

## **Magyar táj- és kertkultúra egészséges életmód és szemlélet közvetlen kapcsolat a természettel**

Magyarország történeti tájhasználatát a természeti adottságok figyelembe vételén és tiszteletén alapul. Magyarország mindig is Európa éléskamrája volt. Az ország természetföldrajzi adottsága a sokféleség lehetőségét teremtette meg, minden egyes falu, tájegység helyi sajátossága a kultúrában (viselet, tánc, szokások, tárgykultúra) került kifejeződésre az évszázadok során. A táj még most is őrzi e a sokféleség nyújtotta lehetőségeket.

A mai kor embere elszakadt a természeti világtól, és nincs tudatában, hogy élete mégis a Föld termőerejétől, a vizek, a levegő tisztaságától, az egészséges tápláléktól függ.

A világhiállítás a jövő generációja iránti felelősségre kívánja felhívni a figyelmet.

A kert, akár szakrális, akár profán, minden kultúrában az ember természeti világhoz való viszonyát, a paradicsomi kert ideájában a teremtett világ örök és harmonikus mivoltát jelenti.

A kertben az idelátogató olyan helyen találja magát, amelyet áthat az ÉLET. Áthatják az elemek. A tűz–víz–levegő–föld, és ezek metszéspontjában megszülető ötödik elem (quinta essentia), az élet forrása, a magyar hagyományban is jelenlévő életfa. A fa a világ tengelye, kapocs Ég és Föld között. A növényvilág, amely képes az ásványt a kozmikus energiával élővé alakítani. A kert kialakításánál fontos az elemek megtapasztalása. A víz végigvonul az épületen és a kerten. A levegő megjelenik a vízben és installációk segítségével, a tűz a kemencében, a naperők a háztartásban való használatban (aszaló, szárító). A föld pedig termékenységével mutatja meg magát. A kertet a növényvilág és állatvilág népesíti be.

A kert a magyar táj termékenységét, a helyes és szeretetteljes földművelés eredményét kínálja az idelátogatónak. A gyümölcsöskertben a régi magyar gyümölcsfajták, szőlőfajták mutathatók be. A zöldségeskert nem válik el a virágoskerttől, hiszen a magyar nagyasszonyok kertjei, és a paraszti porták kertjei is a mai értelemben bio-, illetve ökokertek voltak.

A kert kialakításánál és anyaghasználatban a hagyományos tudást és a legkorszerűbb ökológiai ismereteket ötvözzük. Természetes anyagokat, egyedi megoldásokat használunk.

A kert működtetésében is jelentős az interaktivitás, szabadtéri rendezvényre ad lehetőséget, és alkalmat a magyar táj erőforrásainak bemutatására, miközben a látogató felüdül a kertben. A kert lehetőséget teremt az idelátogatónak, hogy rész vegyen a kert életében. Sétálhat, pihenhet, piknikezhet. Alakítója és részese lehet a kertorganizmusnak. A kert interaktív foglalkozásokra ad lehetőséget egészen a kisgyermektől a felnőttekig: kertészkedhet, locsolhat, begyűjtheti a terményeket, komposztálhat, érzékelésével elmerülhet az elemek világába és a természeti birodalmakba. Megtaníthatjuk, hogy a kert terményeit hogyan tegyük el tartósítószer nélkül, hogyan készítsünk egészségünk megőrzéséhez és betegségeink gyógyításához teákat, krémeket, illatszereket. A kemencében a tűzrakás, a kenyérdagasztás, a kenyérsütés, aszalás, lekvárkészítés és minden természetes fogás megismerésére van mód.

A kert az emberek és az átalakított, megnemesített természet találkozási helye. Itt az ember a Föld gyógyítójává válik, és elveti a jövő csíráit. Így ad válasz a magyar pavilon és kert az EXPO által felvetett kérdésekre.

**Mindezen gondolatok karakteres megjelenítését 33 gyümölcs, 33 zöldség, 33 gyógynövény bemutatása teszi hatásosabbá.**

## **A magyar kert sztárvendégei: 33 magyar gyümölcs, 33 magyar zöldség, 33 magyar gyógynövény**

Az EXPO ideje alatt, a kertbe beültetett növényekből kiemelünk egymás utáni sorrendiségben 33 növényt, amelyet részletesen bemutatunk. Bemutatjuk kultúrtörténeti összefüggéseit, olasz-magyar, és egyéb európai vonatkozásait. Botanikai rajzok, kísérő nyomtatványok is készülnek: a kiállított fajtát bemutató leporelló, könyvjelző, képeslap, a kiállított fajta botanikai rajza, a 33 fajtát bemutató kiadvány, kiadvány.

### **Magyar gyümölcskultúra bemutatása –33 magyar fajta**

*„Nagyapáink gyümölcsfái persze hatalmasra nőttek, koronáik akkorára, akár egy-egy jobb formájú tölgyé, és ha teremtek, szakaszosan ugyan, de mázsányit hoztak...az ősök vadalyokba, vadalmába és vackorfába oltogatták kedvenc fajtáikat, és telepítették őket, gondosan ügyelve a választékra: úgy intézték, hogy május végétől a csípős derek beálltaig legyen mit szedniük a gyöngye utódoknak.” (Ambrus Lajos: Régi gyümölcsnek dicséreti...)*

A Kárpát-medence különleges geológiai-morfológiai, éghajlati adottságai, változatos tájai különleges értékű gyümölcsöt termő fáknek nyújt gazdag termőhelyet. A magyar gyümölcskultúra már a középkorban is európai ismertségnek örvendett. A magyar gyümölcs és gyümölcskészítmények keresett portékák voltak az európai udvarokban, piacokon, a különleges fajták oltványai bekerült a külföldi híres fajtagyűjteményekbe. Míg eleink több mint 400 almafajtát, vagy több mint ötszáz körtefajtát ismertek és ültettek kertjeikbe, ma alig ismerünk néhány fajtát.

Nem csupán a régi magyar fajták ismeretlenek a fogyasztók előtt, hanem a mai ellenálló fajták, amelyek a magyar nemesítők és kutatók munkáját dicsérik.

A magyar pavilon kertjében bemutatjuk a magyar régi és új, ellenálló és kiváló gyümölcsfajtákat, és mindazokat a termékeket, amelyek belőlük készülnek. Teret kapnak így a történelmi fajták, a nemesítők, a termelők és a feldolgozók. A jó minőségű gyümölcs készítmények így bemutatásra kerülnek, ismertségre tesznek szert.

*33 gyümölcsfajtát a következő módon mutatunk be:*

A kertben kiültetett fák nagy része gyümölcsfa.

Emellett minden héten bemutatunk egy-két fajtát. Egyedi szép cserépben kosárban elhelyezzük az adott növényt, tablón bemutatva kultúrtörténeti hátterét, fajtaleírását, tulajdonságait. A 33 gyümölcs pomológiai rajzát elkészítjük.

A gyümölcsöt meg lehet kóstolni, mellette kiállítva belőlük készült termékeket: gyümölcslevek, pálinkák, lekvárok, kompótok, liktáriumok, aszalványok és egyéb készítmények.

*Bemutatásra kerülő gyümölcsfajok:*

szőlő, mandula, dió, cseresznye, meggy, kajszi, őszibarack, körte, alma, birs, naspolya, füge, gránátalma

### **Magyar zöldségkultúra, gyógy- és fűszernövények bemutatása – 33 magyar zöldségfajta, 33 gyógynövényfajta**

*„...a' ki veteményeskertet akar építeni, hogy két dologra vigyázzon leginkább: az Helynek alkalmatosságára, és az Földnek tulajdonságára.” (Lippai János: Posoni kert, 1664)*

A magyar kertekben gazdagon termelt mindenféle zöldségnövény egészen kora tavasztól késő őszig. Vannak olyan növények, amelyeket rég elfelejtettünk, pedig vitaminokkal és nyomelemekkel táplálják az embert. A jó minőségű zöldségek változatos használata az egészségmegőrzésben fontos szerepet játszik. A nyers zöldség fogyasztása mellett a különböző ételek, télire eltett készítmények, savanyúságok segítik mindezt.

Régi nemes nagyasszonyaink kertjében és a parasztkertekben, a magyar veteményesben soha nem vált el a zöldség a fűszer- és gyógynövényektől, virágoktól. Mondhatjuk, hogy ezek a kertek biokertek voltak.

*Bemutatjuk többek között az alábbi zöldségfélék magyar fajtáit:*

saláta, endívia, retek, sárgarépa, fehérrépa, paszternák, zeller, cékla, hagyma, fokhagyma, borsó, bab, mák, spenót, sóska, paradicsom, paprika, tök, dinnye, uborka, kelkáposzta, káposzta, magyar úritök, karfiol, burgonya és így tovább.

*Bemutatjuk többek között az alábbi gyógy- és fűszernövények magyar fajtáit:*

kapor, katángkóró, kömény, turbolya, borsika fű, levendula, zsálya, rozmaring, ruta, kakukkfű, sáfrány, menta, méhfű, medvehagyma, és így tovább.