



## Áldásos növényekből különleges termékek



**VARSÁNY** Gyógynövényekben gazdag a település és környéke. A természet ajándékát a mezőgazdasági közmunkaprogram keretében termesztik, gyűjtik be és dolgozzák fel. Hozzávetőleg húszféle növényből készítenek különböző szörpöket, illatpárnákat és teákat, de most már tinktúrák is szerepelnek a kínálatban. Ez azonban csak a kezdet: egyre nagyobb jövője van ennek a területnek. A helyi

ek legfőbb célja azonban az, hogy népszerűsítsék a gyógynövényeket. Szeretnék, ha minél többen megismernék azok áldásos hatásait. Ennek érdekében több tórtát is szerveztek – fekete nadálytővet, majd kakukkfűvet, végül pedig cikcafarkfüvet szedtek a résztvevők – és egy bemutatókert is várja az érdeklődőket, amelyet egyre többen látogatnak meg. **Fotó: Húvosi Csaba**



Pásztor Judit, a gyógynövénykert vezetője szerint különleges termékek készülnek Varsányban

Fotó: Húvosi Csaba

## Szörp, tea, tinktúra és illatpárna készül a gyógynövényekből

**Csaknem húszféle gyógynövényt dolgoznak fel a mezőgazdasági közmunkaprogram keretében Varsányban. Szörpöket, illatpárnákat, teákat és tinktúrákat is készítenek.**

Nagy Orsolya  
orsolya.nagy@nool.hu

**VARSÁNY** Gyógynövényeket dolgoznak fel a Nógrád megyei kis településen a mezőgazdasági közmunkaprogram keretében, amelyben jelenleg hozzávetőleg tíz ember dolgozik.

– Közel húszféle növényünk van, egyebek mellett szurokfű, menta, levendula, kakukkfű, de lestyán és csombor is található a kertünkben. Ezek egy részét idén ültettük – mondta Pásztor Judit, a gyógynövénykert vezetője.

Hozzáette: a feldolgozott növények egy jelentős részét

megszáritják, majd többek között szörpök, illatpárnák, teák és most már tinktúrák is készülnek belőlük.

– Célunk, hogy népszerűsítsük a gyógynövényeket. Szeretnénk, ha minél többen megismernék azok áldásos hatásait – mesélte a vezető, aki azt is elárulta, hogy a közel múltban három tórtát is szerveztek, amely során először a kertbe látogattak el, majd túrázni indultak a nagy számú résztvevővel. Az első alkalommal fekete nadálytővet, majd kakukkfűvet, végül cikcafarkfüvet szedtek.

A tinktúra készítésével kapcsolatban úgy fogalmazott, hogy maga a feldolgozási folyamat nem bonyolult, hiszen alkoholban könnyen kivonható a hatóanyag.

– A növény gyűjtése hosszadalmasabb. A fekete nadálytőnél például a gyökereket meg kell tisztítani, le kell csep-

tetni, majd üvegbe tenni, felönteni alkohollal és nagyjából négy hét múlva lehet leszűrni. Ekkor lesz hatásos a tinktúra – közölte Pásztor Judit.

**Egyre nagyobb a jövője ennek a területnek**

Kitért arra is, hogy a növény fajtája határozza meg, hogy melyik részéből készül a tinktúra. Fontos azonban, hogy tökéletes legyen, rosszat nem szabad felhasználni.

– Már tíz éve foglalkozok ezzel a szakmával és saját tapasztalataim szerint nagyon hasznosak és hatásosak ezek a termékek. Egyre nagyobb jövője van ennek a területnek, hiszen a mindennapi problémák nagyon lehézzák, lefárasztják az embereket. Ezt ők

is érzik, és egyre inkább tesznek tudatosan saját egészségükért – mondta a vezető, aki úgy véli, hogy Varsány szerencsés helyzetben van, hiszen a környéken számos különleges növényfaj megtalálható.

A tinktúrák mellett a teák is nagy népszerűségnek örvendenek, amelyeket a helyi óvodások és iskolásoknak adnak.

– Szeretik a gyerekek, főként a citromfűből és a mentából készült teákat. A fűszereket pedig – mint például a snidlinget és a lestyánt – a főzés során használják fel – árulta el Pásztor Judit.

A jövőbeli tervekkel kapcsolatban elmondta, hogy fűszereket szeretnének feldolgozni, amelyek nemcsak gyógyítanak, hanem az ételüket is megízéssítik. Ezen túl gyógy- és fűszerekből árulnak majd sajtokat. Az érdeklődőket egy bemutatókert is várja a településen.

