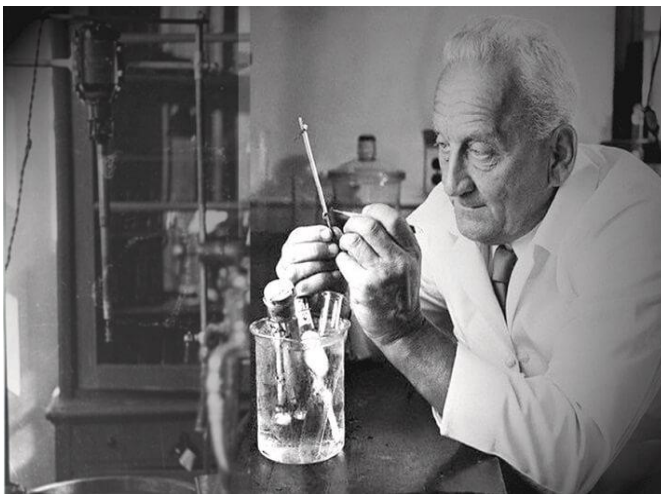


C-VITAMINBAN IGEN GAZDAG A MAGYAR PAPRIKA – 80 ÉVVEL EZELEŐTT NOBEL-DÍJ IS JÁRT ÉRTE...

Ha tehetem, minden nap magyar paprikát eszem! Ki az, aki ezt kijelentheti, hányan lehetünk, akik ismerjük a leghíresebb magyar biokémikus eredményeit? Ha C-vitaminról van szó, Szent-Györgyi Albert tudós jut eszünkbe, aki igaz nem szerette a paprikát, világhírnevét mégis ez a zöldség, a „PAPRIKA” hozta meg, amiért 1937-ben Nobel-díjat kapott.



A finneknek ajándékozott díjáról, ami később haza került, így szól;

“Én, mint polgár sose tettem többet, mint amit kötelességemnek ítélttem. És mint kutató, sose tettem mást, minthogy a saját kíváncsiságomat elégítettem ki. Ami ezt a diplomát kettősen értékessé teszi nekem, hogy a saját egyetememen és a saját hazámban kaptam ezt a kitiüntetést.”



Az Árpád-Agrár Zrt., Szentes Apponyi tér 12. szám alatt található székházában, az itt dolgozókat és ide látogatókat Szent-Györgyi Albert mellszobra fogadja. A megbecsülés nem véletlen, hiszen 60 év távlatában a térség legnagyobb paprika termesztője is a cégcsoport. A kincset érő magyar paprika napi fogyasztása pedig olyan egészséges, hogy a szervezet szinte felüdül tőle és persze a vírusok ellen növeli is annak ellenálló képességét. Érdeemes az áruházak polcain jól választani, a frissesség és a minőség mellett dönteni, mert C-vitaminból soha nem elég...

Kerüljük el a vírusokat, vagy ők kerüljenek el minket, mi hozunk helyes döntéseket!

Az Árpád-Agrár Zrt. elnök-vezérigazgatója, Dr. Csikai Miklós számol be az egészséges zöldség termesztéséről és arról az útról, amely a legjobb minőséghez vezetett.



2018. december 10-én jelen voltunk egy paprika szüreten. Az volt számomra a legkülönlegesebb, hogy a téli időszak kellős közepén milyen fantasztikus a termés. Mutatta Elnök úr, hogy honnan kell szedni, és mi a jó minőség. Milyen mennyiségben szüretel az Árpád-Agrár Zrt. egyébként egy olyan időszakban, amikor kuriózum, ha a polcokon magyar terméket látunk a DélKerTész csomagolásában?

A decemberi szüret, amit láttak, november végén kezdődött. Kilenc (9 ha) hektárnyi felületről szedünk paprikát, nem egyforma érettségben, mert ezt a kilenc hektárt két hét eltéréssel ültettük ki, ami a szedésnél nem két hetet jelent, hanem egy kicsit többet is. Ilyenkor 10-15 ezer kg paprikát szedünk minden héten egészen július végéig.



Mi jelenti a kiváló minőséget, mi minden szükséges ahhoz, hogy a tökéletesre törekedhessünk és azt el is ériük?

*Amit az üvegházban láttunk, ahhoz hogy ilyen minőségű, ilyen színű legyen a paprika, annak a fajta az alapfeltétele. A folyamatos termesztés mellett régóta kutatjuk azt az új rezisztens fajtát, ami november végétől, március elejéig is, amikor a fényben legszegényebb időszak van, jól köt, szép formájú és vajsínű. Ebben volt egy régi nagyon szép, jól kötő, de nem rezisztens fajta. A legtöbb nemesítő azt mondta és sajnos mi is tapasztaltuk, hogy színben, kötésben, fényhiány időszakban az új rezisztens fajták nem tudják azt, amit **Túri tanár úrnak** ez a korábbi fajtája sokáig tudott.*

A néhai dr. Túri Istvánt ma is a zöldségajtató kertészet egyik legismertebb mestereként, tanítójaként emlegetik, aki pályája során, haláláig az étkezési fehér paprika nemesítésnek is szellemi irányítója volt. Az első kutatási feladataként a sovány homoktalajokon szerves trágya nélküli zöldségtermesztés lehetőségét vizsgálta. A technikai kérdések közül a műanyagok kertészeti használata, a különböző létesítmények vázszerkezetének kifejlesztése, fűtési rendszerek kidolgozása, különböző típusú szellőztető és öntözési módszerek kialakítása, a kettős takarás több változatának kifejlesztése, a fűtött és fűtés nélküli teleptípusok tervezése és nem utolsósorban a vízfüggönyös eljárás is a nevéhez fűződik.

Az előző években termesztettük a Duna-R Kft. nagyon ígéretes és kiváló minőségű Zalkod nevű hibridjét. Sajnos a téli időszakban egy árnyalattal zöldebb volt annál, mint amit a fogyasztók szeretnek. Ezt sikerült most leváltani, nyilvánvalóan nem egyik napról a másikra,

hanem több éves kísérleti termesztés után. Azt reméljük most, hogy ezzel a fajtával, ezzel a minőséggel küllem, íz miatt valóban semmilyen kritika nem érhet bennünket.



Ehhez az új fajtához is meg kellett és továbbra is kell tanulni ennek a fajtának a termesztéstechnológiáját is.

Téli időszakban nem olyan színes a paletta, az áruházakban néhány fajta között válogathatunk, de felfigyeltem arra, hogy több helyről is érkezik paprika, Marokkóból, Görögországból, Spanyolországból... Ott van mellette DélKerTész csomagolásban, zömében az Árpád-Agrár Zrt. által termesztett paprika. Ide jövet volt egy telefonom, egy hűsége fogyasztó keresett meg azzal a kérdéssel, hogy Budapesten mely áruházakba szállítunk, mert ő most nagyon keresi és évek óta csak ezt fogyasztja. A kérdés tehát az, hogy pusztán vágyálomról és hűségről van szó, - amit a kedves telefonálónak ezúton is köszönünk-, vagy valóban ilyen nagy a különbség ízben és minőségben is a külföldről érkező és hazai paprika között?

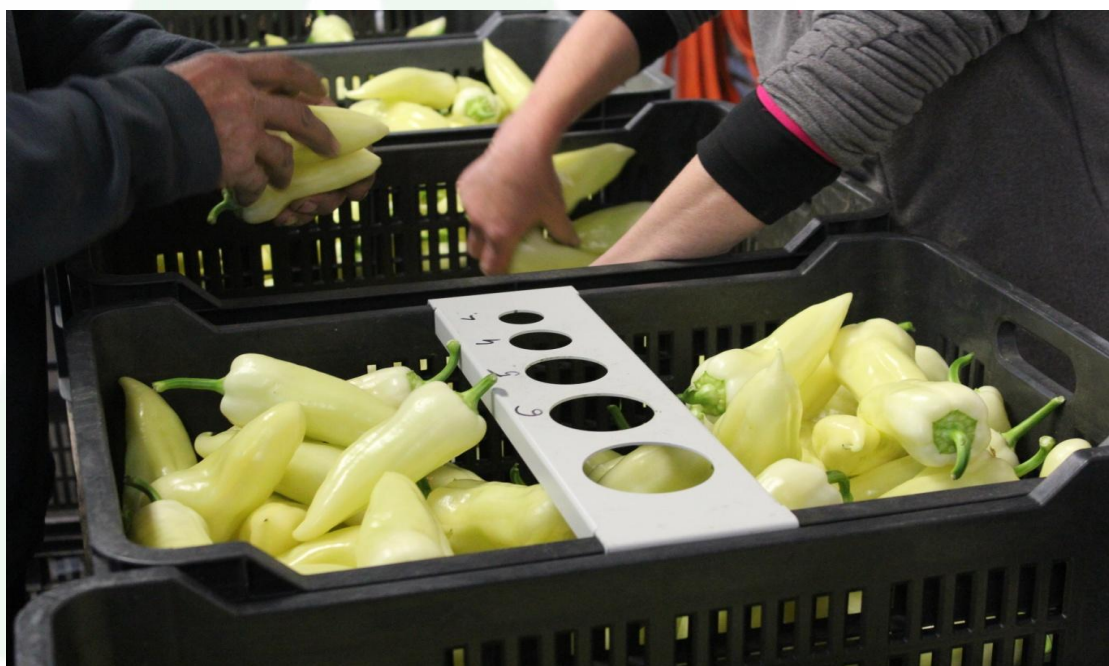
Van a külföldről érkező paprikák között is kiváló minőségű áru, de az is legalább 10 nappal vagy két héttel korábbi szedésből kerül magyar áruházi polcokra, és nem a szedés utáni napon, mint a mi termékünk. A friss zöldségek között az egyik a paprika, ami jól tolerálja, ha egy kis ideig, pár napig, esetleg egy hétig is a hűtőházban tartották. Ha az előírt csomagolás, raktározási és szállítási technológiát betartjuk, akkor ennyi ideig megőrzik minőségüket. Ha ebben a folyamatba bármilyen technológiai hiba kerül, például az adott üzletház zöldség-gyümölcs pultért felelőse hagyja, hogy turkálják, dobálják, az mind minőség romlással jár.

Én azt hiszem, hogy a frissesség, a fajta, a technológiák pontos betartása a legnagyobb értéke a friss zöldségek mindegyikének.

Sokszor elmondjuk, hogy milyen jó volna az importot egy picit csökkenteni. Számos olyan szemléletformáló kampány van, amely a magyar terméket erősíti, preferálja és kiválóan irányítja a fogyasztók figyelmét, akik kell, hogy értékeljék a hazait és lássák is a mögöttes folyamatokat, a munkavállalók, termelők megbecsülését. De nem pusztán a kampány befolyásolja mindezt, hanem a polcon tarthatóság, a frissesség.

Milyen intézkedések szükségesek ahhoz, hogy ezek a törekvések valódi eredményhez vezessenek?

Az elmúlt években a valahonnan távolról /Egyiptom, Jordánia, Marokkó/ érkezett árukat aki össze tudja hasonlítani a mi általunk szállított paprikával, az már nem gondolkodik azon, hogy magyar paprikát vegyen-e le a polcra, vagy esetleg kevesebb pénzért importot. A baj az, hogy amikor görög, spanyol, török és ki tudja, honnan érkező paprikák úgy vannak oda rakva egy polcra, hogy szakembernek kell lenni ahhoz, hogy ki tudja közülük valaki választani, illatban, színben, frissességben azt, ami biztos, hogy magyar. Igaz, hogy rá van írva az árcédulára a származási ország, vagy ha nem, kereshetjük a csomagoláson. És akkor el kezdjük nézni a rekeszt, amiből már a vásárlók nagyon sokat kivettek, sokszor áttúrták és az már nem olyan. Igaz, hogy nagyon sokba kerül a csomagolás, nem csupán a csomagolóanyag miatt, hanem az osztályozás sokfélesége, a munkabér és egyéb rárakódó költségek miatt is, de mégis nagyon fontos A külön egységekbe, tálcán celofánba csomagolt kiváló magyar termék, ami DélKerTész címkével, felirattal van ellátva, abban a téli hónapokban 90-99%-ban csak Árpádos paprika van. Ehhez a szakmai ismereten és tapasztalaton túl, olyan termesztő berendezések szükségesek, amelyekben ezt a terméket elő lehet állítani; tehát a jól fűtött és világított üvegházakban.



Milyen jó, hogy most ezt mind elmondtad, hiszen az Árpád-Agrár Zrt. ezekkel mind-mind rendelkezik.

Hát igen, ez így van, de nem az égből hullott az esővel együtt, hanem több évtized sok szakemberének nem kevés munkája van mögötte.



Szerző: **Both Ildikó**

Fotó: **Arany Sándor**

Forrás: multi-vitamin.hu; wikipedia.org

Kapcsolat: arpadmarketing@gmail.com; marketing@arpad.hu;

gold.both@gmail.com

www.arpad.hu

Budapest, 2019. február 18.