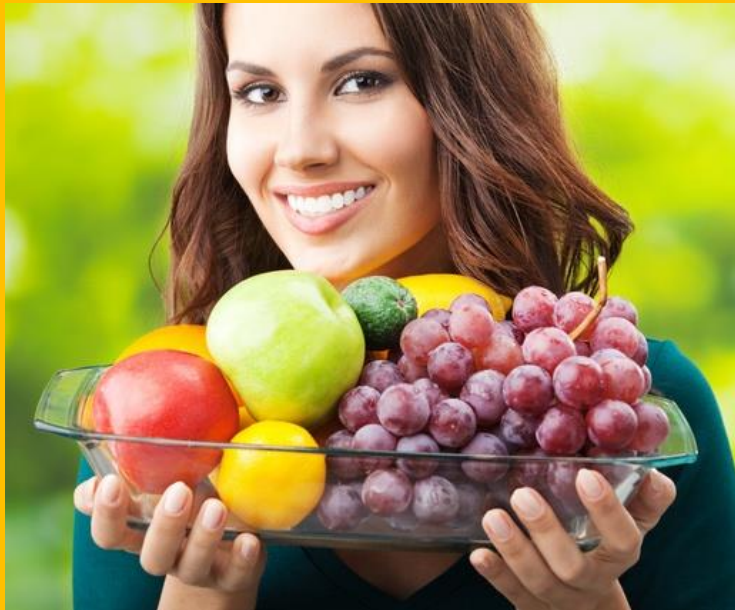


Gyümölcsök és zöldségek

Dr. Buzás Gizella
Szakáruismeret könyve
alapján összeállította:
Irmay Tünde

- A gyümölcs- és zöldségfélék fogyasztása az emberi szervezet számára kiemelt fontosságú, mert jelentős mennyiségben tartalmaznak **vitaminokat, esszenciális elemeket, élelmi rostokat és létfontosságú hatóanyagokat.**



- A legmagasabb biológiai értéket a *fogyasztásra érett* (teljes érettség állapotában szedett) gyümölcs, zöldség képviseli.



- A gyümölcs- és zöldségárak minőségi előírásait szabványokban, rendeletekben rögzítik.
- Az előírtaknak a termelőtől a fogyasztóig tartó úton, a kereskedelem minden lépcsőfokán kötelező érvényesülnie.

- Alapvető követelmény, hogy a gyümölcs, zöldség eredeti, termelője és termőhelye legyen ismert.
- Mindenki, aki a termékeket eladásra felkínálja, felelős az élelmiszer biztonságáért és minőségéért.



- A világon mintegy 600 gyümölcsfajt és 247 zöldségfajt termesztenek.
- Ezen belül vannak a gyümölcs- és zöldségfajták, amelyek száma több tízezerre növeli a választékot.



- Például csak az almafajták száma a világon mintegy 10 ezer.



Magyarországon is közel 90-féle almafajta van.

- **Faj:** minden lényeges, öröklődő tulajdonságokban megegyező gyümölcs vagy zöldség (burgonya, alma stb.)
- **Fajta:** ugyanazon fajhoz tartozó, de eltérő tulajdonságú termék (kisvárdai rózsaburgonya, Idared alma stb.)
- **Fajtaválaszték:** egy-egy fajon belüli fajták összessége

Az érettséget, a felhasználhatóságot fejezik ki az alábbi fogalmak 1.

- **Zöldérett:** zsenge zöldségek vagy konzervipari alapanyagok (zöldborsó, zöldbab, kis dinnye, zöld paradicsom stb.)



Az érettséget, a felhasználhatóságot fejezik ki az alábbi fogalmak 2.

- **Tartósításra érett:** érettségi fokuk a tartósítás módjának megfelelő (lekvárnak való szilva, befőttnek való őszibarack stb.)



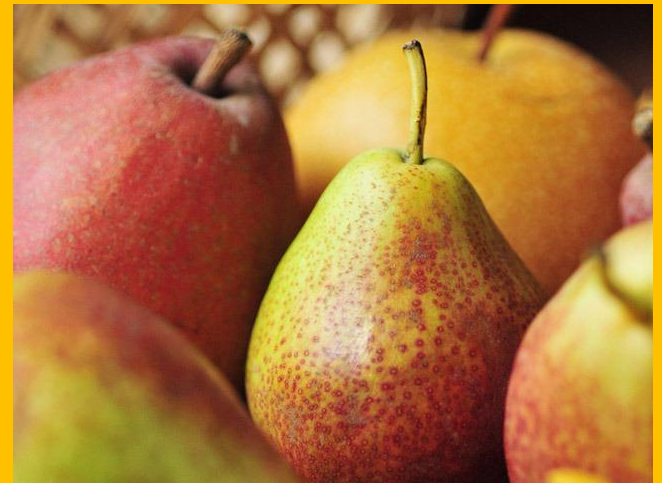
Az érettséget, a felhasználhatóságot fejezik ki az alábbi fogalmak 3.

- **Fogyasztásra érett:** a méret, szín, íz kialakult, de élvezeti értékük rövid szállítás és tárolás után is optimális (őszibarack, kajszibarack, nyári alma)



Az érettséget, a felhasználhatóságot fejezik ki az alábbi fogalmak 4.

- **Szállításra érett:** szerkezetük, érettségük lehetővé teszi a hosszabb szállítást (alma, körte, zöldpaprika stb.)



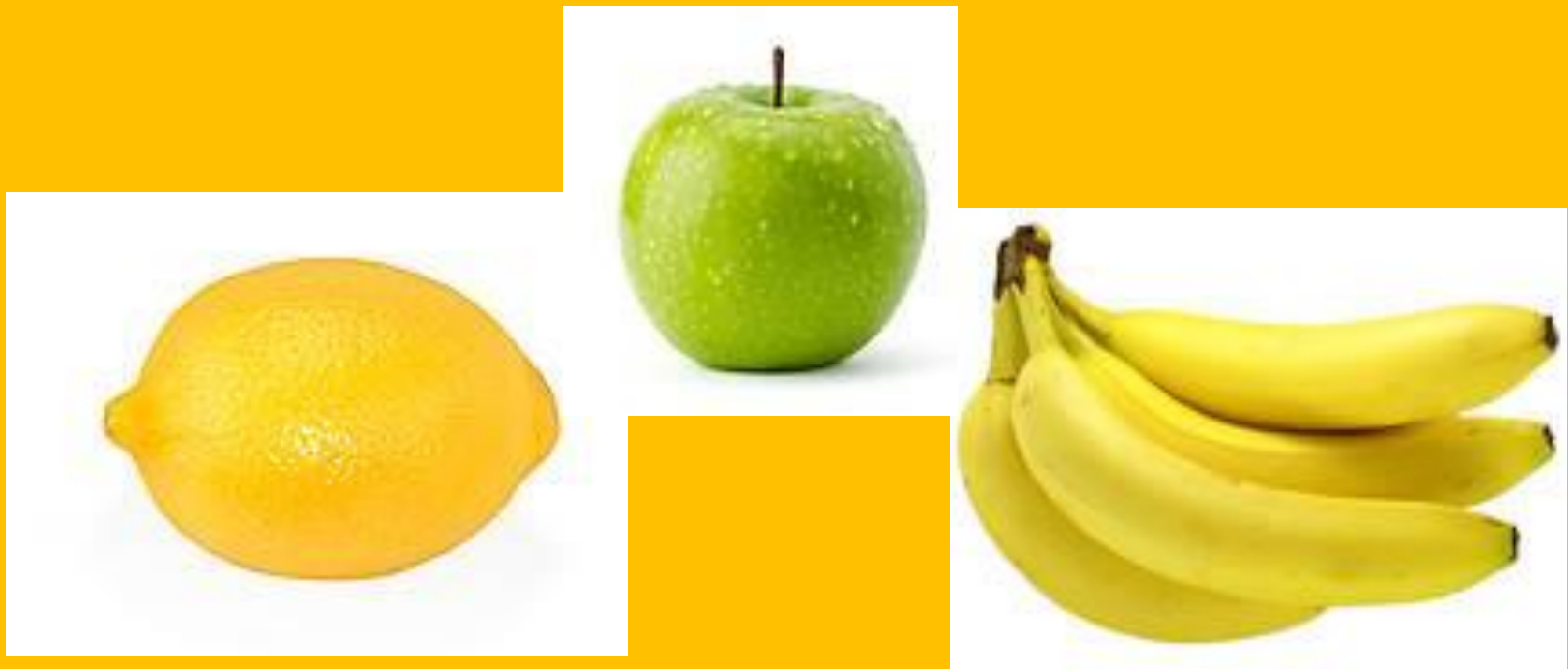
Az érettséget, a felhasználhatóságot fejezik ki az alábbi fogalmak 5.

- **Nem utóérők:** azonnali fogyasztásra érettség (szájérett) állapotában leszedett, gyorsan romló termékek (málna, eper, saláta stb.)



Az érettséget, a felhasználhatóságot fejezik ki az alábbi fogalmak 6.

- **Termesztéskor beérők, utóérők:** zöldérett állapotban leszedték, de tárolás során is beérnek (téli alma, citrom, banán stb.)



Az érettséget, a felhasználhatóságot fejezik ki az alábbi fogalmak 7.

- **Utóérők:** meghatározott éghajlati viszonyok mellett a termőterületen elérték a fajtára jellemző méretet, de élvezeti értékük szakszerű és tartós tárolás során alakul ki (téli alma, téli körte, fűszerpaprika stb.)



A gyümölcs- és zöldségárakat minőségi tulajdonságaik és a megengedett hibák mértéke szerint legfeljebb **3 minőségi osztály**ba sorolják:

- **Extra:** kiváló minőségű, fajtára jellemző alakú, színű, fejlettségű termékek
- **I. osztályú:** fajtára jellemző, de az árutételben meghatározott %-ban szépséghibás áru előfordulhat. *Követelmény, hogy az I. osztályú termékek képezzék a kereskedelmi forgalomba kerülő áruk döntő többségét.*
- **II. osztályú:** piacképes, de jelentősebb arányban tartalmaz szépséghibás termékeket

Gyümölcsök



GYÜMÖLCSFAJTÁK

- Gyümölcsöknek nevezik
a fa, cserje vagy egyéb növény
többnyire édes ízű,
magas biológiai értékű,
nedvdús vagy olajtartalmú termését.

- A gyümölcsök számos, az emberi élet fenntartásához szükséges tápanyagot tartalmaznak.
- Biztosítják a szervezet ásványianyag-szükségletét,
- üdítő hatásúak,
- élvezeti értékük jelentős,
- víztartalmuk magas, többnyire 80% feletti érték.



- Vitaminok közül elsősorban vízben oldódókat tartalmaznak, közülük is legjelentősebb a



-vitamin



- Amelyből legtöbbit a ribiszke, a citrom, a mandarin és a grépfrút tartalmaz

- A



-vitamin-család valamennyi tagját tartalmazzák az olajos magvak, a banán, az egres, a szőlő, a szilva.



- Karotinban gazdagok a sárgás gyümölcshúsúak, például a kajszibarack, az őszibarack.



- Az olajos magvaknak – különösen a máknak – jelentős az F-vitamin tartalma.



- Az ásványi anyagok közül főként
 - káliumot (pl. banán, citrom, szilva, bogyós gyümölcsök)



- kalciumot (pl. banán, birs, bogyós gyümölcsök)



- foszfort (pl. banán) és



- vasat (pl. ribiszke) tartalmaznak



Gyümölcsök csoportjai

- **Almatermésű gyümölcsök** :alma, körte, birs, naspolya
- **Csonthéjú gyümölcsök**: cseresznye, meggy, szilva, őszibarack, kajszibarack
- **Héjas gyümölcsök**: mandula, dió, mogyoró, gesztenye, mák, tökmag, napraforgómag
- **Bogyós gyümölcsök**: köszméte (egres), ribiszke, málna, szamóca, szeder, faeper, szőlő
- **Kabaktermésű gyümölcsök**: görögdinnye, sárgadinnye
- **Egzotikus gyümölcsök**: füge, citrom, narancs, mandarin, grépfrút, datolya, gránátalma, ananász, banán, kókuszdió, szentjánoskenyér, olajbogyó, mazsola, pisztácia, kivi, mangó, avokádó, trópusi diófélék

- Energiaértékük általában alacsony.
 - Legkisebb a citrom, az alma és a málna energia-tartalma.



- Az olajos magvak energiaértéke jelentős.
Esszenciális zsírsavakat tartalmaznak.



- A gyümölcssháj fő tömegében emészthetetlen cellulózból áll, ezek az anyagcsere serkentésében jelentősek.



Almatermésű gyümölcsök

- Alma



ALMAFAJTÁK

Nyári alma	Érés idő	Fajta	Fogyasztási érettség ideje	Alakja	Színe	Súly g	Hús- állomány	Szállíthatóság
	Nagyon korai	Close	jún. vége– júl. eleje	csésze felé kúposodó	élénkpiros	100–160	laza	közepes
	Korai	Ceglédi piros	júl. közepe– aug. eleje	hengeres, kissé kúpos	kárminpiros	117	laza	gyenge
		Asztraháni piros	júl. közepe– aug. eleje	lapított gömb	hamvas, liláspiros	110	laza	gyenge
	Közép- korai	Nyári fontos	augusztus	lapos gömb	fehéres- sárga, aransárga	240	kemény	jó
	Középérésű	Egri piros	aug.–szept.	gömbölyded	sötétpiros	135	kemény	jó
Téli alma	Közép- késői	Téli arany parmen	aug. vége– december	tompa kúp	narancssárga csíkos	80–100	tömött	jó
		Cox narancs renet	nov.–dec.	lapos gömb	narancssárga	60–90	laza	gyenge
	Késői	Jonathán	nov.–március	gömbölyded	piros	80–100	tömött	jó
		Starking	nov.–március	kúpos	sötétpiros	100–150	tömött	jó
		Golden Delicious	november– március	kúpos	aransárga	100–150	tömött	jó
	Nagyon késői	Húsvéti rozsmaring	december– május	kissé megnyúlt	zöldes-sárga	100–120	kemény	jó

- **Jonathan**



- **Granny Smith**



- **Golden
delicious**



- **Idared**



- **Starking**



- **Jonagold**



- **Gala**
(őszi)



- **Húsvéti rozmaring**



Almatermésű gyümölcsök

- **Körte**



KÖRTEFAJTÁK

Érés	Fajta	Fogyasztási érettség	Héj színe	Hús színe	Átlagsúly g	Szállíthatóság
Korai	Arabitka Giffard vajkörte	június vége-júl. eleje júl. közepe	aransárga sárga-élénkpiros	fehér vaj	40-50 100	jó jó
Közép- korai	Clapp kedveltje	aug. eleje	sárga-barnás vörös	fehér	120-160	jó
Közép- érésű	Vilmos	aug. vége-szept. eleje	szalmasárga, narancs, paraszemölcsös	fehér	120-150	jó
	Kálmán	augusztus	sárga-barnás piros	sárgásfehér	100	közepes
Közép- késői	Hardy	szept. közepe-október	bronzvörös	zöldesfehér	100-150	jó
	Diel	szept. vége-dec.	zöldes pont.	sárgásfehér	160-180	jó
	Bosc kobak	okt.-január	zöldessárga rozsdamáz	sárgásfehér	180	jó
Késői	Papkörte	nov.-január	zöldessárga paráscsik	sárgásfehér	100	jó
	Hardenpont	dec.-február	sárga, piros mosott	fehér	150	rossz
	Serres Oliver	dec.-április	sárgászöld paraszemölcsös	sárgásfehér	100-120	jó
	Téli esperes	dec.-március	sárgáspiros paraszemölcsös	vaj	120-150	jó
	Esperen Bergamottja	dec.-március	sárgászöld rozsdamáz	sárgásfehér	100-150	jó

Nyári fajták július - szeptember

- Vilmos körte
- Kálmán körte
- Árpával érő körte



Őszi fajták szeptember-október

- Hardy vajkörte
- Császár körte
- Bosc kobak



Téli fajták október-november

- Hardenpont téli vajkörte
- Seres olivér
- Alexander



Almatermésű gyümölcsök

- **Birs**



Almatermésű gyümölcsök

- **Naspolya**



Csonthéjú gyümölcsök

- Cseresznye



CSERESZNYEFAJTÁK

Érés	Fajta	Érés idő	Alakja	Húsa	Gyümölcs-nagyság	Átlagsúly g	Szállíthatóság
Nagyon korai	Márki korai	máj. 18–30.	nyomott gömb	puha	kicsi	3,5	rossz
Korai	Pomázi hosszú szárú	máj. vége–jún. eleje	nyomott gömb	puha	kicsi	3,5–4	rossz
Közép-korai	Jaboulay	máj. 26.–jún. 8.	csonka gúla	puha	közepes	4–5	rossz
	Biggareau Burlat	máj. 26.–jún. 8.	széles csonka kúp	ropogós	nagy	8	jó
Közép-érésű	János	jún. első fele	megnyúlt szív	félkemény	nagy	6	rossz
	Solymári gömbölyű	jún. 15–20.	tomp szív	kemény	nagy	6–7	jó
Középkéső	Germersdorfi	jún. 19–25.	tomp szív	ropogós	nagy	7	jó
Késői	Hedelfingeni	jún. 25.–júl. 5.	tojásdad	félkemény	nagy	5,5	jó

Csonthéjú gyümölcsök

- **Meggy**



Csonthéjú gyümölcsök

- Szilva



Besztercei



Stanley



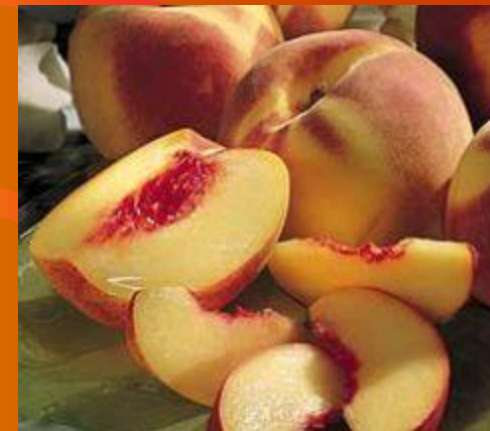
Ringló



Zöld ringló

Csonthéjú gyümölcsök

- **Őszibarack**



Csonthéjú gyümölcsök

- **Kajszi**



Héjas gyümölcsök

- **Mandula**



Héjas gyümölcsök

- Dió



Héjas gyümölcsök

- **Mogyoró**



Héjas gyümölcsök

- **Földimogyoró**



Héjas gyümölcsök

- Gesztenye



Héjas gyümölcsök

- **Mák**



Héjas gyümölcsök

- **Tökmag**



Héjas gyümölcsök

- **Napraforgómag**



Bogyós gyümölcsök

- **Köszméte (egres)**



Bogyós gyümölcsök

- Ribiszke



Bogyós gyümölcsök

- **Málna**



Bogyós gyümölcsök

- Szamóca (eper)



Bogyós gyümölcsök

- Szeder



Bogyós gyümölcsök

- Faeper



Bogyós gyümölcsök

- Szőlő



Kabaktermésű gyümölcsök

- Görögdinnye



Kabaktermésű gyümölcsök

- Sárgadinnye



Egzotikus gyümölcsök

- **Füge**



Egzotikus gyümölcsök



- Citrom





Egzotikus gyümölcsök

- Narancs





Egzotikus gyümölcsök

- Mandarin



Egzotikus gyümölcsök

- Grépfrút



Egzotikus gyümölcsök

- **Datolya**



Egzotikus gyümölcsök

- Gránátalma



Egzotikus gyümölcsök

- Ananász



Egzotikus gyümölcsök

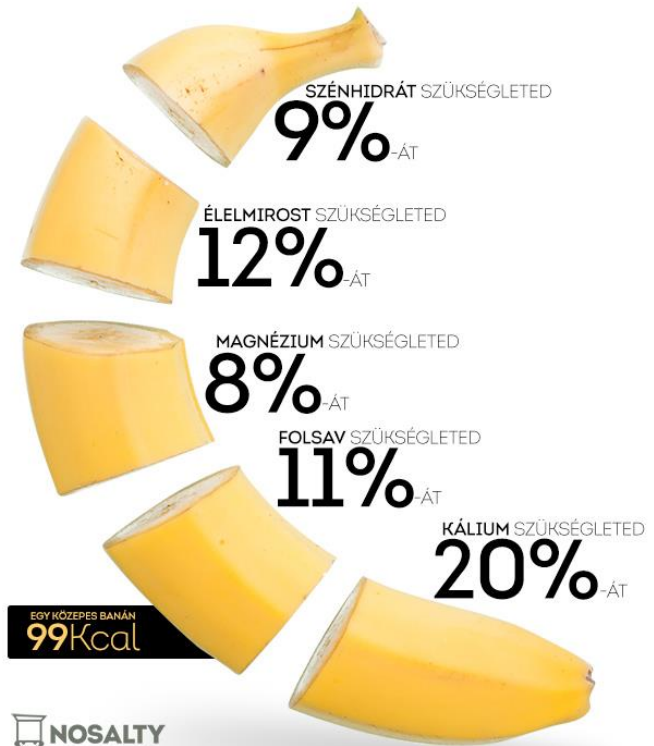
- **Banán**



HA MEGESZEL EGY KÖZEPES

BANÁNT,

MÁRIS BIZTOSÍTOTTAD A NAPI



Egzotikus gyümölcsök

- **Kókuszdió**



Egzotikus gyümölcsök

- Szentjánoskenyér



© Can Stock Photo - csp11750275

Egzotikus gyümölcsök

- Olajbogyó



Egzotikus gyümölcsök

- **Mazsola**



Egzotikus gyümölcsök

- **Pisztácia**



Egzotikus gyümölcsök

- Kivi



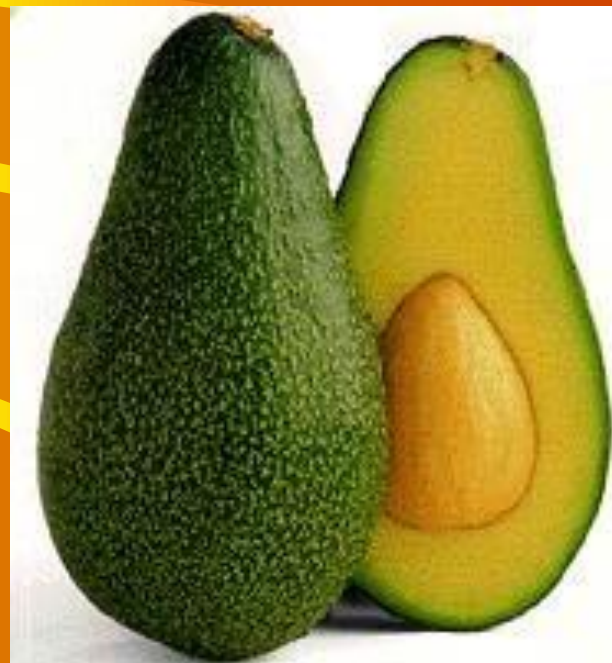
Egzotikus gyümölcsök

- **Mangó**



Egzotikus gyümölcsök

- **Avokádó**



Egzotikus gyümölcsök

- Trópusi diófélék



Makadámiai dió



Paradió

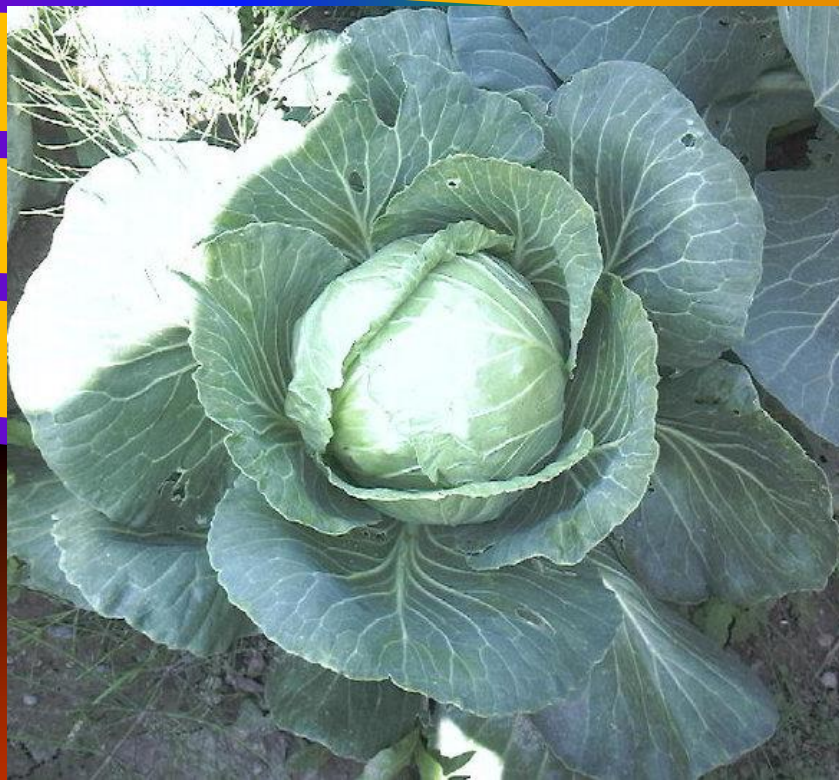
Zöldségfajták

- **Zöldségféléknek nevezik a nyersen vagy főve fogyasztható értékes alap- és védőtápanyag-tartalmuk miatt jelentős biológiai értékű növényi részek összességét.**

- A zöldségfélék jelentős tápértékű és általában jelentős energiatartalmú termékek.
- Mindezt a szénhidrátok, a szerves savak, a vitaminok, az ásványi anyagok, a diétás hatású rostanyagok és a jó emészthetőség biztosítja.
- Összetételükre a magas víztartalom jellemző, legtöbbjükben 90% feletti víz található.
- Szakszerűtlen árukezelés során könnyen fonnyadnak, károsodnak.

Zöldségfélék csoportjai

Káposztafélék



Fejes-
káposzta

Káposztafélék



Vörös-
káposzta

Káposztafélék



Kel-
káposzta

Káposztafélék



Karalábé

Káposztafélék



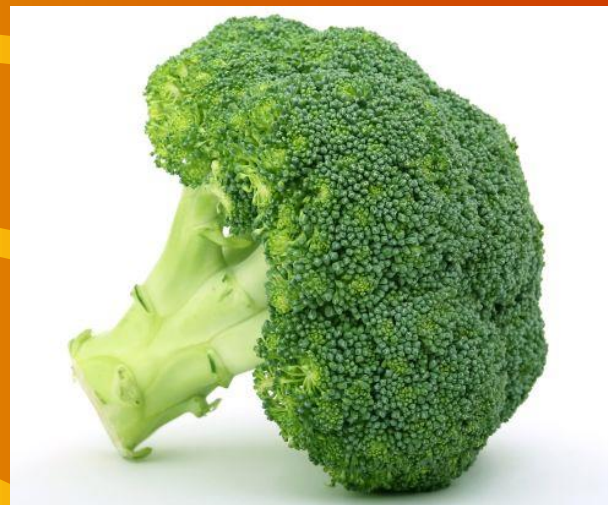
Karfiol

Káposztafélék



Bimbós-
kel

Káposztafélék



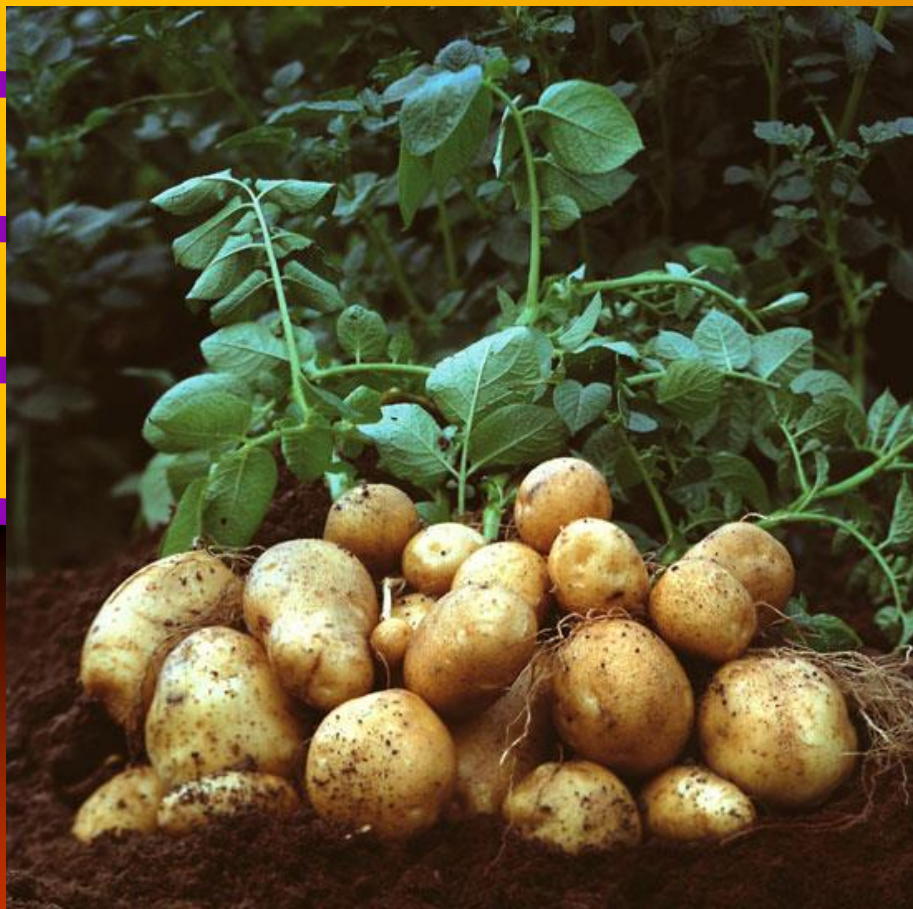
Brokkoli

Káposztafélék



Kínai kel

Burgonyafélék



Burgonya

Burgonyafélék



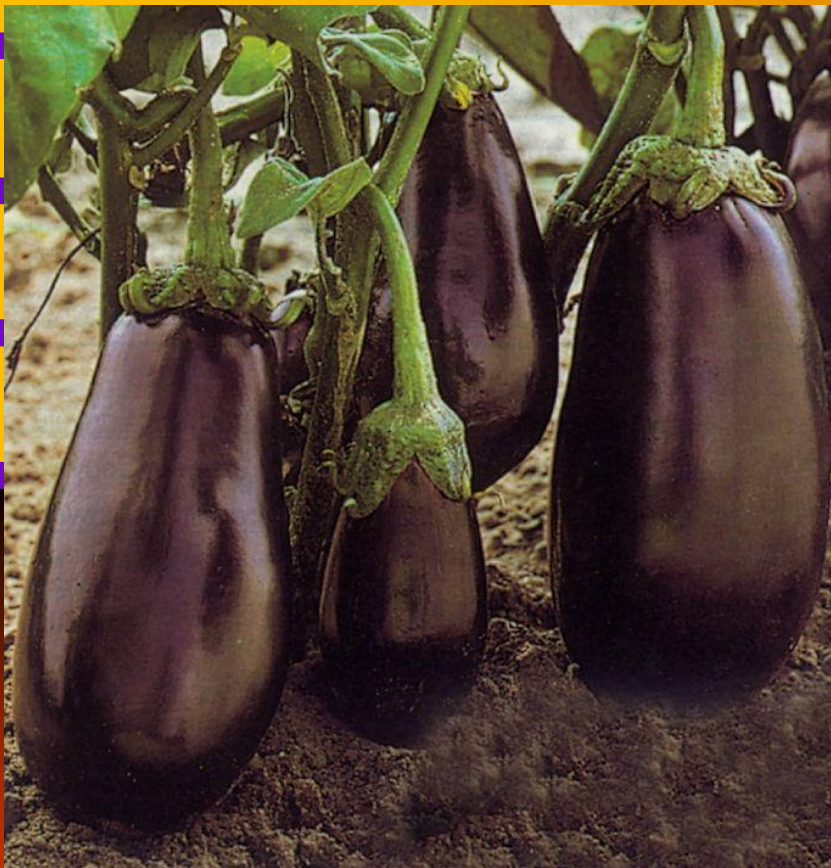
Paradicsom

Burgonyafélék



Paprika

Burgonyafélék



Tojásgyümölcs
(Padlizsán)

Hüvelyesek



Bab

Hüvelyesek



Borsó

Hüvelyesek

Lencse



Hüvelyesek



Csicseriborsó



Hüvelyesek



Szójabab

Gyökérzöldségek



Sárgarépa

Gyökérzöldségek



Petrezselyemgyökér

Gyökérzöldségek



Petrezselyemzöldje

Gyökérzöldségek



Zellergyökér

Gyökérzöldségek



Zellerzöld

Gyökérzöldségek



Retek

Gyökérzöldségek



Cékla

Gyökérzöldségek



Felhasználása: Minden olyan ételben, amelybe petrezselymet használnak, de kevesebb kell belőle, és az ételnek édeskés ízt ad. Különösen a babételek készítésénél javasolt a használata. A gyökérből nyert anyagokat a likőriparban használják ízesítőként. A növény levelei is alkalmasak főzelék készítésére.

Paszternák

Gyökérzöldségek



Mángold

Felhasználása:
Zöld leveleit
a spenóthoz hason-
lóan készíthetjük
el. Gyakorlatilag
minden olyan
ételhez remek, amit
spenóttal készítünk.

Gyökérzöldségek



Torma

Kabakosok



Görögdinnye

Kabakosok

Sárgadinnye



Kabakosok



Uborka



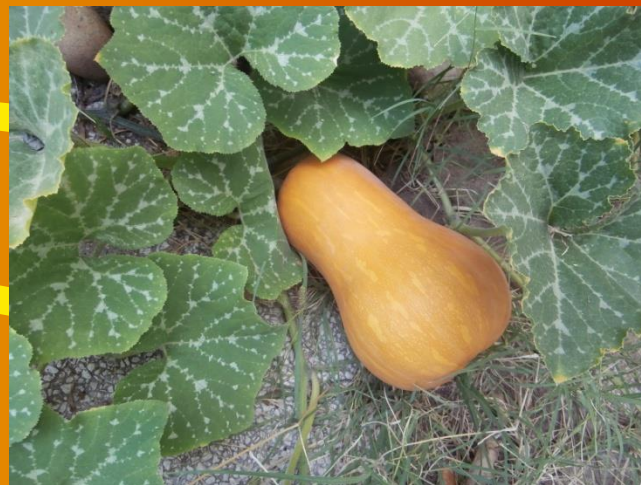
Kabakosok



Főzőtök



Kabakosok



Sütőtök



Kabakosok



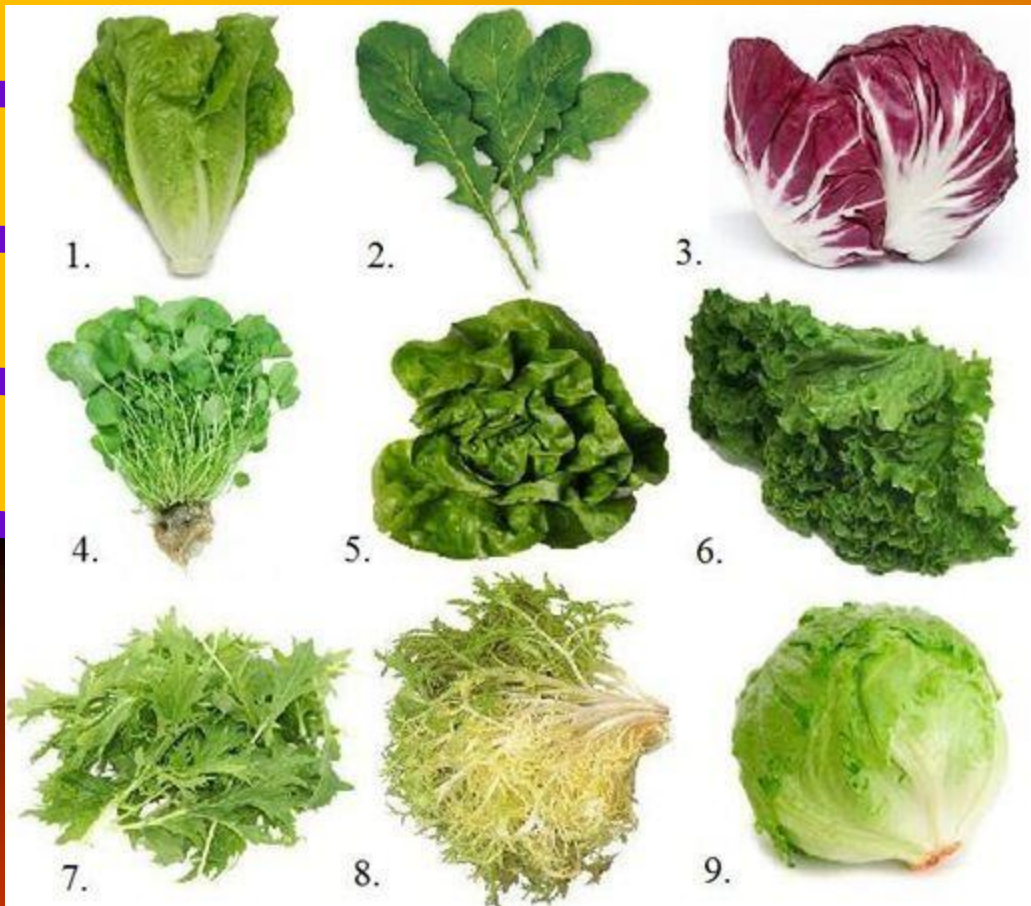
Patisszon

Levélzöldségek



Fejes saláta

Levélzöldségek



1. Római,
2. Rukkola,
3. Radicchio,
4. Creson,
5. Butterhead,
6. Fodros,
7. Vízitorma,
8. Endívia,
9. Jégsaláta

Levélzöldségek



Galambbegy saláta

Levélzöldségek



Spenót

Levélzöldségek



Sóska

Levélzöldségek



Kaporzöld

Levélzöldségek



Rebarbara

Gyümölcshez hasonlóan kompótnak, lekvárnak, ivólének, sőt bornak is használják tőlünk északabbra, ahol kevesebb gyümölcs érkezik be. Leginkább az almához hasonló, azt helyettesítő étel. Levélgyeje meglehetősen rostos, ezért külső rétegét a spárgához hasonlóan mindig meg kell hámozni, majd célszerű 2-3 cm-es felválni.

Levélzöldségek



Cikóriasaláta

Hagymafélék



Vöröshagyma

MAKÓI HAGYMA



A hungarikum rövid bemutatása:

A makói vöröshagyma a népi nemesítés magasiskolájának eredménye. Kifejlesztettek egy, csak erre a térségre jellemző technológiát, amely különleges értékű, sajátos magyar mezőgazdasági termékévé tette a makói vöröshagymát. Előállításának egyik módja - a kétéves termesztési mód - a makói szárazéghajlatú területen, szükségmegoldásként született meg. A hagyományos vöröshagyma az itteni természeti adottságok közepette egy nyáron nem képes kellő nagyságúra növekedni, ezért termesztési időt egy évvel meg kellett toldani. A közép-ázsiai eredetű vöröshagyma számára a makói tájörzet adottságai, a Maros hordaléka által alakított, magas tápanyagtartalmú, nyomelemekben gazdag lösz és öntéstalaj, továbbá a jó levegő és vízgazdálkodás lehetővé tették a megfelelő alkalmazkodást. A száraz és forró nyár, a napsütéses órák magas száma kiváló minőséget, többretegű, jól záródó nyakrészű erős héjazatot eredményez, mely a jó eltarthatóság feltétele. Szakemberek szerint ezek a jellemzők határozzák meg a makói hagyma minőségét.

Hagymafélék



Zöldhagyma

Hagymafélék



Zöld fokhagyma, fokhagyma

Hagymafélék



Metélőhagyma

Hagymafélék



Póréhagyma

Egyéb zöldségek



Gomba



Egyéb zöldségek



Csemegekekukorica



Egyéb zöldségek

Spárga



Egzotikus zöldségek



Avokádó



A terméseket a betakarítás után 1–2 hétig tárolni kell, hogy a héj a gyenge nyomásnak engedjen. Fogyasztásához a termést fel kell vágni vagy törni, a kőmagot pedig el kell távolítani; a lágy terméshúst sóval és borssal szórják meg, citromot vagy ecetet csepegtetnek rá, illetve más módon fűszerezik, majd a héjből kikanalazzák

Egzotikus zöldségek



Articsóka



Felhasználása: A bimbók vastag szíromleveleit zöldségként fogyasztják.

Gyümölcsök és zöldségek bolti árukezelése

- **Raktározás:** Fontos a rendszeres átválogatás, mert a romló, hibás áru forgalmazása nem csupán tilos, de gyorsítja a még egészséges termékek romlását is.



Gyümölcsök és zöldségek bolti árukezelése

- **Csomagolás:**

- Gyűjtőcsomagolására a fa, műanyag, papír dobozok, rekeszek, ládák jellemzőek.
- Fogyasztói csomagolásuk papír vagy perforált PE-tasakba, necchálóba történik.





Gyümölcsök és zöldségek bolti árukezelése

- **Páratartalom:**
 - Gyümölcsök tárolása 70-85% relatív páratartalmú,
 - zöldségek tárolása 85-95% relatív páratartalmú térben a legkedvezőbb.

Gyümölcsök és zöldségek bolti árukezelése

- **Hőmérséklet:**
 - Gyümölcsöknek a 12-14 °C,
 - Zöldségeknek a 0-5 °C hőmérséklet ideális.
 - Ez alól kivétel a burgonya, aminek a keményítőtartalma 4 °C alatt lebomlik szőlőcukorra
(édes lesz – nem forgalomképes)

Ehető gombák

- A zöldségnövényekhez hasonlóan konyhatechnológiai folyamatok után fogyaszthatók.
- A gombák árusítását szigorú előírások szabályozzák.

Ehető gombák

- Kereskedelmi forgalomban legnagyobb jelentősége a termesztett gombáknak van, pl. csiperke- és a laskagomba.



Csiperkegomba termesztése



Laskagomba termesztése



Erdőszéli csiperke – *Agaricus arvensis*

- A kalap 10-15 cm átmérőjű, ellaposodik, fehéres, krémszínű, nyomásra sárguló, bársonyos, esetleg fehéresen pikkelyes.
- A lemezek piszkosfehérek, szürkés hússzínűek, majd csokoládébarnák.
- A tönk a töve felé vastagodó, gyakran kissé gumós. Fehér, nyomásra sárgul. A gallér jól fejlett, alul fogaskerékszerűen díszített.
- A hús vastag, jóízű, keserűmandulára emlékeztető illatú. Sérülésre sárgulhat.
- Májustól novemberig.
- Erdőszéleken, ligetes, füves helyeken, réteken. Gyakori.
- Ehető, árusítható.



Nagy őzlábgomba – *Macrolepiota procera*

- A kalap nagy, 30 cm-t is elér, fiatalon dobverő alakú, később esernyőszerűen kiterül, de a közepén púpos marad. Alapszíne fehéres, letörölhető, barna, koncentrikus pikkelyekkel díszített.
- A lemezek fehérek, a tönk körül gyűrűben összenőnek.
- A tönk karcsú, hengeres, a tövén gumóval, fehéres alapon barnán márványozott, a kalapból kifordítható, csöves. Vattás, összetett gallérja elmozdítható.
- A hús puha, a tönkben szívós, nem színeződik.
- Májustól novemberig.
- Világos, ligetes erdőkben, erdőszéleken. Gyakori.
- Ehető, árusítható.



Késői laskagomba – *Pleurotus ostreatus*

- A termőtest rendszerint csoportosan jelenik meg.
- A kalap max. 15-20 cm átmérőjű, ellaposodó, nyelv, vagy lapát formájú. Kékesfeketetés, szürkésbarna színű.
- A lemezek fehéresek, a tönkre lefutók.
- A tönk oldalt álló, fehéres, rendszerint vastos.
- Októbertől decemberig.
- Lombos fák törzsén, tuskóján
- Ehető, árusítható.



Lila pereszke – *Lepista nuda* (*Tricholoma nudum*)

- A kalap 5-15 cm, kezdetben félgömb alakú, majd ellaposodó, gyengén tölcséresedő, széle fiatalon begöngyölt, ibolyásbarna, barna, csupasz.
- A lemezek sűrűn állnak, ibolyásak, a tönkre pereszkefoggal lefutók. A spórapor ibolyásfehér.
- A tönk 5-10 cm hosszú, bunkó alakú, ibolyás, a csúcsán fehéresen deres.
- Húsa vastag, lilás, kellemes illatú, jóízű.
- Szeptembertől decemberig.
- Lomb- és fenyőerdőkben, vastag avar alatt növény faj.
- Ehető, árusítható.



Gyűrűs tuskógomba - *Armillariella mellea*

- A kalap 2-12 cm, félgömb alakú, majd ellaposodik, sárgás, sárgásbarna, közepén letörölhető, sötétebb, szálas pikkelyekkel.
- A lemezek a tönkre kissé lefutók, megbarnulnak, rozsdabarnán foltosodnak.
- A tönk vékony, 5-12 cm hosszú, többnyire csoportos, sárgás vagy barnás, gallérja fehéres, alatta pikkelyes felületű a tönk.
- Húsa sárgásfehér, jellegzetes szagú, kissé fanyar.
- Szeptembertől novemberig.
- Főleg hűvösebb időben gyakori, tuskókon nő, gyertyános-tölgyesben, gyümölcsösökben.
- Kalapja ehető, árusítható, de nyersen mérgező, 20 percig főzni, sütni kell!



Mezei szegfűgomba – *Marasmius oreades*

- Apró gomba, kalapja 2-7 cm átmérőjű, eleinte domború, később ellaposodik, de közepe púpos marad. Széle gyakran hullámos, bordázott, színe halványokkeres, zsemleszínű, a kalap közepe higroszkópos.
- A lemezek ritkán állók, vastagok, különböző hosszúságúak, nem mindegyik éri el a tönköt, krémszínűek. Spórái fehérek.
- A tönk vékony, hengeres, 4-7 cm hosszú, a kalappal megegyező színű, szívós rostos.
- Húsa kellemes, fűszeres szagú és ízű.
- Áprilistól decemberig.
- Füves helyeken, legelőkön, gyakori.
- Kalapja ehető, árusítható.



Gyapjas tintagomba – *Coprinus comatus*

- A kalap 5-15 cm átmérőjű, fiatalon tojás alakú, majd a széle felhasadozik, felpöndörödik. Alapszíne fehér, közepe barnás, felületén barnás, gyapjas, pelyhes pikkelyekkel.
- A lemezek sűrűn állók, kezdetben fehéresek, majd sötétednek, feketések lesznek és elfolyósodnak.
- A tönk karcsú, hengeres, kissé gumós lehet az alján, csöves. Gyűrű szerű gallérja mülékony.
- A hús vékony, törékeny, fűszeres illatú, ízű.
- Áprilistól novemberig.
- Füves helyeken, utak mentén, szerves anyagban gazdag területen. Gyakori.
- Fiatalon ehető.



Bimbós pöfeteg – *Lycoperdon perlatum*

- 3-8 cm magas, 2-6 cm széles, a termőtest körte formájú, enyhén púpos, alsó fele tönkszerű, elkeskenyedő. Színe fehéres, később okkeres, felületén fehéres, könnyen letörölhető szemcsék vannak.
- A spórák a termőtest felső, kiszélesedő részének belsejében képződnek, éréskor a termőtest csúcsán nyílás keletkezik, melyen át távoznak a spórák.
- A hús kezdetben rugalmas, fehér, majd sárgás vizenyős. Fiatalon kellemes szagú és ízű.
- Júniustól novemberig.
- Lomb- és fenyőerdők talaján, néha korhadó tuskón, csoportosan megjelenő faj.
- Fiatalon ehető.



Pöfeteg-félék – *Gasteromycetales*



Bimbós pöfeteg



Bimbós pöfeteg

Az Élelmiszer-törvény előírásai a gombák forgalomba hozatalára:

- Tilos több gombafajtát összekeverve árusítani!
- A ládában nem lehetnek hibás, törött részek!
- Csak megvizsgált gomba hozható kereskedelmi forgalomba!
- A gombatétel mellett jól látható helyen el kell helyezni az árusítási engedélyt!

Az ehető gombák bolti árukezelése

- **Raktározás:** Raktári tárolása $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatt 2-3 napig, hűtőtárolással 1 hétig lehetséges
- **Csomagolás:** A védőgázos vagy papírzacskós csomagolás megakadályozza a gomba befülledését és gátolja a baktériumok szaporodását.
- **Páratartalom:** 90-95% relatív páratartalom esetén őrzik meg minőségüket 2-3 napig.
- **Hőmérséklet:** a hűtőben való tároláshoz a $(-1) - (+1)\text{ }^{\circ}\text{C}$ a legkedvezőbb. Az eladótérben is $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatti hőmérséklet az ideális.

Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk

- A tartósítás történhet gyorsfagyasztással, vízelvonással, sűrítéssel, savanyítással, cukrozással és sózással.
- Ezekkel az eljárásokkal rövidebb ideig eltartható termékeket, szakmai néven *prezerveket* állítanak elő.
- Sterilizéssel készülnek a *konzervek*.

Prezervek

Gyorsfagyasztott áruk

- Gyümölcsök
- Zöldségek
- Szabad víztartalmát $-48\text{ }^{\circ}\text{C}$ hőmérsékleten megfagyasztják, majd felhasználásig legalább $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ hőmérsékleten tartják.
- Kiolvadt mélyhűtött árut visszafagyasztani tilos!

Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk bolti kezelése

- **Raktározás:** szállítás során különösen ügyelni kell a hűtőpálya folyamatosságára.
- **Csomagolás:** kartondobozba, alumíniumtartalmú társított fóliába, PE- illetve PE+PE duplex fóliába, vagy ezek kombinált felhasználásával készült tárolóeszközökbe csomagolják

Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségárak bolti kezelése

- **Páratartalom:** Legkedvezőbb a 60-70% relatív páratartalom
- **Hőmérséklet:** egyetlen mérhető ponton sem emelkedhet $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ fölé

Prezervek

Vízelvonással tartósított áruk

- **Szárítmányok**
 - Darabolt gyümölcs-zöldség szárítmányok
 - Porított gyümölcsök, zöldségek
- **Aszalványok**
 - gyümölcsök
- **Sűrítmények**
 - Gyümölcsök
 - Zöldségek



Prezervek

Cukrozással tartósított áruk

- Gyümölcsök



Prezervek

Sózással tartósított áruk

- Petrezselyem zöldje
- Répa
- Zöldségmix



VEGETA®
Ételízesítő

Összetevők: konyhasó, zöldségszárlmányok 15,5% (sárgarépa, paszternák, zeller, vöröshagyma, petrezselyemzöld), ízfokozók (nátrium glutamát, dinátrium inozinát), cukor, kukoricakeményítő, fűszerek, színezék (riboflavin).

Használati javaslat: egy adag leves elkészítéséhez adjunk 1 kávéskanál (kb. 3 g) Vegeta ételízesítőt
1/4 l forró vízhez és főzzük 5 percig. Tetszés szerint sózzuk.
A Vegetát használhatjuk hús, zöldség és más ételek ízesítésére.

A tasak tartalma 42 adag étel ízesítéséhez elegendő.

Száraz helyen, szobahőmérsékleten tárolható. Minőségét megőrzi a csomagoláson jelzett időpontig.

Nettó tömeg: 125 g e

Gyártó: PODRAVKA d.d., A. Starčevića 32, 48 000 Koprivnica, Horvátország.
Forgalmazza: Podravka International Kft. 1143 Budapest, Ilka utca 34.

www.podravka.hu

100 g termék előkészítésen tartalom	
Energiaérték	127 kcal/530 kJ
Fehérje	8,5 g
Szénhidrát	24,5 g
Zsír	0,5 g

A vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk bolti kezelésére

- ügyelni kell, mert a levegőből könnyen vesznek fel nedvességet, ezért tárolásuknál elengedhetetlen a szellős, száraz raktártér.

Prezervek

Savanyítással (antimikrobás anyagokkal) tartósított áruk

- Zöldségek
- Ezeket biológiai tartósítással, tejsavas savanyítással állítják elő.
- Ezek bolti kezelése azonos a konzervek árukezelésével.

Konzervek

Gyümölcskonzervek

- Befőttek
- Gyümölcsíz
- Dzsemek
- Gyümölcskocsonyák



Konzervek

Zöldségkonzervek

- Főzelékkonzervek
- Félkész ételek



Konzervek bolti kezelése

- Ezeket az árukat általában üvegbe töltik, de elterjedt a fémdobozos csomagolás is.
- A gyümölcssajtokat celofánba csomagolják, a különleges készítményeket emellett faládába helyezik.
- A jó konzervet tetszetős, azonos méretű gyümölcs-, zöldségdarabokból állítják elő.
- Tárolás során legkedvezőbb a 60-70% relatív páratartalom.
- Ideális a 15-20 °C-os környezet.