Laskagomba

Vannak, akik nagyon szeretik enni a gombát, és vannak, akik rá se hederítenek. Aki szereti, az se méltatlankodik, ha nem jut hozzá. Hiába írják a szakácskönyvek, hogy a gomba jó, hiába buzdítanak akár orvosi tanácsok is, hogy együnk többet, mert érdemes, nem törjük magunkat érte. Könyvből olvasom, 25—30 dekánál nem eszünk meg többet egy év alatt — Hollandiában és az NSZK-ban lassan elérik a fejenkénti három kilót. Híreink szerint nem ez a két ország a legszegényebb, nem a szükség viszi rá őket. Azt viszont saját tapasztalásból is tudhatjuk, a magyar konyha remekelni tud vele. Ha az áll az étlapon, hogy bakonyi módra, és még van, jó ebédre számíthatunk.

Egyik szövetkezetünk hatalmas költséggel hatalmas gombaházat épített, és máig nem tudjuk eldönteni, ez tette-e tönkre, vagy azért nem lett belőle semmi, mert más gyöngeségek is előadódtak. Menteni akarván legalább a veszett fejsze nyelét, most tojást válogatnak a drága házban. Amikor írtam róla, jöttek a levelek az ország túlsó feléről is: nem igaz, hogy ráfizetéses ágazat. Náluk is belevágott a szövetkezet, és boldogul vele. Viszi exportra a javát, a maradékért pedig sort állnak a boltok előtt. Mert aki vesz annyi erőt magán, hogy megkóstolja a gusztusos laskagombát, máskor is veszi.

Eladni nehéz

Jól megnéztem magamnak Tari Sándort az egyik szegedi zöldségesben: saját termést ajánlott nagyobb tételben, rendszeres és pontos szállítást ígérve. Hol termeli? Otthon. De hol? Tanyán, a fenyőerdő mellett. Ha a tudományos tervek szerint épített nagy házban ráfizettek, hogy mer belevágni valaki Bordányban? Vagy a nagy nyakasság buzog benne, vagy a vesztébe rohan.

A pince akkora, bálat lehetne tartani benne. Egyik fala mellett most is vannak hordók, de hamarosan kigurítják őket, mert a bor valóban nem szereti a laskagombát. A beruházás tehát csak annyi, hogy másik helyet csinálnak a hordóknak, Majd akkor, ha kiderül, hogy megéri. Annyira egyszerű az egész, ha pincém lenne, biztosan megpróbálnám én is.

Arrébb vezetnek, ott is gomba. Nem pincében, kinn a kertben, fólia alatt. Tavaly-tavalyelőtt még palántát neveltek itt, de rosszul jártak vele. Telerakták gombával. Gazdasági szakember azt mondaná rá, átalakították a termékszerkezetet.

— Megéri?

— Talán meg. Egyelőre sok a gond vele.

— Ez az, amit nem hiszek. Meglocsolják a földet, hogy mindig nedves legyen a levegő, és szedik a gombát. Nem nagy munka.

— Termelni könnyű. Eladni nehéz.

Ötlet

Ha húspótló és finom élelmiszer termelhető közönséges szalmán, vagy hulladékszámba menő kukoricaszáron, mindenféle közgazdász ész azt mondja, nem szabad kihagyni. Tariék nem rendezkedtek be arra, hogy az ötöanyagot is maguk csinálják — állítólag kényes feladat lenne —, a szalmát se ők oltják be, hanem készen veszik, jutányos áron. Magyarul: fifika van ebben is.

A borotai szövetkezetnek az éri meg, ha az átszövetett szalma sokat terem. A kisgazdaságban a kevesebb is jól jön, megveszi tehát a Tari-család, amit egyszer-kétszer már megszedtek. Ami a nagyüzemben használható hulladéknak számít.

— Honnan tudták meg? Hirdették?

— Katona az egyik fiam, ő hallotta.

Itt meg kell állnunk egy szóra. Nyolc gyerek van ebben a családban, most éppen a Sándor van sor alatt. Nem találkoztam vele, de elhiszem, szeme-füle az újdonságokra nyílik. Avval az ötlettel is ő állt elő, húzzanak fóliát az őszibarack fölé. Sokat jártam kertészetekben, gyümölcsösökben is, de az ultratavaszi őszibarack legszebb álmomban se jutott volna eszembe. Kísérlet még, azt mondják, tavaly adtak kóstolót először a fák, de két héttel hamarabb, mint a kinti koraiak. Most próbálják ki először, piacon mennyit ér a két hét.

Azt nem lehet mondani, hogy sok a barack a fákon, mert idén a kintieken sincsen sok. Aki maga is termel, és látja évről évre az összesodródó leveleket, itt elámul: a fólia alatt permetezni se kell. Ezt a levegőt nem szereti a tafrina. És akár beüt a barackpiac, akár nem, a fák alá vetett retek a fólia árát biztosan behozta.

Sándor, a katona, hallotta tehát, hogy Borotán gombát termelnek, karácsony táján elmentek megnézni, és hozták az összepréselt szalmalepényeket. Ezret egyszerre, de most lépni akarnak előre. Olyat szeretnénk venni, ami nekik terem először.

Kockázat

— És ha nem lehet eladni?

— Itt vagyunk mi legjobban meglőve. Hiába tudom én, hogy a gomba nagyon finom, ha a vevő nem tudja. Kiállok vele a piacra, nézik az emberek: hát ez mi? Laskagomba. Biztos, hogy nem bolond?

— Mit lehet erre mondani?

— Ki az a bolond, aki termeli a bolondgombát? Jön a másik vevő, ugrál örömében, hogy végre talált. Tudja, mit kell ilyenkor csinálni? Lassan mérni, amennyire lassan csak lehet. Mert ha egy van, mellé áll tíz is, és kér. Ha lassan mérem, sokan vannak, ha gyorsan, kevesen. Ismerőst talál valaki, azonnal megindul a hangos ismeretterjesztés.

— Tehát, piacoznak vele.

— Nem mindig. Van egy-két zöldséges Vásárhelyen is. Szegeden is, aki szívesen árulja. Gondoltam rá, meghirdetem. Az előkelő vendéglők és a kórházak se tudják, hogy termelünk, a gomba pedig olyan, hogy akkor se hiánycikk, ha nincsen. Nem jár utána senki. A Feri fiam is tudna vállalni ezer blokkot. Ezt a gombát tisztítani se kell, csak mosni, és földarabolni, üzemi konyhán is beírhatnák előre a heti étrendbe, mint most a tarhonyát.

A házigazda hentes is volt már, szakács is. Amikor a család azt mondja neki, több gombát nem hajlandó enni, előáll valami új recepttel. Megfőzi például, pacalosan. Előpördül a tizenhétéves Kati, azt mondja, amíg mi beszélgetünk, süt olyat, amilyet még nem ettünk. Megkóstoltuk. Igaza volt.

Horváth Dezső

A kender jövőjéről

Olykor a gazdasági szakemberek is nehéz helyzetbe kerülnek, ha generális kérdésekről kell dönteniük. Volt idő, amikor azt jósolgatták, hogy meghalt a kender, mondjunk búcsút, köszönjünk el tőle, hiszen itt a szintétika. A műanyag elárasztotta a textilipart, a természetes szálakkal senki sem akart foglalkozni, sokan úgy vélték, hogy a kendertermelés és -feldolgozás idegen a modern ipari potenciáltól. S végül kiknek lett igazuk? Nyugodtan fölkiálthatott az előrelátók serege: *ha meghalt a kender, akkor éljen a kender!* Az ősi nyersanyag kiváló minőségben terem hazánk déli vidékein, s a közgazdászok számításai szerint nyereséget hoz a mezőgazdasági és az ipari üzemeknek egyaránt. A jó minőségű kendert el lehet adni, mint nyersanyagot és mint készterméket, vagy hozzá lehet keverni a szintétikus szálakhoz. A kenderről és a mai gazdasági sajátosságokról beszélgettünk *Tóth Lászlóval*, a Kenderfonó és Szövőipari Vállalat vezérigazgatójával.

— *Sokan fölfigyeltek arra, hogy a párt XII. kongresszusán Lázár György miniszterelnök hozzászólásában dicsérően megemlített három-négy nagyvállalatot, közöttük az önökét is. Honnan az érdem?*

— Örülünk az elismerő szavaknak, minden bizonynyal a termékszerkezet korszerűsítése adott alkalmat arra, hogy vállalatunk neve szóba került a kongresszuson. Mi fontosnak tartjuk a hagyományok tiszteletét, de az élettel, a változásokkal együtt kell haladnunk. Körülbelül tizenöt éve a kendert ott fejlesztjük, ahol minden feltétel adott: a termelés kultúrája, hozama, a feldolgozás lehetősége, munkaerő és géppark biztosítása. Más vonalon új dolgokat honosítunk, ahol egy dolgozó több és nagyobb értéket állít elő. E területeken állandóan keressük és kutatjuk a szükséges technikát, technológiát és a piaci igényeket. Így született meg a Raschel-zsák gyártása is.

— *Ezt a lyukacsos műanyag zsákocskákat gyorsan megszerette a közönség, elsősorban a kereskedelem, hiszen jó csomagolóanyag. A születéséről mondana közelebbit is?*

— Egy tőkés partner említette annak idején, hogy a nyugati gyártóknál kialakulóban van egy új csomagolóanyag, s talán mi is gyárthatnánk, ő szívesen „beszáll" tőkével. Mi gondolkodtunk ezen. Gyors számításokat készítettünk, amelyből kitűnt, hogy körülbelül 30—40 százalékos tiszta hasznot lehet elérni ezzel a zsákkal. Exportfejlesztő hitelt kértünk a banktól, a tőkés piacon vevőket biztosítottunk, s elmondhatom, hogy jelenleg évente 50 millió darab Raschel-zsákot gyártunk és értékesítünk gazdaságosan.

— *Mi lett a pépétex-szel, ismertebb nevén a műkenderrel, amelyet két évvel ezelőtt mutattak be a szegedi ipari vásáron, ahol díjat nyert?*

— Az olasz Covema-cégtől vásároltunk polipropilént feldolgozó gépeket, s ők információkat is adtak a pépérostról. Szakembereink kimentek Milánóba, megnézték a gépeket és a termékeket. Megállapították, hogy ezt a műanyagrostot hozzá lehet keverni a kenderrosthoz, de akár önállóan is alkalmas kender típusú termékek gyártására. Különösen a zsineggyártásban látszott alkalmasnak. E termék meghonosításához is devizahitelt vettünk föl, és ma már évi 800 tonna a gyártott mennyiség hazai nyersanyagból és aligha hiányozhat termékeinkből.

— *Térjünk vissza a kenderhez. Szükség van-e rá nálunk, vagy nincs? Gazdaságos-e, vagy nem az?*

— Elegendő annyit mondanom erre, hogy a magyar kender állami támogatás nélkül megélt korábban is, és ma is nyereséges. Mi aktívan jelen vagyunk a piacokon, információink frissek és megbízhatóak, akár öt évre előre tervezhetünk. A kendert nem raktárra termeljük, keresik a belőle készült termékeket, vagy a keverékkel gyártottakat, fonalat, zsineget, kötelet, ponyvaszöveteket és egyebeket.

— *Mondjon néhány példát.*

— Megemlítem elsőnek Norvégia legnagyobb halászati vállalatát, ahol bemutattuk a műkendert. A cég igazgatója kijelentette: ez az amire szükségük van, igen korszerű. Norvégiában a halászat igényli a kendert és a lent, valamikor jelentős kenderfeldolgozó iparral is rendelkeztek, bár náluk a kender nem terem meg, úgy vásárolták, még tőlünk is vettek hajdanában. Amikor bevonult a szintétika, az állam is támogatásban részesítette, s elsorvadt a kenderfeldolgozás. A halászok mégis inkább a kenderből, vagy a pépétexes keverékből gyártott fonalat vásárolják szívesebben. Húsz tonnát rendeltek ez idáig. Azt se felejtsük el, hogy a kender tisztán hazai nyersanyag, s ott van még a szárából előállított pozdorjalemez, amelyből évente 45 ezer köbmétert adunk el a bútoriparnak és az építőiparnak, ha ez nem lenne, valutáért vásárolhatnák meg külföldről. A lennek csak negyven, a szintetikának pedig még kisebb hányada hazai.

— *Valamikor a nagyvállalat gyáraiban mindenütt mindent gyártottak. Most hogyan alakították ki a gyárak profilját?*

— Három főbb megosztást alakítottunk ki. A szegedi gyárakban az új és nagy termelékenységű termékeket állítjuk elő, s konfekcionálást is végzünk. A kender feldolgozása a tiszántúli területre került, Nagylak, Eperjes és Komádi üzemeibe, tehát egészen közel a termelőkhöz. Eperjesen készítjük az összes kender- és jutazsákot, a pozdorjalemez is e területeken készül. Kendert és más vegyes anyagokat dolgoznak fel a dunántúli gyáraink Hirden és Dunaföldváron. Mondhatom úgy is, hogy három lábon áll a hazai kenderfeldolgozó-ipar.

— *Ezek szerint nehezen lehet kibillenteni egyensúlyából?*

— Stabilan állunk az igaz, de mindennap figyelnünk kell a változásokra. Már körvonalazzuk a hatodik ötéves tervidőszak feladatait: mit kell korszerűsíteni, hol kell változtatni, a használt és avulófélben levő gépeket kicserélni a legmodernebbre. Szeretnénk még jobban gépesíteni a kender feldolgozását, elsősorban az anyagmozgatást. Figyeljük a vásárlók igényelt, kívánságait. Fő koncepciónk, hogy teljesen készárut adjunk a vevőknek. Mi konfekcionálunk kívánságaiknak megfelelően, a csomagolást is elvégezzük, fontos a külső megjelenése minden terméknek, az ilyen célokra fordított beruházás gyorsan megtérül.

— *Jelenleg milyenek a piaci kondícióik?*

— Vállalatunk évente 2,2 milliárd forint értékű terméket gyárt, amelynek 30 százalékát külföldön értékesíti. Tavaly a tőkés piacon 6 millió dollár volt a bevételünk, az idén 10 millióra számítunk. Jelentős előrelépésnek tartom ezt, hiszen nagy a konkurrencia, nehéz eladni, komoly erőfeszítést jelent már az is, hogy megőrizzük korábbi vevőinket. Ezért csak egyet lehet tenni: jó árut kínálni, pontosan szállítani, versenyképesnek maradni. Hiába a több évtizedes jelenlét a piacokon, sok a versenytárs. Kezdenek fölzárkózni a fejlődő országok, szintetikából pedig az egész világ versenytársnak számít. Sok az eladó, kevés a vevő, kik kétszer is meggondolják, míg egyszer vásárolnak.

— *S végül, a most életbe léptetett szabályzó rendszer milyen hatással lesz gazdálkodásuk eredményességére?*

— Megbirkózunk a nehezebb követelményekkel is. Az új szabályzók hatásáról még korai lenne véleményt mondani. Az objektív jelek arra engednek következtetni, hogy nyugodtan visszatérhetünk az esztendő végén erre a témára, remélem eredményekről adhatok számot.

Gazdagh István

Családi események

HÁZASSÁG

Ohát Imre és Gila Rozália, Rácz Ferenc és Sárszegi Zsuzsanna, Dimovics Gábor és Jaksa Piroska, Dörmő István és Kovács Margit, Zékány Flórián Sándor és Király Julianna, Molnár László és Terhes Aranka, Pap Antal János és Kerekes Ibolya, Dobó Szilveszter és Balogh Mária, Berta János és Antali Eszter, Farkas Sándor Tibor és Kalmár Olga, Varga Tibor és Barna Rozália Éva, Szabó Zoltán Géza és Román Erika Mónika, Laczi György és Dudás Katalin, Becsei Gábor és Hévízi Ibolya, Gyenes Tamás András és Ronyecz Piroska, Keresztes János és Vőneki Irén, Csiszár István és Makra Erzsébet Zsuzsanna, Börcsök Károly József és Nagy Katalin, Seifmann Tamás József és Mihály Éva, Barna Zoltán és Tóth Katalin Erzsébet, Fülöp János László és Jani Mária Aranka házasságot kötöttek.

SZÜLETÉS

Tolnai József Zoltánnak és Nagy Irénnek Adrienn, Bogos Zoltánnak és Rácz Jolánnak Éva, Velő Miklósnak és Zsemberi Erzsébetnek Éva Judit, Kullai Istvánnak és Pálinkó Teréziának Tamás István, Sári Jánosnak és Mucsi Erzsébetnek Erzsébet, Csábi Lászlónak és Rádai Ágnes Marianannak Gergő, Eperjesi Józsefnek és Fodor Teréziának Péter, Nagy Pongrácnak és Babiák Szilviának Péter, Somodi Andrásnak és Vörös Annamáriának Márton, Szécsi László Andrásnak és Sebestyén Magdolnának Judit, Braun Tibor Gézának és Sebők Mária Valériának Szilvia, Kazi Istvánnak és Bata Ibolyának Krisztián, Kocsis János Lászlónak és Nagy Máriának Krisztina, Katona Ferencnek és Bolyai Zsuzsannának Bálint, Mészáros Jánosnak és Váradi Etelkának Melinda, Beszédes Sándornak és Pásztor Katalinnak Sándor, Bognár Péternek és Füle Erzsébetnek Attila Zoltán, Csenki Zoltánnak és Gara Ildikó Katalinnak Ágota Erzsébet, Ruszin Pálnak és Juhász Éva Erzsébetnek Erzsébet Zsuzsanna, Felhő Imrének és Ördögh Máriának Marianna Csilla, Gregus Kálmánnak és Varga Éva Máriának Gábor, Hodács Zoltánnak és Györkei Zsuzsannának Zoltán, Jójárt Istvánnak és Faragó Matildnak Tünde, Kiss Lajos Pálnak és Korom Anna Máriának Andrea, Varga Ferencnek és Dezső Erzsébet Sárának Ádám Ferenc, Szekeres Józsefnek és Gerencsér Erzsébetnek Árpád, dr. Horváth Lászlónak és Titi Mária Arankának Bence, Tóth Györgynek és Makai Juliannának Mónika, Ágasvári Mihály Józsefnek és Pótári Ilonának Attila Mihály, Vóna Györgynek és Szűcs Máriának Mária, Gábor Vilmos Mártonnak és Barta Magdolna Borbálának Brigitta Alexa, Dömök Mártonnak és Viglási Etelkának Attila, Nagy Andrásnak és Kiss Erika Zsófiának András Dávid, Lázár Péternek és Nagy Katalin Rozáliának Katalin, Bacsó Ferencnek és Sáfár Ilonának Péter, Szabó Jánosnak és Wutsch Ilonának Andera, Siller Istvánnak és dr. Geréb Annának Tamás, Török Jánosnak és Csongrádi Etelkának Anita, Péter Zoltánnak és Süte Juliannának Beáta, Tóth Lászlónak és Horváth Rozáliának Andrea, Szabados István Miklósnak és Berzeviczi Klára Margitnak Szilvia, dr. Eltuhami Ibrahimnak és Éder Erzsébetnek Sherif, Dobák Lászlónak és Lakatos Margitnak Diána Margit, dr. Gaál Tibor Gyulának és dr. Méray Juditnak Dóra Daniella, Szőke Lászlónak és Mészáros Máriának Mária, Csóti Lászlónak és Baracskai Szilvia Máriának László, Sári Géza Istvánnak és Ördög Etelkának Katalin, Kondász Gábor Rudolfnak és Kálmán Erikának Tünde, Szalma Elemérnek és Kovács Judit Margitnak Ádám, Ferenczi Béla Istvánnak és Tácsi Magdolnának Katalin, Ocskó Dávid Imrének és Pap Erzsébetnek Dávid Csaba, Szemán Andrásnak és Juhász Annának András, Csejtei Lászlónak és Pepperl Erzsébetnek Judit, Zádori Györgynek és Tapodi Évának Anita, Petrófi Józsefnek és Berki Mártának Tímea Márta, Matkó Józsefnek és Vörösvárszki Máriának Beáta Anett, Ábrahám Istvánnak és Czirok Erzsébet Katalinnak Róbert, Vékony Dávidnak és Ruskó-Hunyadi Évának Péter, Sántha Árpádnak és Módroczki Magdolnának Attila, Fülöp Sándor Lászlónak és Csontos Ágnesnek László Tamás, Gyuris Géza Róbertnek és Nagygéczi Máriának Melinda Farkas Tibornak és Mazula Ilonának Tímea, Farkas Lászlónak és Kispéter Mária Katalinnak László, Balogh Jánosnak és dr. Tepper Ágnesnek Ádám, Gárdián Sándornak és Papp Irénnek Sándor, Gajdács Vilmos Ferencnek és Vukovics Évának Judit Zsuzsanna, Székely Sándornak és Nagy Éva Katalinnak Gábor, Kószó Attilának és Farkas Máriának Gyöngyi, Slajchó Tamásnak és Gercsó Ritának Tamás, Horváth Józsefnek és Pataki Juliannának József, dr. Karikó Sándor Józsefnek és Vidra Klárának Péter, Börcsök Lászlónak és Papp Katalin Ilonának László Zoltán, Horváth Jánosnak és Róvó Piroskának Tímea, Pintér Mihálynak és Mangó Máriának Katalin, Ördög Zoltánnak és Csamangó Klára Arankának Richárd, Farkas László Pálnak és Domonkos Veronikának Veronika, Kardos Sándornak és Tóth Erzsébetnek Erzsébet Erika, Zsótér Lajosnak és Madarász Juliannának Krisztián, Juhász Károly Józsefnek és Jankó Irénnek Enikő, Péter Bélának és Bukniez Zsuzsannának Zsuzsanna, Molnár Károlynak és Miklós Ágnesnek Henrietta, Tanács Vince Károlynak és Sári Magdolnának Attila Vince, Tanács Vince Károlynak és Sári Magdolnának Péter László, Illési Jánosnak és Dajka Margitnak Renáta Gyöngyi, Búzás Józsefnek és dr. Lévai Editnek Bálint, Vas Ferencnek és Szunyog Katalinnak Katalin, Tóth György Lászlónak és Kupucz Máriának György Sándor, Széll Sándor Imrének és Németh Rozália Erzsébetnek Zsolt Sándor, Apáti Sándornak és Tiszai Tímea Margitnak Kata nevű gyermekük született.

HALÁLOZÁS

Sparer Józsefné Brúder Valéria Erzsébet, Szabó András, Csányi István, Szónoky János Béla, Dobó János, Barna István, Ambrus Erzsébet, Szél István, Kovács Dezsőné Lélek Mária Klára, Jósa Zoltán, Molnár Lajos, Ilosfalvi Istvánné Lakatos-Tóth Erzsébet, Kajbusz Irén, Németh Sándorné Csonták Anna, Vecsernyés István Károlyné Győri Margit, Rónai Jánosné Menráth Anna, Molnár Pálné Bene Julianna, Rabi Illésné Nagy Julianna, Kiss-Antal István, Somodi Géza, dr. Nyilasi Pálné Osztrogonácz Róza Mária, Meskál Sándor, Vecsernyés Ferencné Mezey Ilona, Gáll Sándorné Szabó Margit, Vass Sándoré Varga Ilona, Csókási Sándor, Temesvári Lajos, Ladányi Lajos, Makán Ferenc, Nagy Ferenc, Huszka Sándor, Kuk Mihályné Székely Etelka, Révész László, Frányó István, Bite János, Kutkafalvy Miklósné Czobor Rózsa, dr. Densz Sándor Pál, Lamping Miklósné Volford Katalin, Dudás József, Dobó Imréné Király Erzsébet, Lévai Istvánné Domonics Matild, Szatmári Sándor, Vass Ferencné Horváth Mária, Maloveczky János meghalt.