

# Egy példa értékű népfőiskola



Galgahévízi, illetve a környékbeli helyi termékek előállítóinak és fogyasztóinak szeretnénk segíteni, hogy egymásra találjanak. Reményeink szerint a termelők és fogyasztók személyes bizalmon alapuló vásárlói kapcsolata fejlődhet, ha információkkal, rendszeres híradásokkal szolgálunk egy tematikus oldalon. Kifejezetten az egészséges és közelben termelt termékeket keressük és ajánljuk. Örülünk, ha a helybeli vásárlások során minél kevesebb csomagolási hulladék keletkezik, ha környezetbarát, energiatakarékos lehetőségekről adhatunk hírt. A fenntarthatóságot a legszelebbebben értelmezzük, ahol a környezeti erőforrásokat takarékosan és minél kevésbé szennyezően használjuk, ahol a gazdasági szereplők kisléptékben gondolkodnak és a társadalmi csoportok minél szélesebb köreihez jutunk el.

## Terítsük meg Galgahévíz asztalát!

2017 őszén „Fenntartható vidékfejlesztés a helyi szereplők számára” címmel indult kétnapos tréning, melyre a Galgamenti Népfőiskola képviselőjében jutottam el. A RUSDELA projekt (www.bffd.hu) egy másfél éves Erasmus Plus program. Ebben hazai, bolgár, spanyol, portugál és olasz partnerszervezetek olyan példaértékű, fenntarthatósággal kapcsolatos vidéki kezdeményezéseket mutatnak be, illetve próbálnak ki, amelyek a helyi döntéshozók, közösségfejlesztők és kisközösségek tagjait aktivizálják.

A fentebb említett tréning ennek a folyamatnak egy lépése volt. Az ott hallottakkal feltöltődve, Galgahévízen egy előadás-sorozatot indítottunk a polgármesteri hivatal, a művelődési ház és a népfőiskola összefogásával.

Azzal a céllal kezdtünk neki ennek az előadás sorozatnak, hogy a fenntarthatóságot közvetlen közelből, a galgahévízi helyi termékeken keresztül megérezzük, megérthessük.

**Január 24-én elsőként** Gódor Antal biotermelőt kértük meg, hogy meséljen több tízéves gazdálkodási tapasztalatairól. 1992 óta gazdálkodik 32 hektáron, melyből 12 hektár vegyes zöldségkultúra az Emse patak menti területen. Az ökológiai gazdálkodást ellenőrző szervezetbe bejelentett területeket rendszeresen ellenőrzik (Biokontroll Hungária), csak az engedélyezett anyagok, szerek juttathatók ki a földekre. Nem is annyira a szerek, mint inkább a talajéletlen múlik a növények jóléte. A talajéletet kell felpozícionálni szerves trágyával, komposztal, talajbaktériumokkal. Gépesítve végzi a teendőket a területén 25 éve. Megfigyelése, hogy folyamatosan változásban van a terület, egyre kevesebb vegyszert (nyilván az engedélyezett közt)



kell használnia. A biogazdálkodásban 3 év után kaphatja meg a termék a bio minősítést. A területnek azonban 10-15 évre van szüksége, míg a látványos változások beindulnak. Földterületén sövényszerűen, sávosan fák és bokrok is vannak, annak érdekében, hogy a hasznos segítők (madarak és ragadozó életmódú rovarok) bújó és táplálkozó helyet találjanak maguknak. Vetésváltást, vetésforgót alkalmaz, 5-6 éves ciklusokban. Ezt a kiskertekben nehéz megvalósítani, így ott a növénytársításokat ajánlja a vegyes kultúrákban.

Az élelmiszerek közül megkóstolhattunk céklát, hagymát, retket, répát, káposztát: alma-cékla salátaként, répa-alma salátaként, valamint lilahagymás savanyú káposztaként. További érdekesség volt, amint díjnyertes kisfilmet mutattak be a hévízgyörki gyerekek, hogy kerül az asztalra a helyi zöldség. Gódorné Gergely Éva tanárnő diákjai országos pályázaton nyertek ezzel. Darnyik Ági kedves kis idézetet olvasott fel, hogy is néz ki a szenvedelmes kertész februárja, Karel Capek szerint. A kertet művelők pedig gondolatcsírákat kaphattak, melyek nagyon reméljük, hogy szárba szökkennek!

**Második alkalommal február 28-án találkoztunk**, hogy a helyi termékek közül újabbakkal ismerkedjünk. Most magcsereberével kezdtünk, majd a szenvedelmes kertész márciusi gyötrelmeit ismerhettük meg, mely természetesen az időjárásról szólt.

Marinka Edit és Schultz Ádám a homoktövis termesztés szépséges és munkás hétköznapjaiba avatott be minket. Mun-



kájuk kihívásokkal teljes. Az ültetvény telepítés képei bevették minket egy tövises birodalomba, s a szemünk láttára nőttek meg a cserjék ember – „kétéMBER” magasra. Az is kiderült, hogy szükséges az öntözés a bogyók éréséig, hiába, hogy homokos és kitett helyeken érzi jól magát ez a csodanövény. A beérett bogyókat (ágastul levágják, rakoncába teszik) szűret után 8 órán belül hűtőházba kell juttatni. 1 hétig fagyasztás mínusz 20 fokon, majd a fagyott bogyókat leverik és tisztítás után zsákolják. Így várja a feldolgozást a bogyó. Sok energia és sok utánajárás, a termék előállításról nem is beszélve. Idén már a következő termékeik elérhetőek: bio homoktövislé, kétféle szörp, homoktövis bogyó lekvár, homoktövis levél gyógytea, homoktövis magolaj. A bogyó leve kiváló immunerősítő hatása mellett nyomelemeket és ásványi anyagokat is pótol, rendkívül jól tesz a bőrnek, a magolaj az ekcémás kiütésekre is hatékony.

Molnárné Tóth Mária a biozöldség termesztés fóliás változatába kalauzolt minket. A képeivel egészen közel hozta szá-

munkra a tavaszt, a friss termékeket. Saláták ezerféle formában és színben, primőrök kaphatóak náluk. Marika időrendbe szedve mondta el teendőiket a palántaneveléstől a kiültetésen át a növényvédelemig és talaj tápanyagainak biztosításáig. A biotermesztés mellett fő üzenete az volt, hogy legyen sok virágos növényünk (lepkekert, méhlegelő), etessük a madarakat télen, akik nagy segítőink lesznek a földényben. Javasolta, hogy alakítsunk ki egy kis tavat az itatás (madár, méh) miatt, s készítsünk rovarhotel a hasznos beporzók áttelelése és bújó helyeinek biztosítása végett. (Ha a kertünk biodiverzitása – sokfélesége – nő, nagyobb eséllyel állnak ellen növényeink a károsító szervezeteknek.) Lehet, hogy ezekről egy későbbi alkalommal még kellene beszélgetni! Köszönjük a jó ötleteket Marika.

A kóstolók ismét fenségesek voltak. Zsíroskenyér Gódor Antalék díjnyertes vöröshagymájával, ajváros (hasonló mint a zakuska) kenyér, házi kenyér Marikától, homoktövis lekváros linzer és cake pop ínycség Edit keze munkája volt. Megízleltük a forró homoktövises, mézes szörpöt is!

**Harmadik alkalommal április 4-én** Kerekes Éva kecske- és tehénsajt készítő mesélte el kalandos vidéki létük sok értékes tapasztalatát, miközben férje Mrkva Attila vetítette a gazdálkodásukat bemutató életképeket. Humor és kacagás is kísérte a történeteket. Önfenntartásra törekednek, így a hústermelés is fontos számukra. Kecsketartás, nyúltartás, mangalica majd törpemalac tartás, s közben a sajtok, tejtermékek széles skálája is kialakult. Évtized munkája! Teljesen belefeledkeztünk a történetükbe.

Kovács Tamás Verőcéről érkezett, méhészt, oktató és agrár-mérnök tanár. Színesen, izgalmasan, őszintén, humorosan mesélt a számára oly kedves hobbiáról, mely egyben egy nagyon szép hivatás is. Szerinte akár az önellátásra is érdemes berendezkedni, de a felelősséget is hangsúlyozta, mely a méhészkedéssel jár! Ugyanis a felelőtlen méhtartás súlyos betegségekkel terhelheti meg más méhészetek állományait. Előadóink kóstolót is készítettek, sajtokat, krémtúrót, körözöttet, mézet ízleltünk. Ezen közben nagyon jó társalgás alakult ki.

A következő találkozás előtt a művelődési házzal közösen **rajz és fotópályázatot hirdettünk gyerekeknek: Én kis kertem kerteltem!** címmel. A műveket a május 12-i Kemencés napon állítottuk ki, s díjaztuk. A Kemencés napon a korábbi előadásokon bemutatkozott termelők árusították finomságukat, és újabb előadókat hívtunk a gyógynövények valamint a permakultúra megismerése érdekében.

**Negyedik alkalom** szabadtéren zajlott, a galgahévízi **Kemencés napon, május 12-én** gyűlt össze a falu apraja-nagyja. A hagyományörző programok mellett előadóink is voltak. Dr.





Koczka Noémi gyógynövényekről tanítja az egyetemi hallgatókat máskor is. Lelkesen vezeti a gödöllői botanikus kertben a gyógynövények telepítését. Mostani alkalomra az alap gyógynövényeket és azok termékeit mutatta be. Remélem, hogy kedvet kaptak egypáran ahhoz, hogy saját kiskertben is természetesen citromfűvet, bazsalikomot, levendulát, mentát, borsikát, csombort, majorannát, kaprot, tárkonyt.

Dr. Prokaj Enikő vérbeli kertész, biogazdálkodó szemlélettel. Dányban egy nagyon szép erdőkeretet alakított ki, s szívesen vezet ott is kerttervező túrákat. Ahogy itt nekünk is bemutatta a képeken, ennek lényege a minél nagyobb növényborítottság elérése (talajszint, cserjeszint és fás szinten egyaránt) és a biológiai sokféleség megteremtése. Kicsit távol áll ez a szemlélet attól, amit faluhelyen az idősebbek megszoktak. Bátorítok minden generációt, hogy ismerkedjünk az új fogalmakkal:

- permakultúra – egész évben termő kert, mely ugyan ausztráliai ötletből ered, de itthon is egész jól alkalmazható, lényege a sok ehető termést adó fák és bokrok együttese, kiegészítve baromfiakkal és négylábú „fünyírókkal”.

- mulcsozás – vagyis talajtakarás fűvel, szalmával, hogy a talajnedvességet megőrizzük,

- komposztálás – vagyis a szerves zöld hulladék újrahasznosítása (s ez sokkal több annál, mint amit trágyaként ismerünk).

A helyi termék árusok között akadt, aki környezetbarát tisztítószerekkel mutatkozott be, vagy egészséges és helyi kecske tejtermékekkel, homoktövis készítményekkel lepték meg az ér-

deklődőket. A kosárfonó hölgy mellett hol kicsi, hol nagyobb érdeklődők leskelődtek, figyeltek, beszélgettek. A Hazám Lovasudvar lovaglási lehetőséget biztosított, lovas kocsikázást szerveztek. S eközben a sok finomság főtt a kondérokban, sült a kemencében. A zene és a tánc ezt a kerek történetet még fűszerezte, s a gyerekek lippentőzése, a hegedűsök élő muzsikájával csak még kerekébbé tette a napot.

Összességében a helyi termék, már nem csak, mint fogalom ismert, de a termelők is ismerőssé váltak a falubelieknek, környékbelieknek. Megmutathatták magukat a küzdelmes munka fázisában és munkájuk gyümölcsét is, késztermék formájában.

A galgamenti szemléletformálást folytatjuk 2018 őszén is, terveink között szerepelnek gombakészítmények, gyümölcsös termékek, a börzsönyi Leader csoport terményeinek bemutatása. Javasoljuk minden kedves olvasónak, hogy keressük azt, ami helyben termelt! A fenntarthatóságot biztosíthatjuk, ha élelmiszereinket minél közelebről (ideálisan 40-60 km-es távolságon belülről) szerezzük be.

Köszönjük szépen a lehetőséget a RUSDELA projekt megismerésére, az inspiráló ötleteket és a szakmai tanácsokat. Jó szívvel ajánljuk másoknak is az elkészült eszköztárat. A program hazai szervezői Kassai Melinda és Ekler Éva. A képzési eszköztár kérésre letölthető a honlapjukról. <http://www.bffd.hu/rusdela-projekt90>

**Nagy Andrea,**  
Galgamenti Népfőiskola