



Ennek a promóciós kampánynak a tartalma csakis a szerző álláspontját tükrözi, és kizárólag ő tartozik érte felelősséggel. Az Európai Bizottság és az Európai Kutatási Végrehajtó Ügynökség (REA) semmilyen felelősséget nem vállal a kampányban szereplő információk esetleges felhasználását illetően.



SAJTÓKÖZLEMÉNY

2022. július 18.

Tombol a kajszibarack szezon

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara zöldség- és gyümölcsfogyasztást népszerűsítő programja, az Európai Friss Csapat a hazai kajszibarack-termesztésnek és az ideai kajszitermesztésnek járt utána Valter Attila magyar bajnok kerékpárversenyzővel.

„Az EU legészakibb kajszibarack-termelő országaként hazánkban közel 5300 hektáron terem ez az igazán sokoldalúan felhasználható gyümölcs. Azt, hogy milyen és mekkora lesz a termés, minden évben a tavaszi fagyos napok száma határozza meg. Ebben az évben szerencsére nem érte jelentős fagykár a kajszit, ezért közel 26 000 tonna kajszit várható, ami nem számít rekordtermésnek, de a tavalyihoz képest megfelelő mennyiségű.” – fogalmaz **Gyórfy Balázs, a NAK elnöke**. Hozzáteszi, Magyarországon a kajszibarack nemesítése több mint 70 éves múltra tekint vissza és a mai napig jelentős szerepe van.

„Tulajdonképpen egyfajta nemzeti kincs a tordasi fajtakísérleti állomás, amelyen közel 350 kajszifajtát tartanak fenn. Ezek vizsgálatainak eredményei a jövőben valós és hasznos információkat adhatnak a hazai kajszitermesztők számára, például a megfelelő fajtahasználat vonatkozásában.” – hangsúlyozza Gyórfy Balázs.

Rengeteg magyar eredetű fajta van, melyek közül a legismertebbek talán a Gönci magyar kajszit, a Mandulakajszit és a Ceglédi óriás.



A kajszi melegkedvelő gyümölcs, amely tőlünk északabbra már nem is igen él meg. A kissé meszes, levegős talajokon fejlődik a legjobban. Fényigényes, fája 4-7 m magasra nő, akár 90 évig is él. A kajszi maga gömbölyű, kissé lapított, középbarázdával rendelkező, bársonyos héjú gyümölcs, megérve narancsos sárga, míg a naposabb oldalán pirosas színű. Vitamintartalma magas, A-, B- és C-vitaminban is bővelkedik. Emellett ami a sportolóknak és sportosan élőknek fontos lehet, hogy jelentős rosttartalma miatt tápláló, ugyanakkor kalóriatartalma nem magas, tartalmaz magnéziumot, káliumot, és kitűnően hidratál is, hiszen 85%-a víz. Hazai körülmények között a nappali meleg és a hűvös éjszakák váltakozása miatt kiváló cukor-sav arány, valamint harmonikus ízek és finom zamatok alakulnak ki a gyümölcsben. A legízletesebb és a legegészségesebb, ha nyersen fogyasztjuk a kajszit, de számos felhasználási módja ismert: készülhet belőle leves, ivólé, köret húskok mellé, vagy eltehető télire aszalva, befőttként, bár a legnépszerűbb módja mindenképpen a lekvár. Némelyik fajtának még a magbele is hasznosítható, például perszipán készül belőle a marcipán pótlására, de a barackmagolajat a szépségipar is alkalmazza. Fontos, hogy csak bizonyos fajták édes magja használható, a kesernyések nagy mennyiségben mérgezők lehetnek ciántartalmuk miatt.

Valter Attila, az Európai Friss Csapat program egyik sportoló nagykövete egy Bács-Kiskun megyei kajszitermelőt látogatott meg, hogy megismerkedjen a kajszibarackkal, és minél több érdekességet megtudjon a termesztésével kapcsolatban. Mint elmondta, sportolóként számára kiemelt jelentőségű az egészséges táplálkozás, hiszen a jól összeállított, zöldségekben és gyümölcsökben gazdag étrend akár a sportteljesítményt is befolyásolhatja.

Kujáni Lászlóné Olga kajszibarack- és meggytermelő először is azt tisztázta, hogy a kajszi, a kajszibarack és a sárgabarack valójában ugyanaz a gyümölcs. Egy gyümölcs három névvel és rengeteg fajtával. Egy ültetvényen belül is több fajtát célszerű telepíteni, ami a beporzás szempontjából is szükséges.



„A szedésnél az a fontos, hogy a gyümölcs ép maradjon, ezért nem rázzuk a fáról a barackot, hanem speciális, zsebes kötényben gyűjtjük, és onnan rakjuk a ládába, kosarakba. A tárolás során fontos, hogy kocsánnyal lefelé tartsuk a gyümölcsöt, mert így párolog el a szén-dioxid, és áll el tovább a gyümölcs.” – meséli Kujáni Lászlóné, aki az Európai Friss Csapat legújabb videójában azt is elmondja Valter Attilának, hogy mi a finom magyar kajszi titka.

A videó, amelyben a magyar bajnok kerékpáros a kajszi titkait kutatja, elérhető a program közösségimédia-felületein:

<https://www.facebook.com/europaifrisscsapat/videos/575310620633745/>.

Háttérinformáció:

Az **Európai Friss Csapat** program a NAK edukációs kampánya, amelynek célja a zöldség- és gyümölcsfogyasztás népszerűsítése a gyermekek és a gyermeket nevelő családok körében. A program arra hívja fel a figyelmet, hogy a friss zöldségek és gyümölcsök könnyen elérhetők, gyorsan elkészíthetők és nagyon egészségesek. Az Európai Friss Csapat program első hároméves periódusa, az **Európai Friss Kalandok** 2018 és 2020 között futott Magyarországon.

A **NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA** 2013 tavaszán alapított, kötelező tagsággal rendelkező szervezet. A köztisztület tagja valamennyi mezőgazdasági, élelmiszeripari és vidékfejlesztési tevékenységet folytató természetes és jogi személy. A kamara mintegy 400 ezer fős tagsága révén a teljes hazai élelmiszerláncot lefedi, közülük több mint 50 ezren foglalkoznak zöldség- és gyümölcsstermeléssel. Rugalmas és szakmailag felkészült szervezetként a NAK az alapítása óta azon dolgozik, hogy lendületet adjon a magyar agráriumnak. Legfontosabb feladata a magyar agrár- és élelmiszerszektor erősítése, a magyar termékek versenyképességének javítása itthon és a nemzetközi piacokon. Vezető szerepet tölt be a nemzeti agrár- és élelmiszer-stratégia alakításában és megvalósításában, továbbá a kormányzat első számú szakmai tárgyalópartnereként széles körű igazgatási és szolgáltatási közfeladatokat lát el.

További információ:

Fekete Zsannett, a NAK PR- és kommunikációért felelős kabinetfőnök-helyettese: fekete.zsannett@nak.hu;

Nagy László, a Havas Sport & Entertainment vezetője: laszlo.nagy@havas-se.com