

## ÁRPÁDOSAN FEJEDELMI paprika terem az új szegvári üvegházban!

Étkezési kultúránkban a finom hazai termékek fogyasztása során gyakran elhangzik, hogy fejedelmi az, amit elkészítünk, amivel táplálkozunk. A magyar konyha ízei iránti vágy többekben még a világ más tájain is megfogalmazódik. Akik egyszer már kóstolták a magyar kolbászt, szalonnát, töltött paprikát és sok más gasztronómiai alkotást, - amihez a szakácsok és háziasszonyok a titkos receptekben fellelhető alapanyagok mellett a szívüket, a lelküket is hozzáadják -, azok biztosan soha nem feledik, keresik. A konyhák művészei, alkotói bizonyára a friss hazai hozzávalókat választják, amiről egészen pontosan tudják, hogy milyen ízvilággal, tápanyag összetétellel rendelkezik mindaz, amit felhasználnak. Aki a friss hazai alapanyagokat választja, az tudatában lehet annak is, hogy milyen munkafolyamatok előzik meg mindazt, ami az asztalunkra kerül. Talán az élelmiszer előállítók, termelők megbecsülése ezen keresztül is prioritást élvezhet, de legalábbis értő fülekre található annak jelentősége is, hogy hosszú távon milyen előnyökkel szolgál egy új, korszerű és energiatakarékos üvegház megépítése, ahol étkezési TV paprika terem, mintegy 2,5 hektár területen. A ma még kuriózumnak számító szegvári üvegház, amely az Árpád-Agrár Zrt. beruházásában valósult meg, teret ad a növények fejlődésének, ha úgy tetszik háttérrel biztosít ahhoz, hogy az itt megtermelt étkezési TV paprika decembertől részese lehessen a kulináris élvezeteknek.



### Vigh Tibor

üvegházvezető  
technológussal  
beszélgettünk, akit a két  
évtizedes munkája után  
is boldogsággal tölti el,  
hogy mindez  
megvalósulhatott és  
fejlődni láthatja az  
egészséges paprika  
palántákat.

### Mekkora kihívást jelent az új paprikatermesztő üvegház?

Mindenképpen kihívás, mert ilyen légterű, magasságú paprikás üvegház nem volt még az Árpád életében. Ez az első, itt teljesen másképpen ápoljuk, indítjuk a növényt és most a gyökeresedését segítjük és szabályozzuk egy kicsit.

## **Az étkezési TV paprika mit igényel, milyen környezeti adottságok segítik a növekedését?**

Ez egy „Multiflow” étkezési paprika és reményeink szerint a magas nyomású párástással, a páratartalom növekedése és a széndioxid trágyázása miatt sokkal jobban fogja érezni magát a növény, sokkal jobb helye lesz és ezáltal nagyobb terméshozamot várunk tőle. Az eddigi 22 kg helyett, 27 és reményeink szerint a következő években 30 kg/nm termést is szeretnénk elérni.

## **Milyen munkafolyamatokat látunk most?**

Jelenleg metszeni szükséges a palántákat, ez egy nagyon fontos része a fejlődésének. A régi rendszerben minden virágot próbáltunk meghagyni, de itt már arra törekszünk, hogy minél erősebb legyen a növény, mert akkor sokkal szebb paprikát fog hozni az egész kultúrában. Ha most meghagynánk minden virágot és leterhelődne, akkor nem lenne elég gyökérzete a növénynek, azaz nem lenne elég erős.



## **Milyen magasságban hagyjátok nőni a növényt?**

4,5 méter hosszú a madzag, amit most felkötöttünk és ez egy újabb kihívás a dolgozóknak, mert eddig 1,5-2 méter magasságig szedték a paprikát, de itt 8-10 hónap múlva 4 méterről fogjuk szedni.

### **Az itt dolgozókat folyamatosan képzitek?**

Igen és velük együtt mi is tanuljuk mindazt, ami ebben a házban szükséges technikai és technológiai folyamat. Szerencsére mindenki úgy dolgozik, mintha a sajátja lenne, nem kell őket biztatni és a kiszolgáló személyzet is nagyon remek munkát végez. Az újfajta „CC” kocsikkal a palántákat nem ládában szedtük fel, hanem különböző magasítókkal, egy-egy ilyen kocsin, három polcrendszeren átkerült és mi azt azonnal betoltuk az utakba és arról szedték le az asszonyok. Nem kellett rakosgatni, raklapra helyezni és mindez nagyban segítette a gyors és hatékony beültetést, később pedig az ápolásban és a paprika szedésében lesz igazán szerepe.



### **Folyamatosan ültetésről beszélünk, pedig itt nincs ültetés. Ez milyen előnyökkel szolgál?**

Igen, hiszen itt nem ültettünk, hanem csak ráhelyeztük a palántákat a kókuszpaplanra, amit előzetesen felnedvesítettünk. Még egy kis napsütés jó lett volna, de ebben a házban mindent megkap a növény, amire szüksége van. Melegben tartjuk és ezzel serkentjük a gyökérzetet is.

### **Az új ház adottságainak megfelelően egy picit át kell állnotok?**

Mindenképpen, de kaptunk egy szaktanácsadót is, aki segít mindenben. Tegnap este figyeltem, hogy mit és hogyan állít be 2 órán keresztül a számítástechnikával vezérelt

rendszerekkel, szellőzés, energiaerő, termálfűtés és sok egyéb, amit később az időjárásnak megfelelően, a növény igényei szerint foguk szabályozni.

### **Te vezetted ezt az üvegházat, mit jelent számodra?**

Nagyon örülök, hogy ezt az üvegházat megkaphattam és tudom, hogy mindenki figyelemmel kíséri, mert vannak elvárások, amelyeknek teljesülniük kell. Abban bízom, hogy minden úgy fog működni, ahogyan szeretnénk.

### **Meddig lesz bent ez a kultúra, mennyire gyakoriak a szedések és mikor szüreteltek először?**

11 hónapig, egy hónap a kitakarítás és ezt követően a következő kultúra telepítése kezdődik. Elképzelésünk szerint november végétől hetente szedünk majd, általában a hét első három napjában, a további napokon pedig ápoljuk a növényt. Az itt megtermelt, garantáltan kiváló minőségű paprika reményeink szerint év végén már kapható lesz az áruházakban.

### **Kedves Fogyasztók!**

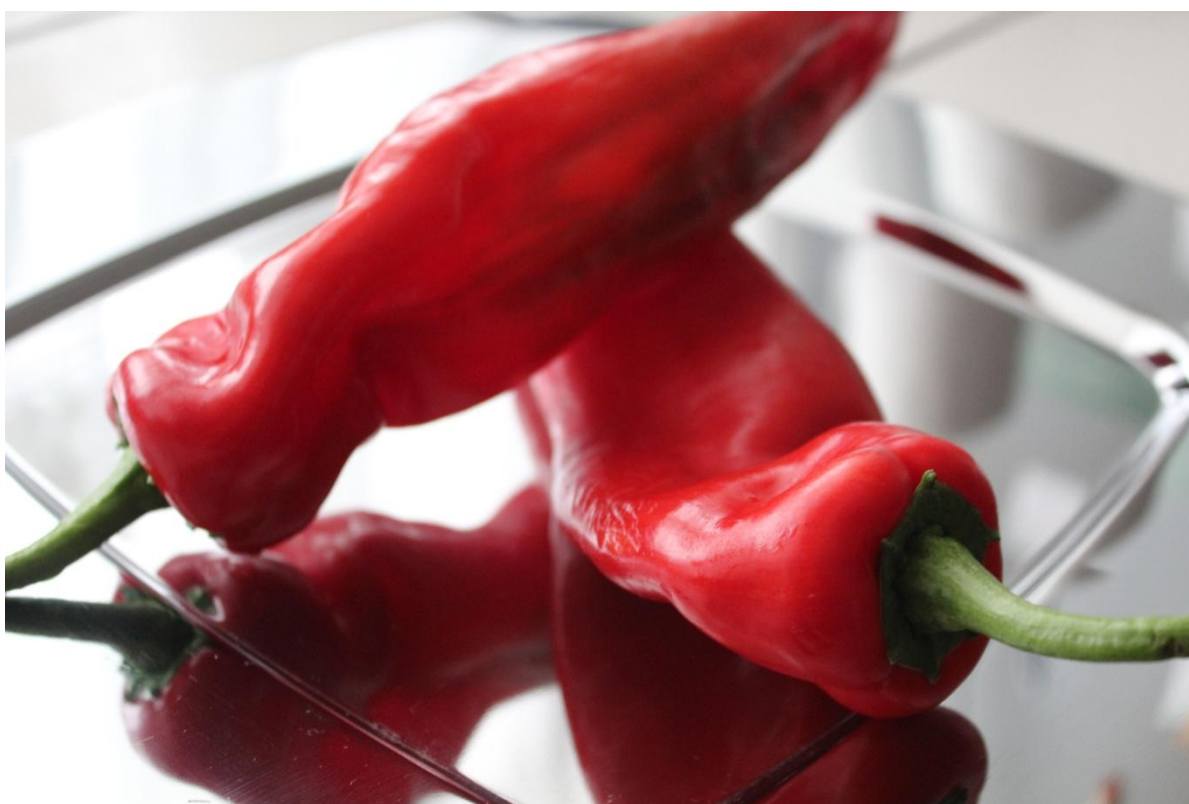
**Keressék az áruházakban, az egészséges C-vitaminban igen gazdag étkezési TV paprikát, (DélKerTész csomagolásában) amelyből a frissen fogyasztott zöldség mellett finom töltött, sült paprika is készíthető, sőt frissen facsart zöldségital is, mint például a képen látható, „palermo paprikából” készült ivólé, bazsalikommal ízesítve.**



(palermo paprikából készült ivólé, bazsalikommal ízesítve)

## **A vidék adta kincs, az egészséges élelmiszer és tudatos vásárlás miatt nagyon fontos, miért kell becsülnünk azokat, akik mindezt előállítják számunkra?**

Ha valaki bemegy egy nagyvárosban az áruházba és levesz egy tálca paradicsomot a polcról, vagy paprikát, az egészen biztos, hogy nem tudja milyen munka folyik addig, míg az eljut az asztalára. A kétkedő munkát nagyon meg kell becsülni, bérezéssel, adókedvezményekkel és egyéb motivációs eszközökkel, mert sajnos egyre kevesebben akarnak így dolgozni. Azt gondolom, hogy ennek van jövője, hiszen mostanában olyan időket élünk, amikor megváltozik az értékrendünk, fontos a hazai és egészséges élelmiszer és a termelők a fogyasztókon keresztül is megbecsülhetők.



(palermo paprika az Árpád-Agrár Zrt. termesztésében)

**Szerző: Both Ildikó;**

**Fotó: Arany Sándor Gábor**

**Kapcsolat: [gold.both@gmail.com](mailto:gold.both@gmail.com); Web: [arpad.hu](http://arpad.hu); facebook: [arpadagrarzrtkerteszeti](https://www.facebook.com/arpadagrarzrtkerteszeti)**

Budapest, 2020.10.15.