

## FARMA AMŠIEJAI

*Farma, na ktorej vládnu rôzne farby a chute.*

### Identifikačné údaje:

Meno: Amšiejai Farm <sup>1</sup>

Lokalita: Varnagirių, okres Alytus, Litva

Veľkosť farmy: 6 ha, vlastná pôda

Rok založenia: 2014

Pestujú: zeleninu

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

Farmári Jovilė a Eivydas Amšiejai začali hospodáriť v roku 2014 a do dediny sa presťahovali z predmestia pred viac ako piatimi rokmi. Jovilė neboli poľnohospodárske práce cudzie, keďže kedysi pomáhala svojej matke pri pletí, polievaní a zbere uhoriek a paradajok. Eivydas bol vždy mestský chlapec. Na vidieku plánovali nielen aktívne tráviť voľný čas (rybárčenie, opekanie, basketbal, večery pri ohni), ale väčšinu času venovať poľnohospodárskym prácam - siať, sadiť, plietť, polievať, zbierať, kosiť a opäť siať. Teraz teda hospodária na malej farme (6 ha) a živia sa ňou.

V prvom roku začali pestovať cesnak (1 ha). Neskôr postavili skleník a na malú časť vysievali netradičnú listovú zeleninu, ako napríklad čínsku kapustu pak choi, japonskú kapustu mizuna, japonskú horčicu, tmavú kapustu komatsuna, inú zeleninu obľúbenú v Japonsku a menturinu či iné. Neskôr sa plocha skleníkov zväčšila. Sortiment výrobkov sa rozšíril o rôzne odrody kapusty, ktoré sa líšia tvarom, farbou a chuťou, ako aj o čínsku brokolicu, čakanku, japonskú horčicu, repu, tekvicu, mrkvu, cuketu, mangold, rôzne odrody šalátu atď. Poľnohospodári začali pestovať aj vzácnu zeleninu, hľuznatý fenikel, ktorý sa podobá anízu. Svoju vlastnú produkciu mladí poľnohospodári úspešne predávajú na trhu. Zúčastňujú sa na rôznych veľtrhoch a festivaloch, aby propagovali svoje výrobky. Týmto spôsobom rozširujú svoju spotrebiteľskú základňu a dúfajú, že pre svoju chutnú úrodu získajú viac kupujúcich.

Zeleninári Jovilė a Eivydas Amšiejai nielenže pestujú rôzne druhy zeleniny, ale teraz ju aj spracúvajú - fermentujú. Skúsenosti čerpajú od Joviliných rodičov, farmárov Dálie a Edvardasa Abukauskaiovcov z regiónu Kaunas, ktorí majú známu farmu "Raugiam viską" (Fermentujeme všetko), ale mladá rodina vyvíja aj vlastné originálne recepty na fermentáciu - s rôznymi koreninami a bylinkami. Sortiment výrobkov zahŕňa viac ako 20 druhov zeleniny a ovocia. Patrí medzi ne bežná hlávková kapusta, červený a ružičkový kel, brokolica a karfiol, uhorky, červená a žltá repa, mrkva, repa a kaleráb, obyčajný aj so žltými koreňmi, paradajky, rôzne druhy papriek, tekvica, cuketa, cibuľa, cesnak a jeho stonky, kukuričné klasy, zelená fazuľka, zimné odrody jabĺk, hrušky, slivky.

Zeleninári vykonávajú všetky práce sami, bez najatých pracovníkov. Amšiejus využil podporu z PRV na začatie činnosti mladých poľnohospodárov. Podporu využil na nákup traktora s poľnohospodárskym náradím. To bol silný základ pre začiatok. Mladý farmár investuje aj do modernizácie farmy.

---

<sup>1</sup> Informácie na základe rozhovoru a nasledujúcich zdrojov:  
<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>

Hlavné odlišnosti od ostatných poľnohospodárov sú: zveľaďujú farmu na exotickú a inú zeleninu. Pestujú tekvice, papriky, baklažány, mrkvu, fenikel, hroznové paradajky a zelenú fazuľu, ktoré sú v Litve stále vzácne. Baklažány nie sú len fialové - sú aj biele a pruhované. Mrkva je bledožltá, takmer biela aj fialová. Hroznové paradajky majú niekoľko farieb. Papriky sú zvlnené. Tekvice Kokaido sa jedia so šupkou. Sú jednoducho pečené alebo varené bez šupky.

Stratégiou farmy je pestovať výnimočné produkty a ponúkať inovácie svojim zákazníkom. Nie je vylúčená možnosť zavedenia chovu husí a spracovania nepodmienennej a nadbytkovej produkcie.

**Fotky:**



**Ladový šalát v rôznych farbách**

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



**Fermentovaná zelenina**

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