

Neumann János Egyetem Kertészeti és Vidékfejlesztési Kar
Őszi kertészeti szakmai nap a Kutatók éjszakája programsorozat
keretében

2023. szeptember 29.

A program címe:

"Az ősz csodálatos szín, íz és zamat világa"

A program helyszíne és időpontja:

6000 Kecskemét Izsáki út 10. Kertészeti és Vidékfejlesztési Kar közösségi kertje (rossz idő esetén GAMF főépület aula)
18 órától

Résztevők:

- dr. Pölös Endre
- dr. Baglyas Ferenc
- Rácz-Pintér Sándor
- Virág Barbara
- Hóman Zoltán

A program rövid ismertetése: Gyógyító zöldségek, gyümölcsök - Chili csodák - Zamatos csemegeszőlők

Hazai termésünk sokasága egészségét szolgálja!

Szeptember a bőség ideje a kertben. Nézzük meg az egész éves munka gyümölcsét, színpompás chilik, tökfélék, szőlők bemutatójával várjuk az érdeklődőket. Az este folyamán a látogatók megízlelhetik az ősz ízeit, süttőtökös és céklás ételek, batáta püré, padlizsánkrém és egyéb ízkavalkádok kíséretében.

Az őszi termésekből alkotott díszek is színesítik az estét. A kóstolások alkalmával lehetőség van kipróbálni a zöldfűszerekkel ízesített aromás ecetet, de a legbátrabbak belekortyolhatnak a chilis pálinka tüzes ízébe is.

Bemutató és kóstolási lehetőség!

A program címe:

"Hogyan készítjük fel növényeinket az ősze és a teletetésre?"

A program helyszíne és időpontja:

6000 Kecskemét Izsáki út 10. Előadás: Deák terem, gyakorlati bemutató:
Kertészeti és Vidékfejlesztési Kar közösségi kertje
18 órától előadás és utána gyakorlati bemutató

Részvevő:

- Megyeri Szabolcs, kertész, a KVK külső óraadója

A program rövid ismertetése:

A Neumann János Egyetem Kertészeti és Vidékfejlesztési Karának külső óraadója, Megyeri Szabolcs kertész mutatja be az érdeklődőknek egy szakmai előadással egybekötött gyakorlati tanácsadás keretében, hogy hogyan készítjük fel növényeinket az őszi és téli időszakra.

Regisztrációhoz kötött előadás! Max. létszám 80 fő

A program címe:

"Szakmai sikerek végzett mérnökeink körében – borászok és családi gazdaságok"

A program helyszíne és időpontja:

6000 Kecskemét Izsáki út 10. Kertészeti és Vidékfejlesztési Kar közösségi kertje (rossz idő esetén Deák terem)
19:30-tól

Résztevők:

- Miklós Csaba – Móri Borvidék
- Barcza Gábor – Kunsági Borvidék
- Farkas Családi gazdaság – házi sajtok bemutatása, kóstolása

A program rövid ismertetése:

Az estre Miklós Csabát, a móri borvidék szőlősgazdáját és Barcza Gábort a tiszaföldvári borászt hívtuk meg. A kiváló minőségű borok mellé az izsáki Farkas Családi Gazdaság érlelet sajtjai kínáljuk. Mindhárom családi gazdaság vezetője a Kertészeti és Vidékfejlesztési Kar végzett hallgatója.

Miklós Csaba egy kicsi hangulatos borbirtokon, a történelmi Móri borvidéken gazdálkodik. Döntő többségében közepes testű fehér borokat készítenek. Van egy hangulatos borospincéjük és egy gyönyörű adottságú teraszuk a móri kőbánya szívében. 8 ha-on gazdálkodnak, kilenc fajtaval dolgoznak. A szőlőtermesztés és borkészítés mellett az élményközpontú borértékesítése koncentrálnak.

A tiszaföldvári **Barcza Gábor** ma már közel négy hektár területen termeszt szőlőt és készít hagyományos borokat kékfrankosból, turánból, irsai olivéből, cserszegi fűszeresből, illetve kadarkából. Szőlőtermesztő és borász szakmérnök, valamint okleveles vidékfejlesztő végzettséget szerzett a Kertészeti Karon, majd ökológiai szőlőtermesztésbe kezdett. Az elmúlt pár év alatt megtapasztalta, hogyan, milyen módszerrel kerülheti el a kemikáliák felesleges alkalmazását és azt is, pontosan mikor, hány órákor érdemes a különböző szőlőket szüretelni, hogy a lehető legkedvezőbb savasságot érje el. Borait kézműves módszerrel palackozza. A Kertészeti Karon szerzett elméleti tudását a gyakorlatban is tudja kamatoztatni, hiszen pályázat segítségével a borászata mellett egy vendégek fogadására alkalmas teraszt is megvalósított a 2020-as évben.

A **Farkas Családi gazdaságból** 6 fajta sajtot (Trappista, Gouda, Ementáli, Cheddar, Óvári és Detti sajt receptúra) kínálunk a borok mellé, mind sajt receptúra alapján készültek, a gazdaságban tartott tehének tejéből.

Regisztrációhoz kötött előadás és kóstoló! Max. létszám 60 fő