

Lassan kezdődik az idei dinnyeszezon, néhány helyen már kapható a görög és az olasz mellett a hazai is. Ezt sokkal szívesebben esszük, nem csak azért, mert jóval olcsóbb mint az import, hanem mert sokkal finomabb is. Különösen, ha az igazi, csányi dinnye.

Ez azonban egyre ritkább, az egykoron 2 ezer hektár helyett ma alig 20 hektáron terem a gyümölcs Csány határában. A helyzetet jól érzékelteti, hogy a Csányi Dinnye és Zöldségtermelő Végegylet elnöke már nem is termel dinnyét.

- Annyira bizonytalanná vált az időjárás és a vízhiány miatt a termés, a befektetés pedig olyan aránytalanul magas, hogy a nagy kockázat miatt már csak alig páran foglalkoznak dinnyével a faluban. A többség uborkát termel, ahogy én is – mondja Gál Tiborné, aki egyben Csány község alpolgármestere is. – Már az végegylet nevébe is bevettük a zöldséget...

Pedig a csányi dinnyetermesztés története egészen a 17. századig nyúlik vissza, korabeli levéltári iratok szerint már ekkor is termeltek görögdinnyét a falu határában. A következő századra már messze földön híres lett a csányi dinnye, ami a helyiek szerint annak köszönhető, hogy a termesztés csínját-bínját ismerő zsellérek – ahogy fogytak a földek a kötelező pihentetés miatt - útra keltek az országban.

- Ma az országban bárhol látunk dinnyeföldet, szinte biztosak lehetünk benne, hogy a története Csányig nyúlik vissza – mondja Gálné. – Elmentek, földet béreltek, aztán a gyerekeik már ott jártak iskolába, nem is jöttek haza. A hajdani majd' ötezer lélekszámú faluból így lett mára 2300. Az alpolgármester hozzáteszi: persze, ma már a legtöbben tökbe oltott dinnyét termelnek, még Csányban is ritka, akinek a hagyományos, saját gyökerű a palántája, pedig az az igazi, annak, még ha nem teljesen érett, akkor is dinnyeíze van, és nem tök...

Az évszázadok alatt a technológia is változott, a hajdani dinnyefészek helyett ma talajtakarót használnak és ültetőgéppel dolgoznak. Nem is megtermelni igazán nehéz, hanem eladni. Még pár évtizede is a nyár egyik varázsa a dinnye volt, ez mára megkopott, és hát a vevők is az egyszerűbb utat választják, megveszik ott, ahol minden mást, a multiknál. Pedig a „kamionos

dinnye” nagy részét félérett állapotban szedik le, hogy jobban bírja a szállítást, így jó része ehetetlen, a fogyasztó pedig csalódottan veszi tudomásul és nem vesz még egyet. Ha azonban magyar dinnyét választana, - főleg csányit, teszik hozzá a csányiak – nem csalódna, mert az tényleg édes mint a méz.

Legjobb magánál a termelőnél megvenni, a dinnyeföld mellett, mert ők tudják, mikor érett a gyümölcs, mikor érdemes leszedni, hogyan, meddig lehet tárolni. Ha ez nem lehetséges, akkor kiskereskedőnél. De nem árt, ha megbízunk benne, mert ugyan Csányban egyre kevesebb dinnye terem, a zöldségeseknél ez nem látszik, boldog-boldogtalan kiírja az árura: „mézédes csányi”, olyanra is, amit hozzáértő még a malacainak sem adna.

Hogy mi lesz a „csányi dinnye” sorsa? Az ottaniak bíznak benne, hogy lesz még reneszánsza. A Csányi Dinnye- és Zöldségtermesztő Védjegylet addig is minden év augusztusának első hétvégéjén fesztivállal ünnepli a dinnyét, a megyei értéktárba is javasolják felvételét, bízva abban, hogy a hatalmas zöld gömbökbe zárt a tudásuk egyszer ismét piacképes lesz.

### **Görögdinnyével az egészségért**

Elsősorban kitűnő íze és cukortartalma miatt kedveljük, mert a benne lévő vitaminok nem jelentősek. Viszont 90-95% víztartalma miatt a veseműködést előnyösen befolyásolja. Régebben vizelethajtó tulajdonsága miatt gyógynövényként is emlegették. De a kedvező élettani hatás legfőbb oka a likopinmolekula antioxidáns tulajdonsága, kétszer olyan gyorsan képes befogni a szabad gyököket, mint a karotin. Felfogja a bőrben az UV sugárzás káros hatását, elősegíti a hormonális és immunrendszer működését, valamint egyéb metabolikus folyamatokat, így az egész szervezet egészséges egyensúlyának fenntartását. Gátolja a koleszterinszintézist, csökkentve a szív- és érrendszeri megbetegedések kockázatát. Nem terheli meg a gyomrot, viszont hamar eltelíti, így diétázásra is kiváló, 100 gramm dinnye alig 30 kalóriát tartalmaz.

2015. június 2.