

Miből készül a kincset érő kenyér?

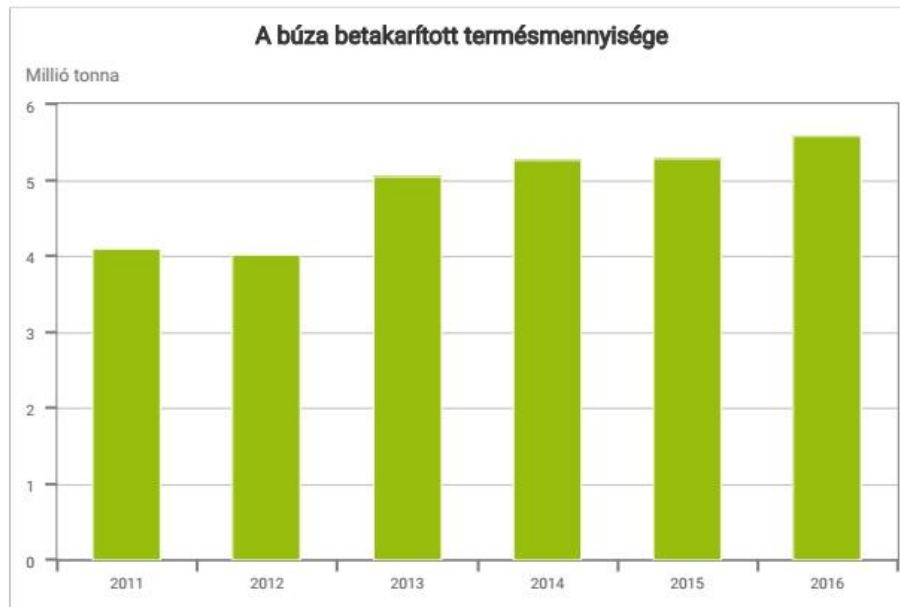
Az aranyló kalászosokban rejlő, minden ember számára kenyeret adó kincset lehetetlen túlértékelni; a világ legfontosabb és legnagyobb területen termesztett szántóföldi növényei a *gabonafélék*. A gabonanövények legnagyobb része úgynevezett primőr kultúrnövény. Ez azt jelenti, hogy csaknem tíz-tizenkétezer évvel ezelőtt a vadászó-halászó-gyűjtögető életmódról növénytermesztésre és állattenyésztésre áttérő őseink elsőként vették termesztésbe a gabonákat. A tudatos termesztés kezdetétől eltelt mintegy tízezer év az emberiség kialakulásának szempontjából viszonylag rövid időintervallumot jelent, ám ennek ellenére is hatalmas fejlődésen ment keresztül ez alatt az időszak alatt a szántóföldi növénytermesztés technológiája.



Nem csoda, hiszen a szénhidrátban gazdag gabonafélék alapvető élelmiszernek számítanak, mióta világ a világ – egyes fejlődő országokban ma is a búza, rizs vagy kukorica adja szinte a teljes étrendet a lakosság számára.

A technológia fejlődésének köszönhetően – a legtöbb mezőgazdasági ágazathoz hasonlóan – a gabonatermelés hozama is évről évre, évtizedről évtizedre növekszik. *A 2014-es évben például az Európai Unióban rekordmennyiségű, 331,7 milliárd tonna gabona termett (ráadásul úgy, hogy a termőterület az előző évhez képest szinten maradt!); így a gabonák adták a teljes uniós mezőgazdasági kibocsátás 13 százalékát.* A 2016-os év magyar rekordokat is jelentett: az előző évinél 0,4%-kal kisebb területen 5,1%-kal több, 7,9 millió tonna kalászos gabona termett. A termésátlagok az összes gabona esetében felülmúlták a 2015. évit.

Természetesen nem lehet elégszer hangsúlyozni, hogy a technológia nem minden, sőt... Az időjárás változó körülményei változatlanul a legerősebb befolyásoló tényezők a gabonatermelés hozamában is.



Az idei búzatermással kapcsolatban az előzetes vizsgálatokból kiderül, hogy az érés utolsó időszakában a kevés csapadék miatt nem tudtak mindenhol kifejlődni a szemek, így a tavalyi évhez képest kevesebb termés várható, (csaknem 15-20%-os termés kiesésről van szó) az alacsonyabb fajsúlyú szemeknek azonban magasabb siker- és fehérjetartalma lesz.

A sikerképző fehérjék azért nagyon fontosak a búzában, mert a kenyér készítésekor a siker vázzá áll össze, és ez alkotja meg a tészta szerkezetét. Az idei lisztből tehát igazán finom, egészséges pékáru készülhet majd!



Amire azonban nagyon fontos figyelni mind a kenyérrrel, mind a liszttel kapcsolatban, az a génmódosítás. Köztudott, hogy különféle kísérletezések során újfajta élelmiszernövényeket állítottak elő, amelyek a természetben soha nem léteztek: kukoricát, mely rovarirtót termel, szójababot, amely ellenálló a permetezőszerekkel szemben. Az amerikai kontinensen emberek milliói fogyasztanak jelöletlen, génmódosított összetevőket tartalmazó ételeket úgy, hogy esetleg nem is tudnak róla. Hosszú ideig a búza volt az egyetlen gabonanövény, amelynek nem létezett genetikailag módosított változata, ám ez sajnos ma már nem mondható el.



Bár a világon négy ország termeszti a génmódosított növények közel 90%-át: az Egyesült Államok (53%), Argentína (18%), Brazília (11,5%) és Kanada (6,1%), nem reménykedhetünk itthon sem GMO-mentességben. Szerencsére létrehozta már többféle vásárlói kalauzt is annak érdekében, hogy a tudatos vásárlók biztonságos, GMO-mentes élelmiszerekhez jussanak.

A legjobb módszer ezeknek az elkerülésére azonban a hazai termékek fogyasztása, hiszen országunkban hál' Istennek nincs engedélyezve a genetikailag módosított organizmusok termesztése.



Számos olyan pékség létezik hazánkban, ahol nyomon követhető, hogy csak magyar búzából, magyar lisztből állítják elő finomabbnál finomabb termékeiket. Ha pedig kenyérsütésre adjuk a fejünket, hamar kiderül, hogy adalékanyagok használata nélkül csak igazán jó lisztből lehet finom

kenyeret készíteni. Nekünk azonban csak az a dolgunk, hogy nyitott szemmel járjunk, adjunk magunkra, adjunk a minőségre.

S hogy hol találhatjuk meg ezt a minőséget? A válasz kézenfekvő: a *hazai* őstermelőknél, a *hazai* vállalatoknál.



Az **Árpád-Agrár Zrt.** mindig a legmagasabb minőséget próbálja meg előállítani, legyen szó zöldségekről, palántáról, tejről, vagy éppen gabonafélékről. A cégcsoport mintegy 1550 hektár területen termeszt búzát, ezt a területet korszerű, az ún. lineár berendezésekkel, valamint csévélődobos öntözőberendezésekkel öntözik. A vállalat geotermikus energiával működő gabonaszárító-berendezéssel is rendelkezik, amely egyrészt ritkaságnak számít, másrészt pedig nagyban hozzájárul az egészséges, biztonságos élelmiszer alapanyagok előállításához.

A részben feldolgozott gabonát, a *búzaszemeket* később hazai malmok számára értékesítik, hogy illatozó kenyérként születhessen újjá a forró kemencében...

A kenyér pedig nem csupán egy étel. A kenyér szimbólum. Szimbóluma a munkának, a bőségnek, és sok minden másnak, de legfőképpen szimbóluma az *életnek*.

Budapest, 2017. 07. 24.

Forrás:

- *Központi Statisztikai Hivatal*
- *Eurostat*
- *Greenpeace*
- *Agroinform.hu*
- *Arpad.hu*

Kapcsolat: Both Ildikó, marketing-kommunikáció,
marketing@arpad.hu, www.arpad.hu