

## A SZERVEZETNEK MINDIG KELL AZ EGÉSZSÉGES VITAMIN!

Könnyű dolgunk van, mert természetes módon is bevihetjük a szervezetnek szükséges vitaminokat, amelyek ráadásul itthon teremnek, még a ködös téli időszakban is. A TV paprika, amely köztudottan a C-vitamin forrása - *és ezt Szentgyörgyi Albert Nobel-díjas biokémikus, tudós is bebizonyította-*, folyamatosan elérhető a hazai áruházakban, köszönhetően azoknak a termelőknek, akik évtizedek óta a legfinomabb zöldségekkel látják el a fogyasztókat. Lelkes és szorgalmas munkatársak nélkül ez azonban aligha volna lehetséges, hiszen a szakmai háttér és tudás mindennek a meghatározója. Az Árpád-Agrár Zrt. szentlászlói telephelyén megpillantottam Sándor Sándornét (Icust), aki 1975. január 20. óta, csaknem 47 éve dolgozik a cégcsoport területein, üvegházaiban.



### Hogyan lehetséges ennyi időn át egy helyen maradni?

Nagyon szeretek itt lenni, ezért nyugdíj után is visszajöttem, mint alkalmi dolgozó, de mondták, hogy rendszeres munkalehetőséget biztosítanak, ezért mondhatom, hogy az egyik legrégebbi, állandó munkatárs vagyok.

### Honnan tetszik bejárni ezzel a kis motorral?

Kajánújfaluból és nagyon szeretem, mert megbecsülnek, ezért is tudok 47 éve itt dolgozni.

### Milyen munkával telt a mai nap?

Ma a palántanevelő házban magot vetettem, kockáztam, de nem vagyok fáradt.

### Ahogy elnézem a kis motorjával, látom, hogy vidáman megy haza a nap végén is. Elégedett azzal, amit csinál?

Igen, edzésben vagyok és a jókedv nagyon fontos. Itt így dolgozunk, mert elismernek és van értelme annak, amit csinálunk.

Az elismerés, különösen így év végén a díjazásban is megnyilvánul a cégcsoportnál, amely munkahelymegtartó és- teremő is egyben túl azon, hogy ösztönző erővel is bír az, ha a munkának van becsülete. A szentlászlói üvegházakban látható egészséges paprikatermés mögött, igen sokrétű feladat és felelősség is áll. Ezen a területen mindezt Katonáné Schröttner Ildikó koordinálja, aki az itt töltött bő két évtized távlatában ma is úgy látja, hogy folyamatosan van mit tanulni, van miben fejlődni ahhoz, hogy tökéletes eredményt érjenek el.



#### **A szentlászlói területen, üvegházakban összesen hány hektáron és mikor ültettetek?**

Szeptemberben összesen 7 hektáron ültettünk fehér töltenivaló paprikát, ebből 6 ha Novelist F1 és 1 ha Zentus F1 fajtát. Ehhez jött még októberben 2 ha Novelist, és 1-1 ha erős paprika Hotstar F1 és Daras F1 fajta.

#### **November elején, közepén már van szedhető termés?**

Igen, ez volt az első szedés, amely 300 láda mennyiséget jelent hektáronként és reméljük, hogy heti 300-400-500 ládákat fogunk leszedni még 3-4 héten keresztül. Ezt egy csökkenő tendencia követi a téli fényszegény időszakban. Februártól viszont, ahogy javulnak a fényviszonyok, nő a termésmennyiség is, egészen a kultúra végéig 0,5-1 kg termést szedünk le négyzetméterenként hetente. Ez a kultúra jövő év augusztusáig marad bent, ami látható, hogy egészséges és kiváló minőségű.

#### **Minek köszönhető a gyönyörű termés?**

Az eddigi napsütéses óráknak, valamint annak, hogy a növényápolási munkákat sikerült időben és szakszerűen végrehajtani.



### **Az osztályozás során milyen méretekkel talákoztok?**

A heti szedés 80-85%-a osztályos, 70/90, 60/80, 50/70-es méretekben (váll és hossz méret mm-ben), ami a felső három kategóriát jelenti, azaz prémium minőséget.

### **A napsütés mellett minek van még igazán szerepe?**

Az ültetési időpont nagyon meghatározó a nappalhosszúság szempontjából, de a fajtaválasztás is lényeges és fontos. Amit később ültettünk, azon már most látszik, hogy nem ilyen jó a minőségi osztályok aránya. Ami nem kapott ennyi napfényt, az már lassabban fejlődik, nincs is annyi bekötött termés a töveken és a méretben is van különbség. Másik nagyon fontos tényező, hogy a paprikatermesztés technológiai munkafolyamatait időben és szakszerűen tudjuk végrehajtani. A fajtaválasztás szempontjából kiemelt fontosságú volt a betegségekkel szembeni ellenálló képesség, pl. a lisztharmat elleni rezisztencia.

### **Hányan dolgoztok most ezen a területen?**

Csaknem 60 fővel dolgozunk a 13 ha-os üvegháztelepen, az ültetéseket és a kötözéseket már befejeztük, most a hetente szükséges szedési és metszési feladatokat végezzük.

Természetesen ezt az alaplétszámot tavasszal növelni kell, mivel a növény intenzívebben növekszik és több a kézimunka igénye.

## **Hogyan lehetséges tartani ezt a patikatisztaságot?**

Élelmiszert állítunk elő, ezért nagyon figyelünk a higiéniára. Az üvegházi körülmények lehetővé teszik a rend és a tisztaság fenntartását, ez nekem és a dolgozóknak is természetes.

## **Több évtized távlatában, vezetőként milyen érzés, amikor látod a szép termést?**

Nekem ígéretesnek tűnik és bízom benne, hogy az előzetes terveink szerint tudunk folyamatosan egészséges paprikát termelni, de lehetnek még előre nem látható kihívások.

## **A töltenivaló TV paprika polcon tarthatóságáról mit mondhatunk el?**

Minél frissebb a paprika, annál tovább tartható a polcon. Célunk, hogy a leszedett termés minél hamarabb a fogyasztóhoz kerüljön. Nagyon oda figyelünk, hogy minden héten csak az érett paprikát szedjük le, ez nagyban befolyásolja a frissesség megőrzését is.

Az új dolgozókat 1-2 hónapon át oktatjuk, ott állunk mellettük és betanítjuk minden munkafolyamatra, ültetésre, kötésre, szedésre, metszésre. Szükséges, hogy az új dolgozó szeresse azt, amit csinál, legyen kezűgyessége, e nélkül ugyanis ezt a feladatot nem lehetséges se megtanulni, se tartósan végezni.

Szerző: **Both Ildikó**

Fotó: **Arany Sándor Gábor**

Kapcsolat: [gold.both@gmail.com](mailto:gold.both@gmail.com);

Web: [arpad.hu](http://arpad.hu);

Budapest, 2021.11.19.