Maggyűjtés, gyomlálás, palántázás, metszés – szeptemberi tennivalók a virágoskertben

Virágágyásaink őszi gondozása

A szüret időszaka megkezdődött, a termesztett zöldségek egy részét már összeszedtük, mások felszedésével még várni kell néhány napot vagy hetet, de közben már tartósítunk, befőzünk. Bár nagyon munkaigényes a haszonkertben ez az időszak, ha van időnk, fordítsunk figyelmet a virágágyásokra is.

FOTÓ: FARKAS ATTILA

Rendezettebb lesz a kert, és jövőre is jobban fejlődik, ha most figyelmet fordítunk rá

A szeptemberi időszakban jócskán adódnak tennivalók a kertben, ilyenkor érdemes a virágokra is gondot fordítani. Kezdjük a maggyűjtéssel. Az egynyári növények nagy része elvirágzott már, és ha nem szedtük ki ezeket a növényeket, akkor most itt az alkalom, hogy magot gyűjtsünk róluk. Szedhetünk magot a körömvirágról, rézvirágról, pillangóvirágról, büdöskéről és még sok másról. Figyeljünk oda, hogy a magok legyenek megérve, begyűjtésükkor legyenek szárazak, és minél tisztábban, lehetőleg kevés fölös növényi résszel együtt szedjük le. A magunk termelte virágmagokkal pénzt spórolhatunk meg, elcserélhetjük ismerőseinkkel más magokra, növénytövekre.

Adjunk helyet az őszi virágoknak

Az elvirágzott vagy virágzásuk végén lévő egynyári növényeket gyomláljuk ki a virágágyásból. Lehet, hogy még egészen a hónap végéig virágoznának, de ekkorra már elvesztik tartásukat, ráadásul ha esősre fordul az őszi időjárás, akkor nagyon elhanyagolt kinézete lesz a virágágyásnak, és a nyári virágok nem lesznek harmóniában a kert őszi hangulatával. Inkább biztosítsunk nagyobb teret a nyár végén és ősszel virágzó növényeknek, hogy díszértékük jobban tudjon érvényesülni, és készítsük elő a helyet a tavaszi hagymásoknak és a nemsokára ültetendő árvácskának.

Szeptemberben már palántázhatjuk az augusztus eleji vetésből kelt árvácskákat. Ha nyáron kiszedtük a nárcisz-, tulipán-, hóvirág- vagy gyöngyikehagymákat, akkor ebben a hónapban elkezdhetjük visszaültetni őket, és bővíthetjük a meglévő készletet új fajtákkal is.

Vissza kell vágni az évelőket

Az elvirágzott évelőket vissza kell vágni, eltávolítani az elnyílt virágszárakat, hacsak a rajtuk kifejlődő termés nem elég érdekes ahhoz, hogy önmagában is díszítsen. Itt az ideje a tövek, gyökértörzsek elosztásának és megújításának. A jól fejlődő töveket ássuk ki, és ásóval vagy éles késsel vágjuk két-három darabra, majd ültessük szét őket. Az elöregedett, elformátlanodott, középen hiányos vagy gyomokkal sűrűn átszőtt töveket dobjuk ki az ágyásból, és szétvágott gyökértörzsekből pótoljuk őket.

Az így szétosztott töveknek még éppen elég idejük lesz jól begyökeresedni a tartós fagyok beállta előtt, és következő nyáron már szépen fognak virágozni. Ezekkel a munkálatokkal párhuzamosan lehetőségünk adódik arra is, hogy feljavítsuk a virágágyás talaját. Dolgozzunk be a talajba érett komposztot és trágyát, főleg a most ültetett évelő tövek köré és a hagymások alá. A jó fejlődéshez és dús virágzáshoz a virágágyás növényeinek is szükségük van a tápanyagellátásra.

Az ágyás nyáron virágzó cserjéit és félcserjéit, ideértve a levendulát is, enyhén nyírjuk meg, hogy következő évben is tömött formájú, sok virágot hozó növények legyenek. Ha lenne az ágyásokban örökzöld, formára metszett cserje, akkor ez is áteshet egy ősz eleji formatartó nyíráson.

Ha csak egy fél délutánt is szánunk a virágágyások őszi rendbetételére, annak látványos eredménye lesz, és nemcsak egy azonnali rendezettebb külalakkal, hanem egy szebben fejlődő, dúsabban virágzó növény-összeállítással gazdagodunk a következő évben.

FARKAS ATTILA

Különféle sütemények, húsos fogások szőlővel

Szőlős rétes

Hozzávalók: 75 dkg szőlő (fehér és piros vegyesen), 25 dkg dió (darált), 3 ek. cukor, 1 dl tejföl, 3 ek. vaj (olvasztott), 12 réteslap.

Elkészítés: A tejfölt elkeverjük az olvasztott vajjal. A megmosott szőlőfürtöket leszemezzük, a szemeket (nagyobb szemű szőlő esetében) kettévágjuk. Egy tiszta konyharuhán 4 réteslapot egymásra terítünk, vékonyan megkenjük vajas tejföllel, a szőlő harmadát elosztjuk rajta, a széleket szabadon hagyva. Meghintjük 4 ek. darált dióval és 1 ek. cukorral. Hosszanti irányban feltekerjük és olajjal kikent vagy szilikonlappal bélelt tepsire helyezzük. A tetejét megkenegetjük a tejföllel. Ugyanígy járunk el a maradék réteslapok esetében. 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük, és addig sütjük, míg a rétesek teteje szépen megpirul.

Szőlős csirkemell

Hozzávalók: 60 dkg csirkemellfilé (szeletelve), 1 ek. vaj (vagy margarin), 2 dl tejföl, 2 dl víz, 6 ek. méz, 1 db citrom (leve és reszelt héja), 50 dkg szőlő.

Elkészítés: A hússzeleteket kicsit beízesítjük, és vajon vagy margarinon átsütjük, egy tűzálló tálba teszszük. A tejfölt a vízzel és a citrom héjával összefőzzük. A mézet összeforraljuk a citrom levével és beleforgatjuk a szőlőszemeket. Csak annyi ideig, amíg a szőlő éppen fehéredni kezd, mert egyébként nagyon össszeesik. Kiszedjük a szőlőt és félrerakjuk. A tejfölös és a mézes maszszát összekeverjük és ráöntjük a húsra. Előemelegített sütőben félóráig sütjük. Amikor kivesszük a sütőből, ráöntjük a szőlőt, az egészet átforgatjuk.

Diós-szőlős rakott tészta

Hozzávalók: 50 dkg szőlő (nagyszemű), 20 dkg dió (darált), 20 dkg porcukor, 50 dkg tészta (fodros nagykocka, lebbencs vagy metélt), 4 dkg margarin (vagy vaj), 5 db tojás, 4 db tojásfehérje, 2 csipet só, 4 csomag vaníliás cukor, 1 citromból nyert citromhéj (reszelt), 2 dl tejföl, 4 ek. sárgabaracklekvár, 1 marék mazsola (ízlés szerint), 1 ek. vaj (a sütőedény kikenéséhez), 2 ek. zsemlemorzsa (a sütőedény kikenéséhez).

Elkészítés: A szőlőt megmossuk, leszemezzük és kimagozzuk. (Ha teszünk bele mazsolát, akkor azt meleg vízbe áztatjuk.) Sós vízben kifőzzük a tésztát, majd leszűrjük, hagyjuk lecsöpögni, és olvasztott vajjal összekeverjük, hogy ne tapadjon össze. A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét egy csipet sóval majd apránként hozzáadott porcukorral (5 dkg) kemény habbá verjük. A tojássárgákat habosra keverjük 5 dkg porcukorral, vaníliás cukorral, citromhéjjal és a tejföllel. A tésztát összekeverjük a tojássárgás maszszával, majd óvatosan belekeverjük a tojáshabot is. Kivajazott, zsemlemorzsával megszórt sütőedénybe simítjuk a tészta egyharmadát, majd megszórjuk a cukros dióval, aztán megint tészta következik, majd a szőlő, és végül megint tészta. Előmelegített sütőben 180 fokon kb 40-45 percig enyhe pirulásig sütjük. A 4 tojásfehérjét egy kevés sóval kemény habbá verjük, apránként hozzáadjuk az 5 dkg porcukrot is, majd ha kész, lazán belekeverjük a sárgabaracklekvárt, és a megsült tészta tetejére simítjuk a habot, kanálhattal kissé meg is cifrázhatjuk, és további 12-15 percig visszatesszük a sütőbe. Tálalás előtt 10-15 percig pihentetjük, majd szeleteljük.

FORRÁS: PIXABAY.COM

Szőlős csirkemáj puliszkával

Hozzávalók: 50 dkg csirkemáj, 2 dl fehérbor, 40 dkg szőlő, 3 ek. tejföl, 2 ek. olívaolaj, szárnyas fűszerkeverék, bazsalikom, majoránna, rozmaring ízlés szerint, 250 g kukoricadara, só ízlés szerint.

Elkészítés: A csirkemájakat grillporral, bazsalikommal, rozmaringgal, majoránnával mindkét oldalukon befűszerezzük. Teflonserpenyőben az olívaolajra helyezzük. A három fürt szőlőt leszemezzük, majd a szemeket félbevágjuk, ráöntjük a májra, és meglocsoljuk a borral. 15 percnyi közepes lángon való párolás után rátesszük a tejfölt, és még 2 percig főzzük. A puliszkát egy lábosban háromszor annyi vízzel feltesszük főni, mint a kukoricadara. Sózzuk ízlés szerint (kb. 3 csipettel), és addig főzzük, míg be nem sűrűsödik (10 perc kb.)