



AMŠIEJAI FARM

Zemědělci, kteří respektují životní prostředí a dobré životní podmínky zvířat.

Identifikační údaje:

Jméno: Amšiejai Farm

Lokalizace: Varnagirių village, Alytus district, Lithuania

Velikost farmy: 6 ha, own land

Rok založení: 2014

Hlavní aktivity: vegetables

Web / Facebook / Twitter: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057192261756>

Farmáři Jovilė a Eivydas Amšiejai začali farmařit v roce 2014 a do vesnice se přestěhovali z předměstí před více než pěti lety. Jovile nebyly zemědělské práce cizí, dříve pomáhala své matce s pletím, zaléváním a sběrem okurek a rajčat. Eivydas byl vždycky kluk z města. Na venkově plánovali nejen aktivní trávení volného času (rybaření, opalování, hraní basketbalu, večery u ohně), ale také to, že většinu času budou trávit zemědělskými pracemi – setím, sázením, pletím, zaléváním, sklizením, sečením a doséváním. Nyní se tedy živí obhospodařováním malé farmy (6 hektarů).

V prvním roce začali pěstovat česnek (1 ha). Později postavili skleník a malou část oseli netradiční listovou zeleninou, jako je čínská zelná zelenina pak choi, japonské zelí mizuna, japonská hořčice, tmavé zelí komatsuna, další zelenina oblíbená v Japonsku a mimo jiné menturina. Později byla plocha skleníků rozšířena. Sortiment byl rozšířen o různé odrůdy zelí, lišící se tvarem, barvou a chutí, dále o čínskou brokolici, čekanku, japonskou hořčici, tuřín, dýně, mrkev, cukety, mangold, různé odrůdy salátu atd. Zemědělci také začali pěstovat vzácnou zeleninu, hlíznatý fenykl, který se podobá anýzu. Mladí zemědělci úspěšně prodávají vlastní produkci na trhu. Zemědělci se účastní různých veletrhů a festivalů, aby propagovali své produkty. Tímto způsobem rozšiřují svou spotřebitelskou základnu a doufají, že pro svou chutnou úrodu získají více kupců.

Zelináři Jovilė a Eivydas Amšiejai nejen pěstují různé druhy zeleniny, ale nyní ji také zpracovávají – fermentují. Zkušenosti čerpají od Joviliných rodičů, farmářů Dali a Edvardase Abukauskaiiových z oblasti Kaunasu, kteří mají známou farmu "Raugiam viską" (Kvasíme všechno), ale mladá rodina vyvíjí i vlastní originální recepty kvašení – s různým kořením a bylinkami. Sortiment zahrnuje více než 20 druhů zeleniny a ovoce. Patří mezi ně obvyklé hlávkové zelí, červená a růžičková kapusta, brokolice a květák, okurky, červená a žlutá řepa, mrkev, tuřín a kedlubny, a to jak běžné, tak se žlutými kořeny, rajčata, různé druhy paprik, dýně, cukety, cibule, česnek a jeho stonky, kukuřičné klasy, zelené fazolky, zimní odrůdy jablek, hrušky, švestky.

Zelináři vykonávají veškerou práci sami, bez najatých pracovníků. Amšiejus využil podpory z PRV na zahájení činnosti mladých zemědělců. Podporu využil na nákup traktoru se zemědělským nářadím. To byl silný základ pro začátek. Mladý zemědělec také investuje do modernizace farmy.

Hlavní odlišnosti od ostatních zemědělců jsou: pěstuje farmu na exotickou a jinou zeleninu. Pěstují dýně, papriky, lilek, mrkev, fenykl, hroznová rajčata a zelené fazolky, které jsou v Litvě stále vzácné. Lilky nejsou jen fialové – jsou také bílé a pruhované. Mrkev je jak světle žlutá, téměř bílá, tak fialová. Hroznová rajčata mají několik barev. Papriky jsou zvláště. Dýně kokaido se jedí se slupkou. Jednoduše se pečou nebo vaří bez slupky.

Strategií farmy je pěstovat výjimečné produkty a nabízet zákazníkům inovace. Není vyloučena možnost zavedení chovu husy a zpracování nepodmíněné a přebytečné produkce.

Photos:



Iceberg lettuce in different colours

(Source: <https://ukininkopatarejas.lt/darzuose-karaliauja-zalumynai/>)



Fermented vegetables

(Source: <https://www.facebook.com/people/Amsiejų-ūkis/>)