



## Tarlórépa

**A tarlórépa Brassica rapa var. rapa Földközi-tenger partvidékéről származik, a tengeri vadrépa „anyától”. Emberi fogyasztásra, valamint takarmányozásra használják. Kétéves növény, az első évben húsosan megvastagszik a gyökere, második évben hozza virágait. Télen nem fagy el. A csapadékos éghajlatot szereti, viszont bő öntözéssel bárhol tartható.**

Magyarországon Vas megyében termesztik, ott hagyományai vannak a e méltatlanul mellőzött növénynek. Európában körülbelül 30 fajta tarlórépa ismert. A svédeknél „rutagaba”, vagy a zöld hójú „Snoll ball” hólabda nevű fehér húsú, vagy a nálunk is jól ismert „Golden ball” sárga húsú Vas megyében, csutri répa néven ismert. A kerékrépa nem azonos a bélesben használt rokonával, a csutrival.

A tarlórépa apró magvú, ezért a talaját gondosan elő kell készíteni, vetéskor apró morzsás, ülepedett magágyat biztosítsunk a számára. A talaj legyen legalább semleges, vagy enyhén lúgos kémhatású. Ánnandó helyre vetjük április végén, a fajtától függően 20-40 cm-es sortávolságra, 1-1,5 cm mélyre. A mag 4-5 nap alatt kikel. Kelés után 3-4 lomblevelés korban 10-20 cm-es tőtávolságra kell egyelni. Másodveteményként júniusban már vethető, így októberre szedhető. Legfontosabb ápolási munkája a folyamatos öntözés, amely nálunk a termesztés sikerének egyik alapvető tényezője, továbbá a rendszeres gyomirtás és a gyökerek megvastagodásától kezdődően a fejtárgyázás. Száraz időben a földibolhák ellen rovarölő szerekkel kell permetezni. Fontos tudnivaló, hogy a jó minőség érdekében a teljes nagyság elérése előtt kell felszedni. Ha késünk vele a gyökerek megfásulnak. Termesztéséhez kiegyenlített, mérsékelt meleg, illetve a kissé hűvös éghajlat kedvező. Csírázásához és fejlődéséhez a 20 °C körüli hőmérséklet optimális. Nedvességigénye nagy, a nyári szárazságot nem bírja, ilyen körülmények között kielégítő termést csak rendszeres öntözés mellett ad.

Talajigénye: közép-kötött, humuszban gazdag. Könnyű, laza, rossz víztartó képességű talajokon gyökere megkeményedik, jellegzetes illatú lesz, íze pedig fanyarrá válik. Közömbös körüli talajkémhatást igényel, optimális számára az 5,5-7 pH-érték. A talaj magas mésztartalma terméscsökkentő és minőségrontó tényező. A nagyon savanyú (5,5 pH-érték alatti) talajok csak meszezés esetén megfelelőek számára. A monokultúrás - önmaga után való - termesztést nem bírja. Ugyanazon a talajon csak 3-4 év kihagyásával szabad újra termesztani.



Kitűnően lehet savanyítani! Csak kerek-, vagy torurépát szoktak felhasználni erre a célra. Lehámozzák a répát és egy-késes gyaluval csikokra vágják. A káposztához hasonlóan a kiforrázott hordókbán rétegesen elhintik, soronként sóval szórva és tiporva. A répának gyenge tiprás kell, sőt néhol csak kézzel nyomkodják le. A répát a káposztához hasonlóan fedik és nyomatják. Két hét alatt ez is „megforr”. Megmossák. Vászonnal terítik, és újra fedik. Mosni a káposztához hasonlóan télen hetenként, nyáron majd mindennap kell. A savanyú káposztát is, meg a savanyú répát is a pincében, vagy a kamrában tartják, lehetőleg hűvös helyen. (Általában répát-kevesebbet tesznek el, mint káposztát.)

### **Párolt vajrépa, paszternák és burgonya curry-mártásban**

**Négy személyre hozzávalók: 1 közepes vajrépa szeletelve, 1 közepes paszternák, szeletelve, 2 nagyobb burgonya, szeletelve, 3 evőkanál liszt, 1 evőkanál vaj, 2 evőkanál apróra vágott zöldhagyma, 2 dl zsírszegény tej, 1 teáskanál curry, só, bors**

Tegyük a vajrépát, paszternákot és a burgonyát egy nyeles serpenyőbe, öntsünk rá vizet, míg ellepi, és forraljuk fel. Lassú tűzön 8-10 perccig főzzük, amíg megpuhulnak. Ha a víz elfőtt, és megpuhultak a zöldségek, tegyük őket tányérokra, majd ugyanebben a serpenyőben olvasszuk meg a vaját, és futassuk meg a hagymát, szórjuk bele a lisztet, és adjuk hozzá a tejet. Tegyük hozzá a fűszereket, és főzzük két perccig. Végül öntsük le a zöldségeket.



### Répafölélék

Egy kg savanyított répa, egy füstölt hátsó csülök és ízlés szerinti bőrke előre megfőzve, a rántáshoz két nagy fej hagyma, zsír, liszt, pirospaprika szükséges hozzá. A habaráshoz kevés liszt, fél liter tejföl kell. Vegetáriánus változatban is készíthető.

A csülköt és a bőrkét előre megfőzzük, a répát kinyomkodjuk, majd a csülök levében tesszük fel főni a répát, úgy hogy a lé bőven ellepje. Legalább egy órát főni hagyjuk. Időközben a húsféléket felkockázzuk, és amikor a répa már majdnem kész, hozzáadjuk a léhez. Majd ahogy az őrségi asszonyok mondják, belerántunk.

A hagymás rántáshoz először felforrósítjuk a zsiradékot, majd bőséges liszttel kevés ideig kavargatjuk. Ekkor adjuk hozzá az apróra vágott hagymát, ezzel is tovább pirítjuk, majd végül adagoljuk a pirospaprikát. Felöntjük egy dl vízzel, simára keverjük, felforraljuk és a répa közé öntjük. A főzeléket a rántással együtt megint felfőzzük, ekkor jön bele a habarás. A tejföhlöz 2-3 evőkanál lisztet adagolunk, majd ezzel is felforraljuk. Friss, omlós kenyérral tálaljuk.

Készíthetjük a levest habarás, azaz tejföl nélkül is, de a szalafői asszonyok azt vallják: aki szereti a jót, az tesz bele. Hasonlóképpen elhagyható a főzelékből a csülök is: ha valaki nem eszik húst, vagy böjtöt tart, készítheti a nélkül is.

### Tejfölös kerekrépa

Hat jó nagy marék savanyított kerekrépa, 1 vöröshagyma, 1 mokkáskanál pirospaprika, 2-3 gerezd fokhagyma, 2 zöldpaprika, legyen bene, 2 babérlevél és 5-6 szem egész bors, 2 dl tejföl, 1 evőkanál liszt, só. a hozzávalók sora „Alapja” lehet hús, vagy húspótló is..

A hús levébe feltesszük a répát főni. A répát ízleljük meg, mert főként tél vége felé már nagyon savanyú lehet, ekkor csavarjuk ki, ha az sem segít, mossuk meg langyos vízben. Tegyük bele a fűszereket, reszelt vöröshagymát, és kb. 40 percig főzzük. A tejfölös habarással együtt még 2-3 percig főzzük.

Köszönetet mondok: Boszkovits Gyulának és feleségének Terikének, akik nélkül nem jött volna létre ez az írás!

**Grosz Tamás, 5065 Nagykörű, Tomori út 37., ragokamuvek@gmail.com,  
Tel: 20 9168711**



**Virágoztassa fel kertjét a Herbáció webáruház növényeivel!  
Vásárlásával egyben a Herbáció magazint kiadó Kauten Etnobotanikai  
Alapítvány, közhasznú szervezetet támogatja.**

**A Herbáció webáruházában kaphatók:**  
télálló kerti bokrok, virágzó és színes lombú díszcserjék  
ismert és különleges gyógynövények  
lapunk régebbi lapszámai, digitális, és némelyik papír változatban  
természetgyógyászati témájú könyvek  
táplálékkiegészítők

**[www.herbacio.hu](http://www.herbacio.hu)**

közvetlen elérés:

**[www.herbacio.unas.hu](http://www.herbacio.unas.hu)**