„Fontos, hogy az ember ismerje a körülötte lévő termelőket...”

Furus Levente, Kálnok

Megkérem szépen, hogy mutatkozzon be!

Furus Levente vagyok, 38 éves. Jelenleg a családommal Kálnokon élünk, van egy kisfiúnk. Feleségemmel indítottuk a vállalkozást, amit egyelőre mellékállásban végzünk. Történész vagyok, de nem dolgozom a szakmában, hanem a Turulmadár Egyesületnek vagyok a vezetője Sepsiszentgyörgyön.

A saját tevékenység tervezéséhez, indításához mikor, honnan, hogyan kapott indíttatást, szakmai információt, ösztönzést?

Ezt mi tulajdonképpen úgy indítottuk el, hogy először magunknak termeltünk és gyűjtöttünk gyógynövényeket, teafűveket, majd a közelebbi rokonoknak, barátoknak ajándékoztunk belőle. Majd egy idő után jött az ölet, hogy ezt lehetne forgalmazni is, vagy akár egy kis üzletet kiépíteni. Tulajdonképpen ez volt a mi elgondolásunk, majd ezután kezdtünk szétnézni a piacon, hogy mások hogy csinálják, hogyan csomagolják, illetve honnan szerzik be a csomagolóanyagokat, mi kell ahhoz, hogy feldolgozni lehessen. De leginkább onnan jött az ötlet, hogy dédanyáink örökségét, nagyszüleink gyógynövényekkel kapcsolatos ismereteit igyekezzünk feleleveníteni. Feleségemet (és engemet is) gyermekkora óta kisérik a gyógynövények és a belőlük nyert teák, és úgy nőtt fel, hogy nagyszüleivel mezőre menet vagy útban hazafelé mindig gyűjtötték a hasznos növényeket. Tudták, hogy mi mire való, s pontosan emlékszik arra, hogy melyik gyógynövényt mikor és hol kellett gyűjteni, melyik föld vagy kaszáló, rét mellett. Ezt a hagyományt folytatta, amikor családjával 2012-ben Kálnokra került, ahol a tiszta környezetben maguknak gyűjtötték a növényeket, míg egy idő után arra lettek figyelmesek, hogy többet szedtek, mint amennyi számukra elégséges. Ezért aztán ismerősöknek, barátoknak

ajándékoztak, teáikat örömmel fogadták, de a nőszövetségi, egyházközösségi rendezvényeken is ezt fogyasztották. Egyfajta fordulópont akkor következett be, amikor a papnénihez járó gyermekek is megkóstolták, meg is dicsérték a finom teáját. Meglepődve hallottuk, hogy otthon bizonyos bolti, tasakos teákat fogyasztanak. Ennek a hatására aztán a szabadban, a mezőn együtt ismerkedtek a növényekkel.

Azt tapasztaljuk, hogy az idősebbek még tudják, használják a gyógynövényeket, de a fiatalabb nemzedék már nem ismeri azokat. A méhbalzsamot két éve ültettük el és az idén tudtuk az első termést leszedni róla. Tehát nagy odafigyelést igényel, nagyon sokszor kell ápolni, mivel nem vegyszerezünk, arra is oda kell figyelni, hogy mikor és hogyan szedjük le, ha késünk egy-két napot, akkor már annyira elvirágzik például a kamilla, hogy egyszerűen már nem leszedhető. Főleg a mentaféléket kell locsolni, ezek nagyon víz igényesek.

A Papné Manufaktúrát 2017-ben jegyeztettük be a cégként, a gyógynövények feldolgozására alkalmas kis épület pedig egy évvel később készült el a lelkészi lakás szomszédságában. Az unitárius egyház birtokán harmincféle gyógynövény található, és ezek mellé telepitettünk még jó párat, köztük alig ismert vagy éppen elfeledett példányokat. Ilyen a női szervezetre kedvező hatású palástfű is.

A vállalkozás a nevét onnan kapta, hogy a feleségem unitárius lelkész. Mivel régen nem volt jellemző a női lelkész, ezért papnénak hívták a pap feleségét, de falun néha így nevezik a női lelkészt is.

Mint ahogyan már említettem, hogy mivel mi egy lelkész család vagyunk, így a teáinknak olyan neveket adtunk, amik úgymond a lélekre is egy kicsit hatással vannak, de jelzik azt is, hogy a tea mire hat a legjobban. Így a teáink a következő neveket kapták:

- **Lélekmelegítő:** test, lélek egyensúlyát segítő teakeverék. Összetevői: fodormenta, rózsaszirom, levendula, szurokfű.
- **Nyugalom:** stresszoldó, nyugtató teakeverék. Összetevői: citromfű, kamilla, nagy csalán, csipkebogyó, levendula.
- **Ragyogás:** vitalizáló teakeverék. Összetevői: fodormenta, körömvirág, cickafark, bíbor kisvirág, nagy csalán.
- **Zimankó:** teakeverék náthára és megfázásra. Összetevői: csipkebogyó, fekete bodza, fehér akác, füstös menta.
- **Böjt:** tisztitó, salaktalanító teakeverék. Összetevői: cickafark, orvosi kamilla, dió levél, fekete bodza, nagy csalán.

- **Tavasz**: regeneráló, frissítő teakeverék.
- **Tél**: melegítő teakeverék hűvös napokra.

Nemsokára be szeretnénk vezetni a nyár és az ősz teakeverékeket. Jelen pillanatban most már csak a **Parázs** fűszer keverékünk van, ami aromás növényekből készült csípös fűszerkeverék húsokra, mártásokra, Összetevői: izsóp, metélőpetrezselyem, metélőzeller, körömvirág (szirom), kerti kakukkfű, bazsalikom. Régebb volt a **Varázslat**, ami édeskés volt a krumplikra, salátákra. Összetevői: kapormag, kerti kakukkfű, izsóp, szurokfű, bazsalikom, citromfű, és levendula. Szappanjaink különfélék, van a **Csodálatos világ**, a különböző színben készült szappanok, összetevői: olíva olaj, levendulaolaj, víz, nátrium-hidroxid (NaOH), természetes színezők. **Olíva**, ami kizárólag olíva olajból készül. **Natúr**, ami nem tartalmaz semmilyen növényi színezéket, összetevői: olíva olaj, kókusz zsír, levendulaolaj, shea vaj, pálma zsír, nátrium-hidroxid (NaOH). **Szén szappan**, ami orvosi szénnel készül, összetevői: olíva olaj, kókusz zsír, citromfűolaj, orvosi szén, nátrium-hidroxid (NaOH), víz. A szappankészítéssel is sokat kellett kísérletezni, hogy legyen egy saját, jól bevált receptünk, egy fél év kellett eltejen, hogy megfelelő minőségű szappant tudjunk elő állítani.

Mi az egyház területén termelünk, az egész birtok 2 hektár körül van, amiből mi erre a célra 15 árat használunk fel, azon kívül gyűjtünk be gyógynövényeket a természetből is.

Az értékesítés egy része kialakult, vannak viszont eladóink is, üzletek, akik igényelik és kérik a termékeinket, de nagyon sokat adunk el háztól is, személyes kapcsolatok révén. Szeretnénk hosszútávon gyógynövény őrlőt venni, amit elég nehéz a piacon beszerezni. Valamint egy látogatható gyógynövénykertet létrehozni, mivel nagy az igény erre. Feldolgozót szeretnénk bővíteni, valamint újfajta csomagolásokat behozni.

Hol/miben/mikor jön jól az, hogy segítségért, tanácsadásért szakemberhez lehet fordulni?

Több feldolgozót és gyógynövényes kertet is meglátogattunk, de voltunk Maczalik Ernő bácsinál is, akitől sok hasznos szakmai tanácsot kaptunk. De legtöbbet saját magunk tanultuk meg, hogy hogyan és milyen módon kell a növényekkel bánni. Mi kísérleteztük ki, hogy hogyan dolgozzuk fel a növényeket, mindenkinek megvan egy egyedi, egyéni módszere. De nagyon sokat tanultunk szakkönyvekből, hiszen a munkánkat hosszú tanulási időszak előzte meg, enélkül

nem lehetne gyógynövényekkel felelősségteljesen foglalkozni. Tudni, ismerni kell a hatásaikat, a megfelelő társitásokat vagy éppen tiltásokat, mert némely teák, növények adott egészségügyi problémák, panaszok esetén nem használhatóak. Igy hát gyógynövénytermesztő utakon jártunk, vásárokban és kiállításokon is megfordultunk, és sokat olvastunk, még régi füveskönyveket is fellapoztunk, mint például Bükkifüvesember gyógynövényei. Ebben az időszakban nagyon sok szakkönyvet olvastunk, interneten is nagyon sok oldalon keresgéltünk, még a mai napig is szoktunk, ha valami új növényt ültetünk el. Ebben a témában elég sok jó magyar szakirodalom található.

Van-e olyan szakmai képzés, amit igénybe lehet venni? Volt-e már ilyen? Mikor, hol? Mi volt a tartalma?

Ilyen jellegű szakmai képzés Kovászna megyében egy volt, de az nekünk nem felelt meg. És már valami olyanon vennénk részt ami magasabb szintű és nem arról szól, hogy hogyan kell a gyógynövényt begyűjteni és megszárítani, hanem hogyan kell még különlegesebb termékeket létrehozni. Ilyen szakképzésre lenne szükségünk, de ilyen a megyénkben jelen pillanatban tudomásom szerint nincs, és nem is volt.

Mi saját tőkéből indultunk, nem pályáztunk sehova, hanem egy kisebb banki kölcsönt vettünk fel, és abból valósítottuk meg a feldolgozót, ugyanis mivel nagyon erre nem volt példa a megyénkben, így teljesen nulláról kellett felépíteni, az élelmiszerbiztonsági hatóság szakembereivel alakítottuk ki a manufaktúra alapját képező feldolgozót, hogy hogyan is kell kinéznie a feldolgozónak, hogyan kell azt működtetni és mit jelent az egész. Ezt mi magunk terveztük meg, és eleinte nem is gondoltuk, hogy egy ilyen épültere szükség lesz, csak amikor kezdtünk érdeklődni és utána járni a dolgoknak akkor jöttünk rá, hogy egy mekkora befektetést kell teljesíteni, ahhoz hogy ez megvalósuljon. Mi saját önerőből indultunk, mai napig is saját önerőből működtetjük ezt az egészet, mivel először is nagyon nehéz, másodszor pedig más követelményeknek kellene megfelelni, és mi nem vagyunk ipari termelők, hogy ezt meg tudjuk valósítani. Első évbe kezdtük két teafűszer keverékkel, a következő évre már öt teakeverékünk volt, jelenleg hét teakeverékünk van. Fűszerkeverékünk is van, jelen pillanatban kettő van, de úgy döntöttünk, hogy csak az egyiket tartjuk meg, folyamatosan kísérletezünk, hogy mit tartsunk meg a piacon. Az egyik a húsok, grillek kiváló ízesítője, a másik a tojásos ételek, krumpli vagy saláták hozzávalója. Ezek mellett kézműves szappanokat is készí-

tünk, ahhoz hogy az igényeknek eleget tudjunk tenni folyamatosan bővítjük az ültetvényünket is és új technológiákat hozunk be a termesztésbe is, például hogy minél kevesebbet kellejen gyomlálni és kapálni, hogy ezt az időt másra tudjuk fordítani. Mi nem használunk gépeket, kivéve a szárításnál. Nekünk a feldolgozónak a tetején egy padlástér van kialakítva szárítónak, ott szárítunk, és onnan kerül a növény a feldolgozóba. Az idéntől vásároltunk egy kisebb szárítót is, amivel sajnos az időjárás egyre kiszámíthatatlanabb, főleg már nyáron is nagyon esős, nagyon hideg vagy borús és nem megfelelőképpen tud az ember szárítani, és szükség van egy ilyen jellegű szárítóra, ami segíti az ember munkáját. Mivel manufaktúra vagyunk, így minden munkafázist kizárólag kézzel és magunk végzünk el: a magvetést, az ültetést, a gyomlálást, begyűjtést, szárítást, morzsolást és végül a csomagolást is. A növényeknek csak a nemes részét dolgozzuk fel, melyek gyógyhatásúak, így feleslegesen nem romboljuk a környezetet sem, teáinkat nagy gonddal és odafigyeléssel készítjük el. Büszkék vagyunk arra, hogy a környék tiszta és vegyszermentes, ezáltal valóban minőségi ízes-aromás élvezhető ízek kerülnek ki a Papné Manufaktúrából. Nem akarunk nagy cég lenni, egyszerűen kis manufaktúraként kívánunk működni, egyedi és minőségi kínálattal. Termékeink kicsit drágábbak, mint a forgalomban lévők, de ennek is oka van, mivel vegyszermentes növényeket, és a növényeknek a legértékesebb részét értékesítsük. Az a célunk, hogy aki a teáinkat egyszer megkóstolja, az a következő alkalommal is hozzánk térjen vissza. Törekszünk arra, hogy az előállításhoz szükséges dolgokat helyben szerezzük be, bár a megfelelő csomagolásra az országban félévnyi keresgélés után sem találtunk rá. Így a teáink tasakjait Ausztriából rendeljük, ami kétrétegű, szigetelt és esztétikus darab, amely megakadályozza az aroma elvesztését. Az egyszerű és tetszetős címkét egy barátunk tervezte. Rengeteg elképzelésünk van még a jövőre, szeretnénk saját birtokot vásárolni, tanulókertet létrehozni, hogy iskolások, turisták is megismerjék a gyógyító növényeket. Úgy véljük, hogy sok gyermeknek ritkán adatik meg a lehetőség, hogy kapcsolatba kerüljön a természettel, s megtanulja mi is a gyógynövény. Ezért tartjuk fontosnak, hogy a régi tudást visszahozzuk és továbbadjuk. Annyi bizonyos, hogy ameddig ilyen pozitív töltettel bír számunkra ez a munka, nem leszünk depressziósak. Számunkra a gyógynövényes kert egy másik élet szimbóluma, amikor kilépünk a mindennapi rohanásból, a határidők fogságából és a szó szoros értelmében két kézzel dolgozunk meg az álmainkért.

Van-e olyan mobiltelefonos alkalmazás (applikáció vagy egyéb), amelyet az agrártevékenységben hasznosítani tud? Időjárás előrejelzés, növényvédelmi előrejelzés?

Nincs ilyen. Az időjárást szoktuk csak figyelni az esős idő szempontjából, hogy mikor ültessünk, mert például ha a kamillát elültetjük és egy-két napon belül nem kap megfelelő vízmennyiséget, akkor lehetséges, hogy valamikor kikel a mag, eléggé megkésik, vagy például az idén úgy jártunk, hogy fele kamilla ki sem kelt, hiába öntöztük. Mi magról is keltetünk növényeket a citromfűtől elkezdve a levenduláig mindenünk van, mindenik általában bírja a mi talajunkat. De parcellafüggő, mert kitapasztaltuk, hogy az egyik parcellánkba a macskamenta jobban megél, mert a másik parcella annyira agyagos, hogy azt nem szereti. Az idevaló növények nagyon jól bírják ezt a klímát, mint például a mentafélék is nagyon jól szaporodnak.

Szakmai tapasztalatcsere hasonló gazdákkal/termelőkkel? Van-e még ilyen Ernőbácsin kívül? Ez személyes kapcsolat? Csoportos/szervezeti? Alkalmi vagy rendszeres?

Voltunk mi Halasági-Csibiéknél gyógynövényes kertnél is Orotván és a Szent Ábrahámi gyógynövényes kertet is meglátogattuk, valamint kapcsolatba vagyunk a csekefalvi levendulással is. Valamint voltunk Lókodon a gyógynövény napon is. Van egy szakmai fórum is, ami a tavaly meg volt szervezve Hargita megyében. Ezen a rendezvényen mi is elmondtuk a tapasztalanainkat, és várjuk, hogy egy új, jobb gyógynövény törvény jöjjön, mint ami most van. Mindenképpen hasznosak ezek a látogatások, mert az ember lát, tanul mindenki mindenkitől újat, és fontos, hogy az ember ismerje a körülötte lévő termelőket, akik ezzel vagy akár hasonló termesztéssel foglalkoznak. Elérhetőségeink is megvannak, és ha van igény segítünk egymáson.

Tévéműsorok, rádióműsorok szerepe, ha van ilyen?

Tévébe is és újságcikkben is volt interjú készítve velünk.

Van-e észrevétele, javaslata azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon milyen formában, milyen témákban lehetne/kellene szakmai információkkal, tanácsadással segíteni, támogatni?

Mindenképpen szükség lenne egy pontosabb törvénykezésre a gyógynövénytermesztéssel kapcsolatban, mert jelenleg egy olyan törvény van, amit lemásoltak

valahonnan, és ez abszolút nem a mi országunkra való. Ezt kellene valamilyen szinten javítani, jobbá tenni. Nagyon jó volna egy útmutató, hogy egy ilyen vállalkozásnak hogyan kell nekivágni, mert a termelő másfél éve azzal telik el, hogy a különböző hivataloknál kibogozza, hogy melyiktől milyen engedélyek kellenek akár egy feldolgozóhoz, illetve azt évente hányszor kell fertőtleníteni, milyen vizsgálatokat kell elvégezni. Ezekről, ha van is valahol egy ilyen útmutató az akkor sokféle módon és sokféle rendszerbe megtalálható, ami nem egy egészséges folyamat. Egyáltalán nincs segítve egy gazda az elindulás szintjén.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„Nem a profit a lényeg, hanem nálam egyelőre a tanulási rész fontosabb...”

Kelemen Gábor, Kézdivásárhely

Megkérem röviden mutatkozzon be, ismertesse, hogy mivel foglalkozik!

1982-ben születtem Kézdivásárhelyen, és állategészségügyi technikumot végeztem, közben az ember rájön, hogy nem pont azt végezte el, amit szeret, szerencsére nálam ez elég korán megmutatkozott. A művészetek iránt vonzódtam, de a művészi közeg nem volt nekem megfelelő. Elvégeztem a líceumot, viszont tudtam, hogy nincs szükségem és nincs időm egyetemet végezni, nekem pénzre van szükségem, meg kell élnem. A vállalkozások örökké foglalkoztattak. Már IV. osztályos koromban Kézdivásárhelyen kutyasétáltatással foglalkoztam, amivel nagyon jól kerestem, és onnantól kezdve minden nyári vakációban munkát vállaltam, nem kellett engem küldjenek, hanem önszántamból mentem. Az iskolát befejezve volt egy olyan időszak, amikor úgymond puhatolóztam a nagyvilágban, hogy mi történik, és magamhoz képest eléggé léha életet folytattam. És akkor 2006-ban indult egy rádió, odakerültem, és sikeresen vizsgáztam, és 14 éve dolgozom a Profi rádiónál, műsorvezető, és reklámszerkesztő/készítő (arculat, design) vagyok. Örökké foglalkoztam mezőgazdasággal, például sárgarépa termesztéssel, de nem nekem való volt. Felénk a mezőgazdaság, ha nagyban csinálod szerződéssel talán bejön, ha kicsiben csinálod inkább valószínű, hogy veszteséges lesz. Mindig kifele tekintettem, hogy a munka mellett kössem le még valamivel magam, mert nagyon szeretek dolgozni, és ezt nagyon fontosnak tartom, mert bárki bármit akar csinálni és nem szeret dolgozni, akkor az nem fog összejönni, mivel munka nélkül nincs eredmény, annak valahol valami visszaütője van.

A saját tevékenység tervezéséhez, indításához mikor, honnan, hogyan kapott információt, ötletet?

Maga ennek az áfonyatermesztésnek kicsit szomorkás a története, mivel édesapám rákos lett, és egy orvos ismerősünk mondta, hogy a kemoterápiás

kezelés alatt nagyon-nagyon jót tesz az áfonya, és akkoriba ő sokat adott nekünk, plusz még vásároltunk ahonnan csak tudtunk, rendesen lestük hová hoznak áfonyát, és azt mind felvásároltuk. Ez abban segített, hogy antioxidánsokat tartalmaz, rengeteg olyan anyag van benne, ami az erek erősségét, rugalmasságát nagyon segíti, és a vérlemezkék összetapadását csökkenti, meg támogatja az immunrendszert. Például az Egyesült Államokban a toplistán szamóca után a legkeresettebb gyümölcs az áfonya. Nagyon jót tesz a retina épségének a megőrzésében, „farkasvakság” ellen csodákra képes.

És akkor vettem 60 tövet, magunknak a családnak, hogy lássuk el magunkat áfonyával. Sajnos mire az normálisan termőre kezdett volna fordulni, ő már nem volt köztünk. Később nem volt kérdés, hogy nagyobb mennyiségben szeretném csinálni. Jelenleg 2000 bokor van, több fajta is található, az egész ültetvény két részből áll. Van egy nagyobb, későn érő típusból álló, és egy kisebb kísérleti parcella. Az utóbbin teszteljük, hogy melyik fajta hogyan viszonyul a klímánkhoz. Az első felét az ültetvénynek 2016-ban és a másodikat 2017-ben telepítettük önerőből, illetve egy aprócska banki hitelből.

Nagyon kevés szakmai információt kaptam, csak az alapokat, hogy 4,2 - 5,2 savas talaj kell legyen. Nekem a legelején 5,5 volt, de a savasságát savas tőzeggel és érett fenyő korpával tudtuk volna visszahozni, de utólag kiderült, hogy túlkötött a talaj, túl agyagos, amit próbáltunk fellazítani, mivel tudtuk így azért raktuk zsákokba, mert először maga az anyaföldbe ültettük bele és túlkötött volt a talaj, nem tudtuk fellazítani, és a gyökérzet nem tudott fejlődni. Másfél évig ugyanakkora volt, mint ahogyan megvettük. Képtelenség volt annyi tőzeget és fenyőkorpát belekeverni, hogy fellazítható legyen. Nagyon agyagos a föld itt felénk, ezért kell talajvizsgával kezdeni.

2017-ben a középérésűt már eleve zsákba ültettük. Nagybánya mellett van a faiskola, de nem vagyok valami jó véleménnyel, mikor problémáim voltak próbáltam őket keresni, de nem voltak valami kommunikatívak. Tavaly 130 tövem veszett ki, és nem tudtam elképzelni, hogy mi lehet a probléma, felvettem velük a kapcsolatot és nem adtak érdemben választ. De szerencsére megállt az a probléma, és azóta sem tudjuk, hogy mi történt. Kipótoltuk, amik kivesztek, de nem tőlük vásároltam, mivel nem megbízhatóak.

Én eljártam a faiskolához, ahonnan a második rend töveket vettük, és ott láttam, hogy egyszerű műanyag ládákba bele volt ültetve az áfonya úgy, hogy a gyökere ki volt jőve az oldalán. Megkérdeztem ott a mérnöknőtől, hogy-hogy kell

elképzeljem én, mivel még ilyet nem láttam, hogy a fagy nem károsítja. Az áfonyának a gyökere nem lefele megy, hanem a talajszint alá 10-15 centire és akkor szétterjed, szereti a laza talajt. És akkor agrotextil zsákokat varrtunk, mi készítettük házilag, azért mert horribilis az ára. És eleve úgy kevertem bele az anyagot, hogy vörös tőzeget, ami nagyon savas (3-ast) kevertem össze érett fűrészkorpával, ami 20-25 éve érlelődik, és még melléje mosatlan homokot, így tettük bele a zsákba, és ültettük bele a növényeket. Attól a pillanattól kezdve elkezdtek fejlődni, és nem tudok betelni vele, mivel sok hajtást hajtott az idén, ezen mind termés lesz jövőben, majd a belső részeit visszametszem. Metszeni elvileg a vegetációs időszakába bármikor lehet, amikor alvó állapotba van, november végétől körülbelül március végéig lehet a metszést csinálni. Én meg szoktam várni a tavaszt, mert akkor látom egy gyengécske hajtás nem-e fagyott vissza, és akkor már egyúttal azt is levágom. A metszés eltart egy hónapon keresztül, úgyhogy minden nap metszek.

Feleségem is besegít, családi vállalkozássá alakult az egész, és együtt csináljuk az egészet. Nekem szerencsére a munkahelyem rugalmas, és úgy vagyok, hogy itt amikor végzek a munkával akkor este bemegyek a munkahelyemre. Annyira szeretek az áfonyával foglalkozni, hogy akkor is itt vagyok, amikor semmi szükség rá. Sok babusgatást igényel az áfonya, de olyan jó látni, ahogyan meghálálja. A termésnek is örülök, hiszen azért dolgozunk, de a gyönyörű friss hajtások éppen annyira el tudnak tölteni boldogsággal. Abból látom, mekkora lesz a termés jövőre. Jön, hogy kihozzak egy széket, kávét, és beszélgessek velük. Néha meg szoktam szidni őket, aztán elnézést kérek. Ez a hely, ahol a paraszt fitness összekötődik a paraszt wellnessel. Megszűnik tér, idő.

Az nagyon fontos, hogyha valaki nem szeret dolgozni, de mindenki másképp indul el a vállalkozásban, mert van akinek megvan a tőkéje, annak sokkal egyszerűbb, vagy van olyan tőkéje is addig ameddig termőre fordul a növény s kezdi visszafordítani a befektetését, eltudja látni magát. Nekem erre nem volt lehetőségem kellett mellette dolgozzak, addig ameddig visszafordul a befektetése és eltart, de az nem 1-2 év lesz, mert nekünk az a politikánk, hogy amit termel azt mind fektetjük vissza, mi abban hiszünk, hogy fejlődni kell. És rengeteg a tervünk ezen a szinten, nemcsak ez az ültetvény lesz, még tervezünk ültetni, csak azt fólia alá, mert az az idén is volt egy visszatérő fagy, ami a középérésű áfonyánkat rendesen megrendezte. Mint ahogyan már említettem ez az új ültetvény az iskola, addig nem akarok ültetni ameddig az iskolát rendesen ki nem járják, mert folyamatosan okoz meglepetést, amiből mindig tanulunk, mindent fotózunk, mindent leírunk jegyze-

telünk gyermeki nyelven, hogy bármikor bárki elővehesse. Olyan szinten odafigyelek az apró részletekre, hogy kívülállónak már beteges, barátaim, mezőgazdász komáim csodálkoznak is, egyszerűen nem hiszik el, hogy milyen türelemmel odafigyelek mindenre. 5 éves a legrégebbi ültetvény, de azt kell mondjam van egy 1,5 éves kiesése, amikor a talaj kötöttsége miatt nem fejlődött, most indult el jól, annyira hálás ez a késői fajta, Elliot a neve, és nagyon szívós, mert például most vettem észre, hogy megkezdték a bogarak a leveleket. Bluecrop, Toro, Hannah`s choice és Nelson a kísérleti parcellába. Ezek gyümölcsméretben és íz világban, terméshozamban, bokor kinézetében nagyon különböznek. Toronak nagyok a szemei és nagyon édes. Az Elliot savanykásabb, sokkal keményebb a héja és nagyon jól áll a bokron, a szedése sokkal könnyebb. A Bluecrop nagyon masszív fajta. A Nelson normálisan fejlődik, jó termésű, bokrosodó, nem nagy szemű, középméretű növény. A Hanas a legfinomabb szerintem, van valami különleges íze, viszont nagyon érzékeny a fagyra. 1 kilót, ha le tudunk az idén szedni, majdnem mind visszafagytak a rügyek. De megtanultuk és a Hannah`s choice majd fólia alá rakjuk.

Azt tudni kell, hogy ez nem egy Bio ültetvény, bele mentem volt a Bio kultúrába, de annyira bonyolult és annyira szövevényes az igazi Bio, hogy egyelőre nem vagyok rá képes. Április végéig, május közepéig levirágzik, azelőtt kémiai vegyszerekkel is kezeljük, bogár és gomba ellen. Virágzás után abszolút nem használunk semmilyen kémiai anyagot, csak biokultúrába, amiket ajánlanak, annyi a különbség, hogy sokkal többször kell permetezni, és akkor sokak részéről jön a kérdés, hogy-hogy egészséges az az áfonya, amelyiket június közepén kell permetezni. És olyan is van, hogy 3-4 naponta váltva kell rézgáliccal és másfajta biokultúrában engedélyezett szerrel fújjam, inkább gomba ellen, bogarak ellen amit kipróbáltam semmi nem használt. Most tele van pókkal, a munkatársak, akik szedik szokták mondani, hogy néha megijednek a darázspókoktól, és a kis pókok belefészkelnek az áfonya kis csokrába, amit látunk próbáljuk kiszedni, hogy a klienseket ne zavarja, de mindenkinek elszoktuk mondani, hogyha kapnak benne mossák ki.

Bistep bio vegyszert használok, ami kondicionálja a növényt, csomó mindenbe segíti, olyan, mint az immunrendszer erősítő. Évente három alkalommal permetezünk vele, virágzás után, olyan július közepéig használjuk, utána semmit sem használok csak ha szükséges gomba ellen bordói levet, bogarak, kártevők ellen semmit. Szükséges egy jó permetezőgép, nekem cifarelli 1200-as van, és azért vásároltam ezt, mert ennek jó a szórása, jól befújja a leveleket és mivel hogy bio,

nekem fontos hogy mindenhol érje, a levél alját is. Van, amelyik kultúra a melegbe nem tűri a rezes permetezést, én azt is szoktam estefele.

Ezen kívül még azt kaptam szakmai információnak, hogy milyen lesz a fejlődési ciklusa, hogy 8 év után éri el a növény a maximális 2 métert, de visszametszik 1,5-re. Most átlagba az enyémek körülbelül 1 méteresek, mivel volt 1,5 éves fejlődési késés a talaj miatt. A hátsó felébe ültettem a nagyon egészségeseket, és az első felébe raktam azokat, amelyek nekem gyanúsok, hogy legyenek szem előtt, mindig mikor jövök ki lássam, hogy mi történik, van-e valami baj. Visszametszem mindig, hogy ne menjen a gyümölcs rovására. De kipróbálok pár 2 méteres bokrot is, hogy lássam meg annak milyen lesz a termése, nem a profit a lényeg, hanem nálam egyelőre a tanulási rész fontosabb.

A tavaly kaptam egy magyar szakirodalmat, de az sem tér ki mindenre, hiszen csak az alap van benne, amit kell tudni a termesztésről, a ciklusokról hogy mikor mi történik. Innen tudtam meg, hogy az áfonya az egyetlen olyan gyümölcs, ami fagyasztás során nem veszít semmit a minőségéből.

Mikor jön jól az, hogy segítségért, tanácsadásért szakemberhez lehet fordulni?

Nekem nem nagyon volt akihez forduljak, talán egy embernek a nevét tudnám felhozni, dr. Thiesz Rezső aki a Csíkszeredai Sapientián egyetemi adjunktus. De amúgy rengeteget olvastam össze vissza minden oldalról, sok tanulmányt kaptam amerikai oldalakról, a tavaly sikerült kapnom egy magyar szakirodalmat. De olyan természetem van, hogy ha valaki jön, kérdez, minden tudásomat, jegyzeteimet átadom, mert addig nincs konkurencia semmilyen termelésben ameddig az árát nem verik le. Az áfonya termelése gazdaságilag Európa 8%-át tudja lefödni, tehát elég sokan kellene áfonyatermesztők legyünk, hogy ki tudjuk szolgálni az európai keresletet.

Az értékesítése nagyon könnyen történik, sőt az a legnagyobb problémánk, hogy sajnos nem mindenkit tudunk kiszolgálni, még egyelőre nincs akkora hozama, hogy mindenkit ki tudjunk szolgálni, mivel évről-évre egyre több a felvásárló. Van egy Facebook oldalunk, a Lemhényi Áfonyakert címmel, és onnan is sokan értesülnek, termékvásárokba egyelőre nem kell mennünk. Hosszútávon rengeteg tervünk van, egy brandünk is van a lemhényi áfonyakert, aminek a vásárlók adták a nevet, címkék kerülnek a dobozokra, amelyeken a kert logó van benne áfonyákkal, és a fontosabb információk. Ezt a nevet azért hagytuk meg, mert promováljuk a falu, Lemhény nevét, sokan járnak ide, rengeteg ember keres meg külföldről,

vadásztársaságok, befektetők, akiknek vannak gyümölcsöseik és szeretnének áfonyába terjeszkedni. Ezzel nyitni akartunk a világ fele. Amit még szeretnénk fejleszteni, hogy papírdobozokba rakjuk az áfonyát, mivel ezt a műanyagvilágot gazolásnak tartom. Most kísérletezünk a papírcsomagoláson.

Hosszú távú terv közt szerepel, hogy az egész ültetvény fólia alá kerüljön, ne kelljen függeni az időjárási viszonyoktól és a káros élőlényektől. Természetesen gyümölcsfeldolgozóba gondolkodunk, a termésünknek bizonyos részét fel akarjuk dolgozni, lekvárnak, szörpnek, aszalmányoknak, csemegéket készíteni. Már kísérletezünk, de semmit sem sietünk el, dolgozunk rajta nagyon, de ezt nem úgy kell elképzelni, hogy add meg uram, de most rögtön, minél hamarabb. Úgy vagyunk, hogy a lehetőségekkel élünk, most az ültetvény fejlesztése és a karbantartása a legfontosabb. Most abba a szakaszába van az ültetvény, hogy mondhatni visszahozta a befektetést, és ettől arrafele amit hoz, az is fektetődik vissza, mivel folyamatosan akad probléma, idén az összes területet be kellett hálózni a madarak ellen. 60 áron van 75 árnyi áfonya körülbelül besűrítve, szorosabbra ültettük, a szakirodalom 1 méter tőtávolságot ír, de mi 70 centire ültettük, és a sorokat is sokkal közelebb ültettük, nagy géppel nem kell bemenni, és ember be tud menni, ami tökéletesen megfelel. Amit ezután fog hozni, az megy a gyümölcsfeldolgozó üzembe, ide a gépeket egy helyi vállalkozótól fogom megvásárolni, és ha az embernek valami problémája lesz, akkor hozzáfordulhat, egy megbízható ember, aki érti a gyümölcsfeldolgozás csínját-bínját. A kertnek az első részébe elkezdtük hordani a töltésanyagot, oda lesz majd építve a feldolgozó üzem.

Én nagyon szeretek kint lenni az ültetvényen, itt vagyok ha kell ha nem, és a család is, a gyermekek is délutánonként, hétvégenként itt vannak. Itt vagyok sokat, mert munkaigényes és kényes növény, minden áldott nap a vegetációs időszakon kívül, ahogy az alvó állapotából felébred, onnantól kezdve minden nap minimum 2 liter vizet kap minden tő. Ezt akkor is kapja, amikor esik az eső. Amikor a gyümölcsöt tölti fel akkor 3-4 litert adunk, ahogy beérik a gyümölcs és leszedődik, akkor a bokor kihajtja a rügyeket jövő évre, és ilyenkor rengeteg energiára van szüksége, rengeteg vízre. Februárban trágyázom minden tövet 100 grammnyi tyúktrágyával, és május környékén ismét 100 grammnyit, szereti és látszik rajta, hogy kövérkék lesznek a levelek, ez nagyon fontos a növénynek. És a talaj vizsgával tartjuk kontroll alatt, hogy-hogy áll a PH értéke, kétszer végzünk talaj vizsgát, egyet szezon végén október közepe fele a másikat nyár közepém. A LAM alapítványnál végeztetjük el a talajvizsgát, nagyon segítőkészek, szakmai tanácsot is adnak és

normális kiszolgálásban van része az embernek. Ha netalán baj van, akkor többféle módszert használnunk, mint például ecetes vizet keverünk be és azzal savasítunk, vagy ammónium szulfáttal. De ha nagy a problémád, jó szakembert is megkeresni. Ezt azért mondom, mert nekem volt az idén problémám egyfajta betegség jelent meg, amit nem tudtam beazonosítani és egy kézdivásárhelyi mérnökember segített, vannak segítőkész emberek. De olyant nem igazán kaptam, aki áfonyatermesztéssel foglalkozik évek óta, és jó tapasztalata van, és azt mondja gyere, mert elmondok mindent, ilyen nincs. Van egy vállalkozó, akit megkerestem e-mailen, hogy pénzért megveszek bizonyos információkat, és azt a választ kaptam, hogy nem eladó. Így tanulok a saját bőrömön, én az idei évvel maximálisan meg vagyok elégedve, mivel nagyon jól fejlettek a bokraim, ahhoz képest, hogy április végétől nem kezeltem. A középérésű leveleit kicsit megrágcsálták a bogarak, egy ép levél nincsen rajta, de akkora kár nincsen rajta, hogy elpusztuljon, túlélik.

Van-e olyan szakmai képzés, amit igénybe lehet, tud venni? Volt-e már ilyen? Mikor, hol? Mi volt a tartalma?

Nem voltam ilyen képzésen, nem is hallottam ilyenről. Mivel engem most konkrétan az áfonyatermesztés érdekel, és ilyen témában még nem volt képzés. Amit olvasgatok hozzá hasonló gyümölcsök viselkedése, gondozása.

Van-e olyan mobiltelefon alkalmazás (applikáció vagy egyéb) amelyet az agrártevékenységben hasznosítani tud?

Növényvédelmi előrejelzést nem használok, különböző csapdákat szoktunk felrakni, de ezek csak az ijedséget hozzák rám, és inkább hagyom a természetre, hogy ő oldja meg magának. Időjárás előrejelzésre 7 applikációt használok, betegesen figyelem. És ezekből nagyjából össze tudom rakni, hogy mi várható. Habár az öntözést mindig engedjük, ha esik is megy mivel szőtt zsákba van a növény és a plusz ki tud folyni. Az áfonya nem kell, hogy tocsogjon a vízben, hanem folyamatosan nedves kell legyen.

Van lehetősége szakmai tapasztalatcserére hasonló gazdákkal/termelőkkel?

Van olyan, hogy találkozok olyan gazdákkal, akik még foglalkoznak áfonyatermesztéssel és bizonyos információkat az ember onnan is összeszed, de mindent

nem mondanak el a termelők. Volt egy sepsiszentgyörgyi úriember, aki foglalkozott áfonyatermesztéssel, nagyon nyílt ember volt, nagyon jól el tudtunk beszélgetni, minden információt egymással megosztottunk. Tőle sok alapdolgot tanultam, hiszen ilyenkor az embernek nyitottnak kell legyen. És ez a nyitottság ott merül ki, hogy este 11-12 órakor az ember nem lefekszik és nem ágyba olvas, hanem ülve egy széken, hogy ne aludjon el, s akkor még 1-2 órát rászán arra, hogy dokumentálódjon, leírja amit hasznosnak tart, mert már abban az órában az agya nem fog úgy, és akkor majd másnap vagy amikor szüksége van visszatér rá. Én ami információt szereztem, azt így szereztem. A másik, amit már említettem ez az iskola folyamata, hiszen azokkal a tövekkel tanulási időszakba vagyunk, mikor hogy viselkedik, hogy néz ki a levél, milyen az elszíneződés rajta, lefotózom, utána olvasok, rákeresek különböző fórumokon.

Mi a véleménye a tévéműsorok, rádióműsorok szerepéről?

Én felületest láttam csak, gazdákkal siker sztorikat. De például amerikai beszámoló rengeteg van. Fontos viszont az, hogy nem biztos, hogy ami ott működik, az nálunk is fog működni, mert nem egyforma az éghajlat a talaj stb. Nem árt, ha az ember több helyről dokumentálódik, és előre kísérletezik. Én is előre 60 tővel kezdtem, utána beleharaptam rendesen, és rengeteg problémával találtam szembe magam, de végül megoldódott.

Van-e észrevétele, javaslata azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon, milyen formában, milyen témákban lehetne/kellene szakmai információkkal, tanácsadással segíteni, támogatni?

Vannak felénk megszokott kultúrák, mint például a ribizli, málna, de nem sok egres termelőről tudunk. És az osztrák piac a legtöbb pénzt az egresért adja. A mezőgazdaságban van egy olyan kérdés is, hogy-hogy adjuk el a termékeinket. Azt is meglehetne, hogy legyenek olyan ügynökök, akik azzal foglalkoznak, hogy értékesítik a gyümölcsöt, csak nem tudom ez mennyire beépíthető az itteni mentalitásba. És akkor ezzel nem kellene a termelő külön foglalkozzon, és érteni is kell hozza. Én úgy gondolom, hogy nekem az értékesítéssel nincsen problémám, mert nem félek, mert nincs amitől. A legtöbb embernek a félelmeitől van a legnagyobb problémája, én nem félek kimenni határon kívül, nem félek felhívni egy idegen embert, nem szégyellek vele kézzel-lábbal értekezni, és akár időpontot kérni egy

találkozóra. Értékesíteni lehet, de véleményem szerint a probléma akkor van, amikor az ember minél hamarabb túl akar adni a termékén, és leviszi a saját árát. És nem gondol abba bele, hogy alul értékeli a saját termékét.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„A gyakorlat nagyon fontos, idővel rakódnak össze az olvasottak a gyakorlatoddal...”

Jova Loránd, Kézdivásárhely

Megkérlek röviden mutatkozzál be!

Jova Lóránd a nevem, 33 éves vagyok, van két kislányom. Kézdivásárhelyen születtem. A felsőfokú tanulmányomat a Kolozsvári Babeş-Bolyai Tudományegyetemen végeztem testnevelő tanár szakon. Nem dolgozom a szakmában, hanem áfonyatermesztéssel Szörcsén 1 hektáros területen foglalkozom, ez mellett közösen a családdal hagyományos mezőgazdasággal is foglalkozom.

Hogyan indítottad el az áfonyatermesztési tevékenységedet?

Ez az egész úgy kezdődött, hogy Hollandiában éltem, ott megismerkedtem egy nagybányai gyerekkel, és arról a vidékről tudni, kell hogy minden harmadik kert végében áfonya van, ott a klíma is sokkal jobb, hamarabb jön a meleg, és nincsenek ilyen nagy fluktuációk az időjárásban, hogy egyszer havazik, egyszer esik, majd jégeső, hanem ott mindig kellemes idő van, és azt nagyon szereti az áfonya. És ez a barátom azért ment ki külföldre dolgozni, hogy pénzt keressen egy áfonyás betelepítéséhez. Voltam nála, és még sok más áfonyást megnéztem, és megtetszett az ötlet, nekem is az volt a koncepcióm, hogy hazajönni külföldről, és valamibe itthon belefektetni, és akkor én is elkaptam ezt a kék arany betegséget, igaz, ha akkor tudtam volna mennyi kihívásokkal lemondásokkal és munkával jár, lehet nem vágtam volna bele. Mert sokan úgy vannak, hogy van pénz, csináljunk valami újat, belerakják a nagy pénzt, s végül nem csinált semmi profitot belőle. Nekem pályázatom sincs, mert eddig nem gazdálkodtam.

Szakmai információt a barátomtól kaptam, és a faiskolától, ahonnan vásároltam, de legfőképpen magán úton, amit elérsz, rengeteg hasznos amerikai szakirodalmak vannak, meg románul is lehet kapni. Ez egy olyan új dolog, hogy akkor a mi vidékünkön senki nem foglalkozott ilyesmivel. Most kialakulóban van, mert

Románia is kezd felzárkózni az áfonyatermelésben olyan országok mellett, mint Lengyelország. Az a faiskola, ahonnan vásároltam a töveket, adott ki egy ilyen útikönyvet, amiben ültetés, kezelés, betakarítás benne van.

2015-ben fogtam neki, 1 hektár területen 3000 bokor áfonyám van, de lehet 5000-et is, de az már nagyon extra, mivel keskenyebbek kell legyenek a sorok és még közelebb kell ültetni a palántákat. Ezek 5 éves, fejlett, erős bokrok, nagyon jó termésűek. Elől az ültetvénybe vannak kisebb tövek, amelyikeknek vagy nem megfelelő a talaj, vagy nem kaptak elég vizet, de a többi szépen fejlődött, vannak új hajtások, de ezek nem visszaültethetők, mivel in vitroban szaporodnak, nagyon-nagyon nehéz metszéssel szaporítani. Ez úgy működik, hogy megveszed a palántát és elülteted. Nagyon jól fejlődnek, ha van víz, tápanyag. Rengeteg baj van vele. Az első termésem 3. évben lett, az első két évben inkább arra kell koncentrálni, hogy a termőrügyeket leszedni, hogy az energiát a növekedésre fordítsa, s akkor így hamarabb eléri a „felnőttkort" a paránta, mintha teremne minden évben. A 3. évtől lehet számolni egy jó termést, de jobb termés az idéntől van 4 tonna egy hektáron. Az áfonyának a lelke a talaj és a tőzeg, korpa meg tyúktrágya. A argófólia azért fontos, mert bizonyos mértékben megakadályozza, hogy a gyomok felnőjenek, mert csepegtető rendszerrel öntöződik a növény és így is kijön egy-két szál, de mégis könnyebb gyomlálni. Ha nem lenne ez módszer, akkor sokkal több gyom lenne, mivel ő is kapja a nedvet és akkor hetente kellene gyomlálni. Az értékesítéssel nem volt gondom, mert volt szerződésem, idejött a kocsi és innen elvitte Magyarországra, az ára elég jó. Ezen kívül itthon is eladok dobozokban, előre összeírjuk, és sorrendben, majd elviszik a vásárlók. Erre egy napot szoktam kijelölni, hogy ezen a napom szedjük és dobozoljuk, majd szétosztom a klienseknek. Sok munka van vele, a szüret júliusban, a szedésnél 10-15 ember kell legyen, és heti 2-3 nap szedjük. Elég nagy logisztikát igényel a szedés, hogy jó minőségű legyen, mivel egy drága gyümölcsről van szó, és az olyan kell legyen, ami nem lehet túl érett, puha, nem folyhat, tisztán szépen kell legyen szedve, amúgy hűvös helyen jól tárolható, úgymond az összes bogyós gyümölcsök közül ez a legjobban tárolható.

Itt nemcsak szezonban dolgozol, hanem már februárban elkezded a metszést, ami egy hónapig eltart, és egyedül kell, mert elég nehéz annak, aki még ilyen növénnyel nem foglalkozott, nem metszett. Ez úgy történik, hogy amikor a levelek lehullnak s látod a régi ágakat, azokat kell levágni, és ezzel serkentődik a növény a növekedésre. 5 éve, hogy metszem, de még ezzel kapcsolatban én is rengeteget tanulok. Ennek a növénynek egyik fontos ápolási módja a metszés. Ennek a rendbe-

tartása és a gondozása egy munkahely, ezt a tevékenységet napi 8 órás munka mellett nem lehet csinálni. Az első két évben nem éred utol magad, annyi dolog van vele, már csak az is, hogy a sorok között a füvet minden két hétben kell nyírni, mert hanem nem tudsz elmenni a sorba, és mindig kell gyomlálni, hanem nagy lesz a növény mellett a gaz, locsolni 3 naponta kell, mert nagyon vízigényes, mert kiszárad. Vannak olyan palántáim, ahol már eldugultak a csövek, s azok kiszáradtak, ha 1 hétig nem kap a növény vizet, elpusztul, mert a gyökérzete kicsi, labdagyökere van, nincs olyan mély gyökere, mint a többi növénynek, és ha nem nedves akkor kihal. Az erdei áfonya környezetét kell lemodellezni, hiszen ott az avar nedvesen tartja a földet. Azt is tudni kell, hogy nagyon nehéz bioként termelni, mert nagyon-nagyon kényes növény, tavasszal van gond, mert ha egy hétig esik az eső, és ha nem kezeled gombabetegségek ellen, akkor az új hajtások befeketednek, összezsugorodnak és lehullnak, és át is terjed egyik növényről a másikra. Ennél a nagy szemű kanadai áfonyánál nehéz a bio termelés, mivel attól is függ, hogy mik vannak az ültetvényed mellett ültetve, mert onnan is elkapja a betegségeket. Fajtáktól is függ persze, mert vannak ellenállóbb fajták, azok régebbi fajták, nem nőnek nagyra a szemek. Tavaly eléggé sokat leettek a madarak, és így be kellett hálózni. Az enyém se túl fiatalfajta, de eléggé modern, nekem Toro van, amivel nagyon meg vagyok elégedve, 4-5 gramm szemeket terem, és csak egyszer. Véletlenül be keveredett körülbelül 100 késői érő tő, ami a faiskolának a hibája igazából, mert nekem nem szabadna ilyen fajtám legyen. Véleményem szerint, aki ilyen termelésben gondolkodik, az a palántát külföldről vásárolja (Lengyelország), ne a helyi faiskolákból.

Ha az ember autodidakta módon maga nekiáll, rengeteget keres, kutat utána, akkor van információja, és kitanulja a dolgokat, fejleszti magát. Nekem az első telem azzal telt, hogy rengeteg információt gyűjtöttem, sokat olvasgattam, de mindez mellé tapasztalat is kell, mert hiába van meg a lexikális tudásod a növényről, kijössz tavasszal az ültevénybe és nem tudja hogy mit kell csinálják. A gyakorlat nagyon fontos, idővel rakódnak össze az olvasottak a gyakorlatoddal. Ha az elején másképp metszettem volna még nagyobbak lettek volna a növényeim. Hiába van 1000 oldalad az áfonyáról, de amikor kijössz és kell csináljad akkor sok minden nem úgy sikerül ahogy a könyvben le van írva. A gyakorlat nagyon fontos, mert úgy tudsz elérni fejlődést, hogy csinálod, persze vannak buktatók is, mert az első évben jó pár tövem kifagyott, mivel hogy nem figyeltem eléggé a műtrágyázásra, sokkal többet raktam, nem megégtek a palánták, hanem tovább éltek. Tehát ősszel

nem kezdtek a levelek lehullani, hanem még szép zöldek voltak, tovább etettem a palántákat, és ez azt eredményezte, hogy tavasszal a palánta nem tudott felkészülni a télre, nem erősödött meg az ága, nem fásult ki az újhajtás, ezek mind visszafagytak. Első évben 80%-át az új hajtásoknak mind vissza kellett vágni, mert kifagytak. Ez egy olyan dolog, ami benne van a könyvbe is, csak nem tudod behatárolni, hogy mennyi műtrágyát tegyél, hogyan, ezt ki kell tapasztalni. Nyár elején már nem igazán szabad nitrogén alapúval műtrágyázni, mert annak csúnya vége lehet, nem fásul meg, tovább él a palánta, jön a tél, visszafagy, ami azt jelenti, hogy jövőbe, ami kellene hajtás legyen azt le kell vágni, mert elvan fagyva és termés nélkül maradsz, mert lefagyott. A permetezésnél is nagyon kell figyelni, hogy mikor miből és mennyit teszel. Tavasszal igényel gombabetegségek ellen kezelést. Tavasszal a levelek lehullása után egy rezes permetezés kell, mert az minden gombabetegséget megöl, mindent elpusztít, az nem egy ártalmas dolog, a biokultúrában is engedélyezett. A műtrágyázás kell, mert a növény is kell valamiből éljen, tápanyag kell neki. Mert ha valamiben a növény hiányt érez, akkor stressz alakul ki, és ez azt eredményezi, hogy nem nőnek meg a szemek, nem lesz termés. Amikor a növény nem érzi jól magát, akkor nem fog rügyet hajtani, és így más évben nem lesz termése. Én a műtrágyázást csepegtetőrendszeren keresztül oldom vízben, van ilyen vegyszer adagolóm, ez egy szerkezet, ami a bekevert folyékony műtrágyát a vízbe beleadagolja, amivel locsolok. Nagyon oda kell figyelni, meg kell nézni milyen színű a levél, mit látsz rajta, hiszen mindent meg lehet különböztetni, hogy ez most magnézium vagy nitrogén hiány. Nagyon nagy igénye van a magnéziumra, ha nem kapja meg, akkor vérvörössé válnak a levelek. Ha nem kap elég kálciumot, akkor összezsugorodnak a levelek. Minden föld más, mindenhol más hiány lép fel. Bizonyos részben a növénynek mindenféle makro és mikroelemet meg kell adni, mert hanem nem terem profitot. És ahhoz, hogy profitot termeljen, kell ápolni és gondozni. Nagyon kényes növény, az időjárásra, a földre amibe van, rengeteg munka van vele.

Van-e olyan szakmai képzés, amit igénybe lehet, tudsz venni? Volt-e már ilyen? Mikor, hol? Mi volt a tartalma?

Voltam 2018-ban áfonya konferencián Lengyelországban, amit minden év márciusában szerveznek meg, és a világ összes tájáról mennek emberek, ez egy nagyon hasznos hétvége. Van elméleti és gyakorlati rész is, kivisznek kisebb-nagyobb gazdaságokba, megmutatják, hogy-hogyan csinálják ők, bemutatják a

legújabb fajtákat. Minden évben más témát járnak körül, minden témához külön szakember van meghívva. Ők annyival előrébb járnak, hogy minden fajtát külön szakemberek tanulmányoznak, leírnak mindent arról a növényről. Azért jobb Lengyelországból venni a palántát, mert azok vírus tiszták, nem kell félned, hogy megvásárolsz 100 tövet és 50 elpusztul belőle. Nagyon odafigyelnek a lengyelek arra, hogy amiket kiadnak a kezükből az jó minőségű palánta legyen. Megérte elmennem, mert egy ilyen helyen kinyílik az ember szeme, látod, hogy a nagyok hogyan csinálják, s akkor van pár elképzelésed, hogy hová lehet fejlődni meg hogy elérhetőségeid vannak, ha jó palántát akarsz vásárolni. Csomagolástechnikától elkezdve mindent lehetett látni. A cégek fel vannak sorakoztatva, akik gyártják a dobozokat, csomagológépeket, válogatóképeket. Amit hasznosnak tartok, hogy ők elkezdték úgy ültetni az áfonyát, hogy nem fekete mulcsozó fólióba, hanem faforgáccsal borítják be, ami mindig nedvességet tart és még jobban fejlődik tőle a palánta, így még több tápanyagot kap. Egy tüzelőerdőt félig kiírtatnak, forgácsaprítóval leaprítják, s akkor a tövére, amit tesznek, benne van levél, ág, forgács, és ezzel utánozzák az erdei klímát, és ezzel még szebb eredményeket tudnak elérni, egészségesebbek a növényeik, és többet termelnek. A hollandok is jók, hiszen valamikor a 90-es évek elején pár növényt hozott be, le is védettek néhány fajtát, a legújabb fajtát csak a holland licensz alapján tudsz megvenni tőlük. Náluk is van konferencia, oda még nem jutottam el, sokkal lokálisabb.

Van olyan mobiltelefon alkalmazás, amelyet az agrártevékenységben hasznosítani lehet?

Nem használok, mert nekem van fúrt kutam, és én rendszeresen öntözöm a növényt. A locsoló berendezés úgy van, hogy automatán megy, be van állítva és óránként csepegtet lyukanként.

Szakmai tapasztalatcsere hasonló gazdákkal/termelőkkel. Van-e ilyen? Ez személyes kapcsolat? Csoportos/szervezeti? Alkalmi vagy rendszeres?

A környéken nem igazán van, csak Lemhényben, de ő utánam ültette az ültetvényét, mielőtt nekifogott volna volt nálam, megnézte az ültetvényemet, beszélgettünk. Innen nem messze tőlünk Fogaras és Brassó környékén vannak áfonyások, de még nem jutottam el oda.

Mi a véleményed a tévéműsorokról, rádióműsorokról? Vannak ilyenek a témában?

Nem igazán, inkább interjúk vannak az interneten, de ilyen szakmai nincs román nyelven, leginkább angolul. Videókat is csak angol nyelven szoktam nézni, rengeteget lehet okosodni a metszés téren, csak, mint ahogyan mondtam, elmélet. Ha tudod használni az internetet és tudod a nyelvet, akkor feltudsz készülni. Véleményem szerint ez inkább fiataloknak való vállalkozás, mert nyitott kell lenni az új dolgokra, mert aki már leélte az életét pityókatermeléssel nehezen fog neki újat tanulni.

Van észrevételed, javaslatod azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon lehetne tanácsadással segíteni, támogatni?

Szakirodalom van, csak konkrétan mérnök ember nincs, aki neked pénzért szolgáltatásként nyújt információt. De ha veszem a nyugati példákat, ahol vannak konzultáns cégek, ahova elmész, és egy bizonyos összegért megkapod azt az információt, amire szükséged van. Sajnos ettől messze állunk.

Mifelénk a mentalitással van a baj, mert mindenki csak azzal törődik, hogy a saját portája rendbe legyen, de mással nem beszélgettünk. Én bármikor bárkit szívesen látok, az ültetvényem megmutatom, amit én tudok elmondom. Ha lenne még pár ilyen termelő, akkor közösen lehetne csinálni egy feldolgozó üzemet, csomagolni, hűtőrendszer. A lengyelek is társulással csinálják, például egy faluban 10 gazda 2-3 hektáron termel áfonyát, és ennek a 10 családnak van egy feldolgozó üzeme, közösen csomagolják, és majd értékesítik, és a profitot elosztják. Faluszinten megtermelik közösen, mert rájöttek arra, ha közösen csinálják, akkor tudnak mennyiséget produkálni, ami azt jelenti ha van mennyiség, akkor tudnak termelni exportra, Angliát ők látják el áfonyával, és mindjárt ők vezetik Európát áfonyatermelés szinten.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„Egy ilyen találkozó alkalmat biztosít egymás gondjainak, valamit a legújabb technológiának a megismerésére...”

Kósa Tamás, Uzon

Megkérlek röviden mondj néhány szót magadról, és arról, hogy mivel foglalkozol!

Kósa Tamás vagyok 21 éves és agrármérnöki egyetemet végzek Bukarestben, most megyek harmadévbe, és azon kívül mezőgazdasággal foglalkozom, mivel a családi hagyományt/vállalkozást tovább kell vinnem, kár lenne abbahagyni.

A tevékenységed tervezéséhez, indíttatásához hogyan kaptál indíttatást, szakmai információt, ösztönzést, milyen hatásra indítottad el?

Hobby szinten foglalkozom levendula termesztéssel, ami azt jelenti 38 tövem van egy gyümölcsösben a fák közt vannak végig ültetve 200 méteren. Igazából volt egy üres terület, ami nem volt kihasználva, aztán láttam milyen nagy divat Magyarországon a levendula, milyen sokan szeretik, és milyen szép, így ezért én is rendeltem Magyarországról 38 tövet. Úgyhogy semmi egyéb oka nem volt az elkezdésnek. 2015 óta van meg ez az ültetvényem, és nem fejlesztettem tovább, mivel csak hobby szinten foglalkozom vele, nem ez a fő foglalkozásom. A fő foglalkozásom a mezőgazdaság, vagyis zöldségekkel és gabonafélékkel foglalkozunk, vagyis búza, árpa, sörárpa, repce és napraforgó, kukorica, zab. Olyan terményekkel próbálunk foglalkozni, ami bírja a mi éghajlatunkat és nem igényel sok gondozást, és amihez nem kell sok napszámost fogadni, és könnyen jó árban eladható. Repcével 2013 óta foglalkozunk 24 hektáron. Erről a növényről azt kell tudni, hogy egy elég kényes kultúra azért, mert ősszel el kell vetni, és ha kemény tél van, akkor ki tud fagyni, ugyanakkor rengeteget kell gyomirtózni. Nehezen termeszthető, mivel sok jégeső szokott lenni és nagy fagy. Az eladása könnyen megy, mivel konstancai céggel kötöttünk szerződést, és amikor learatjuk telefonálunk, és jönnek s elviszik. Meg vannak visszatérő vásárosaink is. A levágása azzal az arató géppel történik, mint a hagyományos búzáé, csak más vágó asztalt kell cserélni. Sörárpát az idén

nem vettünk, tavaly volt utoljára 15 hektáron. A termesztése nem nehéz, mert a gyár adja a magot és elő is írja a termesztési módját, amit szigorúan be kell tartani, és ősszel elvisznek minőségellenőrzésre egy adott mennyiséget, és akkor annak függvényében vásárolják fel tőlünk vagy sem. Mert, ha nem felel meg a szabványoknak, akkor azt fogják mondani, hogy egyáltalán nem kérik, vagy egy olyan alacsony árat ajánlanak, ami nem éri meg a gazdának. Különösebb gondozást nem igényel, ugyanúgy kell gondozni, mint a hagyományos árpát vagy a búzát.

A napraforgó 20 hektáron van termelve, erről azt kell tudni, hogy nem igényel nagy gondozást, igazából elvetése után egyszer kell megpermetezni majd megközölni. Ennek is a levágása ugyanúgy történik, mint a többi növénynek, csak itt is más asztalt kell cserélni.

Mikor jön jól az, hogy segítségért, tanácsadásért szakemberhez lehet fordulni?

Elsősorban édesapámhoz szoktam tanácsadásért segítségért fordulni, mert ő nagyon régen foglalkozik mezőgazdasággal, megvan a kellő tapasztalata, tudása arról, hogy mit, hogyan és mikor kell csinálni. A levendulatermesztéshez, gondozásához, ápolásához interneten szoktam utána olvasni, rengeteg honlapon olvasok hasznos információkat, meg videókat is nézek, ami sokat segít, hiszen gyakorlatiasabb. Ezek arról szólnak, hogy-hogy kell gondozni, mikor és mennyire kell lenyesni.

Van olyan szakmai képzés, amit igénybe lehet, tudsz venni?

A mezőgazdasággal kapcsolatban voltam egy képzésen, Kökösben a LAM Alapítvány szervezésében, ami állat és növénytermesztésről szólt. A fő téma a gabonatermesztés technikái volt.

Van olyan mobiltelefon alkalmazás, amelyet hasznosítani tudsz, például időjárás előrejelzésre?

Időjárás előrejelzést nem szoktam gyakran figyelni, mert a mi termelési kultúránkban szárazság esetén nem igazán szükséges a locsolás. Repce esetében szoktunk öntözőberendezést szerelni, ha huzamosabb ideig nem lesz eső.

Szakmai tapasztalatcsere kapcsán van tapasztalatod hasonló gazdákkal/termelőkkel?

A vegyszer társaságok évente bemutatókat tartanak, hogy milyen új vegyszer jelenik meg, azt milyen fajra lehet használni, hektáronként mennyit kell vegyíteni belőle, mikor érdemes permetezni vele. Ennek az a hivatalos neve, hogy növényvédőszer bemutató, a Bayer cég szokta megszervezni Felső Háromszéken. Egy nyugalmazott agrármérnök, vállalkozó a fő szervezője, aki nagy területen gazdálkodik. Egyik évben torjai úton lévő kísérleti állomásán volt szervezve, majd a csernátoni mintaparcelláin. Erre az alkalomra több megyéből is érkeznek gazdák, vállalkozók, Kovászna, Hargita, Brassó, Szeben. Egy ilyen találkozó alkalmat biztosít egymás gondjainak, valamit a legújabb technológiának a megismerésére. Ezen az alkalmon az újonnan bemutatott növényvédő szerek hatékonyságát élőben is láthatják a farmerek. A jelenlévőket a szervezők több csoportba osztják és megtekintik a repce, kukorica, répa, búza, és krumpli parcellákat, ahol különböző vegyszerekkel zajlik a kísérletezés. Majd különböző új erőgépeket is bemutatnak. Legutóbb egy olyat láttunk, ami egyszerre egy 50 méteres sávot képes permetezni. Tavaly Felső Háromszéken volt megszervezve a burgonyatermelők szövetségének az ünnepe. Ez egy másik termelő kísérleti állomásán volt megszervezve, ami Kézdivásárhely és Csernáton közt található. Itt is bemutatták a különböző műtrágyákat, növényvédő szereket, vetőmagokat és néhány mezőgazdasági gépet. Majd az AgroWest udvarára sétáltunk, ahol a burgonyatechnológiák bemutatására került sor. Végezetül pedig egy más termelőnél lehetőségünk volt megismerkedni a modern mosási illetve csomagolási technológiával. Ezen kívül apukám tartja leginkább a kapcsolatot hasonló gazdákkal, de leginkább telefonon beszélnek, mivel szezonba mindenki nagyon el van foglalva és nincs idő a személyes kapcsolatra. Hamar letárgyalják, hogy eső után gyomirtózik-e, ahhoz a vegyszerhez mennyi vizet rakott.

Milyennek ítéled meg a szakmai kiadványok szerepét?

Cikkeket szoktam leginkább olvasni főleg románokat, de előfordul, hogy magyarországi cikkeket is olvasok.

Tévéműsorok, rádióműsorok szerepe, ha van ilyen…

Igazság az, hogy tavasszal és ősszel erre nincs idő, mert reggel korán elmegyünk az időre és este későn haza. Ha az időjárás engedi még hétvégén is dolgozunk. A mezőgazdaságban szezonban nincsen szabad hétvége.

Van-e észrevételed, javaslatod azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon, milyen formában, milyen témákban lehetne/kellene szakmai információkkal, tanácsadással segíteni, támogatni?

Először a kultúrák gyommentes tartásában kellene segítséget nyújtani, mert a kisgazdák általában azzal vannak elakadva, hogy nem tudnak rendesen termelni és általában gyenge terményeket tudnak előállítani. A pályázati lehetőségek is erősen jó dolgok, csak véleményem szerint mifelénk nehezen lehet pályázni, mert nem hegyvidék, hanem normál zónába tartozik a mi vidékünk, és így elég nehéz, de minden lehetőséget ki kell használni. Volt a magyarországi Pro Economica alapítvány pályázata és azt általában a környékünkön mindenki ismerte és kihasználta, mezőgazdasági erőgépek, mezőgazdasági tevékenységekhez szükséges felszerelések pályázására.

Honnan jött az ötletetek, hogy levendula fesztivált szervezzetek?

Elsősorban onnan jött az ötlet, hogy olvastam az interneten, hogy Tihanyban is meg Csekefalván is szerveztek levendula napokat, ami kezdett divattá válni. Embereket vonzanak oda, hogy saját maguknak szedjék le a virágot, tudnak fényképezkedni. Meg időnk sem volt leszedni a levendulát, és sajnáltuk, hogy elszáradjon, így arra gondoltam, hogy egynapos levendulafesztivált szervezek, amivel mindenki jól jár, hiszen egy szimbolikus összeg befizetésével minden egyén szedhetett egy akkora csokrot, ami az egyik kezében elfért. Ezt a rendezvény egy Facebook oldalon hirdettem meg, ahová be is tudtak jelentkezni az érdeklődők, meg érdeklődni is tudtak az eseményről. Tavaly és azelőtt virágüzletekben hordtam be száraz csokrokat, de az idén erre sajnos nem volt időnk. Egy idős hölggyel beszéltem, aki jövőre szárazon elviszi a csokrokat, lemorzsolja, kis zsákokat varr, és akkor besegít az illatos zsákok árusításában is. Első alkalom volt, hogy ilyen fesztivált szerveztem, de pozitívnak éltem meg, jó program volt, reggel 10-től délután 4 óráig tartott.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„A kapcsolatok terén kellene erősítsük egymást...”

Molnár Hajnalka, Uzon

Első körben egy rövid bemutatkozásra kérnélek!

Molnár Hajnalka vagyok, 5 gyerekes anya, 3 fiú, és 2 lány anyja. Marosvásárhelyen születtem, középiskolámat ott végeztem el. A felsőfokú tanulmányomat a Brassói a Transilvania egyetemen végeztem zongoratanár szakon. A tanulmányom befejezése után 3 évet a csíkszeredai Nagy István művészeti iskolában tanítottam, majd utána a háromszéki néptáncegyüttes csoportban táncoltam, ami rövid ideig tartott, mert megismerkedtem a férjemmel és férjhez mentem. Ezután következett a nagyvilági életünk, másfél évet Budapesten éltünk, majd öt és félévet az Egyesült Államokban, másfél évet Olaszországban, Genovában, tíz éve vagyunk itthon Uzonba, úgy tűnik, hogy letelepedtünk és gyökeret vertünk. Jelenleg a család szolgálatában állok, háztartásbeli vagyok, ami azt jelenti, hogy a férjem és gyerekeim gondjait, bajait én intézem, és ezen kívül a kerti munka, állatok gondozása. A gyerekek után sokat kell jönni, menni, hiszen ők Sepsiszentgyörgyön járnak iskolába, sose szerettük volna a férjemmel azt, hogy ha már falun lakunk, emiatt a gyerekeinket valami hátrány érje, valamilyen tevékenységbe ne tudjanak részt venni.

Milyen hatásra indítottad el?

Igazából adott volt a lehetőség, ugyanis mikor ideköltöztünk a házba, volt egy nagykert, és akkor el kellett döntsük, hogy mi legyen a kerttel, mivel ültessük be. Próbáltunk zöldek lenni, ezért aztán egy pelletes kazánba fektettünk be, annak hozadéka lett a kis energiafűz ültetvényünk, ami csak kísérleti erdő, mert akkor létesültek a nagyobb ültetvények is itt Háromszéken, és még senkinek sem volt tapasztalata, hogy ez a fűz, hogy viselkedik itt a mi vidékünkön. Én valahogyan szerelmese lettem a levendulának, s akkor 2-3 tővel kezdtük, majd felgyarapítottuk 5-re, majd 10, 15, 20, és jaj de jó, mert nagyon szereti itt ezt a homokos talajt, akkor tovább gondolkoztunk, és így lassan gyarapodtunk. De semmilyen szakmai indíttatást vagy szakmai célt nem kaptunk, inkább az a szenvedély hogy szeretem

meg az hogy legyen valami a földbe, valami amit szeret az ember csinálni. Továbbá inkább autodidakta módon gondozni kell az ültetvényt, az ember mivel szereti, ezért lépten-nyomon nézi hogy-hogy fejlődik, van-e vele valami gond, és ezeket nagyjából könyvekből, internetről olvastam. Mind az olvasmányaim alapján fogtam neki, hogy mekkora sortávolságra ültessem, mikor kell lenyesni. A 2 éves ültetvény szürete tiszta vicces volt, amikor kisebb az ültetvénye, akkor az ember boldogul a metszőollóval, de utána már mi lesz, amikor több szép nagy bokra van. És akkor tiszta ösztönösen jutott eszembe, hogy a sarló jó lesz, és akkor gyorsan az interneten csak utána olvastam, hogy jó-e ezzel dolgozni, és hát jó, körülbelül így dolgoztam. Az idén dupláztam meg az ültetvényt. 250 tő volt tavalyig, és most összesen 500 tövem van, de mondhatom, hogy az új ültetvényeknél nem százszázalékos az, hogy meg is élnek a növények, de egy olyan nyolcvanöt százalékkal már nagyon büszke vagyok saját magamra, mert azt is ki kellett időközbe tapasztalni, hogy-hogyan szaporítsam. Mert ha egy növényt veszek, azt akárhogy is, a piacon 10-15-20 lej közt lehet megvásárolni mostanság. És akkor én is megpróbáltam, hogy magról ültettem el, és akkor a kis frisshajtást lenyestem és azt ültettem el, ezek mind nem váltak be. De nem hagytam magam, és majd a tőosztással egészen jól sikerült. Az értékesítés a legnehezebb, úgy látom, hogy a székelyföldi piac eléggé telítődik, mivel egy viszonylag könnyen másolható szakterületről beszélünk, így sokan megpróbálják, sokan vagyunk már a piacon, és így ez elég nagy kihívás lesz a továbbiakban is hogy-hogyan értékesítsük. És én úgy látom, hogy ez az a pont, amikor össze kellene fogjunk mi termelők, és akkor elvinni a végterméket minél távolabbra, mert másképp magunknak szépen megtermeljük, és aztán rajta aludhatunk a levendula párnáinkon. Ezek érdekében mi megpróbáljuk az olaj értékesítését, ami még csak egyelőre folyamatban van. Azt próbáljuk kitaposni, hogy milyen egyenes útja van a piacon, mivel tudomásom szerint nincs olyan jól szabályozva egyelőre, ezért nehéz is elindulni, mert megvan az olaj, benne van a kis üvegcsékbe, na de akkor mivel bizonyítom tovább, hogy azt én termesztettem, én pároltam. Leges legelső cél is ezt volt, hogy valamikor aztán lesz nekem levendula olajam, és az idén fektettünk be egy kis háztáji lepárlóba, és azt is kitapasztaltuk hála a Covid időszaknak. Nagyon hasonló a pálinkafőzés procedúrájához, a készülék teljesen hasonló alapon működik. Amit el tudok mondani, hogy a mi töveink most akkorák, hogy 3 darab 5 éves tővel nyerünk körülbelül 4 milliliter olajt. Én úgy szoktam mondani a gyerekeimnek, hogy van egy kis 2,5 decis üvegecském és az telt meg. De nem az egész levendulát használtam fel erre a célra,

nyilván volt amit csokorként értékesítettem, hagytam meg megszárítva is magamnak a télre. Majd szappanra is használtam fel levendulát.

A csokornak is megvannak a szabályai, hogy friss legyen, ne legyen kinyílva, hány virág legyen benne, hogy szépen csokorba lehessen rendezni. És akkor ugyanígy indultunk az olajjal is, 3 óra egy főzés, az első főzés után rájöttünk, hogy minél érettebb a levendula, annál több lesz az olajtartalma. Ehhez késleltetnünk kellett a vágást, és körülbelül egy hónap alatt végeztünk a szürettel. Viszont a virágot ahogy levágtuk, minél hamarabb be kellett kerüljön az üstbe. Azt is kipróbáltuk, hogy csak a virágot vágtuk le, azt is, hogy bő szárral vágtuk le, de végülis én azt tapasztaltam, hogy fölösleges volt csak a virágot levágni, mert a végtermék ugyanaz volt, és persze ezzel lerövidül egy munkafázis, mert a metszést akkor nem kell megcsinálni. Ahhoz hogy piaca legyen a termékeimnek elsősorban kellene egy ütős név, ami folyamatban van meg az olajnak az értékesítési folyamata, mint ahogyan mondtam itthon minden nagyon bonyolult, és ezeken a területeken úgy látom, hogy azok a gazdák, akik nagyok, azok egyre nagyobbra tudnak nőni, a kicsik azok nagyon sokszor információ nem jut el hozzuk, mindaz mellett, hogy internetet és újságot olvasok.

Ez is sok kutatást igényelt, szintén az internetről tájékozódtunk, meg a tavalyelőtt kirándulásunkkal egybekötve voltunk egy tanulmányi úton Pannonhalmám, ahol megnéztük a levendula ültetvényt, meg más ültetvényeket is, ahol picit érdeklődtünk mit hogyan csinálnak. Az első pár tövet magyarországi kertészetből vásároltuk, de az utána lévő pár teljesen véletlenszerűen volt vásárolva, mert utazás közben, ha utamba kerül egy kertészet, akkor ott egy kevés időre mindig megállunk, és vásárolok akár különleges növényeket, virágokat. Egyik utazásunk során vásároltam az egyetlen fehérlevendula tövemet, majd egy másik alkalommal négy rózsaszín levendula tövet vásároltam, amiből szinte egy egész sort sikerült szaporítanom. Meg itthon van egy nagyon-nagyon kedves barátnőm, akiké az ilyefalvi Pepiniera Pinus Siculus faiskola, és a legtöbb levendula tövet tőlük vásároltam.

Cikkeket leginkább magyar és angol nyelven olvasok, de sok amerikai oldalról is olvasok, mert ott nagyon jól lehet tájékozódni, sokkal hasznosabb információkat lehet kapni, mint a magyar oldalakon. Ha valamiben ügyesek az amerikaiak, akkor ebben profik, mindig praktikusan lerövidítik a mondanivalót, és nagyon jól gyakorlatba lehet ültetni az általuk kapott információt. A magyar oldalakon hosszabb szöveget vannak, több időt vesz igénybe, hogy kihámozd a lényeget. Videókat is szoktam nézni, az elején sokat segített a termesztésben, sok technikákat lehetett tanulni.

A szappankészítés az is egy régi gondolat volt, és még visszaemlékszem, amikor nagymamám szappant főzött, és én is ki akartam próbálni. Úgy gondoltam, hogy ennek az olajnak nagyon jó célja lesz, és nem tévedtem. Sok mindent kipróbáltam, készítettem szappant, zsályából, citromfűből, rózsából, narancshéjból, de a legjobb illatú a levendulás lett. Itt a virágot kiáztattam, mert így kellemes illat lett, de mindenképp levendulaolajat is tettem bele. A pontos receptet egy szimpatikus levendula termesztőtől láttam videón, aki nagyon gyakorlatias volt, és ha nagyon figyelmes volt az ember, akkor megértette a kimondott lényeget.

Egy kedves mesterember ismerősünk készítette a gyógynövényszárítómat, 3 hétig szárítottam a szappanokat. Citrom és a narancs illatú szappannal nem igazán vagyok megelégedve.

A másodvirágzásból kis szalagos buzogányokat készítek, ami egy kézművesebb része a levendula felhasználásának, és nagyon szeretem csinálni, csak környékünkön nem nagy a kereslete. A tavaly körülbelül 30 darabot csináltam, és ennek ellenére fogok most is csinálni. Az első virágzásból arra nem volt időm, mert az egy hosszabb dolog. A jó időnek függvényében még szeretnék olajat is készíteni.

Nagyon büszke vagyok az egyéb növényeimre is, beleértve a rózsákat, különleges virágokat. Van néhány zsályatövem, citromfüvem mentafélék (citrom menta, csoki menta, fodormenta, kétszínű menta, aminek sokkal enyhébb az illata), kakukkfű. Még vannak terveim a zsályával, szeretnék még több tövet vásárolni, azt is nagyjából hasonló évben kezdtem el, mint a levendulát, és az is nagyon szépen fejlődik. A zsályából annyi olaj nem jött ki, mint a levendulából, de attól eltekintve jó lett. A szappanja is jó lett, nyilván nem olyan intenzív az illata, mint a levendulaszappannak.

Van-e olyan szakmai képzés, amit igénybe lehet, tudsz venni? Volt-e már ilyen? Mikor, hol? Mi volt a tartalma?

2019-ben az AgroSic Közösségek Közti Társulás meghirdette a gyógynövény ismereti elméleti is gyakorlati képzést, ami egy teljes hétvége volt. Annak keretébe meg volt szervezve, hogy egy csíksomlyói Dévai Szent Ferenc Alapítvány által működtetett Mária-kert és teaház önfenntartó tevékenységét ismerhettük meg. Balázs Melinda Erzsébet vezetésével nagyon jó terepszemlén vettünk részt. Az előadás nagyon jó volt, tömény, a fő előadó Macalik Ernő bácsi biológus, füvesember volt, az egy elismert szakember. A mi mezőnkön is szedhető gyógynövényekről és hatásukról, felhasználási módjukról tartott előadást. Abban is megerősített, hogy

aki csak teheti mindenki saját maga szedjen gyógynövényt, hiszen az üzletekben, bioboltokban található teák nem mindig megfelelőek. Pontosan elmondta, hogy miből lesz a főzet, a tea. Azt is elmondta, hogy vannak olyan esetek, amikor a gyógynövények ereje nem elegendő és szintetikus gyógyszerekhez kell folyamodni, vagy a kettőt együtt kell használni. Azt is kiemelte, hogy a gyógynövényt semmiképp nem szabad a vasút mellől szedni, és ha lehetséges kell kerülni a főutak mentét is. Látszik, hogy tapasztalt ember. Azért tartom fontosnak az előadását, mert sokat lehetett tőle tanulni, tanulni mindig kell, csak sajnos nincs mindig időm elővenni a kis jegyzetet, amit ott készítettem, ha valamiben elakadnék, hogy nézzem csak meg gyorsan.

Voltak buktatok, de ezeken mindig sikerült túllépni, a szaporítást megpróbáltam többféle módon és az nem sikerült, de végülis csak megtaláltam a megfelelő módszert. Én igyekszem pozitívan látni a dolgokat, és általában csak azt őrzöm meg ami sikerült, és ami nem az már utólag mindegy, hogy hány órát dolgoztam vele. Ami most nehézség, hogy a tavaly megjelent egy gombás betegség, ami egy picit stabilizálódott, olyan értelemben, hogy nem terjed át egyik növényről a másikra, viszont amelyiken rajta van, azon a tavaly is és az idén is rajta volt a betegség. Most aztán figyelem, hogy mi lesz jövőre. Itt az a pont, amikor az ember muszáj rá tegyen valami vegyszert, hiába hogy azt mondtam, hogy szeretnék bio maradni, de nem tudunk elzárkózni, úgy is érkezik valami és muszáj kezelni.

Szakmai tapasztalatcseréd hasonló gazdákkal/termelőkkel volt-e, van-e?

Nem mondhatom, hogy lenne, teljesen véletlenszerű, hogyha összefutunk ilyen termelőkkel. A gidófalvi levendulatermesztők kerestek meg, amikor egy közös ismerősünktől megtudták, hogy nekifogtunk a lepárlásnak, velük beszélgettünk, és velük osztottuk meg ezt a dolgot. És az értékesítésről beszéltünk, hogy az egy nagy feladat. Azon kívül más termesztőt nem ismerek. Mivel egyedül csinálom, így vannak olyan időszakok az évben, amikor pontosan nagyon fontos lenne akár a tapasztalatcsere, vagy elmenni oda és megnézni, hogy náluk hogyan történnek ezek a dolgok, de mi nagycsaládban is élünk, és ez nem főtevékenysége a családnak, és erre még nem volt keret. Mi hogy június-július hónapba elmenjünk valahová, az lehetetlen, hisz akkor van a főszezon. Az ember ha elmegy is egy vásárba, és találkozik hasonló termelővel, valahogyan nincs az a nyitottság meg, és a kíváncsiság valahogyan hiányzik Háromszéken az emberekből, és van egy tartózkodó álláspontjuk. A hagyományos termékvásáron nem voltam árusítani, mert meg kell

legyen a név, az anyag. Úgy látom, hogy nagyon gyorsan felfejlődött az, hogy minél többrétű a levendulának a felhasználása, minél több terméke van, minél többféle a termék annál jobban járnak azok a termelők, akik a vásárokba járnak eladni a termékeiket. Én mindig ott torpanok meg ezekben a dolgokban, hogy nincsen türelmem taposni az utat, és igazából nem voltam még úgy ráutalva, hogy muszáj legyen elinduljak ebben a bürokratikus útvesztőben, ami a romániai vállalkozásoknak a keresztje. Ezek csak elveszik a termelők kedvét attól, hogy bármivel is kiálljon a piacra, és ez egy nagyon nagy probléma. A másik oldala a történetnek, hogy ki akar feketén dolgozni, ki akarja feketén árulni a termékeit, én az egyenes utat szeretném követni, azt szeretném, hogy tisztes jövedelmem lehessen belőle, de nagyon-nagyon sok akadályba lehet ütközni. Mert ahhoz, hogy én szörpöt áruljak, oda egy megfelelő konyhám kellene legyen, és hogy az olajat el tudjam adni, ahhoz meg nekem bizonyítanom kell rengeteg dolgot. És ezek borzasztóan nehezítik a termelők munkáját, mert ki az, aki nem minőségi termékkel akar kiállni árusítani. Én nem azért dolgoztam egész évben a levendulával és bármilyen ültetvénnyel nem csak annyi, hogy virágzik és csak levágom, hanem azt igenis kell gondozni, és rengeteg kell kapálni, akárhányszor szüksége van a növénynek. Ebben az évben rengeteget kellett kapálni, az időjárási viszonyok miatt muszáj volt, az egyik gyerekem be szokott segíteni, de jórészt egyedül csinálom. Szerintem, még ami nagyon fontos, hogy az ember szeresse, amit csinál, szeresse a földet, szeresse a földdel való munkát, mert az valahogy mindén év márciusában egy olyan hívogató, amikor az ember végre kimehet, és végre süt a nap, melegebbek és hosszabbak a nappalok, és akkor látod a növényt, ami még nem indult meg, de már látod a munkát körülötte, és egyszerűen kívánod csinálni. Van egy kis ilyen szenvedélyes vonzás, és én ezt azt hiszem, hogy gyerekkoromból hozom magammal, én a nagymamám mellett nagyon sokat kertészkedtem, már ilyen 12-13 éves koromban nagyon sokat segítettem hívás nélkül is. Mert most a gyermekeimen látom és próbálom megérteni, hogy kinek mi az útja, hogy sikerüljön jó irányba terelni, és semmiképpen sem olyat, amit nem szeret, ne jusson vakvágányra. A férjem egyáltalán nem ilyen, és bár a pályám úgy alakult, hogy más lettem, mint ami kellett volna legyek így utólag, mégiscsak az igazság utat tört magának.

Szakmai kiadványok szerepét miben látod?

Vannak jó, használható szakkönyvek. A levendulatermesztésről is van egy jó szakkönyvem, igaz angol nyelvről van fordítva. A gyógynövénytermesztésről is van

pár szakkönyvem. A kezdetekben segítenek ezek a szakkönyvek, de majd eljön az a pont, amikor az ember saját maga tapasztalatát és az olvasottakat össze tudja hangolni, és akkor már jobban tud termelni.

A tévéműsorok, rádióműsorok szerepéről mi a véleményed?

Nem vagyunk nagy tévéfogyasztók, rádiót azt szeretem hallgatni. Van a marosvásárhelyi rádiónak a gazdaélet című műsora, amit meg szoktam hallgatni, nem rendszeresen, de amikor van rá lehetőségem, akkor meghallgatom.

Van-e észrevételed, javaslatod azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon, milyen formában, milyen témákban lehetne/kellene szakmai információkkal, tanácsadással segíteni, támogatni?

Amit mondtam az egyik, hogy hogyan értékesítsük a termékeinket, hogyan jusson el a vásárlóhoz, az én szempontom szerint ez az, ami hiányzó láncszem. Mert úgy hiszem, hogy azok az emberek, akik hozzám hasonlóan erre a termesztésre adták a fejüket és gondoznak akárhány tövet, nekik már nagyon nehéz az sok bürokratikus dologgal foglalkozni. Ami még hasznos lehetne, a nyugati kollegákkal való találkozás tapasztalatcsere szempontjából. Mert úgy gondolom, hogy azok a nagy termelők, akik előttünk járnak, gondolok itt a francia levendulásokra, onnan lehetne hasznos tapasztalatokat gyűjteni. A kapcsolatok terén kellene erősítsük egymást, mert a férjemmel ketten hiszünk a szövetkezeti szerveződésbe, csak nem vagyunk azok a zászlóvivők és úgy gondolom, hogyha van egy erős szervező egyén, az képes lesz arra, hogy ezt összehozza Háromszéken is, mert irigylésre méltóak ezek a csíkszéki, udvarhelyszéki, marosszéki példák. Ezt kellene valahogy Háromszéken is elsajátítsuk, hogy ne azon az áron jussunk fennebb, hogy mást lenyomunk vagy azt is elmondhatom, hogy ezek az eldugott információk is nagyon jellemzőek itthon, hogy én tudok valamit, de nem mondom el neki, nehogy ő is ezáltal jusson tovább. Szóval ez a szövetkezeti szerveződés nagyon megérett itt Háromszéken a gyógynövényesek, levendulások körében.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„Inkább az internethez folyamodok, mert bármilyen kérdésre könnyen kapok választ...”

Sebestyén Barnabás, Lemhény

Megkérlek arra, hogy röviden mutatkozz be!

Sebestyén Barnabásnak hívnak, lemhényi lakos vagyok. Főállásban az RC CF Trans magáncégnél dolgozom, mint forgalmi szolgálatvevő. Mezőgazdaságban inkább kísérletezőnek mondanám magam, mivel sem őstermelő, sem szakosodott termelő nem vagyok, hanem próbálkozom, kísérletezem.

Hogyan indítottad el a tevékenységedet?

2010-ben hagymatermesztéssel kezdtem, azt jól kitanultam, pár évig csináltam is, de egyszerűen meguntam, mivel mindig valami újjal szeretnék foglalkozni, kipróbálni. Aztán következő évben nekifogtam uborkát és paradicsomot termeszteni, amivel mostanáig foglalkozom. Az egész történet úgy indult, hogy az ilyen nyugati kalandozásaim során szerzett tapasztalataimból próbáltam hazahoni technológiát. Az évi pihenő szabadságomat egy alkalommal veszem ki, és akkor évente 2-3 hónapra kimegyek, nemcsak pénzt keresni, hanem tapasztalatszerzés szempontjából is. Az utóbbi 2 évben gyümölcsösökbe jártam dolgozni Németországba, volt alma, szilva, szőlő, körte.

2017-be elkezdtem bio fokhagymatermesztéssel foglalkozni. Most az idéntől gyümölcsöt telepítettem, vagyis körülbelül 250 körte csemetét ültettem, van 8 faj: vilmoskörte, hardenpont (téli vajkörte, október elején szedhető, széles körte alakú, jellegzetesen szögletes), fétel apát (szeptember közepén szedhető, gyümölcse nagyon megnyúlt alakú), clapp, kedveltje (augusztus elején érik, közép nagy szabályos körte alakú). Dr. Guyot Gyula, Pap körte (augusztus második felében érik, igen nagy gyümölcsű, megnyúlt széles körte alakú), Nagy macskafej (utóérő fajta október közepén, végén szedhető, termése nagy, körte alakú hasas). A csemetéket az ilyefalvi Pepiniera Pinus Siculus faiskolából vásároltam, mert a tavalyelőtt ettől a cégtől egy próbavásárlást csináltam, alma csemetéket vettem és 95%-ban megéltek

a csemeték. Azért is vásároltam tőlük, mert amelyik közelbe akklimatizálódik, az jobban megél a mi talajunkon. De mivel én a körtét jobban szeretem, így akkor a körte gyümölcsös mellett döntöttem. De azt tanácsolom mindenkinek, hogy mielőtt bármilyen termesztésnek nekifogna, először olvasson sokat utána vagy menjen el külföldre, ahol gyakorlatias tapasztalatot szerez, meglátja, hogy ottan hogy csináljak. Viszont nem teljesen tudja az a technológiát itthon is alkalmazni, de rengeteg ötletet tud alkalmazni. A csemeték nyesését is saját magad tudod kitapasztalni, hogy hogyan kell, és mikor. Az információszerzés most már nagyon könnyű, ha több nyelvet tudsz.

A körtének a termését nem engedem legalább 3 évig, az idén tavasszal ültettem el és már virágzottak a csemeték, de én egyszerűen leszedtem a virágokat, mivel elérnek ők nekem teremni. Nemcsak 5 évig szeretném én tartani a csemetéket, hogy legyengüljenek a terméstől, hanem ezzel elősegítem, hogy maga a gyökérzet fejlődjön, és arra összpontosítok, hogy a fa koronája fejlődjön ki. A fák törzsének a meszelését én szépségtapasznak nevezem, mivel annak növényvédelmi hatását nem tapasztaltam, a hangya ettől rámegy. Bogarak egyelőre nem jelentkeztek, van ilyen rézgálicos oldat, vannak ilyen biogazdálkodásban használható szerek.

A bio fokhagyma azt úgy mondanám, hogy egy véletlen balszerencsének köszönhető, mivel 2017 tavaszán, az előbb említett lehetőségnek köszönhetően kimentem Svájcba dolgozni egy építkező céghez segédmunkásként. És az a munkahely bizonyos okok miatt nagyon rövid ideig tartott, mielőtt utaztam volna haza, az ottani svájci ismerőseimmel elmentünk Franciaországba egy ismerőseikhez vendégségbe, és ez egy magyar család volt, akik bio-fokhagyma termesztéssel foglalkoztak. És kérdezték nem-e tudok egy embert, aki 3 hetet segítene nekik a fokhagyma leszedésében. Így ott maradtam és náluk kaptam kedvet a bio-fokhagyma termesztéshez. Ez az idő alatt rengeteget tanultam tőlük, sokat kérdeztem, jegyzeteltem, hogy itthon hogyan kell nekifognom, mivel lehet tavasszal vagy ősszel is ültetni, függ attól is, hogy mennyi vetőmag van, mekkora területre lehet ültetni, függ attól, hogy milyen technológiával akarja termeszteni. Én 30 áron termesztem, de ennyi terület elég is a munkahely mellett. Október 15-20 között szoktam elvetni, de ez függ az időjárástól is, mert kell figyelni, hogy mikor lesz eső, hiszen ültetés után 2-3 nappal kell kapjon 25-30 milliméter csapadékot. Amit még tudni kell, hogy olyan helyre kell ültetni, ahol öntözni lehet, víz van a közelben.

Első évben picit féltem elültetni, mivel Franciaországban másabb az éghajlat, gyengébbek a telek, de szerencsére nem volt baj, nem fagyott ki, túlélte. De amikor

a hó elment, mondhatni a hóvirággal egyszerre bújtak ki. Kiszedése pedig júliusban történik, mivel ez őszi fokhagyma, Messidor a neve, 8-10 centis átmérőre nő, vagyis nagy kerek gerezdjei vannak és nagy a terméshozama. Van tavaszi is, de viszont az nem tud osztódni, én azzal nem foglalkozom, valahogy az ősziben jobban bízok. Mondhatni, hogy jól akklimatizálódott, mivel a magot Franciaországból hoztam, búcsúzóul vetőmagot kaptam ajándékba. Fémzárolt vetőmagként kaptam, mivel ez hibrid mag, amit az idén ki kell cserélnem, mert ugyanazt a magot, maximum 3 évig lehet visszavetni, így most vagyok a kicserélési fázisban. Az utolsó évben eléggé apró volt a termése és látszik rajta, hogy elkorcsosodott, mert már ilyen pirosas színű. Biológiai szakemberek még nem tudták eldönteni, hogy miért hibrid, mivel ugyanazt ülteted vissza, de elkorcsosodik, erre a francia ismerőseim sem tudnak magyarázatot adni, ők is 3 évente cserélik.

Első évben, úgy vetettem, ahogy kint láttam 30 centire tettem a sortávolságot, de nagy lett a gyom, és alig kaptam meg a növényt, emiatt a tapasztalat rávitt, hogy változtassak, így 56 centire teszem, és a növénytávolság 10-15 centire, mivel kézzel ültetem, ezt nem lehet pontosan meghatározni. Véleményem szerint a fokhagyma egy jó üzlet, mivel egyelőre nincs kórokozója, kártevője, betegségei sincsenek, nagyon újdonság, nem sokan termesztik. Megtermelni egyáltalán nem nehéz, de nagyon kézimunkás munka, szedése, pucolása, sok időt vesz igénybe, és a tárolása is, mivel sokan tél kezdetén vásárolnak disznóvágásokra.

Hol/miben/mikor jön jól az, hogy segítségért, tanácsadásért szakemberhez lehet fordulni?

Itteni szakemberekhez a fokhagymatermesztéssel kapcsolatban nem tudok senkihez fordulni, mivel nem hallottam senkiről, aki ezzel foglalkozna. A környéken leginkább hagyományos mezőgazdaságokkal foglalkoznak, a pityóka, búzatermesztéstől vagy állattenyésztésről (tehenek) tudnék segítséget kérni. Mivel ennyire ritka kultúra, így internetről böngészek cikket, németnyelvű Youtube videókat is szoktam nézni, amibe bele van sűrítve a tömény tananyag, és abból kihámozom, ami számomra hasznos. A román és a magyar videókkal az a tapasztalatom, hogy pont a lényeget nem mondják el, kézzelfogható gyakorlati kérdéseket nem taglalnak, tele van töltelékszöveggel.

Az értékesítése Facebookon történik, nem készítettem külön ennek oldalt, mivel vannak visszajáró klienseim, úgymond nem érek ki vele a piacra. Facebookon van egy csoport, Sepsiszentgyörgyi őstermelők és vásárlók csoportja, és oda is ki lehet rakni az árut.

A gyümölcsökkel kapcsolatban nagy segítséget a kertészettől kaptam ahonnan vásároltam a csemetéket, tőlük rengeteg szaktanácsot, véleményt kaptam. Elég nagy a gyümölcsválaszték náluk, de viszont azért be kell határolni, hogy mi szereti a mi talajunkat.

Van-e olyan szakmai képzés, amit igénybe lehet, tudsz venni? Volt-e már ilyen? Mikor, hol? Mi volt a tartalma?

Én úgy vagyok, hogy mindent fordítva csinálok, tehát előre gyakorlatba tanúlom meg, utána esetleg olvasok elméletet. A csíkszeredai Pro Agricultura Hargitae Universitas Alapítvány szervezett egy bio kertész tanfolyamot tavaly télen Kézdivásárhelyen. Ott az ilyen biokertészetről tanultunk, hogy a növények betegségei ellen hogyan lehet védekezni, meg hogy lehet előkészíteni a növényeket az életre. Tehát bizonyos növényi biostimulátorokkal, hogy ellenállóbbak legyenek a betegségekkel szembe. Ezek amiket én hasznosnak tartottam és megjegyeztem.

Van olyan mobiltelefon alkalmazás, amelyet az agrártevékenységben hasznosítani tudsz?

Csak az időjárás előrejelzést szoktam figyelni, mivel ez az, ami befolyásolja a termelést.

Szakmai tapasztalatcsere hasonló gazdákkal/termelőkkel. Van-e ilyen? Ez személyes kapcsolat? Csoportos/szervezeti? Alkalmi vagy rendszeres?

Hasonló szakemberekkel nincs, de más innovatív gazdákkal tartom a kapcsolatot. A személyes találkozás nem mindig sikerül, mert mindenkinek megvan a saját dolga, mindenik több lábon álló, és szezonba nehezen összehozható, hogy leüljünk egy jót beszélgetni. Inkább telefonon tartjuk a kapcsolatot, vagy Facebookon írunk. Az a problémám nekem, hogy mivel nem a megszokott kultúrákkal foglalkozom, Felső Háromszéken nem hallottam olyanokról, kik ezekkel foglalkoznának.

A szakmai kiadványokról mi a véleményed?

A szakirodalom nagyon hiányos, mert ha valaki bemegy az agrárkamrához a pityóka és a búzatermesztésről rengeteg szakkönyvet tudnának adni. Így akkor inkább az internethez folyamodok, mert bármilyen kérdésre könnyen kapok választ.

Tévéműsorok, rádióműsorok szerepét milyennek ítéled meg?

Nincs, az én termesztésemmel kapcsolatosan nem tudok ilyenről.

Szerinted a kisebb agrártermelőket milyen módon lehetne/kellene szakmai információkkal, tanácsadással segíteni, támogatni?

Az elméleti hátteret kellene biztosítani, én gondolok itt a megyei agrárkamarára, vagy ott egy olyan szakemberre, akihez egy mezőgazdász tudna fordulni, vagy egy gyümölcstermesztő vagy egyéb innovatív agrártermelő. És egészen az ültetéstől a betakarításig kellene a segítségnyújtás. Pályázati lehetőségekben is információt nyújtani a termelőknek, mert véleményem szerint a pályázati lehetőségek kihasználásával a legnagyobb gondja a mezőgazdászoknak a sok bürokratikus papír. Nekem is van pályázatom a fokhagymatermesztésre, de szezonban, amikor a legtöbb dolgom van a mezőn, akkor rendelnek le Sepsiszentgyörgyre egy aláírásért, és várni kell pár percet, ami legalább félóra.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„Amikor látod, hogy készül a sajt, meg tudod tapogatni, érzed az illatát, ez az igazi...”

Sterczer Sándor, Kézdiszentlélek

Megkérem mutatkozzon be!

Sterczer Sándor vagyok, 40 éves, kézdiszentléleki lakos. Van egy 17 éves lányom és egy 13 éves fiam. Állattenyésztéssel és sajtkészítéssel foglalkozom, és szabadidőmben teniszezek, meg horgászok.

Az agrártevékenységét milyen hatásra indította el?

1995 óta foglalkozom állattenyésztéssel, amikor a nagynénémékhez a Rancz családhoz kerültem Kézdioroszfaluba, náluk nevelkedtem 15 éves koromig. Ők a kollektív gazdaságból visszakaptak néhány szarvasmarhát. Akkor lettem szerelmes ebbe a nehéz, de annál szebb szakmába, a szarvasmarhatartásba.

2000-ben vásároltam az első szarvasmarhámat, a Kati nevű tehenünket, amellyel Fortyogófüdőn részt vettünk az első szarvasmarha kiállításon, első díjjal tértünk haza, megnyertük a megye legszebb tehenének járó díjat, és azóta szarvasmarhatarással foglalkozom. 2001-ben nősültem meg, és három évig egy kézdivásárhelyi négyszobás tömbházlakásban laktunk, és eközben Kézdioroszfaluba gazdálkodtunk. Úgy döntöttünk, hogy eladjuk a tömbházlakást és Kézdiszentléleken vásároltunk egy régi családi házat negyvenáras telekkel, hiszen az volt a célunk, hogy legyen megfelelő hely az állattartásra.

2005 óta rendelkezem saját állatállománnyal, akkor vásároltam egy tehénborjút, amellyel a következő évben a megyei szarvasmarha kiállításon második helyezést értem el. Azóta 35 díjat nyertem, kettőt országos kiállításon, 2011-ben Barcarozsnyón első borjús kategóriába első illetve külön díjat, majd 2013-ban Bukarestben az Indagrán első borjús kategóriába szintén első díjat nyertem a Vanessza nevű tehenünkkel.

Mivel mindig probléma volt a tejnek az értékesítése, és az elején, hogy pár bankiért ne kelljen vinni a csarnokokba a tejet, így palackokba töltöttük és házhoz

szállítottuk a klienseknek. Egészen addig működött, amíg el nem kezdtek szaporodni a vastehenek, azután csökkent a kliensek száma, mert mindenkinek kényelmesebb volt, mivel a tömbházak elé szerelődtek fel a gépek, és így akkor vásárolt tejet, amikor szüksége volt. S akkor 2012-be kellett váltsunk. Azt tudni kell, hogy mi soha nem adtuk a tejeinket a feldolgozóknak, ahogy megszűnt a házhoz vitelek rendszere sajtkészítéssel kezdtünk próbálkozni. Az első években szakkönyvekből tanultam, így az elején a tudásom a sajtkészítés terén elég hiányos volt, nem mindig sikerültek jól a sajtok, aztán ez változott, mivel több sajtkurzuson vettem részt különböző országokban. 2013-ban a Kovászna Megyei Agrárkamara és a megyei tanács meghívására a megyébe látogatott Ivácson Attila veszprémi sajtmester, az egyhetes kurzus során tanultam meg a sajtkészítésnek az alapjait. Ez a tudás nem volt elegendő, mert eléggé perfekcionista vagyok, és mindenből a legjobbat szeretném csinálni, és olyant csinálni, amivel kevesen foglalkoznak. Ugyanebben az évben a világhálón felfedeztem egy hirdetést, hogy a gyergyószentmiklósi Caritas érlelt sajt készítésének elsajátítására toboroz jelentkezőket egy svájci ötnapos intenzív tanfolyamra, ahol egy negyvenéves tapasztalattal rendelkező sajtmester Konrad Suter vezetett be a sajtkészítés igazi világába. Az igazi áttörést ez jelentette, itt tanultam meg minden csínja-bínját a sajtkészítésnek. Háromszékről én voltam az egyedüli jelentkező. Ez a svájci út megváltoztatta az egész életfelfogásomat és az életemet is. Ez a svájci sajtmester nagyon jól átadta a tudást, és nagyon sokat segített a gyakorlat, amikor látod, hogy készül a sajt, meg tudod tapogatni, érzed az illatát, ez az igazi. Az elmélet a gyakorlattal párhuzamosan zajlott. Majd Szlovákiában és Ausztriában vettem részt háromnapos sajtkurzusokon. A Caritas keretében évente szoktunk részt venni továbbképzőn.

Jelenleg 20 szarvasmarhánk van, ebből 13 fejős, a többi növendékek, a saját állataink tejét használjuk fel a sajtkészítésre, nem vásárolunk senkitől tejet. És ha 31 fokon kell oltani a tejet, akkor mindig azon a hőmérsékleten oltjuk, és ha 30 percet kell aludni, annyit alszik, ahogy a svájci sajtmestertől tanultuk.

Odafigyelünk a minőségre. Hiszen a sajtkészítés ott kezdődik, hogy mit eszik a tehén, ez az első legfontosabb dolog. A jószágaink csak sétálni járnak ki, az éttrendjüket száraz takarmányra, szénára és abrakra állítottuk be, mert az erjesztett takarmány rossz hatással van az érlelt sajtra. A réti és a hegyi szénából lesz a legfinomabb szénatej. Igaz, hogy kevesebb tejet adnak, mint a genetikai potenciáljuk megengedné, de így a jó, és ezen nem is szeretnénk változtatni. Azt kell tudni, hogy Ausztriába, Svájcba, Franciaországba, azok a sajtok, amelyek szénatejből

készülnek, ebből kifolyólag nagyon jó a tejnek a bel tartalma, igaz nincsen tejserkentő hatása. És ebből a tejből készült sajtokat 6-8 euróval kilónként drágábban lehet megvásárolni.

Pályázatunk nincsen, volt a 141-es intézkedés, azt nem fejeztük be, mivel nem volt nekem idegrendszerem ahhoz a rengeteg bürokratikus ellenőrzésekhez. Látom azt is, hogy borzasztó sok előnye van, nagyot fejlődött a mezőgazdaság ezek a lehetőségek miatt. Sokan rengeteg új technológiájú gépeket vásároltak, viszont én a beállítottságom miatt nem szerettem azt a sok ellenőrzést, sokkal jobban szeretem a nyugodtságot, 3 év után beszüntettük a PFÁ-t. Abban az időszakban a rengeteg stressztől egészségügyi problémáim is adódtak. Ahogy beindult a sajtkészítés, a mezőgazdasági gépek megvásárlásához a LAM alapítványtól vettünk fel hitelt, ez a megoldás sokkal könnyebb és kényelmesebb volt számomra. A magyar pályázati lehetőséget próbáltuk meg, hogy építeni egy korszerűbb sajtműhelyt, vagy felszerelést vásárolni, de sajnos nem lehetett ilyen célra pályázni.

A takarmányt is én állítom elő az állatainknak, van 4,5 hektár saját földünk, és 10,5 hektárt bérlünk. A szántóföld területekbe mind lucerna van, amit megszárítunk, és úgy etessük, és ezen kívül van 5 hektár erdei kaszálónk. Mivel a szántóföldjeink be vannak lucernával vetve az abrakot megvásároljuk, de nagyjából igyekszünk jó helyről felvásárolni, ezért nem nagy termelőktől vásároljuk, mivel ők rengeteg vegyszert használnak, ezért inkább kisebb termelőktől vásároljuk fel.

Családi vállalkozásnak mondható abból a szempontból, hogy kezdetben egyedül végeztem a takarmányozást és a sajtkészítést, de jelenleg a család minden tagja kiveszi a részét. A feleségem 25 év után otthagyta a New Fashion ruhagyárat, és most ő a fő segítségem. Itt mindenki keményen dolgozik, a fiam is, a lányom árusít a vásárokon. Én most is a mezei munkát intézem, a feleségem fej fejőgépekkel, és az érlelt sajtokat egyedül a feleségem készíti, ezt nagyon jól megtanulta tőlem, sokat nézte, amíg én csináltam. Az olvasztott sajtokat én készítem egyedül.

Mikor jön jól egy szakember tanácsa, segítsége?

Vannak emberek, akikhez lehet fordulni, de most már azon a szinten vagyok, hogy a svájci tudást, ahogy átvettem, nem igazán kell szakemberekhez fordulnom. Inkább fordítva szokott történni, hogy hozzám fordulnak tanácsért, hogy mit hogy kell csinálni. Aminek nekifogok az nagyon érdekel, és nagyon odafigyelek. Nagyon jó benyomást tettem volt a svájci sajtmesterre, mert az első két nap rengeteget kérdeztem, viszont a kurzus végén nagyon megdicsért, hogy eddig még nem talál-

kozott hozzám hasonló tanulóval, aki ennyire szétboncolta az anyagot. A többi kollégákkal, akikkel egy helyen tanultunk, ugyanazt a sajttechnológiát sajátítottuk el, de valamilyen okból kifolyólag nem sikerült olyan jól a sajtja, ahogy kellene. Ez attól is függ, hogy egy sajtpince van a házunk alatt, ott alakítottuk ki a sajtérlelőt, hiszen ott kiváló mindenféle paraméter, ami az érleléshez szükséges, nedvesség, hőmérséklet, páratartalom. Minden magától be van állítva, azáltal hogy kőből készült pince, nem kellett semmivel beavatkozzunk mesterségesen, hogy pára vagy meleg legyen. Ilyen szempontból szerencsések vagyunk, mert rengeteg probléma az érlelt sajtkészítésnél az, hogy nem sikerül egy megfelelő érlelőt kialakítani.

De ha valami kérdésünk van a sajtmesterhez, azt úgy szoktuk megoldani, hogy a Caritasnal is van egy Lóránd nevezetű sajtmester, és mivel nem tudok németül így neki írom meg a kérdéseket, és ő továbbítja. De legtöbb esetben válaszol is, mivel ő dolgozott kint Svájcban, nagyobb tapasztalattal rendelkezik. Az elején többször előfordult, hogy írtam kérdéseket, de most egyre ritkábban történik meg. Mint ahogyan már az előbb mondtam, ha sok mindenre oda figyelődik, akkor jó lesz a végtermék, hiszen ha a fejés is tisztán történik, és megfelelő hőmérsékletre hűtődik a tej, megfelelő oltási és alvadási időre, ezzel a technológiával szinte lehetetlen rossz sajtot készíteni.

Volt példa szakmai tapasztalatcserére hasonló gazdákkal/termelőkkel?

Igen, mivel én tagja vagyok a Székely sajtkészítők Kézműves Egyesületének, Hargita megye a székhelye. Kovászna megyéből ketten vagyunk tagok, és évente 2-3 alkalommal szoktunk találkozni, nemrég volt egy találkozónk Bányász Jóskánál Gyergyóújfaluban. Legutolsó alkalom a magyarországi sajtmustráról szólt, és jó volna szervezni itt Erdélyben is egyet, egy Erdélyi Sajtmustrát.

Tévéműsorok, rádióműsorok szerepe, ha van ilyen…

Nem igazán, én nem tudok róla, de szerintem nincs. Azt kell tudni, hogy ebben a sajtkészítésben elég kevesen vagyunk, habár egy picit szaporodtunk, de Románia szinten 30-40 ember készít magasabb szinten érlelt sajtot.

Az értékesítéssel nincsen gond, mert havonta két hagyományos termék vásáron veszünk részt, minden hónap első szombat-vasárnapján Sepsiszentgyörgyön, és a hónap második szombat-vasárnapon Kézdivásárhelyen. És szoktunk házhoz szállítani is megrendelések alapján, postán is szoktunk küldeni más megyékbe is,

mint például Bukarest. Van egy két hotel, aki tőlünk vásárol, mint például a Bálványosi Grand Hotel, Lobogó Panzió Homoródfürdőn. Olyan nagyon nem akarunk terjeszkedni, mert mi kisgazdák vagyunk, nincsen óriás mennyiségű termékünk. Régebb lett volna nagyobb rendelés (Predeálon egy panzió, Branon egy kisebb szálloda), viszont ezeket a rendeléseket nem fogadtuk el azért sem, mert elég nagy mennyiségről lett volna szó, és nem tudtuk volna megcsinálni. És erre is megtanított a mester, hogy figyeljünk arra is, hogy olyan rendeléseket vállaljunk be, amit van kapacitásunk teljesíteni, mert ezzel akkor rontunk a hírnevünkön.

Mi nem készítünk hagyományos sajtokat, nekem semmi bajom velük, mert szükség van azokra is, de azonban az is látható, hogy a vásárokban 7-8 árus is egyforma terméket árul. Ezzel szemben az érlelt sajttal különböző ízeket lehet elérni, gyakorlatilag csak a fantázia szabhat határt. Érlelt sajt készül, ez az alapsajt, ebből készül a legtöbb, és az előnyük, hogy bármeddig elállnak. Ugyanez a sajt készül köménymaggal ízesítve. Fontos tudni, hogy miután elkészítjük a sajtot, formába kerül, ahol egész nap kell forgatni, majd a súlyától függően 24 vagy 48 óráig 24 százalékos só fürdőben tartjuk. Legalább 2 hónapig kell érlelni, közben naponta át kell forgatni, megmosni, majd 2-3 napig ápolgatni. Készítettünk 11 hónapos sajtot is. A sajt annál értékesebb, minél több ideig volt érlelve. Ezen kívül vannak a hagyományos olvasztott sajtjaink, ez a parenyica típusú sajt, ez a szlovákok nemzeti sajtja. Ezek különböző ízesítésbe készülnek, chili paprika, bazsalikom, aszalt szilva, sonka, diós, fűszerkeverék és a sima változat. A sonkás sajtot mifelénk nem igazán készítenek, mi kereskedelemből vásárolt jó minőségi sonkát rakunk bele. A fűszerek kiválasztásánál van egy kicsi gond, mert ha nem megfelelő fűszert választunk, az lehet rossz hatással, mi mindig a legjobb minőségű fűszert vásároljuk, ami meg kell legyen szárítva. Van amelyiket Ausztriából vagy Szlovákiából hozassuk ismerőseinkkel, mivel itt az üzletekbe nem lehet kapni. A parenyica a gyúrt sajtok kategóriájába tartozik, csakúgy, mint a mozzarella vagy a burrata. Ennek az elkészítése jóval rövidebb folyamat, mint az érlelt sajtoké. Készül egy alapsajt, amely 24 óra érés után nyújthatóvá válik 75-78 fokos vízben. A füstölt változathoz kizárólag bükkfa aprítékot használunk. Ezen kívül mozzarellát is készítünk. Ausztriában van egy szakács ismerősöm, aki egy 5 csillagos szállodában dolgozik és ő bírálta el a mozzarellámat. Ez is Szlovákiába készül, végülis a technológia csak annyiba különbözik, hogy amikor mozzarellát akarunk készíteni, akkor az alapsajtot picit nedvesebbre hagyjuk, meg, elég sok videót is lehet ebben a témában nézni, onnan is

elég sok mindent lehet elsajátítani. Tapasztalataim szerint azokat a termékeket keresik a vásárlók, amelyiken a készítő keze nyoma ott van.

Van vörösborban érlelt sajtunk, amit kell tudni, hogy saját magunk fejlesztettük ki, ezt nem tanította nekünk senki. Az ötlet pedig onnan jött, hogy láttunk egy osztrák sajtkészítőt az interneten, aki az Egyesült Államokba egy óriási sajtversenyt nyert meg vörösborban érlelt sajttal, s akkor így fogtunk neki mi is 7-8 fajta borral kísérletezni, ami arról szólt, hogy találjuk meg a megfelelő bort, amely jó ízt ad a sajtnak. Először próbáltuk édes borral, majd félédessel, de száraz borral lett a legfinomabb. Volt olyan, amelyiknek a kérge megpuhult, mert nem talált a kémiai összetétele. Ez úgy készül, hogy a friss sajtot borban áztatjuk egy ideig, így az átveszi a színét, de az illatát is. Ezt főleg vadász összejövetelekre és esküvőkre kérik tőlünk a szakácsok. Egy alkalommal vittem vörösborban érlelt sajtot sajtmesternek, nagyon el volt csodálkozva, nagyon ízlett neki.

2017-ben több székelyföldi érlelt sajtkészítő vett részt a gyergyószentmiklósi sajtmustrán, ami egy hagyományos eseménynek tekinthető. Ez a bemutató egy magas színvonalúnak mondható, Háromszéket hárman képviseltük. Ezt a bemutatót a Caritas Vidékfejlesztési Egyesület szervezte, és a találkozó alkalmával nem az volt a szándékuk, hogy egymás közt versenyezzünk, hanem inkább a tapasztalatcsere és a tanulás volt a célja. Ezen a találkozón Brassó, Kovászna és Hargita megyei sajtkészítők vettünk részt és megkóstoltuk egymás termékeit. Konrad Suter sajtmester a világon legszigorúbb tartott svájci pontrendszer szerint bírálta a termékeinket. Nagyon elégedett voltam és vagyok, hiszen egy negyvenéves tapasztalattal rendelkező, igen szigorú sajtmestertől az általam vitt termék megkapta a maximálisan elérhető 20 pontot. Az elbírálásnál figyelembe vették az esztétikai jellemzőket, sajt küllemét, formáját, külső kérgét, a sajttészta minőségét, a lyukak állapotát, és természetesen a legfontosabb szempontot, a termék ízvilágát és aromáját. Ezenkívül megnyertük a IV. sajtmustrát, ha jól tudom eddig senki, sem előttünk, sem utánunk nem nyerte meg maximális pontszámmal. Ami azt jelenti, hogy mind a két sajtunkra a maximális 100 pontszámot kaptuk meg, az egyik 14 hónapot volt érlelve a másik 16 hónapot. Marosvásárhelyi sajtmustrán is III. helyet nyertünk volt.

Van-e észrevétele, javaslata azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon, milyen formában, milyen témákban lehetne/kellene szakmai információkkal, tanácsadással segíteni, támogatni?

Őszintén, én csak annyit szeretnék, hogy hagyjanak békén, ez elég lenne, mivel elég szigorúak az ellenőrzések az állategészségügy részéről. Tudomásom szerint Kovászna megyében katolikusabbak a pápánál, talán Hargita megyében ott egy picit enyhébb az ellenőrzés. Nekem elég, ha hagynak nyugodtan dolgozni. Mivel rengetegszer próbálták, hogy átalakítsam az érlelőt, mert ki kellene „grésziázni", én azt sohase akarom megcsinálni, mivel én nem akarom elrontani az érlelőmet. Nagyon fontos mikrobiológiailag, hogy egy jó környezet alakuljon ki azáltal, hogy levakolnám ki „grésziáznám" teljesen tönkre menne. Az érlelt sajtkészítés az úgy kezdődött el, hogy egy bátor legény a barlangba felejtette a sajtját, pár hónap múlva visszament és akkor jött rá, hogy nem elromlott a sajt, hanem átalakult és sokkal finomabb lett.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„Több információra inkább az értékesítés kapcsán lenne szükség!”

Vass Attila, Gidófalva

Kérnék szépen egy rövid bemutatkozást!

Vass Attilának hívnak, szakmailag én faipari mérnök vagyok, 2003-ban végeztem a faipari egyetemet Brassóban, utána szakmában dolgoztam egy kis ideig, majd különböző más területeken. Jelen pillanatban faipari mérnökként dolgozom a rétyi Holzindustrie Scheighofer üzemében.

A levendulatermesztést milyen hatásra kezdted el?

A levendulatermesztés, inkább úgy nevezném, hogy telepítés 2,5 éve indult, vagyis jövő áprilisában lesz 3 éves az ültetvényünk. Úgy jött, hogy egyszerűen szeretem/szeretjük a levendulát mint virágot, és néhány tövet Bulgáriában szereztünk be egy kirándulás alkalmával, ami jelenleg is a házunk előtt van elültetve. Mivel van mellettünk egy 9 áras terület, ami nem volt kihasználva, úgy gondoltuk, hogy jó lenne megpróbálni levendula ültetvényt létesíteni. Ezért vásároltunk 1000 tövet, azt Brassó mellől, jelenleg 1100 tő van. Az a lila tenger, amit ott láttunk, nagyon tetszett, és ugyebár most eléggé divatos is lett egyrészt, és itt a környékünkön nem láttam akkor sehol senkinek. Újságcikkben olvastam volt, hogy Mikóújfaluban van egy idős kertész bácsi, nem tudom a nevét, és ő róla tudtam, hogy foglalkozik levendulával, el akartam menni hozzá, de sajnos még nem értem el. Azután már hallottam, hogy még mások is foglalkoznak, vagy próbáltak foglalkozni Kovászna megyében is, Albis mellett van egy nagyobb ültetvény. Szakmai információt attól a személytől kaptunk, akitől a töveket vásároltuk. Azt tudni kell, hogy ez a levendula már honosított volt, tehát ezek tövek voltak, egy-egy szálacska volt lényegében, de honosított volt, ami azt jelenti, hogy úgymond helyi, és 1,5 éves növények voltak. Egyéb szakmai információt utána olvasás kapcsán az inter-

neten találtam meg. Néhány kertész ismerőstől is szoktam információt, segítséget kérni, hogy milyen távolságra ültessük.

Van olyan dolog, amiben segítségért, tanácsadásért szakemberhez lehet fordulni?

Szerintem van, mondjuk ez kultúrafüggő, mivel vannak bizonyos kultúrák, amelyikekre sokkal nagyobb odafigyelés, meg időráfordítás szükséges, meg sokkal több munka van vele. Nekünk nem volt olyan sok információ, amit kellett kérnünk, mert nem igényes növény, ültetés után néhányszor volt igény öntözésre, de attól arrafele sorok közti kapálás, tőközti kapálás és nyesés. A nyesés virágzás után ajánlott, és tavasszal úgyszintén azokat a részeket, amelyek elszáradtak, ajánlott eltávolítani, mert egyrészt úgysem fog virágozni és csúnya is, és így jönnek a friss hajtások, meg amúgyis az ápoláshoz szükséges. Fiatal korában azért is lényeges, mert akkor bokrosodik, mert ha nincs visszanyesve, akkor nyúlik felfele az ég fele. Több információra inkább az értékesítés kapcsán lenne szükség, én inkább segítségnek mondom, mert egyszerűen azon kívül, mint vágott virág vagy szárított virág, és levendula illatos zsákocskák értékesítésén túl egyelőre nem tudtunk tovább jutni. Olyan, hogy olaj préselés egyelőre ilyen helyi viszonylatban nincsen. Erről, ami információnk van, az Hargita megyében van legközelebb. Ahogy hallottam a virágvágástól megszámítva 2,5 órán belül benne kell legyen a kazánba, mivel az illóolajak elvesznek, és az a lényeg benne, hogy illóolajat nyerni belőle. Tavaly kezdtünk el szörpöt készíteni, hagyományosan, hidegen, ami meglepő módon barátoknak, közeli rokonoknak ízlett ahhoz képest, hogy hiánycikk és különlegesnek számít mifelénk. Pár litert csak azért készítettük saját használatra, hogy teszteljük mennyire áll el, de nem volt baj ezzel.

Hová, kihez szoktál még segítségért fordulni?

Leginkább interneten szoktunk utána olvasni a dolgoknak, van egy olyan magyarországi oldal, hogy levendulatermesztők csoportja, ott is sok hasznos információt lehet gyűjteni, meg egyszerűen a böngészőbe. Uzonba ismerünk egy hölgyet, aki még levendulatermesztéssel foglalkozik, vele körülbelül 2 hónapja vettük fel a kapcsolatot, megbeszéltük, hogy nem lenne rossz, ha le tudnánk ülni és egy kicsit elbeszélgetnénk, és közösen megoldásokat találnánk az értékesítésre, mert szerintem akik ezzel foglalkoznak azoknak a legnagyobb problémájuk az értékesítéssel van. Az tudott, hogy ebből megélni nem lehet, főleg ha kismennyi-

séget termelsz. Más ismerős termelővel nemrég találkoztam. Az albisi levendula termesztővel találkoztam a múlt hónapban a kézdivásárhelyi hagyományos termékvásáron. Ott váltottunk pár szót, ők most bővítették az ültetvényüket, ami elég nehézkesen ment ez, mivel egész pici dugványokat vásároltak Hollandiából. Ezt úgy kell elképzelni, hogy 2-3 centis növény, amit tavasztól őszig neveltek, majd elültettek, és voltak problémáik. A kis növény gondozására nagyon oda kell figyelni, mert ha kiszárad a földje, akkor nagy a veszélye, hogy teljesen kihal, napi szinten kell gondozni, amíg be nem kerül az ő helyébe, a szabadföldbe. Mi is csináltunk ilyen cserepes levendulát az idén, és elég erősek, tudok is mutatni majd néhányat, hogy milyen nagyok. Van 400-500 tő ami most nő, 6-7 centisek, mindent lehet csinálni csak a kellő ráfordítással.

Van-e olyan szakmai képzés, amit igénybe lehet, tudsz venni?

Nem igazán volt. Szoktunk járni Csíkmadarasra, ott van egy kertészeti cég Garden Project, ők most már 3. alkalommal szervezték meg a kertészeti szakmai napokat, és oda szokunk járni, ha az időnk is engedi. Ez tavasz kezdetén van február vége március eleje, és ott lehet különböző információkat gyűjteni, rengeteg szakember van meghívva, és tőlük lehet tanulni, meg sok hasznos információhoz jutni. Valamint feleségem volt még egy gyógynövény termesztési tanfolyamon Csíkszeredába, a Pro Agricultura Hargitae Universitas Alapitvány szervezésében.

Eddigi jó vagy kevésbé jó tapasztalata van?

Csak jó tapasztalatunk van, hiszen kertészettel kapcsolatos magyarországi és helyi szakembereket, kertészmérnököket hívnak meg. Erre a konferenciára Facebookon talált rá a feleségem, és tavaly voltunk első alkalommal, és az idén is voltunk. Azt hiszem az idei volt a harmadik alkalom, így a legelsőn nem vettünk részt. Ez háromnapos rendezvény (péntek, szombat, vasárnap), tavaly díjtalan volt a belépése, az idén volt egy minimális összeg. Ezen a rendezvényen mezőgazdasággal, kertészettel kapcsolatos információkat találsz. Ha valami kérdésed van, megtalálod a megfelelő embert, aki útban tud igazítani és tud segíteni, tehát ott palánta készítéstől kezdve a nagy kultúrákig, a dísznövényekről, egészséges életmódról, étrend kiegészítőkről, mezőgazdasági területek szakszerű öntözéséről, ott mindenről szó van. Egyik kertészmérnök a gyümölcsök és bogyós gyümölcsűek termesztéséről, telepítéséről és karbantartásáról tartott előadást. És nem utolsó

sorban, ami téma minket nagyon érdekelt, a vadon élő és termesztett gyógy, illetve fűszernövényekről is volt tartalmas előadás. Vagy még egy nagyos hasznos előadás a gyakori betegségek és élettani problémákról szólt. Ők foglalkoznak in vitro növényszaporítással is, tehát teljesen steril körülmények között szaporítanak növényeket, ez a mikró szaporítás, van laboratóriumuk is. Tudomásom szerint Romániában ők az egyetlenek, akiknek ilyen laboratóriumuk van. Olyan dolgokban tudtak segíteni, mint például növényeknek az ápolása, gondozása, körülmények biztosítása, árajánlatokat kértünk. Helyi szinten is van 2-3 kertész ismerősöm, akitől tudtam még információt kérni, ha megbetegszik a növény, mivel kell ápolni vagy hogy kell telepíteni. Az a véleményem, hogy olyan személyektől információt szerezni, akinek már van tapasztalata és tanultak is, azt eleve lehet készpénznek venni. Mert az még nem elég hogy valaki kertész, fontos hogy meg is tanulta és utána gyakorlatba is ültette. A gyógynövény termesztési tanfolyam is nagyon hasznos volt, mert gyakorlatias volt, hiszen a füves ember a kertjében is végigvezette a résztvevőket, valamint természetjáráson is voltak, ahol a környéken előforduló gyógynövények, gyógyfüvek beazonosításában és felhasználásában is segítette a tanulni vágyókat. Valamint az előadás témája a gyógynövény termesztése, begyűjtése, elválogatása, szárítása és feldolgozása volt. A tanácsaihoz gyógynövénykalendárium is társult, ami azt jelentette, hogy melyik gyógynövényt mikor és melyik fejlődési szakaszában, vagyis melyik napszakban érdemes leszedni.

Honnan jött az ötletetek, hogy levendula fesztivált szervezzetek?

Értékesítési lehetőségként jött az ötlet, mivel az idén nem volt időnk leszedni a virágot. Úgy gondoltuk, hogy az embereknek is egy jó kikapcsolódási lehetőség, néhány órára kimozdulni a tömbházakból, picit levegőzni, fényképeket készíteni. És egy jó családi program a virágszedés, lehetőségük volt megkóstolni a levendula szörpöt, kicsit barátkozni magával a növénnyel. Mert ha csak sétálhattak volna közte és leszedve vásárolhatták volna meg a csokrot, akkor nem lett volna élményük, nyugodtan mindenki szedhetett egy akkora csokrot, ami elfért a kezébe. Csak pozitív tapasztalatot tudunk a „*Szedd magad*" fesztivállal kapcsolatosan mondani, mivel meglepően sokan jöttek el, úgy volt a hirdetés, hogy előre nem kell bejelentkezni, de napokkal a fesztivál előtt sokan érdeklődtek, akkor picit kezdtünk félni a nagy létszám miatt, és hogy esetleg nem lesz annyi virág, hogy mindenki csokrot tudjon magának szedni, és nagy csalódottan megy haza. De jól alakult, mert nem volt nagy tömeg, folyamatosan váltakoztak az emberek, tehát nem lehe-

tett azt mondani, hogy tömeg volt, nem lehetett mozdulni, 11 sor van és nyugodtan elfértek, és amúgyis egy család nem töltött 2-3 órát. Mi úgy láttuk mindenki boldogan távozott, lehetséges, hogy voltak olyan személyek, akiknek ez problémát jelentett, hogy saját maga kellett leszedje a csokrot, de mondtuk, hogy nem muszáj, nem volt köteles szednie. Terveztünk, hogy szedünk le csokrokat, ha még valaki szeretne pluszba vásárolni, de sajnos ez nem fért bele az időnkbe. Néhány résztvevő jelezte, hogy ez jó rendezvény volt, mivel nem tudtak részt venni a csekefalvi fesztiválon, és eddig még nem is volt fesztivál Kovászna megyében. Így utólag meggondolva jó ötlet volt menedzsmenti szinten, mivel megismertek, hiszen most tudnak rólunk, hiszen még olyan személyek is voltak a faluból, hogy ők sem tudtak az ültevényünkről. Mi sem voltunk levendulafesztiválon, nem is tudtuk, hogy milyen a jó szervezés, vakon vágtunk bele, semmilyen tervezésünk nem volt. Arra gondoltunk, hogy adunk is valamit, kapunk is valamit. Fényképészekkel is beszéltünk, hogy a levendula földünkre hozná a klienseit ballagási fotózásra, esküvőfotózásra, vagy akár várandós fotózásra, családi fotózásra. Ezen kívül két házaspár is érdeklődött, hogy szeretnék az esküvőfotózást levendulásba készíttetni, és hogy lehetséges-e, de sajnos akkor már nincs virág. Mondtam ez már lehetséges, hiszen arra már csak a lenyesett tőt látják, ezt akkor lehetne megvalósítani, amikor kezdenek a levendulák virágozni, és ha hamarabb beöltöznek. A fényképészekkel arról is beszéltünk, hogy jó ötlet lenne rendezvényszervezőkkel beszélni, ha valaki szárazlevendulával akarja díszítetni a termet, akkor tőlünk tudna vásárolni. Van nekünk is rendezvényszervező ismerősünk, tavaly volt halvány érdeklődés ez iránt, de ez még nem valósult meg, mivel beütötte magát a Koronavírus, és nem lehet rendezvényeket szervezni, csak szűk körben. De szerintem ennek is lesz jövője, mivel Magyarországon nagy divatja van a levendulával való díszítésnek. Ami még hasznos lenne, hogy Facebook oldalt hozzunk létre, ezt az idén szeretnénk megvalósítani.

Van-e olyan mobiltelefon alkalmazás, amelyet a tevékenységben hasznosítani tudsz?

Nekem csak egy sima időjárás előrejelzés van, amit figyelek, de ehhez a levenduláknak nagyon kevés köze van, mivel leginkább az ollót és a napot szereti, nem kényes növény, tápoldatot sem használok, gyomirtóznunk sem kell. Mielőtt elültettük volna őket, azelőtt megtrágyáztuk a földet, lehet még ősszel teszünk picit a sorok közé.

A szakmai kiadványok szerepét milyennek ítéled meg?

Szakkönyvek nagyon kevesek, eddig én még nem találtam, leginkább németországi folyóiratokat szoktam olvasni.

Tévéműsorok, rádióműsorok szerepét milyennek látod?

Nem igazán hallottam erről, se tévében sem rádióban.

Van-e észrevételed, javaslatod azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon, milyen formában, milyen témákban lehetne/kellene szakmai információkkal, tanácsadással segíteni, támogatni?

Én szerintem a helyi viszonylatban (Kovászna megyére értve) város és akár községi szinten is kellene helyi termelői csoportokat létesíteni, hogy a helyi termékeket helyben lehessen eladni/értékesíteni. Azzal két jó dolgot lehetne csinálni: elsősorban a helyi termelőket felkarolnák, ösztönöznék, hogy többen kapjanak rá kedvet, és másodsorban a vásárlók helyi jó minőségi terméket kapnak ahhoz képest, hogy mit vásárol meg teljesen igazolt eredetű termékekhez jutnának hozzá, hiszen most az üzletekben bármit el lehet adni, hogy ha van egy hivatalos címke rajta. De az még nem bizonyítja, hogy minőségileg jó, sőt szerintem helyi termelőknek a termékeik tízszer jobbak, és mindegy hogy melyik megyéből jön az. Rengeteg árú jön az Európai Unió minden országából, de szerintem ország szinten és helyi szinten kellene a helyi termékeket felkarolni és segíteni, mert akkor ez a lakosságnak és a helységeknek a fejlődéséhez segítene. Helyi termékek eladásával kapcsolatban most már van néhány Facebook csoport, ahol kisebb nagyobb sikerekkel el lehet adni a termékeket, de szerintem vásárokat kellene szervezni, ahová a termelők saját maguk elmennek és nemcsak eladják a termékeiket, hanem lehetőséget biztosítanak a vásárlóknak, hogy megkóstolják, megszagolják, megfogják, és meg lehet kérdezni, hogy az hogy csinálta, milyen az íze, mit tartalmaz. Én szerintem ennél jobb megoldás nem lenne helyi termelőknek a felkarolására. Most valamilyen mozgolódások vannak Sepsiszentgyörgyön is, rendeznek hagyományos termékvásárt, de teljesen ki van éleződve ott a konkurencia. Nem teljesen arra van kitalálva, hogy a termelőket segítsék, hanem pénzt gyűjtsenek a városnak, mert liciten kell részt venni egy bizonyos standnak az elfoglalásáért, ott vannak már nagyon régi termelők, eladók, akik ott árulnak és én, hogyha 1 lejjel is többet

ígérek, akkor nekem adják oda azt a standot, és a másik termelő lemarad. Lehet, hogy teljesen veszteséges az alkalom, mert ki sem árulja azt az összeget, amit a standért fizet, sajnos ide van fajulva a dolog. Kézdivásárhelyen teljesen díjtalan és jól müködik, úgy hallottam, hogy Csíkszeredában és Székelyudvarhelyen is jól müködik. Lényegében a tanácsnak úgyis megvannak azok a standok, azt arra kellene használják, hogy felkarolják a helyi termelőket, nem olyan nagy ráfordítás lenne, ha egy napot díjtalanul használhatnák a helyi termelők. És ami még fontos lenne, a pályázati lehetőségeknek a mediatizálása, információközlés, hogy minél hamarabb időben eljusson a termelőkhöz, hogy milyen pályázati lehetőségek vannak, milyen kritériumrendszerrel, milyen leadási határidővel úgy helyi, mit országos szinten. Mint például magyarországi pályázatok is vannak a régiófejlesztésre, vagy mint a Pro Economica pályázat is, ami volt. Szerintem ezek fontosak lennének, amíg még egyáltalán lehet pályázni.

Illatos zsákokat csak pár darabot készítettünk rokonoknak, barátoknak ajándékba, azért is mert nem igazán van időnk ezekben a hónapokba, esetleg a téli időszakban. Most annyi teendő van, hogy van a másik két fóliaház, egyikbe paprika és paradicsom van, a másikba fűszernövények. Most a tavasszal, április végén nekifogtunk a levendula szeretetünket kiegészíteni fűszernövények termesztésével. Rozmaringfélénk 128 tő, mentafélék 110, bazsalikomfélék 180, zsálya, kakukkfű izsóp, tárkony. Azért mondom így többes számba, mert például a rozmaringból is kétfélénk van, de négyfélét lehet rendeli a katalógusból ettől a cégtől, nehéz a rendelés, mert január végén, február elején le kell rendeli, mert rendelés szerint készítik a dugványokat, és minimális 100 egy fajtából. Cserepekben jött, és így értékesítjük, de volt, amit mi magról vettünk. Majd jövőre az a tervünk, hogy még bővítünk, veszünk több fajtát. Sziklakerti növények és virágok meg lényegében fűszernövények lennének az egyik fóliában. Az a célunk, hogy minél jobban lefedjük a helyi igényeket.

Milyen hatásra indítottátok el?

Úgy, hogy helyi szinten nagyon újszerű, nem igazán van, aki foglalkozik ezzel, és hogy hiánycikk is. Információt ehhez is ugyanúgy kertészettől kaptunk, ugyanaz a forrás, mint a levendulával kapcsolatban. Interneten is utána olvastunk, de legnagyobb szakmai segítséget interneten e-mail formájában kaptuk azoktól, akiktől rendeltük a töveket. De több kertésszel is beszéltem, de az üzletben vásárolt fűszernövények nem élnek meg, de én meg tudom mutatni, hogy amelyikeket már

nagyobb cserépben ültettünk pár hónap alatt milyent fejlődtek. Nem kényesek, bent vannak a fóliában és locsolni kell őket két alkalommal naponta. Vendéglőkkel próbálkoztunk az értékesítés kapcsán beszélgetni, amiket nagyon gyakran használnak nyáron koktélokba, itt gondolok a mentafélékre, citromfüvet télen teának, bazsalikomot a konyhára. De ez sem valósult meg a jelenlegi helyzet miatt, mivel csak a teraszok vannak nyitva és nincsenek rendezvények szervezve.

Köszönöm szépen a beszélgetést.

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„A kistermelők számára, ha bíznak egymásban, nagyon sok lehetőséget ad a szövetkezés...!”

Papp Zsolt, Papp Edit, Szentkatolna

A saját tevékenységük tervezéséhez mikor, honnan, hogyan kaptak indíttatást, szakmai információt, ösztönzést?

2016-ban történt meg az első résznek az ültetése. Az indíttatás több irányból jött, mindig szerettünk volna valami tiszta egészséges dologgal foglalkozni, és egy mérnök ismerősünk említette, hogy a homoktövis itt Háromszéken is a klímára ellenálló növény lenne, igazából az ötlet így jött, hogy mi is kellene ezzel foglalkozzunk. Majd utána néztünk egy nemesített ültetvénynek az ország nyugati részén, és többen nekifogtak velünk párhuzamosan. Tehát volt információ a világhálón is. Akkor kezdtünk utána olvasni a hihetetlenül csodálatos gyógyhatásának, meg hogy mi a tartalma, milyen elemekből áll össze, és úgy döntöttünk, hogy vágjunk bele. Mindig is álmodoztunk egy ültetvényről, nekünk volt is, de a dió nem igazán élt meg huzatos helyen, és így azt a növényt kerestük, ami a szeles helyen él meg, és a homotövis volt az. Valószínű, hogy sem alma, sem szilva a mi területünken a patak mellett nem élne meg, ha a teleket ki is bírnák ezek a gyümölcsfák, igazából a tavaszi ébredés nehéz lenne, mert felébrednének, és akkor jönnének ezek a fagyos szelek, ami a homoktövisnek nem bántó, sőt segíti a megporzását.

A megporzás szempontjából ez a hely nagyon előnyös, és akkor így ültetődött el 2,5 hektár, majd rá három évre még 1,5 hektár, amit a Pro Economicás pályázatból folytattunk. Ezzel a pályázattal és komoly önrésszel vettünk egy olasz gyártmányú kistraktort, egy egytengelyes pótkocsit, és egy kaszálógépet, amivel az ültetvény közül kaszáljuk ki a gazt. Szedőt még nem vásároltunk, mivel legközelebb a német piacon van, Németországban és az Egyesült Államokban élen jár, ahol nagyterületeken történik a termesztése, mert a C vitamint iparilag is belőle vonják ki. Igazából négy hektáron nem biztos, hogy megéri, hogy egy szedő gépet vásároljunk, ez egy magasított kombájn, ami vágja és szortírozza meg.

Az első négy év az nagyon nehéz, mivel az ültetése is talaj előkészítést igényel, már az első dolog, hogy megfelelő legyen a talaj 2 évig búzát kell a földbe termelni, ami elősegíti, hogy jobb legyen a megfoganása a bokroknak. Utána pedig meg kell nagyon jól istállótrágyával trágyázni, csak természetes tárágyával lehet, mivel mi műtrágyát nem használunk, mivel bio a mi ültetvényünk. Majd ezek után következett az elültetés. Azt még megemlítjük, hogy ott ahol azelőtt lucerna volt ültetve és maradt is szórványosan benne, mivel a lucerna jól koabitálva együtt él és segíti a nitrogén felvételt, ott jobban fejlődtek, tehát ott jobb fejlődést láttunk. Tehát utólag is ha lucernát vetnek közéje, nem is olyan sűrűn, mint egy lucernaültetés során, akkor sokkal jobban fejlődnek a bokrok. Elültettük és az első két évbe igényli a kapálást, a tövét meg kell tisztítani, mert ha nem, akkor felveszi a gyom és elöli a növényt. Majd kell lemetszeni, mivel az első két évben ki kell alakítani az induló formát, koronát, ha nincs meg a metszés nem fejlődnek jól a bokrok. A szedés ősszel történik, ami egybeesik a további metszéssel. Miután már megnőttek a bokrok, kialakult a korona, akkor a szedés ugyanakkor metszés is, tehát levágódnak az ágak, és az előzetes pucolás a mezőn megtörténik, és itt jön az, hogy kell a hozzáadott érték, nem elég az, hogyha valakinek van egy ültetvénye, hanem tovább kell gondolkozni. Kell a fagyasztókamra, ami a gyors fagyasztó, hogy megfagyjon és utána egy a leverőgépen, ami egy rostás vibrátoros gépen leverődjön, majd a tárolókamra, és akkor következik a feldolgozás. Bekerül a növény ágastól ládákba a gyorsfagyasztóba, ami úgy képzelhető el, hogy egy nagyszoba, csak a hűtőszekrény, mínusz 25 Celsius fokon minimum 12 órát fagy, ahhoz hogy jól lehulljanak az ágakról a bogyók, és akkor utána kivetjük a fagyasztóból egy ilyen leverő asztalra, ami rezeg és közben kell ütögetni bottal az ágakat, hogy alul lehullanak a tiszta bogyók. Ebben a leverő asztalban van még egy kifújó, ami kifújja a leveleket és a mindenféle törmelékeket. És ezeket a bogyókat vissza kell helyezni egy nagy fagyasztóládába. Nekünk jelenleg 6 nagydarab fagyasztóládánk van. Ez a technológia, ami kívülről nem látszik. És amikor megvannak a lefagyasztott kristálytiszta bogyóink akkor jön a feldolgozás. Mi most ennél a fázisnál tartunk, hogy fel kellene dolgozzuk a bogyókat jövőre. De ehhez a feldolgozáshoz is szeretnénk Székely termékként elismertetni, amihez most indítottuk el a folyamatot. Ehhez is jó volna valamilyen pályázatot találni, és akkor egy gépsort vásárolni, hogy ne kelljen manuálisan feldolgozni. Mivel ennek az a lényege, hogy hidegen pasztörizáljuk, hanem minden vitamin-tartalmát elveszítené, aminek a hátránya, hogy nem áll el sokáig, de ez így finom, így konzisztens és benne marad minden, ami finom. Nem

mindegy, hogy-hogy pasztörizáljuk, mert maximum 40 fokon lehet és 10 percet, mert hanem az állaga is megváltozik, és a sűrű része teljesen híggá alakul, ecetessé válik. Az a jó, amikor megmarad a narancssárga színe, jó rostos, abban benne van minden vitamin. Ez a folyamat elég sok manuális munkát, sok napszámost igényel, de hogyha normálisan van ültetve és gondozva az ültetvény, és ügyesen fel tudod dolgozni, akkor megéri termelni. Nem ártana egy csepegtetőrendszert is vásárolnunk, mert nem igényel sok vizet, csak célirányosan a tövére, csak először is költséges, másodszor pedig az megnehezítené a közte lévő kaszálást. Ezt ki kell találni, hogy hogyan legyen, mert ha csepegtető rendszerrel lenne megoldva az ültetvény, akkor a bogyók nagysága kétszeresére tudna nőni, főleg amilyen száraz volt az idén a július meg az augusztus. Tavasszal megkapálódott, és ez a friss 1,5 hektáros ületvény első évbe két alkalommal volt megkapálva. Jövőbe gondolom meg kell még egyszer, és ha megerősödnek a tövek, jön majd a kaszálás. Összesen 8000 darab tőnk van, 5000 az első ültetvénybe, és 3000 az új ültetvénybe.

Kétféle homoktövisünk van, a Klára, amelyik a nagyobb bogyó, és Mára, ami apróbb. A két bogyónak kétféle tulajdonsága van, a nagyobb a Kláriból inkább olajat állítanak elő, mivel az olajnak sok jótékony hatása van, a magolajat a kozmetikában hasznosítsák, a húsolajat az élelmiszeriparban és a gyógyszeriparban belső kezelésekre használják. A Márinak másabb a színe, élénkebb, narancssárgább, viszont azt üdítőnek használják. A feldolgozásnál is kell figyelni, hogy neked milyen faj van az ültetvényedben, és milyen feldolgozósort szeretnél arra, mert például, ha a Klárából van több, akkor olyan feldolgozósort kell készítsél, ami az olajba szárítva megy. A Márának, ami üdítőnek/préselt lének megy, annak teljesen más feldolgozót kell venni. Lehet a kettőt vegyíteni, finom az íze az üdítőbe, de a felvásárló gyökeres, és többe vásárol, és igényesebb, akkor kell tudni, hogy melyik irányba kell elmenni. És az érési idő is különbözik, mert először a Klára érik szeptember elején, 2-3 hétre rá a Mára érik be. Nagy munka, mert nem is fejeződik be az egyik, és kezdődik is a másik, de amúgy is ezt folyamatosan kell ősszel szüretelni. Ahogy mi észrevettük a Klára sokkal gazdagabban érik, és sokkal több bokor is van nekünk belőle, egy bokornak a hozama, ha nagyon jól van gondozva ügyes metszéssel, akkor akár a 10 kilogrammot is elérheti. A Márának 4-5 kilogramm a hozama. Ebben a termesztésben gyakorlatilag csak a téli időszak, ami pihenésnek mondható a növénynek is és nekünk is, habár ha feldolgozás történik, akkor a tél sem teljesen pihenés. Viszont februárban-márciusban mielőtt a rügyek kifakadnának, kell egy lemosó permetezés, és majd április-májustól kezdődik a karbantartás, kaszálás, ami

egész nyáron folyik, s akkor jön a tisztítás. Kell figyelni, hogy-hogy alakulnak. Ha körbe megy egy kaszálás, kapálás, akkor két hétre el lehet menni nyaralni. S majd kezdődik a folyamat elölről a kaszálással. A szedése az szeptemberben van, ha nagyon jól megszervezed a csoportot, akkor egy 4 hektáros ültetvényt négy hét alatt le kell tudjál szedni. Vagyis két hektárt szedsz le évente, mivel be kell állítani a rotációt, hogy egyik évbe leszeded a 2 hektárt, a következő évre nő a másik 2 hektár. Miután megvan a metszés, levágtuk az ágakat, akkor rá egy évre már nem tudod leszüretelni, mert ki kell nőjön az ág. Egy évig kinő az ág, akkor utána berakodik, megporzódik, s minden második évben terem. Ezért kell beállítani a rotációt. Most mi is arra vártunk, hogy az idén nem nagyon nyestük meg a bokrokat, mivel úgy van kiszámolva, hogy kettő-kettő terem. Tehát hogyha most levágtuk volna, akkor a következő évben egyszerre kellett volna vágjuk a friss ültetvénnyel, ami nem jó, mivel egyik évbe rengeteget kellene dolgozzunk, lenne egy csomó termésünk, és utána való évbe semmi. Ezt menetközbe tapasztaltuk ki, hogy hogyan csináljuk, hogy jó legyen. Azt is fel kellett mérjük, hogy nekünk mekkora a hűtő kapacitásunk van, és mekkora mennyiséget tudunk eltárolni.

Mint ahogy már említettük, Székely Termékké szeretnénk minősíteni, és ha sikerülne, akkor majd néhány üzletbe árusítani. Ha megfelel a minősítésnek, akkor nevet is szeretnénk adni, meg Bio cédula is lenne rajta. Háromféle termékre gondoltunk, az egyik lenne a Homoktövis velő, amibe nemcsak a hidegen préselt folyadék van, hanem benne van a rostosa is, a másik lenne Mézes bogyó, és a Lekvár, kevés cukorral és almával vegyítve. Jövőbe is gondolkodunk annak függvényében, hogy milyen gépsort tudunk vásárolni, majd a magjával is szeretnénk valamit kezdeni, mert abban van a sok vitamin. És ami visszamarad a kinyomás után, a héja, azt is meg lehet szárítani aszalószekrénybe, és nagyon finom tea készül belőle, amit lehetne csomagolni (még hangzatos is, Bio homoktövis tea). Mi már kipróbáltuk, kellemes savanykás tea fő belőle, nem kell bele se citrom, se cukor, olyan mint a limonádé.

Hol/miben/mikor jön jól az, hogy segítségért, tanácsadásért szakemberhez lehet fordulni?

Hát néhány alkalommal felhívtuk telefonon azt az Arad megyei szakembert, aki termeszti a homoktövist, ő egy díjazott oltvány előállító, van erre már technológiája, tapasztalata. Elő állít kereskedelmi célokra, termeszt is, megfelelő körülmények között állítja elő ezeket az oltványokat, és fagyasztja is a töveket egy bizonyos

ideig. Ehhez is meg van a technológiája, hogy hogyan fagyasztja le, és hogyan nő ki a gyökér, mert akkora gyökere van, mint egy rendes fának.

Pár alkalommal fel kellett hívjuk, hogy az őszi fagyásokkor, vagy amikor kapott egy bio kékköves permetlét, lemosást, aminek az a neve, hogy Bordóilé, milyen koncentrációt kell, és hogyan végezzük. De ezeket nagyjából el is lehetett olvasni, csak azért kérdeztünk rá, hogy biztosak legyünk. Vagy még a metszésnél kérdeztük meg a véleményét, az elején nem tudtuk, hogy mennyire kell visszametszeni, az első két évben. Azt is megkérdeztük, hogy milyen leverőgépet vásároljunk. Voltunk nála és megnéztük az ő ültetvényét is, hogy ő hogyan csinálja, mennyire távolt ülteti. Meg volt a séma, hogy 3,5 hektáros sorok között 1,5 hektár a tövek között a távolság, amit már az ültetési engedélyhez meg kellett szereznünk. Ahhoz, hogy az ültetvény hivatalos legyen, akármilyen gyümölcsös is legyen, el kell járni egy elég nehéz bürokráciát, van annak egy olyan pontja, hogy föld analízis, amit a brassói intézettel végeztettünk el, ami elég költséges volt. Majd következett az ültetési terv, amit a Kolozsvári Gyümölcstani Intézettel kellett megcsináltatni. Rendesen meg is csinálták, csak ezek mind utánajárások, és elég magas költségek. És a Megyei Mezőgazdasági Igazgatóságtól mindig tanácsot kaptunk, hogy hová menjünk, volt precedens már erre, és akkor ők elirányítottak, segítettek, hogy lépésről-lépésre eljárjuk és törvényes legyen. És akkor ott van az Öko tanúsítvány, a Kolozsvári Eco Inspectel kötött szerződésünk, ők évente ellenőrzik a mezőn is az ültetvényt, és csomó formasági papírt kitöltenek. Gondolom, már 3 év után mintát vesznek a földből, hogy permeteztük-e, gyakorlatilag az első 2,5 hektár idéntől lett Bio minősítésű, mert az első 3 év az átalakulás a konverzió, hogy a talajból minden kiszivárogjon, persze ha nem kap vegyszert.

Van olyan szakmai képzés, amit igénybe lehet venni ezen a téren?

Én egy biotermesztési tanfolyamon voltam Kézdivásárhelyen, ahol elhangzott egy-két jó ötlet, amiből lehetett tanulni. Mindenki elmondta a véleményét, aki bio ültetvényekkel foglalkozik.

Van olyan mobiltelefonos alkalmazás (applikáció vagy egyéb) amelyet az agrártevékenységben hasznosítani tudnak?

Jól lehetne egy tolvaj elleni kamerát hasznosítani, mert vannak beugrálok, akik maguk szedd magad akciót szerveznek felkérés nélkül. Esetleg egy locsolóberende-

zést, amit rádióhullámon lehetne telefon által működtetni. Vagy ha egy vad bekerül és megrágcsálja a tövét. Állítólag a medve, ha meg kóstolja, szeretni fogja, de szerencsére még nem merészkedett be. Azt olvastuk, hogyha a mackó megkóstolja, olyan energiát ad neki, hogy ösztönösen vissza fog járni, persze ez a savanyú és nyers állapotban nem olyan finom, mint a kedvenc gyümölcse a málna, de mivel energiát ad, visszajár.

Szakmai tapasztalatcserére hasonló gazdákkal/termelőkkel volt példa?

Igen, voltunk Kovásznán egy fiatalembernél, akinek egy hektáros az ültetvénye. Ő mielőtt elültette volna, azelőtt kísérletezett a saját kertjében a homoktövissel, s megnézte, hogy hogyan viselkedik ez a növény.

A szakkönyvek szerepe milyen, ha van ilyen?

Sokat olvastunk a homoktövisről, de inkább interneten, sok magyar oldal is van, tengerentúli szakirodalom, ami az interneten fent van. Romániában is elég sok termesztő van, a valóság az, hogy ez a növény olyan területeket is be tud hálózni, amik más növények termesztésére nem nagyon alkalmasak. Csak persze ott nem terem úgy, mint egy jó gazdag földben. Mert ezt ilyen sövénynek is használják, talajmegfogó képessége van, tehát a gyökere annyira szétmegy a talajban pontosan, mint a koronája. Az ilyen ipari ültetéskor a hímek és a nőstények aránya, például 8 sor anyanövény (nőstény) és egy sor megporzó, ez az ültetési rend. Mindig kell vigyázni a szélirányra, tavasszal a domináns szél Háromszéken még mindig Észak-Keleti nem Nyugati és akkor általában úgy vannak ültetve a hím sorok, hogy találja őket a szél, és működjön, és eddig működött is, megporzásra nem panaszkodunk. A lényeg az, hogy egy hím sor jobbra is tud négyet porozni, és balra is tud négyet porozni, ennyi az ő képessége. S akkor kell a következő. Az ültetésnél, ha nem figyelünk oda, akkor elrontódik az egész ültetvény, 25 évre bajt csináltál. Meg lehet oldani, csak picit utána kell dokumentálódni, így is követ el az ember hibákat, de nem nagyokat, hogy gond legyen.

A tévéműsorok, rádióműsorok szerepe milyen, ha van ilyen?

Most voltam. Könczei Csaba képviselő indulása kapcsán kaptam egy meghívást a Térben című műsorban, aminek az elsődleges célja politikai, de azért volt

szakmai oldala is, mivel az illető úriember a mezőgazdaság területéről indult, és ugyanezeket a dolgokat képviseli a Parlamentben. A Sepsi rádió riportere készítette a műsort, és ő is hasonló kérdéseket tett fel a homoktövis termesztés kapcsán. Egy másik gazda is jelen volt, Klárik László, aki szintén volt szenátor, egyetemi tanár, közigazgatási szakértő, 2 hektáros permakultúrája van, ami azt jelenti, hogy koabitálnak, együtt élnek különböző növényi és állati kultúrák egy kis területen, és ezeket természetesen hagyja működni.

Van-e észrevételük, javaslatuk azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon lehet szakmai információkkal támogatni?

Az attól függ, hogy ki mire teszi rá a derekát és az eszét, mert sokféle mindent lehet növénytermesztés és állattenyésztés terén kezdeni, egy kisebb infrastruktúrával/területtel is. Függ attól is, hogy milyen irányban indulnak el. Most az a tendencia, hogy szövetkezetekbe tömörüljenek a kisebbek minden ilyen mezőgazdasági téren. A kistermelők számára, ha bíznak egymásban, nagyon sok lehetőséget ad a szövetkezés, ami most nemcsak divattá vált, hanem sokkal több támogatást lehet kevesebb önrésszel lehívni, meg adómentességet élvezni egy ideig, mert úgy-e kistermelőként piacot teremteni nagyon nehéz még Háromszéken is, ahol azért tényleg számítanak a személyes kapcsolatok meg az ismeretség, és lehet piciből is, de azért korlátozottak a lehetőségek. A lényeg az, hogy egymást kell támogatni, például mi magunk nem tudjuk elő állítani a homoktövis terméket, csak hogyha egy mézessel együttműködünk, mert ez egymagában nem lehet. A feldolgozáshoz már szükséges az, hogy kommunikáljunk egy mézessel. Mi a dálnoki tiszteletestől szoktuk vásárolni a mézet. Azon is gondolkodtunk, hogy jó lenne egy közös weboldalt is készíteni. De az is nagyon jó lenne, ha minden községben lenne egy héten egy nap piac, ahol a helyi termelők el tudnák a termékeiket adni.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő

„A tapasztalatokat beszélgetések során tudják átadni, tudjuk átvenni a gyakorlott szakemberektől...”

Putnoki-Csicsó Barna, Putnoki-Csicsó Margit, Nyujtód

A sajtkészítési tevékenység tervezéséhez, indításához mikor, honnan, hogyan kaptak indíttatást, szakmai információt, ösztönzést?

2012 februárjában kaptunk információt, hogy sajtkészítő tanfolyam indul Kovászna megyében a Humán Erőforrás Alapítvány és a Kovászna megyei Vidékfejlesztési Hivatal szervezésében a Munkaügyi Minisztérium jóváhagyásával.

A féléves tanfolyamot Csernátonban végeztem el, ahol oklevelet kaptam a sikeres vizsga után.

Így kezdődött. A gyermekeink akkor voltak egyetemisták Marosvásárhelyen, mi igyekeztünk hazai élelmiszert biztosítani számukra, sajtot, kenyeret, saját termesztésű zöldségeket. A sajtkészítés izgalmas tevékenységnek bizonyult, egyre jobb és jobb ízek jöttek elő. Azelőtt is készítettünk sajtot a „forradalom” előtt, állategészségügyisként dolgoztam a kézdivásárhelyi borjú hizlaldában, nem volt teljesen idegen a tevékenység, de a tanultak alapján a sikerélmény más volt. Ahogy mondtam, hobbinak indult, de láttunk benne fantáziát, látva, hogy ízlik családtagoknak, barátainknak. Először a nyárikonyhát rendeztük be sajtkonyhának, az alatta való pincét érlelőnek. Kezdtünk belekóstolni az érleltsajt készítésébe is így megszokták az érlelt sajt ízeket is a sajtkedvelők. Az elején amolyan hobbinak indult, mivel itthon a nyári konyhát rendeztük be műhelynek, és az alatta levő pincét érlelőnek. Először a szűk család részére csináltuk, s akkor megkészítette, s majd megkóstolták bővebb családi körbe, s akkor baráti körbe, majd lassan az ismerősök, és így terjedt tovább a kézműves termékünk. Láttunk benne fantáziát és kezdtünk belekóstolni az érlelési folyamatokba, megtanultunk különböző technikákat és ma már nem telik úgy el nap, hogy ne legyen munkánk a sajtkonyhában. Kezdetben csak kikapcsolódásból, szórakozásból készítettük, de rájöttünk, hogy ezzel értéket teremtünk. Célunk az, hogy termékeink által értéket teremtsünk Székelyföldön.

Az érlelt sajtot a kezdetekkor még nem igen vásárolták, nem voltak hozzászokva, hanem a hagyományos friss sajthoz, ordához, túróhoz, ami a tanyákon készült. A gyúrt sajtnak már sikere volt, mozzarellának, parenyicának is, de csináltuk az érlelt sajtot is, és lassan-lassan oda jutottunk, hogy 60-70%-ban érleltsajtot készítünk. A többi meg a gyúrtsajt, amit lehet kapni az üzletekben is, de ez hagyományosan készített termék, tehát nincs vegyszerezve és hőkezelve a tej, teljesen natúron és nyersen dolgozunk vele.

Ekkor már a gyúrtsajtnak sikere volt, mozzarellát, parenyicát, ízesített feltűrteket jó szívvel fogyasztották az ismeretségi körünkben. A gyúrt sajt, ami az üzletekben is többnyire megtalálható. Az általunk készített kézműves termék, vegyszer, hőkezelés és festékanyag mentes, teljesen natúr nyers tejből készül. Nagyon fontos, hogy a tej jó minőségű legyen, ne legyen erjesztett takarmány az állatok étrendjében. Szénát, abrakot es vizet fogyasztanak, ezért nem dolgozunk felvásárolt tejből.

A képzésen az oktatók magyarországi sajtmesterek voltak, akiktől sikerült megtanulni az alapokat aztán a sors összehozott svájci sajtmesterrel, sajtexperttel a Caritas Vidékfejlesztesi Szervezeten keresztül, akitől nagyon sok mesterfogást tanultam, ami nélkülözhetetlen az érlelési folyamatnál valamint az ízvilág kialakításánál és nem utolsó sorban a tejhigiéna betartásban is sok hasznos információval ellátott. Munkánk során rájöttünk, hogy értéket teremtünk itt Székelyföldön, ami egyben célunkká is vált. Egészséges tiszta élelmiszert előállítani manapság nem kis feladat. Bevallom, kissé szerzetes munka pontosságot, odafigyelést és nagyon sok időt igényel ez a tevékenység, nemhiába, ők készítették a sajtot, bort, sört, méhészkedtek. Egy Celsius fok hőmérséklet, öt perc pluszba vagy mínuszba nagyon befolyásolja a termék ízét állagat. Fontos, hogy hány fok van a sajtkonyhában, az érlelőben, mennyi a páratartalom, milyen a mikroklíma. Minden érlelőhelyiségnek megvan, a saját mikr flórája, ez teszi sajátossá a sajt izét, erre minden sajtkészítő nagyon vigyáz.

Milyen esetben kell segítségért, tanácsadásért szakemberhez lehet fordulni?

A technológiai folyamatok megvannak könyvekben, és a tanfolyamon is megtanultuk bizonyos szinten. Vannak apró kis mesterfogások, melyeket a tapasztalat alapján lehet megtanulni, mint hőmérséklet bizonyos sajt típusoknál, vagy töret mérete, vagy az apriték szárítása ezek mind tapasztalat kérdései. Az érlelési folyamatban a sajt kezelése, pince mikroklímája valamint a mikro flóra kialakítása. Ezeket a tapasztalatokat beszélgetések során tudják átadni, tudjuk átvenni a gya-

korlott szakemberektől. Ebben a folyamatban segítséget nyújt a gyergyószentmiklósi Caritas Vidékfejlesztés vezetősége, akik időről időre megszervezik a találkozókat, lehetőséget adnak a sajtkészítőknek tapasztalatcserére sajtértékelésre.

Volt-e olyan szakmai képzés, amit igénybe tudtak venni?

Szakmai képzéseken már nem veszünk részt, amint mondtam, részt veszünk ezeken a szakmai találkozókon, tagja vagyok a Székely Sajtkészítők Kézműves Egyesületének, jelenleg 24 taggal rendelkezik, évi 3-4 alkalommal szervezünk közgyűlést, ahol mindig eszmecsere zajlik állattartásról, tejfeldolgozásról, értékesítőről stb. A szervezés nagyon ötletes, úgy történik, hogy mindig más–más egyesületi tag a házigazda, aki megvendégeli a gazdákat és családtagjaikat egy gazdaebéddel. Ezek a találkozok úgy vannak megszervezve, hogy minden termelő hozza a sajtját, megkóstoljuk az egymás sajtját, majd elbeszélgetünk, ki hogyan készítette, kérdezünk egymástól, ki mit érez a másik sajtján, mi a véleménye róla, mi az amin változtatni kellene, hogy jobb legyen az íze. Ezért is mondtam az előbb, hogy a mesterséget a beszélgetés által lehet ellopni. A kezdetekkor gyúrt és mozzarella sajtokat készítettünk, ízesített felűrt sajtokkal, és érlelt sajtokkal kezdtünk kis mennyiségben. Most már dominálnak az érlelt sajtok, amikből egy rövidebb érlelésű trappistát csinálunk, valamint készítünk egy olasz típusú lágy sajtot, aminél hasonlít a technológia a Camemberthez, csak nincs benne az a penicillin törzs, ami azt a fehér bundát képezi rá. Viszont a sajtnak a tésztája, az állaga, hasonlít rá, igaz ízre csak kevésbé, és nincs az a penész beborító rajta. Ebből csinálunk szarvasgombást is, feketeribizli borban érleltet, köménymagosat, vargányást, a medve gombást, medvehagymást, aszalt szilvást, csilipaprikást, valamint ilyen alpesi jellegű hegyisajtot, aminek az ízvilága az érlelési folyamattól függ, három hónap előtt nem vágjuk meg a sajtot, én négy hónaposon szeretem megkezdeni. Az elért ízvilágunk rendkívül változatos, úgy tartjuk, hogy aminek a szezonja van, azzal érdemes ízesítni a sajtot. A készítésénél fontos a természeti tényezőkre is figyelni, például a holdállásra, mert másképpen adja le a vizet a sajt teliholdkor, mint holdfogyatkozáskor.

Marosvásárhelyen vettünk részt egy erdélyi sajtmustrán, ahol egy tizenöthónapos sajttal rukkoltunk elő. Készítettünk a tavasszal egy kevés érlelt juhsajtot, ami első díjas lett a sajtmustrán. Van, amikor elrakunk néhány hónapos sajtokat, de nagyon nehéz megtartani, mert kérés van rá. Az ementáli típusú félkemény érlelt sajt a vásárlók egyik kedvence. A hölgyek és a gyerekek főként a nőies ízvilágú, olasz, lágy sajtunkat részesítik előnyben, a férfiak inkább a karakteresebb sajtokat vásárol-

ják. Így is mondják az érleltre, hogy embersajt. Szerintünk a gyermek a legjobb értékelő, ha megkóstolja a sajtot és a szeme ragyogni kezd, akkor az már felér bármilyen díjjal. A gyermekek a legjobb kritikusok, hiszen őket nem befolyásolja a szokás, a reklám. Megkóstolják a sajtot és elmondják, hogy szeretik-e vagy sem. Sok édesanya panaszkodik, hogy az üzletben található sajtok közül egyiket sem eszi meg a gyermeke, de az általunk készített kézműves sajtokat szeretik, és ez nagy örömünkre szolgál. Ez úgy történik, hogy mindenki visz egy darab sajtot a sajátjából, és akkor ott van egy választóbizottság, aki elbírálja a sajtokat, egy szakszerű pontrendszer alapján értékelik. Ez a közgyűlés úgy van megszervezve, hogy gazdáról-gazdára tartódik meg, és akire épp sor kerül, az szervezi meg a találkozót, és az ebédet is biztosítja, ami pörkölt, vagyis egy gazdaebéd, és utána kezdődik sajtok megkóstolása, elbírálása, véleménynyilvánítások. Persze az állattartással kapcsolatban is merülnek fel kérdések, fajnemesítések, kinek milyen tapasztalata van, hogy melyik fajta tehénnek milyen sajtja lesz. Mikor egy ilyen találkozóra elmegyünk olyanok vagyunk, mint egy szivacs, szívjuk egymástól magunkba a tapasztalatot és a tudást. Tavalyelőtt nálam volt megszervezve a közgyűlés, voltak a Vidékfejlesztéstől szakemberek, és az Állattenyésztési ágazat vezetője, ők ismertetik az új szabályokat, hogy mire kell vigyázni.

A sajtmustráknak is az a céljuk, akárcsak a hagyományos helyi termékek vásárjának, hogy felkarolják a termelőket, lehetőséget biztosítsanak a termékeink értékesítésére. Nekünk termelőknek nem igen van időnk hiányozni itthonról, inkább ilyen holt időszakokban, kora tavaszon, vagy késő őszön lehet ezeket megszervezni, mert nem igen van arra lehetőségünk, hogy napokat hiányozzunk itthonról.

A szakkönyvek szerepéről a tevékenységükre nézve mi a véleményük?

A szakkönyveknek nagy szerepük van, ott mindig megtaláljuk azokat az információkat, amelyek elhalványodnak, ha valamelyik sajtfajtát ritkábban vagy szezonálisan készítünk.

A szakkönyveket külföldről szerezzük be, mivel nem ipari sajtot készítünk, mi másképp bánunk a tejjel. De interneten sokat olvasunk, leginkább svájci és olasz oldalakon az információ áradat az hatalmas. Kellékeket is tudunk vásárolni, ha szükségünk van egy sajtformára, mivel sajnos ezekből itthon nem lehet kapni. De szerencsére mindenre van lehetőség ebben az online világban, amire most még inkább rászoktatnak, és ezzel is lépést kell tartsunk valamilyen szinten.

Milyen tévéműsorok, rádióműsorok vannak a témában?

Olasz, svájci valamint francia internetes oldalakon találunk betekintést a szakma berkeibe. Nem igazán nézünk tévét, mert arra nincs időnk, kora reggeltől este későig vagyunk az állatok mellett, hogyha valamire kíváncsiak vagyunk, arra interneten rákeresünk. Ebben a tevékenyégben se hétvége, se ünnep nincsen, ezt folyamatosan kell csinálni. Sokszor jönnek hozzánk látogatók, vásárlók és kérdezik, hogy szabadságra mikor megyünk. Erre az a válaszunk, nekünk ez a szabadság, hiszen azt csináljuk, amit szeretünk.

Van-e rendszeres (szerződéses) vagy személyes kapcsolat szakemberrel? Ha igen, milyen szakemberekkel?

Természetesen igen, az állatorvosokkal s a vidékfejlesztési szakemberekkel is tartjuk a kapcsolatot. Az állatorvossal rendszeresen kell tartani a kapcsolatot, ott is megvannak a jogszabályok. Úgy ahogy az internettel s az online világgal lépést kell tartsunk, a hagyományos tevekénységünk mellett a modern technológiákkal is ugyanúgy lépést kell tartsunk, viszont meg kell találjuk a kettő közt az aranyközéputat. Jók a kapcsolataink minden irányban.

Van-e észrevétele, javaslata azzal kapcsolatban, hogy a kisebb agrártermelőket milyen módon, milyen formában, milyen témákban lehetne/kellene szakmai információkkal, tanácsadással segíteni, támogatni?

Olyan szakmai tanácsadókra lenne szükség, akik tudják is a szakmát, tehát itt bukik a dolog, mert kijönnek az egyetemről a szakemberek, de én hiába kérdezem, hogy ezt gyakorlatban hogy képzelte, sajnos erre nem kapok választ. Nagyon hiányzik a gyakorlat, valamikor a székely az úgy nőtt fel, hogy egy portán belül négy generáció élt, a tudást átadták egyikről a másikra, megtanulta menetközbe. Ez most nincs meg, a gyakorlati tudás megszakadt, most lexikális tudást tanítanak, azt nem tudják gyakorlatba ültetni. Annak ellenére, hogy minőségi termékeket állítunk elő, a gazdák nagy részének az értékesítés gondot okoz, hiszen egy kistermelő hiába állít elő jó minőségű sajtot, nem tud olyan mennyiséget, állandóságot biztosítani, amit egy nagyobb üzletlánc vagy étteremlánc elvár.

Mi a termékeinket csak a hagyományos termékvásáron értékesítettük a járvány kirobbanásáig. Letiltották a vásárokat. Maradt a házhozszállítási lehetőség, ami sok időt és energiát igényel.

Ősztől újra indultak a vásárok, Kézdivásárhelyen zökkenőmentesen zajlik a vásárszervezés, viszont Sepsiszentgyörgyön licitálni kell az asztalokért, ami nem csak plusz időt, hanem anyagi terhelést is jelent a termelőknek. Ezen kívül rossz hangulatot gerjeszt a termelők közt ez a módszer, ami nem az összefogást, hanem a széthúzást eredményezi a maroknyi közösségben.

Köszönöm szépen a beszélgetést!

Az interjút készítette: Kovács Ottilia-Enikő