

## A burgonya

Interjú készítettem a szüleimmel a burgonyával kapcsolatban. Íme:

- Anya, mit tudsz a burgonyáról?

- Termése az egészségre ártalmas. Gumóját fogyasztjuk. Szapora növény, termesztése igazán egyszerű.

- Rendben! Köszönöm!

- Apa, úgy tudom, hogy te igazán jártas vagy a burgonya termesztésében. Mesélj róla!

- Valamikor, valahonnan szereztek a nagyszüleim vetni való burgonyát. Ezt külön tároltuk az étkezésitől egy veremben. A verem egy földbe ásott gödör. Ezen a burgonyán viszonylag hamar csírák fejlődtek. Tavasszal elvetettük a felszántott földbe. Úgy, hogy a felnőttek a kapával gödröt vágtak, és a gyerekek egy-egy krumplit beledobtak a mélyedésbe. Ezután a kivágott földdel betemettük a gumókat.

Nagyapám mindig azt mondta:

- Úgy takarjuk be a krumplit, hogy az ne hallja meg a déli harangszót!

Ettől tudtuk, hogy teljesen be kellett takarni a növényt. Rövid időn belül kibújt a zöld hajtása a föld alól. Ezen levelek fejlődtek. De ezzel egy időben megjelentek a gyomnövények (*laboda, disznóparéj, csorbóka*). Annak érdekében, hogy a burgonya jobban fejlődjön, ki kellett kapával irtani a gatz. Ezt kétszer-háromszor meg kellett ismételni. Amikor el kezdett erősödni a burgonya szára és a levele, a tövénél földdel megtámasztottuk, hogy ne dőljön el. Aztán megjelentek a *krumplibogarak*, amiket először kézzel kellett leszedgetni egy kis kosárba. Ezeket a tyúkok, kacsák jóízűen befalatozták. Mikor nagyon elszaporodtak, sok kis narancssárga petét hagytak a leveleken. Akkor nagyapámék lepermetezték, hogy elpusztuljanak a kártevők.

- Utána, mi történt?

- Ezután megjelentek az apró virágok.

- Illatosak voltak?

- Nem tudom. Nem szagoltam. Amikor ezek elkezdtek leszáradni, a virágok helyén bogyószerű termések jelentek meg. Mint a paradicsom, csak zöld maradt. De idővel ezek is lepotyogtak. Lassan a szár is el kezdett száradni. Ekkor már tudtuk, hogy van a földben fogyasztható krumpli. Nagymamám kicsit megkapargatta a földet, pár szem újburgonyát kivett onnan. Ebből készült a finom petrezselymes krumpli. Ezt követően nemsokára már fel lehetett szedni a burgonyát. A felnőttek kiásták a gumóját, a gyerekek pedig felkapkodták őket. Ezt a növényt étkezési célra használják. Pl.: krumplipalacsinta, percc, burgonyapüré, szalma alakú sült krumpli. A kisebb gumókat eltettük vetni valónak, az igazán picikkel pedig sutyinkáztunk (az egy távdobós játék) a kertben. Amelyek megsérültek, azokat megfőztük és odaadtuk a malackának. Így ő is jól járt. Az én kedvencem a babakrumpli, aminek van egy, két vagy több kis kinövése. Ez olyan, mintha kisbabákat fogna.

- Ezt az egészséget te élvezted, Apa?

- Igen, nagyon.

Hát így nyilatkoznak a szüleim a burgonyáról.

Kötődnek ehhez igen érdekes történetek. Ebből tapasztalhatjuk, hogy csak ez a kis növény mennyi emléket hordoz egy ember számára.

*Ibrányban elküldtek egy kisfiút a zöldségeshez.*

- *Kérek szépen 3 kg krumplit!*

- *Nincsen krumpli, csak burgonya. - mondja a zöldséges.*

- *Ja, akkor nem kérek - feleli a fiú.*