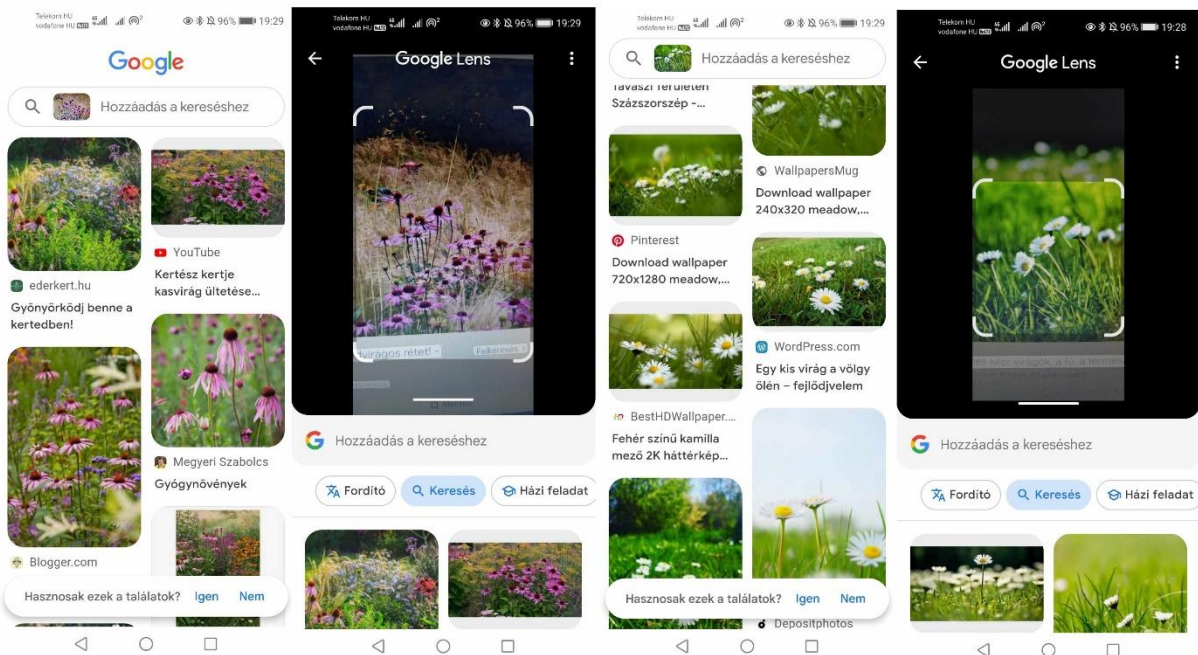
Én úgy tapasztalom, hogy amíg megvolt mindennek a szezonja, volt íze is a zöldség-gyümölcsnek. A fűszerek is erősebb aromával rendelkeztek. Napjainkra az ízek eltűntek, azonban az árak megemelkedtek. Ez szerintem az egyre növekvő igényeknek köszönhető. Számomra fontos, hogy jól egyek, így igyekszem a saját lehetőségeimhez mérten megtermelni, amit csak lehet. Ezáltal, még ha minimálisan is, spórolni is tudok. Fűszerek tekintetében például rozmaringot, bazsalikomot, oregánót, kakukkfűvet, mentát, citromfűvet, stb. évek óta nem vásárlók a boltból, mert a fűszereskertemből leszedem és vagy frissen felhasználom vagy szárítva, esetleg fagyasztva elteszem.

A kérdőívemmel is ezt sikerült felmérnem, hogy az emberek egy része hasonlóan gondolkodik. Még ha városban is él, az erkélyen is lehet egy keveset termelni, akár a felsorolt fűszernövényekből vagy akár zöldségekről van szó. Megjelennek a magaságások, mert a kert szépségéből és szórakoztató funkciójából nem engednek, de igénylik a saját friss növényeket. Aztán büszkén mutatják ismerőseiknek, hogy „néz én termeltem”. A piacokon megjelenő áremelkedés és minőség romlás eltereli az embereket abba az irányba, hogy megtermeljék újra javaikat.

5.4. Javaslatok

Számomra az a következtetés vonható le az egészből, hogy manapság újra törekednek az emberek a friss, minőségi növények beszerzésére. Sajnos a gyűjtés nem opció, ami talán annak köszönhető, hogy nem ismerik fel magabiztosan az adott növényeket, vagy egyre kevesebb olyan hely van, ahol gyűjteni lehet és érdemes. Itt arra gondolok, hogy nagyon sok a városi/ipari terület. Egyre több forgalmas útvonal jelenik meg, melyek mentén nem lehet, vagy nem érdemes gyűjteni növényeket. A fennmaradt mezőgazdasági területek mentén, szintén nem célszerű gyűjteni, a fokozott vegyszerhasználat miatt. Így látszik, hogy jelentősen lecsökken azon területek száma, ahol gyűjtést lehet végezni. Ami még hátráltathatja a gyűjtést, hogy a fennmaradó területek nagyrésze, valamilyen védelem alá van besorolva (természetvédelmi terület, fokozottan védett terület, helyi védelemben részesülő terület, stb.), vagy magántulajdon. Ezeken a területeken csak engedély birtokában végezhetünk gyűjtést, amit nem minden esetben egyszerű beszerezni. (http11)

Amennyiben a gyűjtés mégis opció, viszont az előbb említett bizonytalanság fennáll, akkor javaslom, hogy vegyünk részt bárki számára elérhető oktatáson. Akár lehet csatlakozni speciálisan, ilyen gyűjtő csoportokhoz is. Ezeken a helyeken megtanulhatjuk helyesen felismerni az adott növényeket és tippeket is kaphatunk a felhasználásra és tárolásra. Nagy divatja van a gyógy- és fűszernövény felismerő tanfolyamoknak, workshopoknak is. Érdemes ilyenre is akár befizetni. Itt biztonságos keretek között tanulhatjuk meg, mi a különbség ártó és



6. ábra Google Lens alkalmazás; Forrás: saját készítés; Készült: 2024.02.11

nem ártó növények között. Különféle cikkek és szakirodalmak is segítségünkre lehetnek. De az

is lehet, hogy ismeretségi körünkben van olyan személy, aki magabiztosan felismerik a kérdéses fajokat. Vagy az okos eszközöket is ki lehet használni. Google Lens az egyik legújabb fénykép alapú böngésző. Persze, mint mindent ami internet alapú, nem azt jelenti, hogy 100%-ig megbízható. Sajnos saját tapasztalatból tudom, hogy Google Lens-nek is vannak határai. Nem minden növényt ismer fel (6. ábra). A fenti képen is látható a kasvirágot magabiztosan felismerte, azonban a százszorszép kisebb kihívás volt számára. Például az apró fehér virágokat (pl: kamilla, margaréta, százszorszép) összekeveri, vagy nem jól határozza meg. Ezért csak megfelelő körültekintés mellett használjuk ezt a lehetőséget, ha nem vagyunk biztosak az adott növénnel kapcsolatban.

Mivel a gyűjtés önállóan nem fedi le a fűszer igényeinket, célszerű még termesztéssel kiegészíteni, amennyiben nem csak szárított fűszereket szeretnénk használni. Ezt elősegíti az üzletekben kapható cserepes növények tovább gondozása, vagy a vetőmagok balkonban, ágyásokban való vetése. Ehhez szintén megtalálhatjuk a számunkra ideális képzéseket, tanfolyamokat, esetleg írott ismeretanyagokat, amennyiben nem rendelkezünk elég rutinnal ezek előkészítéséhez, gondozásához. Közösségi médiában is számos felületet, oldalt találhatunk, ahol kiváló javaslatokat adnak a sikeres termeléshez.

6. ÖSSZEFOGLALÁS

Dolgozatom témáját tekintve, egy átfogó egyszerű elemzést végeztem, hogy alakult nagyjából a rendszerváltás idejétől napjainkig a konyhakertek, illetve a fűszerek termelése, alkalmazása. Általánosan elmondható, hogy a változás örök. Mindig is voltak trendek és mindig is lesznek. Az ember, ahogy fejlődik a technika/technológia és egyre több mindent elér, úgy próbálgat újabb és újabb dolgokat. Olykor lehetnek ballépések is, ilyenkor újra visszatérünk a gyökerekhez és újra kezdjük a próbálkozást. Úgy vélem ez a növények termesztésére, felhasználására is igaz.

Míg 40-60 évvel ezelőtt a hűtők még csak elterjedőbe voltak, mára már olyan technikák és technológiák vannak a tartósításra, hogy nem probléma kontinenseken át szállítani a friss élelmiszer alapanyagokat. Ami, lássuk be, nem mindig jó. Sajnos sok esetben ezen utak során érik be a növény és mire a polcokra kerül, akkor válik fogyaszthatóvá. Valamint eltűnt a szezonális, szinte kivétel nélkül mindig, minden kapható. Ezeket az emberek is észreveszik, és így már nem csak az olcsó ár az, amit keresnek, hanem a minőség is. Ez pedig sokszor karnyújtásnyira van.

'90 évekig nagyjából minden háztartás rendelkezett konyhakerttel és a megélhetésük nagy részét megtermelték, előállították. Ez a modernizáció során egyre jobban a háttérbe szorult. Azzal, hogy a szállítás is felgyorsult és elérte az emberiséget, hogy a határok megszűnjenek, kinyílt a piac. Minden elérhetővé vált. Élelmiszerek tekintetében ez a minőség romlására ment, ezért ismét reneszánszát kezdi élni a konyhakert. Egyre többen kezdenek kisebb ágyások gondozásába, vagy magaságyások készítésébe. De kihasználják a balkonokat, erkélyeket is. Egy kisebb virágládában, vagy cserépben is kiváló minőségű fűszernövényt lehet termesztetni. Egyre tudatosabban kezdenek az emberek élni. Ismét előtérbe kerülhet a gyűjtés, természettel való összhang. Úgy gondolom a fejlődésre szükség van, azonban a természetre is nagy szükségünk van. Ezért fontos, hogy az egyik ne menjen a másik rovására, egyensúlyban kell kezelni mindegyiket.

7. IRODALOMJEGYZÉK

Bernáth, Jenő, és mtsai. 1993. *Vadon termő és termesztett gyógynövények.* Budapest : Mezőgazda Kiadó, 1993. 963-7362-68-1.

Csáktornyai, Zsolt. 2019. *Dr. Csáktornyai Zsolt blogja.* [Online] 2019. 02 02. [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://csaktornyaizsoltdr.reblog.hu/mukodtessunk-konyhakertet>.

Csupor, Dezső. 2012. *Gyógynövénytar.* Budapest : Medicina Könyvkiadó Zrt, 2012. 978-963-226-378-6.

http01. A legfontosabb fűszerek. *vendeglatoprogram.com.* [Online] [Hivatkozva: 2022. 10 27.] <https://vendeglatoprogram.com/blog/erdekesssegek/a-legfontosabb-fuszerek>.

http02. Fűszerek amelyek mindig legyenek a polcodon. *nosalty.hu.* [Online] [Hivatkozva: 2022. 10 27.] <https://www.nosalty.hu/ajanlo/fuszerek-amelyek-mindig-legyenek-polcodon>.

http03. Fűszerezés alapjai. *Horváth Rozi.* [Online] [Hivatkozva: 2022. 10 27.] <https://www.horvathrozi.hu/erdekesssegek/fuszerezes-alapjai/10-dolog-amit-fuszerek-felhasznalasarol-tudni-erdemes>.

http04. Herbária. [Online] [Hivatkozva: 2024. 04 14.] <https://new.herbaria.hu/cikk/9>.

http05. Idézet abc. [Online] [Hivatkozva: 2024. 04 17.] <https://idezetabc.hu/idezetek/hippokratesz/a-taplalekod-legyen-az-orvossagod-es-az>.

http06. *Kertelünk kft.* [Online] [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://www.kertelunk.hu/konyhakert.html>.

http07. Központi statisztikai Hivatal. *ksh.hu.* [Online] [Hivatkozva: 2022. 10 26.] https://www.ksh.hu/stadat_files/ege/hu/ege0039.html.

http08. Központi Statisztikai Hivatal. *ksh.hu.* [Online] [Hivatkozva: 2022. 10 26.] https://www.ksh.hu/stadat_files/nep/hu/nep0009.html?utm_source=kshhu&utm_medium=baner&utm_campaign=theme-nepesseg-es-nepmozgalom.

http09. *Lakáskultúra.* [Online] [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://www.lakaskultura.hu/kert/ongyogyito-konyhakert/>.

http10. *ma7.* [Online] [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://ma7.sk/piac/a-falu-varosi-eletmodra-valt>.

http11. Természetvédelem. [Online] [Hivatkozva: 2024. 04 17.] <https://termeszetvedelem.hu/kisokos-a-gyujtogetoknak/>.

Irving, Jason, Howes, Melanie-Jayne és Simmonds, Monique. 2018. *Gyógynövények Lexikona.* Budapest : Corvina Kiadó kft, 2018. 978-963-136-496-5.

Jeki, Gabriella. 2014. *sonline.hu.* [Online] 2014. 01 19. [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://www.sonline.hu/kozelet-somogy/2014/01/szovetkezette-nott-az-onkormanyzati-kerteszet>.

Kerék, Dániel. 2020. *ladakert.com.* [Online] 2020. 01 21. [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://ladakert.com/konyhakert-kezdoknek/>.

- Kónya, Ádám. 2024.** *Haszon Agrár*. [Online] 2024. 03 04. [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://haszon.hu/haszonagrar/novenytermesztes/kert-zoldseg-gyumolcs>.
- Kozak, Nora. 2021.** *Gardino*. [Online] 2021. 04 28. [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://gardino.hu/blogs/news/a-konyhakert-kialakitasa-szakertoi-tanacsok-es-inspiralo-otletek>.
- Lukács, Gabriella. 2020.** *www.parlament.hu/infoszolg*. [Online] 2020. [Hivatkozva: 2024. 04 07.] https://www.parlament.hu/documents/10181/4464848/Infojegyzet_2020_22_vilagjarvanyok_tortenet.pdf/800b12d7-cb54-5c75-7453-d690046fcf60?t=1587974461789.
- Megyeri, Szabolcs. 2013.** *Megyeri Szabolcs kertész blogja*. [Online] 2013. 08 24. [Hivatkozva: 2024. 03 22.] https://kertesz.blog.hu/2013/08/24/konyhakerti_vilagnap.
- . *Megyeri Szabolcs Kertészete*. [Online] [Hivatkozva: 2024. 04 14.] https://www.megyeriszabolcskerteszete.hu/laurus_nobilis_baber.
- Nagy Z., Róbert. 2024.** *Krónika*. [Online] 2024. 02 28. [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <http://www.tmkronika.hu/hirek/hova-tuntek-a-konyhakertek>.
- Papp, Nóra, és mtsai. 2013.** *Digitális herbárium és drogatlasz*. Pécs : Pécsi Tudományegyetem, 2013. 978-963-642-610-1.
- Radics, László. 2014.** *Gyomkonyha*. Budapest : Agroinform Kiadó és Nyomda Kft, 2014. 978-963-502-976-1.
- Török, Zsuzsa.** Kisokos a fűszerekről. *mindmegette.hu*. [Online] [Hivatkozva: 2022. 10 27.] <https://www.mindmegette.hu/kisokos-a-fuszerekrol-57357/>.
- Zirig, Árpád. 2015.** *Origo.hu*. [Online] 2015. 01 22. [Hivatkozva: 2024. 03 22.] <https://www.origo.hu/tafelspicc/2015/1/a-fiatalok-elfelejtettek-a-kertet>.

8. ÁBRÁK JEGYZÉKE

1. ábra Válaszok az élőhely megoszlásra; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap eredménye; Letöltve: 2024.03.10	13
2. ábra Gyakrabban használt fűszerek; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap eredménye; Letöltve: 2024.03.10	14
3. ábra Ritkábban alkalmazott fűszerek; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap; Letöltve 2024.03.10	14
4. ábra Válaszok a gyakran alkalmazott fűszerekre; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap eredménye; Letöltve: 2024.03.10	14
5. ábra Fűszerek beszerzésének lehetőségei; Forrás: Mellékletben szereplő űrlap eredménye; Letöltve: 2024.03.10	15
6. ábra Google Lens alkalmazás; Forrás: saját készítés; Készült: 2024.02.11	18

9. MELLÉKLET

Kedves Kitöltő!

Szekeres Eszter vagyok a MATE - Gyógy- és fűszernövényes hallgatója. Záródolgozatomhoz szeretném a segítségét kérni, melynek témája a "Fűszerek a konyhában honfoglaláskor és ma". Célom felmérni, hogy milyen fűszereket tesztenek ma egy egyszerű háztartásban, illetve ezeket hogy használják. Melyek azok amiket inkább megvásárolnak termesztés és előkészítés helyett.

A kérdőív kitöltése anonim, nem kérek semmilyen személyes adatot. Az alapvető információk, mint a nem, életkor, és a lakhely csak statisztikai célt szolgál.

Kérem segítse sikeres záródolgozatom elkészítését egy kitöltéssel és megosztással.

Köszönöm.

1. Neme

Férfi

Nő

2. Életkor

20-40

40-60

60-70

70-

3. Hol él?

Főváros

Város

Község

Falu

Tanya

4. Kérem válassza ki, mely fűszereket használja legalább hetente egyszer a konyhában (többet is választhat)

feketebors

fűszerpaprika

fűszerkömény

babérlevél

petrezselyem

metélőhagyma

oregánó
majoránna
rozmaring
kakukkfű
bazzsalikom
zeller
tárkony
lestyán
zsálya
borókabogyó
kapor
csombord/borsikafű
citromfű
fehérbors
rózsabors
szegfűbors
édeskömény
római kömény
ánizs
csillagánizs
kardamom
mustár
koriander
szerecsendió
gyömbér
curry
kurkuma
chili
vanília

Egyéb:

5. Kérem válassza ki azokat a fűszereket melyeket csak havonta 1-2 alkalommal használ (többet is választhat)

feketebors

fűszerpaprika

fűszerkömény
babérlevél
petrezselyem
metélőhagyma
oregánó
majoránna
rozmaring
kakukkfű
bazsalikom
zeller
tárkony
lestyán
zsálya
borókabogyó
kapor
csombord/borsikafű
citromfű
fehérbors
rózsabors
szegfűbors
édeskömény
római kömény
ánizs
csillagánizs
kardamom
mustár
koriander
szerecsendió
gyömbér
curry
kurkuma
chili
vanília
Egyéb:

6. Ételkészítés szempontjából, milyen fűszereket használ szívesebben?

Friss

Fagyasztott

Szárított

Egyéb:

7. Kérem válassza ki, mely növényeket termeszt otthoni körülmények között(többet is megjelölhet)

Nem termeszték

feketebors

fűszerpaprika

fűszerkömény

babérlevél

petrezselyem

metélőhagyma

oregánó

majoránna

rozmaring

kakukkfű

bazsalikom

zeller

tárkony

lestyán

zsálya

borókabogyó

kapor

csombord/borsikafű

citromfű

fehérbors

rózsabors

szegfűbors

édeskömény

római kömény

ánizs

csillagánizs

kardamom

mustár

koriander

szerecsendió

gyömbér

curry

kurkuma

chili

vanília

Egyéb:

8. Amennyiben a 7. pontban választott legalább egy növényt, úgy kérem az alábbi kérdésre válaszoljon:

Saját célra felhasználja a termesztett növényt?

igen

nem

csak kedvtelésből

Egyéb:

9. Amennyiben a 7. pontban a "Nem termeszték" volt a válasza úgy kérem erre a kérdésre válaszoljon:

Hol szerez be friss fűszernövényeket (pl. kapor, petrezselyem, snidling, stb.)?

piac

helyi termelő

nagyobb boltokban

hipermarket

Nem használok friss fűszereket

Egyéb

10. Kérem írja le, hogy a friss, (akár termesztett, akár vásárolt) növényeket milyen módon tartósítja?

11. Köszönöm a segítségét! Amennyiben van néhány fűszerekkel kapcsolatos gondolata számomra kérem írja le.

NYILATKOZAT

a záródolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Szekeres Eszter
A Hallgató Neptun kódja: OGFJW3
A dolgozat címe: Mindennapi fűszereink '90-es évektől napjainkig
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Kertészettudományi Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Gyógy- és Aromanövény Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdonkezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelté után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: 2024.04.14.



Szekeres Eszter

NYILATKOZAT

Szekeres Eszter (OGFJW3) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A Záródolgozatot záróvizsgán történő védeésre javaslom / **nem javaslom***.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem*

Kelt: 2024.04.15.



Dr. Cseh Eszter
Belső konzulens