#Mikrozöldek

KERTÉSZKEDÉS KÜLÖ

Próbálkozott ő már sokfajta földdel is, de arra már egy ideje rájött, hogy az általa termesztett mikrozöldek a csicsói káposztaföldben érzik a legjobban magukat. Szász Győző egy évvel ezelőtt csíkszeredai albérletének egyik szobáját kizárólag új hobbijának, a mikrozöldek termesztésének tartotta fenn. Egy alig harminc éves őstermelő története, aki a maga javára fordította az egy évvel ezelőtti kijárási tilalmat.

A kár úgy is kezdhetnénk történetünket, hogy egy kétszobás tömbházlakás egyik szobájában kezdődött minden, itt kezdte ugyanis nevelgetni mikrozöldjeit Szász Győző a karanténidőszak alatt. De igazából jóval korábban kezdődik a történet. Akkor, amikor Győző a kertben szorgoskodó édesapját figyelte, és akarva-akaratlanul is felkeltette érdeklődését a zöldségtermesztés. De őt nem a hagyományos zöldségtermesztés érdekli – magyarázza –, hanem az, amelynek segítségével valami újjal, szokatlannal tud szolgálni.

Gyerekágyból keltető asztal

Rózsaszín, zöld, sárga. A disznóparéj égő rózsaszín, a keltetőből kikerült mustár még sárga, de néhány óra, és bezöldül, a hatnapos napraforgón itt-ott még rajta vannak a maghéjak, de hamarosan ledobják azokat a növények, a zsenge vegyes retek, a borsó egy része már fogyasztásra készen áll. A kis fóliasátor egyik asztalán helyezkednek el a „keltetőből” éppen a napfényre került zöldek, a másikon pedig már teljes pompájukban díszelegnek a kis vitaminbombák. A retek enyhén csíp, mintha egy friss retekbe harapna az ember, minél többet „dédelgetjük”, öntözgetjük a kis dobozkában, annál intenzívebb az íze. Ha a borsót kóstolgatjuk, a kertből zsengén elcsent zöldborsó íze köszön vissza, a napraforgó-mikrozöldet, ha „megbolondítjuk” egy kis sóval és egy cseppnyi olívaolajjal, még intenzívebb benne a napraforgómagíz.

„Gyermekkorom emeletes ágya, belőle készítettem a két ültetőasztalt” – mutat nevetve a két asztalra Győző. Ide kerülnek ki a sötét kamrából a kis edénykében már kibújt zöldek, s mivel a törékeny szárakat ledöntheti a fentről érkező vízsugár ereje, az öntözést úgy oldotta meg, hogy az asztalba vezeti a vizet, és lentről szívják magukba a folyadékot a zöldek.

Nem, ő nem a szó szoros értelmében vett kertész – szögezi le indulásból. „Szeretem a kertészkedést, de nem a hagyományosat. Ha foglalkozok valamivel, akkor az különleges kell legyen. Három vagy négy évvel ezelőtt volt egy kísérletem, noha nem sokat tudtam a növénytermesztésről. Elvetettem a paprikát, s vártam, de nem lett semmi. Utána paradicsomokkal is próbálkoztam, de a paradicsom nem igazán keltette fel az érdeklődésemet, a paprikával ellenben más volt, annak ellenére, hogy nem volt sikeres a próbálkozás. Utánanéztem, hogyan is kell nevelni, s a tavaly ugyanebben a fóliában száz tő paprikát neveltem, 27 féle is volt, fajtánként négy-öt tő. Különböző, dél-amerikai, csodaszámba menő paprikák is voltak köztük, volt, ami termett, olyan is volt, amin egy darab sem lett. Pont a járvány elején még otthon a lakásban nevelgettem a palántákat lámpa alatt, sehová sem lehetett menni, a palántanevelés is eléggé unalmas főleg az elején, különösebb, eseménydús dolog nem történik körülöttük. A négy fal közé voltunk szorítva, mindenki kitalált valamit, én is nézelődtem az interneten, és így bukkantam a mikrozöldekre. Megvásároltam egy tasak retekmagot, és elszórtam, ez volt az első próbálkozás. Mikor kizöldült, nemcsak szép volt, hanem meglepetésemre finom is. Persze, hogy feltöltöttem a közösségi hálóra egy fotót róla, és egy barátom, akinek fontos az egészséges életmód, rögtön rám írt, hogy őt nagyon érdekli. Így indult, egyre többet keresgéltem a világhálón, innen tanultam, de sokat kísérleteztem is. Vidékünkön akkor ez még újdonságszámba ment, eleinte egy szakács barátomnak kezdtem szállítani, de sok más érdeklődő is akadt, és így fogalmazódott meg bennem, hogy akár nagyobb tételben is lehetne termeszteni” – meséli a fiatalember.

Retek. Friss és üde

Színpompás választék

Közben fejlődtek a paprikák is – jegyzi meg nevetve –, de már korántsem voltak annyira érdekesek, mint a frissiben felfedezett mikrozöldek.

Tömbházlakás, lámpa, mikrozöldek

Pedig mikrozöldet nevelni a tömbházlakásban eléggé macerás volt. Heti egy alkalommal szállította két húszliteres vödörben a földet a közeli Csíkcsicsóból a csíkszeredai tömbházlakásba, itt töltötte meg a kis edénykéket, szórta el a magokat, és várt. A mikrozöldter mesztés lényege – magyarázza –, hogy a kis növények sötétben kell legyenek, ne kapjanak fényt, így nőnek, és ha elérték a kívánt magasságot, kikerülhetnek a fényre. Ekkor megáll a növekedésük, elkezdődik a fotoszintézis, és rövid időn belül színt kapnak. Közben mutatja is, hogy a kamrából nemrég kihozott sárga mustár legtöbb két órán belül erőre kap, és már teljesen megváltozik a színe. „Az albérletemben a kétszobás lakásban direkt fenntartottam egy szobát számukra. Négyszintes polc volt kialakítva, csőrendszerrel, automatán kapcsolódott fel és le a lámpa. Bent sokkal körülményesebb, mert nincs szél, ventilálni kellett a levegőt, mert ha nem, minden bepenészedett. A tömbházban a sötét kamra volt a keltető, eleinte lassan nőttek, és nem értettem, hogy miért, mi történik. Egy alkalommal én is bementem, ott álltam, és rájöttem, hogy

A borsó immár a napfényen fejlődik tovább...

> **Őt nem a hagyományos zöldségtermesztés érdekli, hanem az, amelynek segítségével valami újjal, szokatlannal tud szolgálni.**

Szász Győző nem a szó szoros értelmében ve