

## A PARADICSOMFAJTÁK KIRÁLYNŐI – „a koktélpáradicsom fogyasztása virágkorát éli...”

Vegyük sorra a tulajdonságokat és mindazt, amitől különleges, amiért csak szeretni lehet, kihagyni pedig vétek lenne! Az aromás ízű koktélpáradicsom fajtákat leginkább salátafélékhez alkalmazzák, hosszúkás szilva, vagy ici - pici gömb alakjuk és persze ízük olyannyira csábító, hogy szinte elsőként tűnik el a tányérról. A fogyasztói szokások változtathatóak és változnak is, ha valami friss és hazai, ráadásul vegyszermentes, egészséges. Nem csoda, ha az áruházak polcain manapság az egyik legkeresettebb és legkelendőbb termék a hazai koktélpáradicsom, amelyből bőségesen terem az Árpád-Agrár Zrt. üvegházaiban is.



**BENEDIKTI TAMÁS**, szegvári-nagytókei telepvezető számol be a koktélpáradicsom termesztéséről;

**Milyen mennyiségben és mióta terem koktélpáradicsom az Árpád-Agrár Zrt. üvegházaiban?**

*Koktélpáradicsomot először 3 éve termesztünk kísérleti jelleggel egy 3000 m<sup>2</sup>-es területen.*

*Az első év sikere után a tavalyi évben már 2 hektáron folyt a különböző koktélfajták termesztése.*



*Az Árpád cégcsoportnál jelenleg 4 hektáron terem koktél, szilva és mini szilva paradicsom, amit mi összefoglaló néven, „paradicsom különlegességnek” hívunk. Ezeknek az 1/3-át bogyósan, a maradék 2/3-ot pedig fürtösen szedjük és értékesítjük.*

### **Milyen fajtákat keressünk az áruházak polcain?**

*Különlegességekből jelenleg 3 fajtát termesztünk: 1,8 hektáron **Ardiles**, 1,8 hektáron **Tomaggino**, 4000 m<sup>2</sup>-en pedig **Sweetelle** típusú paradicsomot termesztünk.*

***Ardiles:** Egy közepes méretű szilva paradicsom, amelyet csak fürtben szedünk akkor, mikor már a fürtön minden bogyó bordópiros színű és teljesen beérett. Ezt a saját zöldségcsomagolóinkban, 500 grammos átlátszó dobozokba csomagoljuk, így kerül értékesítésre. A fajtának különlegesen egyedi az ízvilága, melyben az édes és a savas íz egyensúlyban van.*

***Tomaggino:** Ez egy gömb alakú, 20-22 grammos koktél paradicsom. A bogyókat egyenként szedjük, majd átlátszó, 250 grammos csomagolásban kerül értékesítésre. Mérete lehetővé teszi, hogy az egész paradicsomot azonnal fogyasszuk, ízvilágában pedig leginkább a savas ízek dominálnak.*

***Sweetelle:** Ezt a fajtát idén termesztettük először, de látva sikerét jövőre lényegesen növelni fogjuk a termőfelületét. Az összes fajtánk közül ennek a legapróbb a bogyója, mindössze 10-14 grammos. Szedése bogyónként történik. Apró mérete és különlegesen édes íze miatt a gyerekek körében igen népszerű.*



### **Milyen növényvédelem alkalmazására kerül sor, mi garantálja a minőséget?**

*Az első osztályú termés és a magas hozam érdekében a palánták kiültetésétől az utolsó fürt betakarításáig a növények kitűnő egészségi állapotát mindvégig szem előtt tartanunk. Ez egyáltalán nem egyszerű, hiszen a növények a magvetéstől a kivágásukig, 13 hónapon át élnek és teremnek. Először is mindent el kell követni annak érdekében, hogy a kártevők és kórokozók ne jussanak be az üvegházba. Itt fontos szerepet játszik az üvegházak környezetének állandó tisztán tartása.*

*Az üvegházon belül integrált növényvédelmet alkalmazunk, a növényvédelem gerincét az üvegházba betelepített hasznos szervezetek alkotják, ez az esetek döntő többségében elégséges védelmet nyújt a növények számára. Ezek használatának ma már több évtizedes múltja van, a kínálat pedig évről évre bővül.*

*Ma már lehetőség van hasznos baktériumok, gombák és bogarak betelepítésére is éppúgy, mint a légtér feromonnal való telítésére. Csak a legvégső esetben használunk növényvédő szereket.*

*Szeretnék egy példával élni; a paradicsom levélaknázómoly (Tuta Absoluta) egy Európában nem őshonos faj, mely 1-2 hónap alatt képes teljesen tarra rágni és elpusztítani egy több hektáros kultúrát.*

*Ma már lehetőség van arra, hogy az ellenük való védekezésbe számos vegyszermentes eszközt vessünk be: Megvásárolható az a baktérium (Bacillus Thuringiensis) készítmény, amely mérgező a moly lárvaalakjára, de a madarakra, emlősökre, halakra semmilyen hatást nem gyakorol. Lehetőség van az üvegház légtérének feromonnal való telítésére is. Ez annyira összezavarja a párját kereső molyt, hogy nem találják meg egymást, így nem tudnak szaporodni sem. A harmadik védelmi vonalat az üvegházakba rendszeresen telepített ragadozó poloskák jelentik. Ezek a poloskák fáradhatatlanul járőröznek a növény levelein, keresik és felfalják az összes elérhető proteinforrást, mint például a molyok lerakott tojásait is.*

**Most már rengeteg eszköz áll rendelkezésre annak érdekében, hogy garantálni tudjuk a teljesen szermaradék mentes, egészséges élelmiszert, és ez már alapkövetelmény is.**

**Az üvegházakban milyen higiéniai szempontoknak kell megfelelni, mi az, amit szigorúan be kell tartani?**

*Sok más szemponthoz képest ez az egyik legszigorúbb követelményrendszerünk. Az üvegházakban csak nagyon indokolt esetben fogadunk látogatókat, ha mégis, akkor teljes védőruhát kell felvenni, de a látogatók még védőruhában sem mehetnek be a sorok közé.*



**Az Árpád-Agrár Zrt. által termesztett koktélpáradicsom a legkiválóbb hazai különlegesség, amely egyre nagyobb teret hódít a fogyasztók körében, a szedést követően 48 órán belül ugyanis a boltokba kerül és hosszú távon frissen tartható.**

Az itthon termelt és legjobb minőségű friss zöldség fogyasztása, az egészséges emberi szervezet legfontosabb élelmiszere. Naponta néhány szem koktélpáradicsommal sok-sok gyógyszer kiváltható, nem recepttel és nem is a gyógyszertárból, hanem itthonról-otthonról és így a lokális páradicsomnak nincs globális múltja, nem utazik országokon, kontinenseken át, mire az asztalunkra kerül.

**FOGYASSZUNK MINÉL TÖBBET A GARANTÁLT MAGYAR MINŐSÉGBŐL!**



Szerző: Both Ildikó

Fotó: Arany Sándor

Budapest, 2018. október 12.

**Kapcsolat:** [arpadmarketing@gmail.com](mailto:arpadmarketing@gmail.com); [marketing@arpad.hu](mailto:marketing@arpad.hu)

[www.arpad.hu](http://www.arpad.hu)