

AMŠIEJAI GAZDASÁG

Egy farm, ahol különböző színek és ízek uralkodnak

Azonosító adatok:

Név: Amšiejai gazdaság¹

Elhelyezkedés: Varnagirių falu, Alytus körzet, Litvánia

Gazdaság mérete: 6 ha, saját földterület

Alapítás éve: 2014

Fő tevékenységek: zöldségfélék termesztése

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

Jovilė és Eivydas Amšiejai gazdák 2014-ben kezdtek gazdálkodni, és több mint 5 éve költöztek a külvárosból a faluba. Jovilė számára nem volt idegen a mezőgazdasági munka, hiszen segített édesanyjának gyomlálni, öntözni, uborkát és paradicsomot szedni. Eivydas mindig is városi fiú volt. Vidéken nem csak a szabadidő aktív eltöltését (horgászás, napozás, kosárlabda, esték eltöltése a tűz mellett) tervezték, hanem azt is, hogy idejük nagy részét mezőgazdasági munkára fordítják (vetés, ültetés, gyomlálás, öntözés, aratás, kaszálás, majd újra vetés). Így most egy kis farmon (6 ha) gazdálkodnak és abból élnek.

Az első évben fokhagyma termesztésbe kezdtek (1 ha). Később üvegházat építettek, és egy kis részét bevetették nem hagyományos leveles zöldségekkel, mint például bordáskel, japán káposzta, japán mustár, komatsuna sötét káposzta, egyéb Japánban népszerű zöldek menturina és egyebek. Később az üvegházak területét bővítették. A termékpaletta kibővült különböző formájú, színű és ízű kelkáposzta fajtákkal, valamint kínai brokkolival, cikóriával, japán mustárral, fehérrépa, sütőtök, sárgarépa, cukkini, mángold, különféle salátafajtákkal stb. A gazdák elkezdtek termesztetni egy ritka zöldségféléket is, az ánizsra emlékeztető gumós édesköményt. A fiatal gazdák sikeresen értékesítik saját termékeiket a piacon. Különféle vásárokon és fesztiválokon vesznek részt termékeik népszerűsítésére, ily módon bővítik fogyasztói bázisukat, és remélik, hogy több vásárlót vonzanak az ízletes termékek.

Jovilė és Eivydas Amšiejai zöldségkertészek nemcsak termesztik a különféle zöldségeket, hanem most már fel is dolgozzák azokat – fermentálják. Tapasztalataikat Jovilė szüleitől, a Kaunas régióban élő Dalia és Edvardas Abukauskai gazdától szerzik, akiknek nek híres a „Raugiam viską” (Mindent fermentálunk) gazdasága, de emellett a fiatal család saját, eredeti fermentációs eljárásait is kidolgozza – különféle fűszerekkel és gyógynövényekkel. A termékpaletta több mint 20 féle zöldséget és gyümölcsöt tartalmaz. Ide tartozik a szokásos fejes káposzta, vörös és kelbimbó, brokkoli és karfiol, uborka, vörös és sárga cékla, sárgarépa, fehérrépa, normál és sárga gyökerű karalábé, paradicsom, különféle paprikák, sütőtök, cukkini, hagyma, fokhagyma, csemegekukorica csutka, zöldbab, téli almafajták, körte és szilva.

A zöldségkertészek minden munkát maguk végeznek, bérmunkások nélkül. A fiatal gazda letelepedésére nyújtott RDP-támogatásban részesült. A támogatásból traktort vásárolt mezőgazdasági eszközökkel. Ez erős alap volt a kezdéshez. A fiatal gazda a gazdaság korszerűsítésébe is befektet.

A főbb különbség a többi gazdálkodóhoz képest az, hogy egzotikus és más zöldségeket termesztenek. Tököt, paprikát, padlizsánt, sárgarépát, édesköményt, szőlőparadicsomot és zöldbabot termesztenek, ami

¹ Információ az interjú és a következő forrásokon alapján:

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

<https://www.delfi.lt/agro/archive/ieskojo-isskirtinumo-pradejo-nuo-egzotiniu-darzoviu-o-dabar-jau-stato-cecha.d?id=81331396>

<https://www.valstietis.lt/kauno/azija-dzukioje/23455>

<https://www.manoukis.lt/naujienos/ukis/verslo-ideja-pereme-tevu>

Litvániában még ritka. A padlizsán nem csak lila, hanem fehér és csíkos is. A sárgarépa halványsárga, majdnem fehér és lila. A szőlő paradicsom többféle színben kapható. A paprika hullámos. A Hokaido sütőtököt héjában eszik. Egyszerűen sűtik vagy főzik héj nélkül.

A gazdaság stratégiája az, hogy kivételes termékeket termesszen, és innovációt kínáljon vásárlóinak. Nem kizárt a libatenyésztés bevezetése, valamint a termesztési többlet feldolgozásának lehetősége.

Fényképek:



Jégsaláta különböző színekben

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



Fermentált zöldségek

(Forrás: <https://www.facebook.com/people/Amšiejų-ūkis/>)