

FRISS HAZAI PAPRIKA AZ ÁRUHÁZAKBAN – SZEDÉSTŐL SZÁMÍTVÁ 1-2 NAPON BELÜL KERÜLHET A FOGYASZTÓK ASZTALÁRA

Szentes és térségében évtizedes hagyománya van az étkezési paprika termesztésének, amely már önmagában is garancia arra, hogy friss zöldség kerüljön a fogyasztók asztalára. Ha nem a mennyiséget, hanem a minőséget helyezzük előtérbe, akkor még a költségvonzat sem okozhat különösebb többlet terhet a vásárlónak. Az import paprika igaz valamivel olcsóbb, de sok ezer kilométeren át utazik a kamionok rakterében. A nyomon követhetőség is igen fontos, sőt kötelező is, de a forgalmazók profitorientáltsága sem mellékes az árak meghatározásában. Ahogyan az sem, hogy a külföldi vagy hazai termelő milyen adók és egyéb terhek mellett tud gazdálkodni.

Az Árpád-Agrár Zrt. az egyik legnagyobb, ha nem a legnagyobb hazai étkezési paprika termesztője, hagyományokkal és sok évtizedes szakmai múlttal, tudással a háttérben. A cégcsoport gazdálkodása, amely helyi adottságra, termálenergiára épül nem csupán nagy múlttal, hanem jövőbe vetett hittel is rendelkezik és biztos alapokon állva, fejlesztésekkel épít a jövő nemzedékeinek. Családok százai találnak itt biztos megélhetést, elismerést és olyan biztonságot is, amellyel építhetik jövőjüket, szakmai tudásukat. Homoki-Szabó Szabinával, az Árpád-Agrár Zrt. Szentlászlói telep technológusával beszélgettünk a paprika termesztéséről és a minőségi zöldség fogyasztásáról.



Milyen volt az előző év termése és mi várható idén?

A 2022-es évet pozitívan zártuk, 20 kg körüli mennyiséget tudtunk négyzetméterenként produkálni, ami igen jónak mondható. Sokkal szebb és fejlettebb paprikáink voltak, mint az előző évben. Tavaly három fajta paprika volt termesztésbe vonva a telepen: 3600 négyzetméteren a Crispy Star fajtával dolgoztunk, amely a Multiflow-nak egy lisztharmat rezisztens fajtája. Két 1 hektáros területen pedig a Novalist volt a fő fajta, továbbá a maradék 1,2 ha-on Zentus fajtát termesztettük. Ez utóbbi az idei évben fő fajtává válik az egész telepen, ezzel leváltva a Novalist-ot. Sajnos a váltás azért történt, mivel fényszegény időszakban ültetünk és ez nem hozta azt a színvariációt, amit a piac kíván. A cégcsoport jellemzően a fehér paprikát preferálja és a Novalist a fényszegény időszakban ezen a telepen zöldült. A Zentus viszont nagy testű, vastaghúsú, 5-ös, 6-os, sőt még a 7-es nagyméretű, extrát is tudja. Az idei évtől is sokat várunk, mert a Zentus lisztharmat és TSWV (paradicsom bronzfoltosság) rezisztens is.



Mi minden befolyásolja a paprika érését?

Nagyon sok minden befolyásolja a paprika érését (napsütéses órák száma, hőmérséklet, tápanyag ellátottság stb.). A cégnél lévő szakemberek, technológusok azért dolgoznak, hogy minél jobb és egészségesebb terméket állítsunk elő. Ezen a telepen az időjárás kegyében részesültünk az ültetésnél, mert borús időben ültettük el az állományt és utána napfényes időben tudott fejlődni és erősödni a növény.

Meddig lesz bent az a kultúra, ami már kiültetésre került és fog kerülni?

A cégen belül hosszú kultúrák paprikatermesztést folytatunk (10-11 hónap). Mi január első hetében ültettünk idén és november tájékán fogjuk majd kitakarítani az állományt, de az is elképzelhető, hogy az állománytól függően eltolódik a kultúraváltás ideje.

Kimondhatjuk, hogy az év minden szakában, hónapjában terem TV (töltenivaló étkezési) paprika az Árpád-Agrár Zrt. üvegházjaiban?

Igen, mindenképpen. Legfeljebb csak a telepek közti eltolt ültetés okán lehet kisebb különbség, de éppen a rotációnak köszönhetően folyamatos a termesztés. Szentlászlóban lévő másik telepen még tavaly szeptemberben ültettek, ahol már pár szedés megtörtént. Ennek az ültetési időnek köszönhetően a vásárlók asztalán az ünnepek alatt is elérhető volt a friss hazai paprika.

**Ha fogyasztóként bemegyek az áruházba, többféle paprikával találkozom. Importtal és hazaival is. Vásárlóként hogyan tudom ekkora kínálatból kiválasztani a nekem legjobban megfelelő paprikát?**

Aki minőség és frissesség alapján keres, annak érdemes a DélKerTész-es csomagolású termékeinket keresni, mivel az Árpád-Agrár Zrt. az egyik fő beszállítója a Szövetkezetnek. Mi mindig a frissességet és a minőséget tartjuk szem előtt. A vásárlónak segíthet a választásban az, ha az árura rátekintve egy szép, egészséges, fényes, jó illatú paprikát lát a boltok polcain.



Fontos megemlíteni még az általunk alkalmazott integrált növényvédelmet is. Mivel így kevesebb a vegyszerfelhasználás, ezáltal egészségesebb terméket kapunk, amely C-vitaminban is gazdagabb. Olykor sajnos kemikáliákkal is szükséges védekezni, de folyamatos monitoring mellett hasznos rovarok segítségével is igyekszünk visszafogni a kártevők mennyiségét. Poszméheket is alkalmazunk a jobb minőség és nagyobb vállméret elérése céljából.

Egy múlt évi felmérés alapján az Árpád szegvári üvegházából vett paprika C-vitamin tartalma 40%-al volt magasabb az importhoz képest. Mi okozza mindezt?

Ez abból adódik, hogy a leszedéstől számítva igen sokat utazik az import paprika és ezzel nedvességet, így C-vitamint veszít. A tavalyi évben a napsütéses órák száma igen magas volt, nem egy spanyol átlag, de magasnak mondható és ez elősegíti a vitamin termelődését is a zöldségben.

Az Árpád üvegházaiban, ha ma leszeditek a paprikát, akkor elméletileg holnap már megehető a fogyasztó az áruházakban?

Nálunk ez úgy működik, hogy leszedjük a paprikát, átválogatjuk, amely még aznap bekerül a TÉSZ-hez, ahol szortírozzák, csomagolják és máris szállítja a kamion a különböző áruházakba.

Hogyan tároljam, hogy minél tovább, heteken át friss maradjon?

Ha van egy pincénk, vagy hűvösebb kamránk, akkor ott is tárolható, de jellemzően hűtőben tárolják. Javasolt zöldségtartó dobozban tárolni, fontos, hogy levegőt kapjon, mert hiába van hideg körülmények között, a zöldség és a gyümölcs is párologtat. Ezáltal vizet veszít és veszít a frissességéből és tartásából. Mi gazdasági érettségben szedjük le a paprikát fehéren, mert biológiai érettségben piros vagy színes lenne.

Az egészséges táplálkozásban igen nagy szerepe van a paprika fogyasztásának, ezért javasolt, hogy naponta együnk friss zöldséget és jól döntsünk akkor, amikor leemeljük a polcokról. Lehetőleg ne az ár legyen a meghatározó, és olvassuk el a doboz aljára helyezett címkét, származási helyet is. Ha DélKerTész csomagolásban találunk finom hazai zöldséget, akkor biztosak lehetünk abban, hogy hazait, frisset fogyasztunk.

Szerző: Both Ildikó

Fotó: Arany Sándor Gábor

Kapcsolat: gold.both@gmail.com;

Web: www.arpad.hu;

Budapest, 2023.01.19.