



TÁMOGATVA: SIKERES PÁLYÁZAT A PIAC FEJLESZTÉSÉRE

A figyelmes olvasónak talán első pillanatra feltűnt az Európai Unió logó a Kincses Hírek jobb felső sarkában. Ez a logó annak a jele, hogy a cégünk, a máriai termelői piacot is üzemeltető Kincses Somogy Nonprofit Kkt egy hosszadalmas és nehézkes pályázati folyamat után sikerrel megkötötte azt a támogatási szerződést, amellyel már az előző számunk vezércikkében is foglalkoztunk.

A következőkben röviden bemutatjuk azokat a termelői piacot is érintő fejlesztéseket, amelyeket a "A Kincses Somogy Nonprofit Közkereseti Társaság szolgáltatásainak bővítése v2" hivatalos elnevezésű projekt keretében tervezünk megvalósítani.

Egyfelől a támogatásból a balatonmáriai termelői piac kisebb - nem építési engedélyköteles - infrastrukturális fejlesztéseit tudjuk reményeink szerint majd elvégezni. (Hogy a tervezettek fejlesztések közül pontosan melyek lesznek majd sikeresen elszámolhatók, az még számunkra sem világos teljesen...) Emellett piaci karbantartót, üzemeltetőt tudunk foglalkoztatni, reklám és marketing-tevékenységet is tudunk majd folytatni a következő két szezonban.

Ezek a fejlesztések összességében terveink szerint lehetővé teszik a nyitvatartási időszak meghosszabbítását, és ami nagyon fontos 2018 őszére a 'helyi termelői piac' minősítés helyett a 'piac' besorolás megszerzését. Másfelől - és ez közvetve szintén érinti a vásárlókat - a kapott összegből a cégünk REL (vagyis Rövid Ellátási Lánc) támogató üzletágának tervezett tárgyi eszköz és személyi fejlesztéseinek egy részét is meg tudjuk valósítani. Sajnos utóbbi kapcsán az már kiderült, hogy kizárólag olyanokat, amelyek a szigorúan a telephelyhez kötődnek, tehát pl. szállítójármű beszerzését vagy a budapesti átvevőpont fejlesztését nem.

Eredetileg pályázni úgy pályáztunk (még 2016-ban), hogy sikeres pályázat esetén a fejlesztéseket már 2017 tavaszán, még a szezon előtt elkezdjük és 2018 június végére be is fejezzük. Mivel azonban a támogatási szerződés igencsak megcsúszott előzetes terveinkhez képest, így feltehetően a befejezés is csúszni fog egy kicsit, vagy akár 2019 tavaszáig. A nyertes pályázat mindenesetre azt jelenti, hogy az anyagiakat tekintve a balatonmáriai helyi termelői piac jövője a 2019-es szezon végéig biztosítottak tűnik, ami talán jó hír a piacot kedvelő vásárlóknak is.

Az idei szezon slágere a piacon: a FEHÉR padlizsán

A padlizsán (vagy tojásgyümölcs) egynyári növény. Délkelet-Ázsiából származik, ahol már évezredekkel ezelőtt is termesztették, de Magyarországon is egyre jobban kedvelik és termesztik. A termés színe leggyakrabban lila, de lehet fehér, sárga is, formája gömbszerű vagy hosszúkas. A fehér padlizsán íze lágyabb, mint lila testvééré, kevesebb magot tartalmaz, ezért grillezéshez vagy padlizsánkrém készítéséhez kifejezetten ajánlható. A fehér változat kicsit igényesebb, kevésbé hidegtűrő, mint hagyományos lila társa, ezért termesztése valamivel nagyobb odafigyelést igényel.

A padlizsán törtfehér húsa sok zsiradékot képes felvenni, így laktató, sőt akár kifejezetten nehéz ételeket is készíthetünk belőle. Szénhidrátartalma nem riasztó, sőt még egy súlycsökkentő diétába is belefér egy-egy tojásgyümölcs. A padlizsánt több fogyókúra diétában javasolják a hús kiváltására, ugyanis változatos, laktató ebédet-vacsorát főzhetünk vele, így átsegíti az "éhezőket" a fogyókúra kezdeti, nehezebb szakaszán. Tartalmaz C- és A-vitamint valamint ásványianyag-tartalma is átlagon felüli. Bizton számíthatunk rá, hogy a padlizsános ételekkel együtt nagy mennyiségű cinkhez, magnéziumhoz és káliumhoz jut szervezetünk. Nem elhanyagolható a padlizsán rosttartalma sem, amely emésztőrendszerünkre van jó hatással. Nem szabad azonban elhallgatnunk, hogy a tojásgyümölcs fogyasztása a gyomorsavtúltengésben szenvedők számára csak mértékkel ajánlott, ugyanis a gyomrot további emésztőnedv-képzésre készíti.

BEMUTATKOZNAK A TERMELŐK: MAKAI KRISZTI A KOTKODA TOJÓHÁZBÓL

Az Kincses Hírek hasábjain - a tavalyi évben indított szökésünket követve - minden számban bemutatunk egy-egy termelőt. Az idei második számunkban Makai Krisztinát mutatjuk be Marcali-Horvátkútról, akivel szombatoként lehet találkozni a piacon.

Hogyan kezdte el tyúkokkal, illetve tojástermeléssel foglalkozni?

Amióta az eszemet tudom voltak csirkéink, szüleim 1993 óta foglalkoztak brojlercsirkék nevelésével. Vihettem volna ezt a tevékenységet is tovább, amikor szüleim néhány éve abbahagyták, de úgy gondoltam a tojótyúkok nevelése, és a tojáseladás jobban megéri. Ráadásul fizikailag csak ezt tudtam vállalni, ugyanis a brojlercsirkék nevelése komoly fizikai munkát jelent: évente 3-4 alkalommal, az állományváltások után, amikor vágásra kerülnek a csirkék, a teljes telepet takarítani, fertőtleníteni kell, folyamatos, egyenletes fűtést kell télen biztosítani stb. Ez egy rendkívüli kemény munka, amit egyedül nem tudnék vállalni. A tojótyúkokat ugyanis egyedül látom el, én végzem az ezzel kapcsolatos összes munkát, tulajdonképpen ez az, amit fizikailag el tudok „vinni”.

És mindezt főállásban csinálod?

Igen. Azt hiszem ha másodállásban, munka mellett csinálnám ezt, akkor az nagyon könnyen fel tudná örvölni az embert. Tulajdonképpen nem azért választottam ezt a munkát, mert nem lenne más lehetőségem, máshol is el tudnék helyezkedni, hiszen felsőfokú agrárvégzettségem van. Az elv mögötte az az, hogy talán ezzel a családi gazdaságban végzett munkával jobban össze tudom egyeztetni a családi teendőimet. A tyúkok ugyanis a családi gazdaságunkban, a ház mögötti majorságban találhatóak.

Hány tyúk alkotja a Kotkoda tojóházat?

Maximum néhány ezer tojótyúkom van. Hogy jobban el tudják képzelni ez mit is jelent, azt érdemes tudni, hogy a hazai tojástermelési piacot pár nagygazdaság uralja, melyek 80.000 egyedtel számoló nagy telepekkel rendelkeznek. El lehet képzelni, hogy nem a hozzám hasonló kisgazdaságok befolyásolják a felvásárlási árakat. Ráadásul rengeteg a hazai piacon az import-tojás is. Ha elmennék egy közeli szupermarketbe jó eséllyel lengyel tojást fognak találni a polcokon, hiszen a nagy hazai csomagolóüzemek előszeretettel vásárolják nagy mennyiségben az olcsó lengyel tojást. Tulajdonképpen, amikor 2014-ben belefogtam a tyúknevelésbe, stabilabb felvásárlási árak voltak a jellemzők, ami mellett úgy tűnt megéri ezzel foglalkozni. Azóta átlagosan 10 forinttal mentek lejjebb a felvásárlási árak, de ami igazán probléma, az a felvásárlási árak rendkívüli hektikussága. Jelenleg ott tartok, hogy ha

felvásárlóknak adom el a tojást – csak a felesleggel teszem ezt -, akkor az a kisebbik rossz, amit választhatok, hiszen ez a fajta értékesítés deficitet termel. Állattartóként és emberként is nehéz elfogadni, hogy hosszú hónapokig hogyan tarthatják előállítás költsége alatt a felvásárlási árakat. Akkor tojás-mennyiséget kell tehát termelni, amit helyel-közzel közvetlenül értékesíteni tudok, minél gyorsabban, hiszen csak friss tojást kaphat a vásárló az asztalára.

A dolog jellegéből következik, hogy rugalmasan alkalmazkodni - legalábbis rövidtávon – pedig nem igazán lehet, hiszen egy tojótyúk nevelése hosszú távú befektetés: a jércéket vásárolok, melyek ezt követően közel két évig vannak nálam, ugyanis egy tyúk tojó-ideje 2 *10 hónapot tesz ki. Ez idő alatt egy adott tyúkállomány által adott tojásmennyiség télen-nyáron viszonylag egyenletes hozamot biztosít.

Számodra a termelés vagy az értékesítés jelenti a nagyobb kihívást?

A kettő közötti egyensúly megtalálása a legnehezebb. Mivel mindkét részét én csinálom, számos mindennapi konfliktusos helyzet adódik abból, hogy nem tudok egyszerre két helyen lenni: vagyis intézni az értékesítést és a tyúkok körüli teendőket is.

Végezetül mesélnél a terveidről?

Egyelőre az otthoni gazdaságban próbálok az önnfenntartás felé elmozdulni, vagyis mindent megtermelni saját magunknak, eltenni, befőzni a természetett zöldségeket, gyümölcsöket. Talán jövőre a piacra is hozok majd őstermelőként, vegyszermentesen termelt élelmiszert.

Köszönjük szépen! További örömteli szezont, jó munkát kívánunk!



PÉNTEKENKÉNT 17 ÓRÁTÓL KÉZMŰVES BEMUTATÓK A KINCSES VÁSÁRBAN

Az idei szezonban július 30-ától kezdve négy pénteken keresztül a kincses vásár művészeinek részvételével kézműves bemutatókat tartunk a piacon, ahol kedvükre próbálhatják ki az érdeklődők a különböző kézműves technikákat. Első alkalommal a **dróttékszer-készítés**be kaphattunk betekintést, és különleges gyűrűket készítettünk, második alkalommal az **agyagozást** és a **korongozást** lehet kipróbálni. Augusztus 11-én **bőrműveskedni** lehet majd, míg augusztus 18-án **szappant főzünk**. Ez utóbbi alkalomra külön várjuk azokat, akik saját mosószappant készítenének, és ehhez használt háztartási olajat is hoznának.

JÓMÓDÚ LAKÓK GAZDAG TELEPÜLÉSEK – VAGY MÉGSEM?

Cikkünkben a Marcali járás településeit mutatjuk be oly módon, hogy összevetjük egymással a települések és a lakóik átlagos anyagi helyzetét. Megvizsgáljuk, hogy igaz-e az az összefüggés, hogy ahol gazdagabbak a polgárok, ott jobb módú a település is, vagy más összefüggés figyelhető meg.

Természetesen nem egyszerű egyetlen mutatószámmal jellemezni, hogy gazdag vagy éppen szegény-e egy falu illetve annak lakói. Ugyanakkor mindannyian mégis érzékeljük, hogy vannak jómódú és kevésbé jómódú települések.

Cikkünkben egy falu lakóinak átlagos jólétét, anyagi helyzetét egyszerűen egy az országos adóhatóságtól származó adattal mértük: mennyi volt az adott településen az egy helyi lakosra eső átlagos személyi jövedelemadó (szja) bevétel. Azt gondoljuk a magyar adózási rendszer minden problémája és igazságtalansága ellenére azért az igaz, hogy ahol adózásakor átlagában több jövedelmet vallanak be az emberek, ott átlagában több is a lakosok jövedelme, tehát jobb a lakók anyagi helyzete.

Ebből a szempontból tehát a Marcali járás leggazdagabb lakossággal rendelkező települései a járásközpont Marcali, illetve Balatonmárfürdő, Balatonkeresztúr és Balatonújlak. Ezzel szemben átlagosan a legkevesebb adózott jövedelemmel Nemesdéd és Szegerdő lakói rendelkeztek. Az különbség mintegy ötszörös, tehát például egy balatonújlaki lakos átlagosan annyi szja-t fizet be, mint öt nemesdédi.

Ahogy a lakók úgy az egyes települések gazdagságát sem egyszerű egyetlen számmal jellemezni. Itt azt vizsgáltuk, (a települések által elfogadott tavalyi zárszámadások alapján) vajon mekkora volt az adott falu önkormányzatának az egy bejelentett állandó lakosra jutó bevétel 2016-ban. Ahol egy főre több önkormányzati bevétel jutott, ott úgy gondoltuk, hogy az önkormányzat is jobb módú. (Természetesen nem figyelembe véve azt, hogy az egyes települések vezetői, önkormányzatai ezt az adott bevételt mennyire értelmesen használják fel.) A települési bevételek persze származhatnak a helyben lakóktól, de akár a nyaralóktól is, vagy az adott településen bejelentett cégek befizetéséből (pl. iparüzési adó). A falvak pályázhatnak is, illetve a megyétől de főként az államtól és az EU-tól is nagyon komoly összegeket kaphatnak, például az intézmények fenntartására, fejlesztésekre.

Mindenesetre ezen a téren is nagyon jelentős különbségek figyelhetők meg. Az adatok azt mutatják, hogy a járásban két település emelkedik ki anyagi helyzetét tekintve: Balatonmárfürdő és Balatonkeresztúr. (A harmadik legjobb helyzetben Libickozma van, de itt érdemes figyelembe venni, hogy egy 28 fős faluról van szó, ahol az igen alacsony lakosság szám torzítja az eredményeket.)

Az eltérések egyfelől a beszedett, beszedhető helyi adók eltérő mértékére vezethetők vissza. Balatonmárfürdő helyi adókból származó 2016-os bevétele például mintegy 170 millió forint volt, az ugyanakkora Tapsony esetén ez az érték csak 32 millió volt. A saját bevételekre támaszkova összegyűjtött nagyobb önerő a jobb módú falvak számára lehetővé tette a sikeres pályázatok készítését és benyújtását, ami aztán természetesen tovább növelte a bevételi eltéréseket. Balatonmárfürdő például tavaly már mintegy háromszor akkora állami és egyéb támogatást, illetve támogatásszerű bevételt kapott, mind a jóval rosszabb helyzetű, de hasonló lakosság számú Tapsony. Az eltérő bevételek egyes jómódú, sok adó és kormányzati bevétellel rendelkező települések számára az évek alatt komoly készpénztartalékok felhalmozását tették lehetővé, amelyek évről évre a bevételeket növelik (már ha a települések nem elköltik, hanem újra befektetik azokat.). Balatonmárfürdőnek például lekötött bankbetét, kincstárjegy megszüntetéséből, illetve kamatbevételből több mint 600 millió bevétel származott (amelynek jó részét ismét lekötötte), miközben a hasonló méretű Tapsony esetén az ilyen jellegű bevételek mindösszesen összesen 330 (!) forintot tettek ki 2016-ban.

Összességében tehát úgy tűnik, hogy ma már az egyes települési önkormányzatok anyagi helyzete még a lakóik anyagi helyzeténél is jobban szóródik. Míg ugyanis a lakók adóereje között mintegy ötszörös különbség van a járáson belül, addig a jómódú települések egy lakosra jutó önkormányzati bevétele akár tíz tizenötszöröse is lehet a rossz helyzetűeknek.

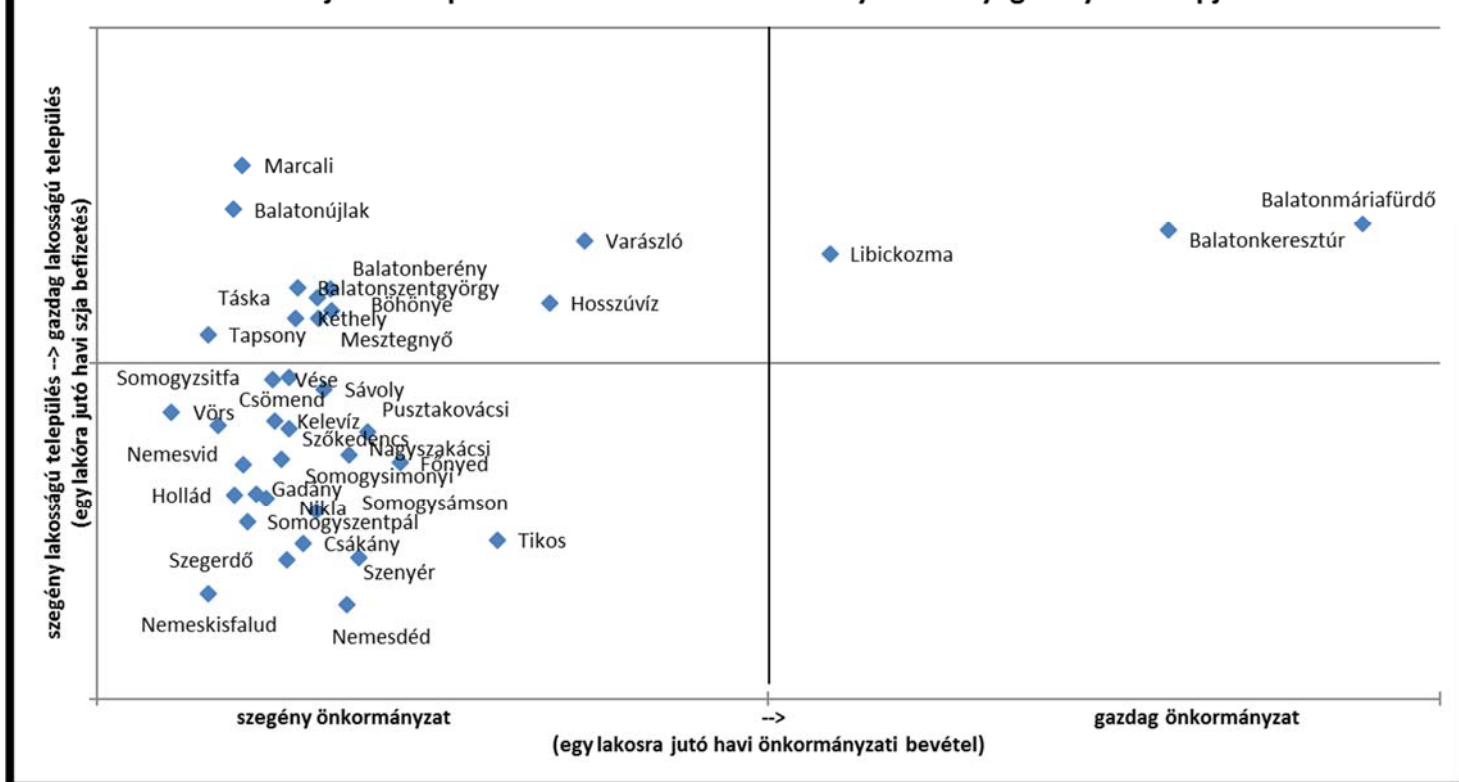
Ugyanakkor a jó módú lakosság nem feltétlenül jelent jó módú települést. Erre jó példa, hogy 2016-ban a mintegy 1400 állandó lakossal rendelkező Balatonkeresztúr zárszámadásában csaknem 2 milliárd forintot bevétel szerepelt, ez pedig nagyságrendileg hasonló összeg, mint a bő tízezres – és átlagosan hasonlóan jómódú lakossággal rendelkező – Marcali zárszámadásában. (2 073 millió) található.

A következő oldal tetején található táblázatban bemutatjuk egymással összevetve az egyes települések és lakóik anyagi helyzetét. A táblázatban a függőleges tengely mutatja a lakók, míg a vízszintes a települések anyagi helyzetét.

Láthatjuk, hogy a jobb alsó sarok üres: tehát nincs a járásban arra példa, hogy egy település jómódú lenne, anélkül, hogy a lakói jómódúak lennének. Három települést (Balatonmárfürdőt, Balatonkeresztúrt és a törpefalu Libickozmát) sorolhatunk a 'gazdag önkormányzat, gazdag lakókkal' csoportba.

A járás településeinek túlnyomó többsége azonban az egy főre jutó önkormányzati bevétel szempontjából a szegény önkormányzat kategóriába sorolható. Ezen

A Marcali járás települései a lakók és az önkormányzatok anyagi helyzete alapján



településcsoport esetén az egy lakosra jutó önkormányzati bevételek nagyságrendileg hasonlóak, függetlenül attól, hogy a lakosság átlagában viszonylag jómódú-e, vagy sem. A viszonylag jómódú lakossággal rendelkező szegény önkormányzatra példa lehet Kéthely, Balatonújlak vagy Balatonberény, Balatonszentgyörgy, illetve ebbe a csoportba tartozik néhány nagyobb, a Balatontól távolabbi község is: Mesztegnyő, Böhönye. A szegény önkormányzat szegény lakókkal csoport sajnos népesebb. Ide tartozik például Szőkedencs, Sávoly vagy Somogyszentpál, hogy csak olyan településeket soroljunk, ahonnan árusok érkeznek a Kincses Somogy piacra.



KEDVENC RECEPTJEINK: TÖLTÖTT PADLIZSÁN

- 4 apróbb padlizsán
- 4 közepes paradicsom
- fokhagyma, néhány szem olajbogyó
- 1 kis szelet diós (vagy sima) kenyér
- 1 marék mandula
- kecskesajt (vagy parmezán, vagy bármilyen más kedvünkre való sajt),
- olívaolaj, só, frissen őrölt bors, friss bazsalikom

A padlizsánokat megmossuk, félbevágjuk, és késsel

kiügyeskedjük a belsejüket, amit kockákra vágunk. Mindezt megsózzuk és 30-40 percig állni hagyjuk. Utána átöblítjük, majd a fél padlizsánokat letörölgetjük, a kockákat lecsöpögtetjük.

Olívaolajon 1 gerezd apróra vágott fokhagymát megfuttatunk, de szinte rögtön ráöntjük a padlizsánkockákat. 1-2 perc kevergetés után hozzáadjuk a közben felkockázott paradicsomokat. Megsózzuk, megborsozzuk, hozzáadjuk a kimagozott és csikokra vágott olajbogyót, további 1 (-2) gerezd apróra vágott fokhagymát, majd addig sütjük kevergetés mellett, míg meg nem puhulnak, ill. el nem fő a paradicsom leve. A sütőt bekapcsoljuk 180°C-ra (4-es fokozat). A diós kenyeret a mandulával robotgépben rusztikusra daráljuk.

A padlizsános-paradicsomos keverékkel megtöltjük a padlizsánokat, tetejükre szórjuk a mandulás morzsát, majd sütőpapírral kibélelt sütőtálba rakjuk őket, meglocsoljuk olívaolajjal és a sütőbe toljuk. A kecskesajtot kb. 25 perc után morzsoljuk a tetejükre, és még további 20-25 percig sütjük őket. Tálalásnál bazsalikomlevelekkel díszíthetjük. Egy jó salátával érdemes köríteni, nagyobb étkeknek pedig rizzsel és salátával tálalhatjuk.

Kincses Hírek

ingyenes

készül igény szerinti példányszámban

A Balatonmáriafürdői Kincses Somogy Helyi Termelői Piac hírlevele,
szerkeszti Ignits Györgyi: piac@kincsessomogy.hu, honlap: www.kincsessomogy.hu