

KINCSES HÍREK

ÉPÜLTÜNK-SZÉPÜLTÜNK: TERMELŐI PIAC 2017-BEN IS!

A tavaly október végi zárást követően május 26-án régi és új árusokkal ismét megnyitotta kapuit a Kincses Somogy termelői piac. A hosszúra nyúlt téli szünet azonban több szempontból sem múlt tétlenül:

Egyfelől a piacra öt új, mobil árusító faház került. A gyártó győri cég által 'Kofa 2*2' fantáziánévvel ellátott kis házikók bár nem nagyobbak, mind a régi önkormányzati standok, de reményeink szerint lényegesen időjárásállóbbak.

Ez két szempontból is fontos: így a főszezonban olyan árusok foglalhatják el a zárható házikókat, akiknek az áru a hagyományos zöldségeknél-gyümölcsöknél jobban védendőek: sajtok, tejtermékek, húсарuk, stb.

Az ősz beköszöntével pedig terveink szerint a hagyományos zöldségekkel-gyümölcsökkel foglalkozó őstermelők lehetnek bennük védettebb árusító helyet. Ez utóbbi a piaci szezon esetleges meghosszabbításának egyik fontos előfeltétele. (A másik természetesen a vevők jelenléte lenne.)

A házikók mellett másfelől további fejlesztéseket is terveztünk és tervezünk. Ezek finanszírozására pályázatot nyújtottunk be. Azzal számoltunk előre, hogy - ismerősök, 'pályázati tanácsadók', jól megfizetett pályázatíró cégek bevonása nélkül nem sok esélyünk van a nyeresre. Ehhez képest elsőre pozitív meglepetésként ért, hogy tavaly ősszel írt pályázati tervünket támogathatónak minősítették, és januárban támogatásra terjesztették fel egy rettenetesen hosszúnevű pénzosztó hivatalhoz. Ami azonban azóta történt az a legrosszabb várakozásainkat is alulmúlta. A hosszúnevű hivatal 'egyszerűsített' eljárásában szerződés-kötés helyett elképesztő mennyiségű papírmunka következett. A több mint húsz oldalas kitöltendő űrlap mellé összességében 67 (!) különféle mellékletet kellett csatolnunk és benyújtatunk, jelentős részben teljesen feleslegeseket vagy értelmetleneket. A papírmunkát időhúzás követte: először az

egyik aláírás nem volt megfelelően 'cégszerű', emiatt mindent újra kellett küldenünk. Majd a benyújtott költségvetésben talált az ellenőrző szoftver egy pontosan 1 azaz egy forintos ÁFA kerekítési 'hibát'. Aztán sajnos kiderült az a szörnyűség is hogy a 47. mellékletet - egyébként egy feleslegesen bekért önéletrajz - másodsorra elfelejtettük aláírni. Végül úgy tűnik április elejére sikerült mindennek megfelelni, most már tényleg küldik a támogatási szerződést, jöhet a szerződés-kötés. Azóta is a 'türelmünket kéri', mi pedig is várunk és várunk...

A folytatásról - már ha lesz - a Kincses Hírek következő számában beszámolunk.



BEMUTATKOZNAK A TERMELŐK: AZ APPEL CSALÁD

Az Kincses Hírek basábjain - a tavalyi évben indított szokásunkat követve - minden számban bemutatunk egy-egy termelőt. Tavaly közlebről megismerhették Farkas Diát, Barta Mártit és Udo Lochmann-t (a korábbi számok szabadon elérhetőek az interneten: <http://kincsessomogy.hu/kincseshirek.html> linken). Az idei első számunkban Appel Jánost mutatjuk be, aki családjával üzemelteti a szőkedencsi levendulafarmot.

Hogyan kezdődött a 'szerelmek' a levendulával?

1989 óta jártunk a családdal erre a vidékre nyaralni, kirándulni. Nagyon megszerettük ezt a tájat, a zalai-somogyi dombságot. Így alakult, hogy vettünk egy telket Szőkedencsen, majd - mivel a faluban sok a műveletlen elhagyott terület - megvettük a szomszédos telket is. Ez már akkora nagyságú földet jelentett, hogy el lehetett gondolkozni a hasznosításán. Akkoriban nagyon tetszettek a francia levendulafarmokról látott fotók, melyek a kis házakat mutatják a hatalmas lila levendulablákkal. Megtetszett és

megvettük az első 50 tő palántát. Hamar rájöttünk, ha a teljes területen szeretnénk telepíteni levendulát, akkor saját magunknak kell szaporítanunk. Mindennek már hat éve. Édesapám kertjében, fóliásátorban kezdtünk hozzá a levendulák szaporításához, melyeket Szőkedencsre ültettünk ki. Folyamatosan bővítettük a területet, jelenleg 1 hektárnyi területen, 6000 tő levendulánk van. Mi egy alkotó család vagyunk, ez az egész vállalkozás egy önképzés is egyben. Folyamatosan dolgozzuk fel a levendulát, miközben új és új ötleteink jönnek elő, melyeket próbálunk megvalósítani.

Milyen a munkamegosztás a családon belül?

A felségem Anikó eredeti szakmája varrónő, ő készíti a különböző varrott, levendulás textiltermékeket. Nagyobbik fiam grafikusnak tanul, ő a felelős a látványért: ő tervezi a termékek design-ját, csomagolását, az emblémákat. Én főként az ültetvényeket művelem, a lepárlással foglalkozom, de természetesen minden együtt találunk ki. Valamennyi termékünket a saját, egyedi ízlésünk alapján készítjük.

Megfelelő a somogyi éghajlat a levendula számára?

A levendula alapvetően igénytelen növény, sok helyen megél, pl. az Alpokban 1000 m-es magasságban is vannak ültetvények. De persze van néhány apró 'fogás', 'praktika', amire figyelni kell a termesztésénél. Azt tudni kell, hogy a levendula olaja annyiféle, ahány termőterületen nő. Épp ez adja a varázsát - van ahol kicsit parfümösebb, illatgazdagabb máshol lágyabb, enyhébb. Ma már szokás a levendula lepárolt olaját is fajta és évszám szerint felcímkézni, akár a borok esetén. Mert a termőhelytől, az időjárástól tehát az évszámától függően változhat a levendula-olaj aromája.

Tudom, hogy foglalkoztok francia és angol levendulatermesztéssel is. Elmondanád mi a különbség a kettő között?

A francia levendulának - amit nálunk magyar vagy tihanyi levendulaként is ismernek - a hivatalos elnevezése keskenylevelű orvosi levendula. Az angol levendula már egy hibrid fajta, ezt keresztezéssel állították elő. A fajták mellett lehet kísérletezni a színekkel is, mi most a fehér levendulát próbáljuk meghonosítani Szőkedencsen, ez egy nagyon különleges fajta, bár illata alulmarad a liláénak.

És hogy miért orvosi levendulának hívják? Mert a levendula olaja illetve a levendulavíz nyugtató, sebgyógyító, antibakteriális hatással rendelkezik. A hatóanyagát lepárlással nyerhetjük ki, nagyjából 300 kg-nyi levendulából lehet 1 liter olajat előállítani. De ez is függ a termőhelytől, évszámától, fajtától. Tonnáként 5-10% közöttire tehető a kihozatal a fentiek függvényében.

Foglalkoztok még mással is a levendula termesztése mellett?

Szőkedencsen ültettünk a tavalyi évben 1000 tő epret, valamint sárgadinnyét, görögdinnyét is. Kiváltottuk az őstermelői igazolványt, ha lesz termés hozunk majd belőle a

piacra is. Ezen kívül egy Magyarországon kevésbé ismert növényvel is próbálkozunk, ez az immortál, más néven olasz szalmagyopár. Kísérletképpen 800 tővel telepítettünk belőle. Ez a növény Korzikán honos, jelenleg Horvátországban termesztik nagyobb mennyiségben. A nyugati piacokon nagyon keresett, értékes olaja miatt. Főként a kozmetikai ipar hasznosítja, rendkívül erős antibakteriális, bőrregeneráló hatása miatt. Olajához szintén gőzdesztillációval juthatunk hozzá. Megdöbbenő, hogy például az égési sérüléseket (pl. nap okozta leégést) milyen hatékonyan szünteti meg, ezt saját tapasztalatból tudom. Azt vesszük észre, hogy ez a növény talán még jobban érzi magát a szőkedencsi földben, mint a levendula.

Mesélnél pár szót a jövőbeli terveitekről?

Szeretnénk helyben, a levendulafarmon is egy kis üzletet nyitni, ahol szintén meg lehet venni a termékeket, körbe lehet nézni a farmon, lehet inni egy jó levendula-szörpöt. Ha minden jól megy idén nyár végén meg is nyílik a kis bemutatóházunk Szőkedencsen.

Számotokra mi a nehezebb feladat, a termelés vagy az értékesítés?

A termelés eddig volt nehéz, amíg idáig eljutottunk, hiszen az elmúlt 5-6 évben ki kellett járni az utunkat. Ebben a történetben benne a van az is, hogy a mezőgazdaság alapvetően kiszámíthatatlan, igen időjárásfüggő. Az idei téli fagyok pl. az angol levendulaültetvényeinket erősen megtizedelték. Folyamatosan telepítenünk kell tehát.

A termékértékesítésbe két éve kezdtünk bele, a sikereket természetesen pozitívan éljük meg. Attól kicsit félek, hogy telítődhet a piac, vagyis a levendulából is túlkínálat lesz. Viszont bízom benne, hogy kreatívak vagyunk és mindig tudunk újjal előállni. Mi a saját feldolgozásban hiszünk, és abban ha már csinálunk valamit a legjobbat hozzuk ki belőle. Ezzel munkát adunk saját magunknak, és olyan egyedi termékeket hozunk létre, ami csak a szőkedencsi levendulafarmra jellemző.

Végezetül, de nem utolsósorban tudtok valami újdonságot kínálni az olvasók/vásárlók számára?

Idén készítünk egy újdonságot: levendulaszörpöt lándzsás útifűvel. A lándzsás útifű szirupja torokfájásra használható, jól ismert növény a házi patikákban. A kettő keverésével egy nagyon finom, újszerű szörpöt készítünk, mézzel édesítve - nem cukorral. Kis kiszerelemben fogjuk árulni. Én már kóstoltam, nagyon finom.

Köszönjük szépen további örömteli szezont, jó munkát kívánunk Nektek!



KÉZMŰVES VÁSÁR 2017 NYARÁN KEDD ÉS PÉNTEK DÉLUTÁN IS!

Június végétől minden kedd és péntek délután 16 órától sötétedésig kézművest vásárt rendezünk a termelői piacon. A piac üzemeltetői szívügyüknek tekintik, hogy értékesítési lehetőséget biztosítsanak a térségben kézimunkájukból élő, minőségi, egyedi termékeket előállító kézművesek számára is. Így Önök is találkozhatnak a környéken élő kézművesekkel és termékeikkel: fazekastárgyakkal, drótkészerekkel, házi szappanokkal, bőrtárgyakkal, kézzel varrott babákkal, textil és horgolt termékekkel. Ezek nemcsak szemet gyönyörködtetnek, de lakásunkba, mindennapi használati tárgyainkba, vagy akár a nyaralásból hazavitt ajándékainkba az egyediséget, a minőséget, a melegséget rejtik.

A LISTA VÉGÉN: A SOMOGYI KERESETEKRŐL

Rövid elemzésünkben arra keressük a választ, mennyit is keresnek a Somogy megyében élők, s ez országos összehasonlításban soknak, kevésnek számít-e? Kitérünk arra, hogy milyen sajátosságokat mutatnak a somogyi munkavállalók kereseti viszonyai, mely sajátosságok nyilvánvalóan a somogyi vállalkozások gazdasági helyzetével magyarázhatók.

Elemzésünkben a Nemzetgazdasági Minisztérium Egyéni Bérek és Keresetek adatfelvételének 2015-ös adatait használjuk, ez a legteljesebb olyan adatbázis, melynek segítségével részletes bontásokban vizsgálhatók a kereseti viszonyok, akár kisebb területi egységekben (megyékben is). Tisztában vagyunk azzal, hogy a 2015-ös év óta a keresetek emelkedtek. Azonban a kereseti viszonyok elemzésekor nem elsősorban a bérek dinamikája érdekel minket, hanem a megye az ország más területeivel összevetett relatív kereseti helyzete, valamint a megyén belül az egyes foglalkozási csoportok egymáshoz viszonyított helyzetének elemzése. Ebből a szempontból pedig érdekesnek tartjuk a 2015-ös adatok vizsgálatát. A bruttó kereseteket elemezzük, melyek a rendszeres bérelemek mellett tartalmazzák a nem havi rendszerességű prémiumok, jutalmak, 13. havi fizetések átlagos, egy hónapra jutó részét is.

A kereseti adatok az országon belül nagymértékű területi különbségekről tanúskodnak. Míg a 2015. évben a keresetek átlaga országosan 245,2 ezer Ft-ot tett ki, Somogy megyében mindössze 189,1 ezer Ft-ot. Ez az adat azonban tartalmazza a közfoglalkoztatásban dolgozókat is, akik keresete a minimálbér alatti. Míg országosan az összes foglalkoztatott nagyjából 5%-a dolgozik közfoglalkoztatottként, addig Somogyban a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) mérései szerint már 9%-ot tesz ki ez az arány, vagyis csaknem minden

tizedik dolgozó személy közmunkában dolgozott a megyében 2015-ben. A keresetek elemzésénél ezt a foglalkoztatotti csoportot nem vettük figyelembe, tekintettel arra, hogy egy támogatott, szociális foglalkoztatási formáról van szó, béreiket nem a piaci folyamatok mozgatják.

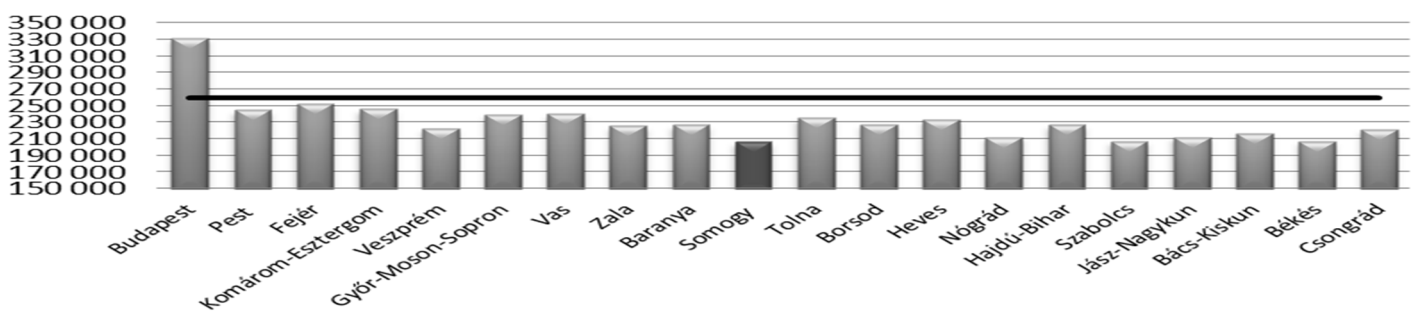
A közfoglalkoztatottak nélkül számolt kereseti átlag Somogy megyében 206,4 ezer Ft-ot jelentett 2015-ben, ami lényegében egy szintre süllyedt az országban legalacsonyabb Békés és a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei bérekkel. E három, a kereseti átlagok szempontjából legkedvezőtlenebb helyzetű megyében az átlagkeresetek több mint 50 ezer forinttal elmaradtak az országos átlagtól. A Somogyval szomszédos Baranya és Zala megyékben 20-20 ezer forinttal, Tolnában 30 ezer forinttal keresnek átlagosan többet. A somogyi bérek annak ellenére ilyen alacsonyak, hogy a közvetlen Balaton parti területek (Siófok, Balatonföldvár, stb.) egy része kifejezetten jómódúnak számít, és így erőteljesen felfelé húzza a megyei átlagot.

Jelentősen magasabb a szellemi dolgozók keresete a fizikai munkakörökben dolgozóknál. Somogy megyében egy fizikai munkakörben dolgozó átlagkeresete kevesebb mint 160 ezer forint, ezzel szemben a szellemi munkakörökben dolgozóké mintegy 100 ezer forinttal magasabb, 258,2 ezer forint. Fontos látni, hogy míg a fizikai dolgozók keresete a megyében nem alacsonyabb lényegesen, mint az országos átlag (vagy akár a szomszédos Baranya megyéé), azonban a szellemi dolgozók átlagkeresete jóval alacsonyabb – mintegy 70 ezer forinttal - mint országosan. Ennek az az oka, hogy a szellemi munkakörök között is inkább az alacsonyabban fizetett munkakörök a dominánsak a megyében: egyrészt kevesebb a jól kereső szellemi munkahelyek száma, másrészt ha vannak is ilyen munkakörök, azok nem nyújtanak akkorra fizetéseket mint máshol (pl. kevesebb a vezető beosztásúak száma, vagy a húzókeresetűeknek számító pénzügyi - informatikai ágazatban dolgozóké).

További sajátosság a megyében, hogy míg országosan a versenyszférában dolgozók keresnek – átlagosan mintegy 14

Átlagkeresetek (Ft) a nemzetgazdaságban, megyénként, 2015 (közfoglalkoztatottak nélkül)

országos átlag: 259,3 e Ft



ezer forinttal - többet, mint a költségvetési szférában dolgozók, addig Somogyban a költségvetési szféra átlagkeresete a magasabb: a versenyszférában dolgozók átlagkeresete a megyében 194,1 ezer forint volt, ami 30 ezer forinttal elmaradt a költségvetési szférában dolgozókéhoz képest (ebben a szférában a megyében az átlagkereset: 226 ezer forintot tett ki). Ez azt is jelenti, hogy a versenyszférában dolgozók keresetei jobban el vannak maradva az országos átlagtól: mintegy 70 ezer forinttal alacsonyabbak ebben a szektorban a somogyi keresetek, míg a költségvetési szektorban az elmaradás „mindössze” átlagosan 24 ezer forint volt.

Ez arra is utal, hogy a versenyszektor vállalkozásai kevésbé versenyképesek, alacsonyabb termelékenységűek, kevésbé jövedelmezőek Somogyban. A költségvetési szféra kereseti előnye azonban abból is adódik, hogy az itt dolgozók alapvetően iskolázottabbak, mint a versenyszférában hiszen nagyobb arányban rendelkeznek érettségivel illetve felsőfokú végzettséggel.

Mégis melyek a legjobban és legrosszabbul fizetett munkahelyek a megyében?

A versenyszférán belül a legjobban kereső munkavállalók az információ és kommunikáció ágazatban találhatók, ide tartoznak a távközlésben, információs iparágban dolgozók. Átlagkeresetük meghaladta a 300 ezer forintot. Ebbe a körbe tartozik az energiaszektor is, ahol az átlagkeresetek szintén túllépték a 300 ezer forintos határt. Ezen szektorokat követik a feldolgozóipar egyes ágai: a gépek, gépi berendezések gyártása ágazatban az átlagkeresetek 275 ezer forint feletti voltak, a gumi-, műanyag és nemfém ásványi termék gyártása ágazatban 255 ezres átlagkeresetekkel találkozhatunk. 250 ezer forint feletti átlagokat keresnek a szállítás-raktározás ágazat dolgozói, míg 200 ezer forint feletti átlagfizetésekkel a pénzügyi biztosítási ágazat (235,1 ezer Ft) és az építőipar rendelkezik (204,9 ezer forint).

A lista ellenkező végén, 130 ezer forint alatti átlagos keresetekkel a különböző takarítók, egyszerű munkákat végző segédmunkások, konyhai kiegészítők, hivatalsegédek, egyéb termék-összeszerelők (jellemzően szalagmunkások) állnak. Természetesen az adatok csak a bejelentett kereseteket tükrözik, egyes szektorokban az informális (fekete jövedelmek) kiegészítik a bejelentett, hivatalos jövedelmeket (tipikusan a vendéglátás, építőipar).

Összességében tehát megállapítható, hogy Somogyban országos összehasonlításban igen alacsony bérek jellemzők, még akkor is, ha nem vesszük figyelembe a megyében igencsak elterjedt közmunkát. További szomorú sajátossága a megyének, hogy azon ritka területek közé tartozik, ahol a

állami alkalmazottak átlagában jobban keresnek, mint a piaci szektorban, versenyszférában dolgozók.



KEDVENC RECEPTJEINK: FRANCIA ZÖLDSÉGES LECSÓ

Eredeti neve: Ratatouille (ejtsd: ratatuj)

Hozzávalók 4-6 személyre:

- 200 g padlizsán
- 500 g paradicsom
- 500 g kápia paprika
- 200 g zsenge cukkini
- 200 g burgonya
- 2 nagy fej hagyma
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 4 ek. olívaolaj
- 1 kk. csípős paprikakrém (elhagyható)
- 1/2 kk. provence-i fűszerkeverék (ha nincs: majoranna, oregano, rozmaryn, menta)
- 1 babérlevél
- só, bors
- 1 szál (8-12 levél) bazsalikom
- 4-5 kocképaradicsom

A padlizsánt felkockázzuk, 20 percre besózzuk, majd leöblítjük, jól kinyomkodjuk. A paradicsomot meghámozzuk, gerezdekre vágjuk. A kápia paprikákat és a hámozatlan cukkinit felkarikázzuk. A burgonyát 2x2 cm-es kockákra vágjuk. A hagymákat apróra felkockázzuk, és az áttört fokhagymával együtt dinszteljük olívaolajban. Hozzáadjuk a paradicsomot, a paprikakrémet, a fűszereket és két percig pirítjuk. Beleforgatjuk a kápia paprikát, a padlizsánt és a burgonyát, fedő alatt, mérsékelt tűzön 10 percig pároljuk. Hozzákeverjük a cukkinit és a finomra vágott bazsalikomot, majd fedő nélkül, hogy levét jócskán elfője, az egészet puhára főzzük. Kocképaradicsomokkal díszítjük. Melegen, hidegen egyaránt finom, főtt és sült hússal mellé köretként vagy önmagában egytálételként fogyasszuk.

Változatok:

- Tehetünk bele néhány olíva- és/vagy 1 ek. lecsepegtetett kapribogyót.
- Levét teljesen elfőzzük, néhány tojást ütünk rá, és a sütőben átsütjük.
- Készíthetjük kolbásszal is.



Kincses Hírek
ingyenes

A Balatonmárfürdői Kincses Somogy Helyi Termelői Piac hírlevele,
készül igény szerinti példányszámban

szerkeszti Ignits Györgyi: piac@kincsessomogy.hu, honlap: www.kincsessomogy.hu