

ÚJ TERMELŐI PIAC ERDŐKERTESEN

Fehér csokis körtelekvár és Spanyolországban nemesített sütőtök

FOTÓK: MEGGYESI MÓNIKA



Október közepén nyílt meg a Pest megyei Erdőkertés termelői piaca, ahol hetente két alkalommal 15-20 árus kínálja a portékáját. Van itt kézműves bor, zöldség, gyümölcs, házi recept szerint készült füstölt hús, kézműves kovászos kenyér, kalácsok, sütemények, 100%-os gyümölcslé, kézműves sajt, saját készítésű ékszer és horgolt ajándéktárgy. A hangulat baráti, az idegennek az az érzése, hogy itt mindenki jó ismerőse a másinak.

A kis piac szervezője *Csancsár Erika*, aki amellet, hogy profi módon népszerűsíti a helyet, konyhakész vágott baromfit, tojást, illetve szőlő- és szilvalekvárt árul. A csirke nagyon jó lehet, hiszen a nyitás után pár perccel már el is fogyott.

Még csak néhány hete, hogy megnyitott az erdőkertesi termelői piac. Ilyennek képzelte?

– Jó érzés volt a megnyitón látni a sok vásárlót, és nagy örömről kezdett el a megmaradt. Még csak rövid idő telt el a megnyitó óta, de már sok a visszajáró vásárló, aki szájáról szájra adja a hírvetket. Persze, még van hová fejlődnünk, folyamatosan figyeljük az igényeket, ennek megfelelően igyekszünk bővíteni a termelőket, az árusok körét és az áruválasztékot, bár már a jelenlegi kínálat mellett is szinte teljesen megoldható egy család hétfévi bevásárlása. Annak érdekében, hogy a vevőink a velünk kapcsolatos hírekről értesüljenek, a Kertési Piac Facebook-oldalán megosztjuk az információkat, és minden piacon friss képeket töltünk fel, bemutatjuk

azokat a termelőket, akikkel találkozhatnak a vásárlók.

Nem tart a konkurenciától? Egyre több piac nyílik a közeli településeken.

– Nem érzem konkurenciának, hiszen a termelőink saját receptekkel, egyedi termékekkel érkeznek, így ha ezeket valaki megkedveli, akkor szerdán és vasárnap a Kertési Piacon meg tudja vásárolni.

Komoly segítséget kaptak az önkormányzattól, amely pályázat útján, illetve saját pénzből alakította ki a piac helyét. Ki volt az ötletgazda?

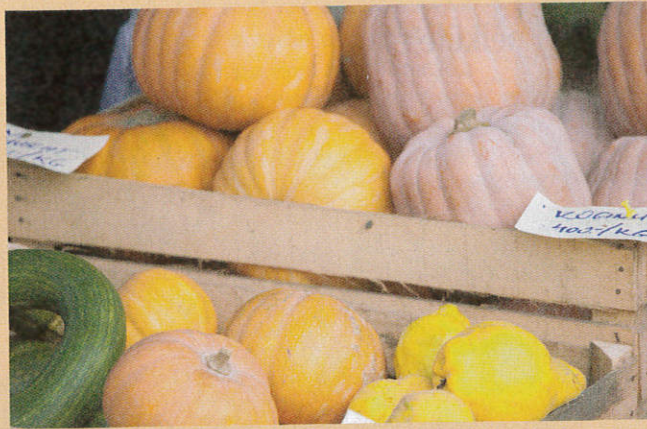
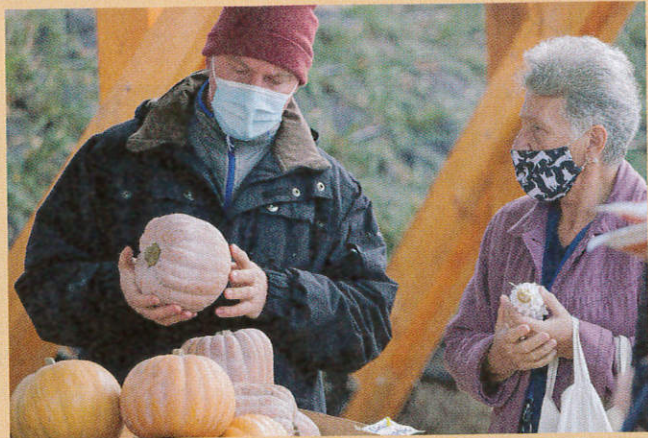
– Az a megtiszteltetés ért, hogy a polgármester úr megkeresett és megbízott a piacszerzési feladatokkal. Tudták, hogy két éve Órbottyánban indítottam egy termelői piacot, ahol jelentős vásárlói közösség jött létre, ami azóta is jól működik. De a körülbelül egy éve megnyílt gödöllői és a szőlősi piacot is én szervezem. Olyan jó látni a mosolygó vásárlókat, akik visszajárnak a termelőink árujaért, és az is nagyon fontos, hogy egészséges, tápláló élelmiszerekhez jutnak azok, akik a közelben laknak.

A galgahévi *Mészáros Balázséknál* a piacozásnak négy évtizedes hagyománya van. A hatodik generációs fiatal östermelő nagyon reméli, hogy a fiának is ez lesz egyszer a hivatása. Egyelőre joggal bizakodhat, hiszen a hét éves gyerek már traktort vezet, és ha kell, órákon át tapossa a savanyú káposztát, szedi a krumplit. Az árak kétharmadát maguk termelik, de besegít Balázs feleségének Nagymágyoson élő családja is: a gyümölcs jó része, valamint a primőr áru, a paprika, a para-



dicsom onnan jön. Vannak feldolgozott termékeik is, például a saját termesztésű káposztát és céklát a nagymama irányításával, a saját receptje szerint savanyítják. Ez utóbbi nagyon finom lehet, hiszen elsőként szokott elfogyoni. Érdekes, hogy Erdőkertesen a zöldség kevésbé fogy, mint a gyümölcs, aminek talán az lehet az oka, hogy az előbbi a veresegyházi piacon veszik meg az emberek. Balázs abban bíz, hogy idővel jobb lesz a helyzet, még annak ellenére is, hogy a konkurencia egyre nagyobb, és sorban nyílnak a piacok a környéken. Legközelebb Szadán lesz megnyitó januárban.

A Heves megyei Kálon van Szőri László Dinnyefarmja, ahol idén pár sorban már sütőtököt is ültettek a több fajta sárga- és görögdinnye mellé. László szerint siralmas volt az idei dinnyeszezon, sok volt a csapadék, júniusban pedig szinte végig hűvös volt, és ezt nagyon megsínylették a korai kiültetések. Emiatt három hetet csúszott a szezon, és csak augusztusban tudtak olyan minőséget szüretelni, amit szerettek volna. Az idei év tanulsága, hogy az éghajlatváltozás, az egyszerre nagy mennyiségben lezúduló csapadék nem kedvez a sárgadinnyének, amit szinte már lehetetlen szabadföldön termesztetni. Módosítaniuk kell a technológián, hogy jövőre már sátor alatt nőhessen ez a közkedvelt gyümölcs. A piacra hozott terményei közül a mini muskotályt és a kuginut tököt egészen mostanáig csak konyhakertben termesztették, de nyújtani lehet és kell is velük a sze-



zont. A kerekebb az extra édes mini muskotály, aminek a vetőmagja Spanyolországból, Valencia környékéről származik. A másik, a kicsit szögletes a Robin's kuginut, aminek az Egyesült Államokból érkezett a vetőmagja, egy rendkívül aromás, gesztenyés ízvilágú sütőtök. Volt még egy különlegesség László kicsi asztalán, a center cut tök, amit úgy lehet fogyasztani, mint a cukkinit vagy a patisszont, tehát karikára vágva rántani vagy grillezni érdemes. A magokat szállító amerikai partnerükről László elmondta, hogy a céget hárman vezetik: az egyik szakember végzi a keresztezéseket, a másik a próbakeresztezéseket termeszti, harmadik pedig egy séf, akinek van egy étterme is. Az ő ötlete volt, hogy ne a mennyiség vagy az eltarthatóság legyen a fő szempontjuk, hanem az, hogy olyan növényeket hozzanak létre, amelyek nagyon finomak.

Adalékmentes füstölt és hentesárut készít a Bóközi Legendás, amelynek egyik értékesítője, egyben Pest megyei igazgatója *Kerek István*. Az alapanyag Baranya megyéből érkezik, amelyből öt féle ízben kolbászt és stífoldert, azaz vastagkolbászt gyártanak, de van sonka, szalonna és sült zsír is a kínálatukban. Ez utóbbit az édesapámról neveztük el – mondja büszkén István, aki azt is elárulja, hogy a jószágokat kizárólag saját takarmánnyal etetik. A portékák között másoktól származó csemegéket is látni, például fehér csokis körtelevárt és rumos, csokis, szilvás kőkenylekvárt. Történt ugyanis, hogy amelyik településen felállították a standjukat, ott felkeresték a helyben működő kistermelőket, és felajánlották, hogy az ő jó minőségű termékeiket is árusítják, ahol csak megfordulnak. Az igazgató-eladó István szerint az üzleti modell bevált, és mindenki jól jár, a termelők és a vásárlók is. Persze, a koronavírus a Bóközi Legendást is sújtja, így a nehéz helyzet miatt belefogtak a házhozzáállításba, ami egyelőre sikeresnek mondható.



A Tolbán kézműves natúr élelmiszerekről már volt szó a szeptemberi számban, amikor a gödi termelői piacot mutattuk be, ezért most csak annyit, hogy *Tolner Kata* és párja, *Urbán Tibor* kis családi vállalkozása az erdőkertesi piacra is szállít kiváló minőségű tejtermékeket. Mottójuk itt is érvényes: hagyomány és evolúció, ami annyit tesz, hogy hagyományos eljárások mellett, profi módon készül minden, de folyamatosan fejlesztenek és időnként megújítják a kínálatot.

Melyek a legfontosabb szabályok az erdőkertesi piacon?

– Nálunk is érvényes, hogy csak 40 kilométeres körzetből érkehetnek a kistermelők, őstermelők, de a piac jellegéből adódóan a kereskedőknek is lehetőséget tudunk biztosítani az árusításra. Arról a helybéliek szavaztak, hogy hetente kétszer, szerda délután 3 órától 7-ig és vasárnap délelőtt 8-tól 12-ig legyünk nyitva. Jöjjenek a vásárlók, mi szeretettel látjuk őket!

MM-BZS