



Derűs kedd reggelen cikáztam a városi zöldségpiac asztalai között, amikor egy óriási halom Popeye kedvencét, spenótot pillantottam meg. A tengerésznek erőt adó eledel mögül **Györgyi Zoltán**

helyi termelő ajánlotta barátságosan portékáját. Nem volt kérdés, hogy a mai gazdánk a székelykeresztúri termelő lesz.

Zoltán tizenkettedik éve, hogy háztáji zöldségek termesztésével foglalkozik, de csak mellékállásként. Ahogy mondja, a munkahelyén váltásban dolgozik, így több szabadideje jut gazdálkodásra, amit fizetés-kiegészítésként és szeretetből csinál.



„Összesen nyolcvan áron termelek, arra törekedek, hogy **inkább minőségi, jó, bio vagy fél bio zöldségeket termesszek:** nem mondhatjuk, hogy teljesen az, amire teszünk egy kis műtrágyát, esetleg serkentőt, amikor kicsi a növény, hogy erőre kapjon.

De szerintem normális dolog, mert okos emberek találták ki, s ha mértékkel használják normális körülmények között, jót tesz a növénynek. Ha túlzásba vesszük, mint bármit, az már mérgező –

vallja őszintén a gazda.

Asztalán a spenót dominál, de **van ott szép hónapos retek, zöldhagyma** is.

„Tavasztól a primőr zöldségekkel kezdek, mint a hónapos retek, zöldhagyma, spenót. De van sok fűszernövényem, azokat is próbálom népszerűsíteni: ilyenek a tárkony, a lestyán, a rebarbara. Aztán, ahogy következnek a termények, sárgarépa, petrezselyem” – teszi hozzá.

Amikor Zoltánt arról kérdezem, mai kínálatából mire a legbüszkébb, **gondolkodás nélkül vágja rá, hogy a spenóra.**

De

nem azért, mert ebből van a legtöbb az asztalán, és szabadulni akar tőle.



„Amire igazán büszke vagyok az a spenótom, mivel szabadföldi, őszi vetésű. A szabad földön, normális körülmények között fejlődött spenótnak, nagyobb a beltartalma, úgy vitaminokban, mint nyomelemekben. A fóliában termett se rossz, csak az gyorsabban nő, nagyobb a párologtatás, több vizet felvesz, jobban össze is esik, a vitaminok sem olyan arányban vannak benne” – vélekedik a szakember.

A keresztúri termelő **elégedett az udvarhelyi piaccal**, igaz, tapasztalatai szerint leginkább csak az idősebb, nyugdíjas korosztály jár rendszeresen. Visszatérő vásárlókból is akad, annak ellenére, hogy nem tudják a folyamatosságot garantálni, ugyanis a termelés időszakában nem tudnak a piacon is jelen lenni.

„Ezt az időjárás is befolyásolja, mert nálunk nem olyan, mint a déli vidéken, **ők egy hónappal**

hamarabb tudnak kezdeni.

Itt a piacon is nagymértékben a pénz határozza meg a vásárlást. A rendszeres vásárló is megnézi, hogy ha a másiknak szebb áruja van, s jobb árban tudja adni, akkor átpártol. De ez normális, ez a kereskedelem" – fogalmaz Zoltán.

Nevetve válaszol, amikor azt kérdezem, hányan dolgoznak a gazdaságban.



„Én vagyok egy személyben a munkástól az igazgatóig mindenki. Van két személy, aki besegít és a család, amikor ráér, mert a gyerekeim iskolába járnak, a feleségemnek munkahelye van.

De én inkább a minőségre törekszem, nem a mennyiségre, mert tudott dolog, hogy a mennyiség mindig a minőség rovására megy" – summázza Zoltán a tapasztalatait.

Mai árak a piacon

Hónapos retek: 1,5 lej/kötés

Zöldhagyma 1 lej/kötés

Spenót: 6 lej/kg

Tárkony 10 lej/ kicsi befőtt üveg

Pityóka: 2 lej/kg

Alma: 2,50-3 lej/kg

Vörös hagyma: 3-4 lej/kg

Fehér hagyma: 2,5-3 lej/kg

Petrezselyem 6 lej/kg

Túró: 8 lej/1/2 kg

Reszelt torma 8 lej/kis befőtt üveg

Murok: 3 lej/kg

Fokhagyma: 15 lej/kg, 8 lej/kg az ültetni való

Tojás: 70-90 bani/db

Dióbél: 13-15 lej/1/2 kg

Tej: 6 lej/2 liter

Méz: havasi-25 lej/kg

Paszuly: 15 lej/kg

Torma: 1–1,5 lej/kötés

Káposzta: 2 lej/kg

Lekvárok: átlag 10 lej/befőtt üveg

Saláta: 2 lej/fej

Zeller: 6 lej/kg