



Maga a fenyédi bácsi? – kérdezi egy fiatal hölgy, akinek a férje mindig Koszta Ignácztól vásárol. Ignác bácsi legszívesebben ingyen adná az árut, amikor így érdeklődnek iránta. „**Látja, ez a jó, hogy az emberek már tudják, hogy engem kell keresni**” – mondja.



Az eperlekvár titkára voltunk kíváncsiak, de a vásárlók idegesek, asztaltól asztalig rohannak. Nem kívántuk, hogy elküldjenek melegebb éghajlatra a kérdéseinkkel. Most elég jó idő van itt is.

Már a gyümölcsön látja, mennyi cukor kell

Egy árnyas asztal mellett lekvárokat látunk, akinek nincs kedve, ideje a fortyogó fazék mellett ácsorogni, az készen megveheti itt **Koszta Ignác** és családja házi lekvárjait. Az apa szívesen válaszol, nem szégyenlős.

Büszke a családjára, akikkel együtt főként mezőgazdaságból, lekvárfélék, szörpök, zöldségek termeléséből és eladásából élnek. Immár tíz éve.

Azelőtt kórházi beszerzőként, majd a malomnál dolgozott, de kicsi volt a fizetés. Az apósa elhalálása után úgy döntött a család, hogy inkább a mezőgazdaságból élnek.



Az eperlekvár receptjéről faggatom, de nem árulja el. Na, nem azért, amiért az egyszeri kollégája, aki szerint az áru eladó, a recept nem. Hanem annál az egyszerű oknál fogva: **a felesége a főnök a lekvárfőzésben.**

Nézzem a címkét, rajta van, amit tudni kell: közel 70 százalék gyümölcs és közel 30 cukor, a többi 0,01-0,02 százalék a citromsó és a tartósítószer. Igazából ez csak iránymutató, mert **a felesége már a gyümölcs láttán tudja, hogy mennyi cukor kell majd bele**, és nem készíti túl édesre a lekvárokat. Inkább ízlés szerint.

A citromsót el akarják hagyni, mert egy élelmiszeripari szakértő szerint fölösleges, nem tartósít, a színét élénkíti csak a lekvárnak. Koszta bácsi nem igazán érti, **akkor miért van benne minden szakácskönyvben**

Citrommal próbálják meg helyettesíteni, mert az nem savasít, hanem lúgosít, és érződik a kellemes aromája is.

Nem mindegy, hogy 7 vagy 70 százalék

„Minden a saját kertünkéből van, egyedül csak az áfonyát vesszük meg, mert azt nem lenne, aki leszedje” – mondja.

Több mint száz tő feketeribizli gondoskodik arról, hogy a környékeliek ne legyenek vérszegények.

„A hagyományos fajta mind. Kóstoltam azt az oltottat, de csak egy barna lötyty, amit belőle csinálni lehet. Nézze meg a miénket. Állítsa csak fejre nyugodtan az üveget, ez nem átlátszó. **Csak a magját s a héját dobjuk el a gyümölcsnek, a többi mind benne van**” – kínálja a portékát.

„Úgy kezdtük el a főzést, hogy a fiam hazaállított egy üveg bolti baracklekvárral. Dicsérte, hogy milyen finom, s az állaga is mennyivel jobb, mint a házié. Add csak ide azt az üveget! – mondtam. Hét százalék gyümölcs volt benne” – mutatja a kezén, majd hozzáteszi: „Hát akkor mi főzzünk jobbat, **olyant, ami finom, s sok a gyümölcs benne!**”

Az idén a barackkal bajok lesznek, mert egy év alatt a tűzelhalás elvitte a barackfáját. Pedig annyit termett, hogy feldolgozni sem győzték. Az új fák még fiatalok, nem teremnek, tudjuk meg az árustól.

Ignác nem panaszkodik, a mosoly sem nagyon fagy le az ajkáról.

Sok a munka vele, de megéri!

„Akinak munkahelye van, nem él ilyen jól, főleg, ha ingázni kell. Napi egy-két óra csak az ingázással eltelik, plusz a benzin vagy a buszjegy ára, a fizetés is kicsi” – foglalja össze a mezőgazdálkodás melletti érveket.

Biza nyáron, a fekete ribizli szezonban **sokszor úgy felkelnek hajnalban, hogy másnap fekszenek le**, de nem panaszkodnak.

„A fiam a főnök, most már ő jobb erőben van, én egy kicsit lesántultam, úgyhogy ő otthon maradt dolgozni, míg én árulok. Az ő szakmája zenepedagógus, énekel a kórusban, salsát tanít. De inkább a gazdálkodást választotta” – magyarázza a termelő.

Úgy nevelték a gyermeket, hogy továbbvigye az örökséget. Már kicsi korában ezt látta, megtanították neki, hogy nem könnyű a gazdálkodás, munka van vele, de látszik is az eredménye.

„Nyáron, vakációban a feleségem, Zsuzsanna is ki szokott jönni. Ő óvónő, s ilyenkor csak egy után végez az óvodában” – mutatja be a családját a családfő. Kapás zöldségeket is árulnak, ilyenkor zöldhagymát, nyáron csemegekukoricát. Pár éve reszelt tormát is. 75 dekás tormát találtam a minap - a fotót is mutatja a mobilján, tényleg óriási.

Nem kér semmit, de ne is ellenőrizték

„Amit a kapun belül, mi négyen az anyósommal meg tudunk csinálni, annyit termelünk, s azt adjuk el . A napszámosokat nem szeretem, mert külön figyelni kell az igényeikre, s még ellenőrizni is kell a munkájukat. Inkább legyen kevés, de az jó” – fogalmazza meg a termelői piacozás ars poeticáját.

Támogatást sem igényelt, ő nem kér senkitől semmit, de őt se ellenőrizze senki. Lenne, mit betenni támogatásba, de az sok utánajárással, idegeskedéssel jár, hogy megfeleljen minden követelménynek.

Most az árulás mellett azzal foglalatoskodnak, hogy külön EU-s szabvány szerinti konyhát tudjanak építeni, érvénybe lépett a törvény.

„Elégedett vagyok az életemmel, bár mindig ilyen jó lett volna!” – mosolyog búcsúzóul.

Piaci árak

Uborka 5 lej/kg

Paradicsom 7 lej/kg

Zöldhagyma 1 lej/kötés

Cseresznye 10 lej

Karfiol 4 lej/kg

Piros retek 1,5-2 lej/kötés

Főzőtök 5 lej/kg

Hagyma 3 lej/kg

Eper 5-7 lej/kg

Paprika 11 lej/kg

Román paradicsom 7 lej/kg

Fodros saláta: 2,5 lej/fej

Újkrumpli: 2,5 lej/kg

Uborka 3-3,5 lej/kg

Zöldpaszuly 11/kg

Alma 3 lej/kg

Tojás 70 bani/darab

Káposztaféle palánt 30 bani/db

Paprika, karfiol, zeller palánt: 50 bani/db

Paradicsompalánt 1,5 lej/db

Hagymapalánt 3 lej/csomó

Napos csirke 3 lej

Három hetes csirke: 8 lej

Kacsa: 35 lej