

Kamillamező  
a Hortobágyon**A kamillafésülés**

jó növény- és termőhelyismeret igényel

kopaszak és sallangosan szeldeltek. Virágzatában a sárga fészektányér kezdetben lapos, majd kúpszerűen megnyúlik és belül üreges lesz.

A kamillát leggyakrabban a pitérékkel (*Anthemis*) tévesztik össze, azonban azok levelei szőrösek, a fészektányérjuk lapos és tömör, valamint kellemetlen szagú.

A fehér kamilla-sugarvirágok –

amit a laikusok sziomnak neveznek – kezdetben felfelé állnak, majd a virágzás végére lefelé mutatnak. A növény gyűjtését akkorra kell időzíteni, amikor e sugarvirágok vízszintesen állnak. Ehhez persze nem kell nagyítót ragadva a pusztát járnunk, mert a megjelenő hatalmas, fehér virágmezők messziről hirdetik a kamillaszüret kezdetét. A gyűjtés

# A KAMILLA ÚTJA

▷ SZÖVEG ÉS FÉNYKÉP: JAKAB GUSZTÁV

A virágzó kamillamezők tavasszal az alföldi szikes puszták tájképileg is meghatározó elemei. A látványosságot megőrkítő természetfotósokon kívül ilyenkor felkekednek a környékbeliek is, hogy leszüreteljék a hasznot a rövid időre megjelenő virágmezőkről. Ám talán még a gyűjtésben részt vevők sincsenek tisztában azzal, hogy egy különleges magyar termék előállításában vesznek részt...

A kamilla (*Matricaria recutita*) a fészekvirágzatúak rendjébe tartozó faj. A növény a Mediterráneum keleti részéről származik, ahonnan a búza gyomnövényeként az egész világon elterjedt: ma már Ausztráliában és Amerikában is előfordul. Hazánkban szikes pusztákon, elsősorban a Hortobágyon, valamint Békés és Jász-Nagykun-

Szolnok megyében élnek hatalmas állományai, de kapáskultúrákban és belvizes szántóföldeken gyomként is előfordul. Leggyakoribb élőhelyére utal másik magyar elnevezése, az orvosi székfű.

A kamilla az egyik legősibb gyógynövény, virágzatát – gyulladáscsökkentő, görcsoldó és nyugtató hatása miatt – már az ókorban is felhasználták. A növény szakszerű

**A kamilla az egyik legősibb  
gyógynövény, virágzatát  
– gyulladáscsökkentő, görcsoldó  
és nyugtató hatása miatt – már  
az ókorban is felhasználták.**

gyűjtéséhez fontos a biztos azonosítása és életciklusának ismerete. A kamilla egyéves faj, gyakran már ősszel kicsírázik, a fiatal növények áttelelnek, majd április közepétől virágzásba kezd. A növény levelei

**Kamillavirágzatok**

A fehér „szirmok” állása jelzi a virágzat gyűjtési idejét





### A szárítóban

hatalmas halmokban várja a kamillavirágzat a feldolgozást és csomagolást

időpontjának pontos betartása azért fontos, mert ilyenkor legnagyobb a virágzat hatóanyag-tartalma. A virágzás a szikes pusztákon április közepén kezdődik, de például az ideji hideg és hosszú tavaszon ez május elejére csúszott, és a pusztában 2-3 hétig is eltart. A gabonatóblák vizes feltjain később kezdődik, és még júniusban is találkozhatunk virágzó tövekkel. Fontos azonban azt is tudni, hogy a legkiválóbb minőségű és legmagasabb hatóanyag-tartalmú kamillavirágzat a szikesekről gyűjthető.

**Fontos azt is tudni, hogy a legkiválóbb minőségű és legmagasabb hatóanyag-tartalmú kamillavirágzat a szikesekről gyűjthető.**

igényli a legeltető állattartás során tapasztalható mérsékelt bolygatást, amit a háziállatok taposása okoz. Ez a fajta gazdálkodás napjainkban

A kamilla termőhelyei napjainkra valamelyest visszaszorultak, ami a legelőgazdálkodás átalakulásával magyarázható. A növény

elsősorban a nemzeti parkjainkban maradt fenn.

Mivel egy rendkívül értékes termékről van szó, elindult a kamilla termesztésbe vonása is – Magyarországon például az 1960-as években. A nemesített kamillából kék színű illóolajat nyernek ki, amit elsősorban gyógyászati és kozmetikai célokra használnak. A sziki kamillát szárítva árulják, abból tea készül.

Míg a nemesített kamillát gépekkel szüretelik, addig a vadon termő növény gyűjtése kifejezetten

### A kamillafésű

a legjobb termőhelyeken hamar megtelik



### Jól bevált technológia

Az ősrégi kamillatisztító gépek a mai napig használatban vannak

kézimunka-igényes folyamat. Ennek ellenére a hazai kamillatermés túlnyomó részét ma is a szikes pusztákból, kézzel takarítják be.

A gyűjtés komoly esemény, melyre a gyűjtők és a felvásárlók is jó előre készülnek és folyamatos figyelemmel kísérik a kamilla virágzásának időjárásfüggő kezdetét.

A virágzatok begyűjtése kamillafésűvel történik, ami egy nyélre erősített, 60 cm széles lapát, elülső részén 10 cm hosszúságú fogakkal. Készülhet bádognál vagy fából is. Ha a fésű megtelt, a virágzatokat zsákokba ürítik. A kamillafésülés néhány ezer forintos keresetkiegészítést jelent a hátrányos helyzetű térségben élő lakosság számára. A gyűjtéshez nincs szükség engedélyre és képesítésre, csak a felvásárláshoz.

Ám a természetvédelmi szabályokat mindenkinek be kell tar-

tani! A konfliktusok leggyakoribb forrása, hogy a kamillavirágzással egy időben zajlik a pusztában a tűzok dürgése is, ezért a termé-

**A konfliktusok leggyakoribb forrása, hogy a kamillavirágzással egy időben zajlik a pusztában a tűzok dürgése is, ezért a természetvédelmi őrszolgálat figyelemmel kíséri a gyűjtők mozgását...**

szetvédelmi őrszolgálat figyelemmel kíséri a gyűjtők mozgását, hogy távol tartsák a helyismerettel nem rendelkező kamillafésűlőket a védett madarak élőhelyeitől.

A kamillavirág gyorsan befülled, ezért hamar el kell végezni a feldolgozást. A szárítás szárítógépekben vagy természetes módon történhet, ami a meleg padlásokon való szétterítést jelenti. A legfontosabb, hogy szárításkor vékony rétegben kell teríteni a begyűjtött virágzatot,

így forgatás nélkül is könnyen megszárad, különben töredezik, nagymértékben rontva ezzel a termék minőségét.

A kamillavirágzat minősítésének két lényeges szempontja van. A virágzaton nem lehet 5 cm-nél hosszabb szárrész és a terméknek legalább 5 ml/kg kék illóolajat kell tartalmaznia. A virágzat szártalanítását

és a termék megtisztítását a szennyződésektől (pl. rovarok, talaj, kamillatöredékek, más növények) rostáló- és szártalanítógépek segítségével végzik..

Elismerve az „alföldi kamillavirágzat” egyediségét, a termék 2014 óta szerepel a hungarikumok listáján, amit az is indokol, hogy ez a természetből begyűjtött növényi drog kevésbé töredezik és jobban megőrzi illóolaj-tartalmát, mint a nemesített fajták.

A FÖLDGÖMB HUNGARIKUM-CIKKSOROZATÁNAK TÁMOGATÓI:



AGRÁRMINISZTERIUM



**JAKAB GUSZTÁV**  
BIOLÓGUS, A MATE  
KÖRNYEZETTUDOMÁNYI  
INTÉZETÉNEK EGYETEMI  
DOCENSE

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/DRGUSZTAVJAKABNATUREPHOTOGRAPY/](https://www.facebook.com/DRGUSZTAVJAKABNATUREPHOTOGRAPY/)