



Már vagy két hete felfedeztem, a narancssárgás színű, apró, kerek gyümölcsöket. Bevallom őszintén, nem igazán tudtam, hogy mi az, így egyből lecsaptam rá. Akkor feltehetően Jakó Bernát édesapja lehetett az asztal másik oldalán, de nem volt hajlandó nyilvánosan is elmesélni mi is ez a homoktövis.

„Majd ha nagyobb lesz a kínálatom” válasszal utasított el. Bernát hamar kötélnek állt így kiderült számomra is miféle portékát kínálnak a mezőcsávási termelők.

Az asztalon nagyjából arányosan oszlik meg az a két termék, amivel ma kijött a piacra. Az asztal felén a már emlegetett homoktövis, a másik felén csemegekukorica. Csak egy éve foglalkozik komolyabban a termesztéssel, eddig csak munkahely melletti kiegészítés volt.



A piacra vagy ő, vagy édesapja érkezik, de mindig jön valaki. „Legtöbbször édesapám jön, én otthon végzem el a munkát” - meséli Bernát. A homoktövis és kukorica mellett még paszuly és rózsza termesztéssel is foglalkoznak, portékáikkal a segesvári és csíki piacon is megfordulnak, de legtöbb homoktövist itt tudják eladni.

### **De mi is a homoktövis?**

„Ennek a növénynek a gyümölcse a gyógynövények közé van besorolva. Ebből lehet kivonatot is készíteni, illetve több fajta betegségnél használ, immunrendszer erősítő, tízszer több a C vitamin tartalma, mint a citromnak” - foglalja össze Bernát a főbb ismertetőket.

A homoktövis a cserjefélékhez tartozik, így bokor vagy kis fa formájában nő. A mezőcsávási termelők tíz áron körülbelül ezer fát nevelnek, ennek gyűjtik be minden évben a gyümölcsét, ami nem is olyan egyszerű.



„A terület mérete szinte mindegy, fontos hogy legyen hím és nőstény növény is, mert ha nincsen porzás nincsen a növénynek gyümölcse sem. A porzást a szél elintézi, de a termés az évtől függően változik, tavaly például alig lett 150-200 kg” – magyarázza a termelő.

Mivel cserjeféléről beszélünk, hamar kitalálhatjuk, hogy nem adja olyan könnyen a gyümölcsét, ugyanis a tövises ágról nem is olyan egyszerű begyűjteni az apró gyümölcsöket. Először

ágastól vágják el, ezzel megtörténik a fa „metszése” is, majd ollóval egyenként lefejtik a gyümölcsöket is. Erre azért van szükség, mert olyan erővel kapaszkodik az ágra, hogy ha megpróbáljuk leszakítani, könnyen szétnyomhatjuk a gyümölcsöt.



„Nem igényel gondozást, a metszés akkor történik meg, amikor a szüret. Nem lehet szemenként szedni, az ágot le kell vágni s utána ollóval levágni s bogyókat. De az ágot le is fagyaszthatjuk s utána könnyebben le lehet szedni a gyümölcsöt. A termés időszaka éghajlattól függ, eddig szeptember 15-e után kezdett beérni, de az idén korán jött a tavasz, így beért augusztus elején. A nagy meleg miatt várhatóan egy másfél hónap múlva le is érik” - meséli Bernát.



A gyümölcsöt magára is fogyaszthatjuk esetleg egy kis mézzel édesítve. Ha nagyobb

mennyiséget vásárolunk érdemes kisebb adagokban lefagyasztani, hogy tovább elálljon. De préselhetjük is vagy eleve úgy vásároljuk, így hűtőben tárolva akár egy évig is eláll.

„Ez hidegen van préselve. Csak meg van mosva a gyümölcs és hidegen átréselve. A mag és a héj el lett távolítva” - mutatja a palackozott változatot Bernát.

## **Piaci árak**

Homoktövis 20 lej/kg  
Vöröshagyma 2 lej/kg  
Káposzta 1,5-2 lej/kg  
Uborka 5 lej/kg  
Paradicsom 5 lej/kg  
Tárkony 3 lej/kötés  
Zöldhagyma 1 lej/kötés  
Murok 2 lej/kötés  
Karfiol 4 lej/kg  
Karlábé 1 lej/db  
Zeller 3 lej/db  
Petrezselyem 3 lej/kötés  
Hagyma 1,5 lej/kg  
Piros paprika 5 lej/kg  
Zöld paprika 4 lej/kg  
Fodros saláta 1-2 lej/fej  
Újkrumpli 1-2,5 lej/kg  
Uborka 3 lej/kg  
Zöldborsó 4 lej/kg  
Zöld paszuly 5/kg  
Alma 3 lej/kg  
Tojás 70 bani/darab  
Káposzta 1,5-2 lej/kg  
Sárgadinnye 3 lej/kg  
Sárga barack 4 lej/kg  
Szilva 3,50 lej/kg  
Szőlő 10 lej/kg  
Padlizsán 4 lej/kg  
Görög dinnye 2 lej/kg  
Csemege kukorica 1 lej/cső

**Bernát: itt tudjuk a legtöbbet eladni**

2014. augusztus 12. kedd, 09:52

---