



OKTATÓI TANÁCSOK AZ ELSŐ KAPAVÁGÁSIG EGY GYÓGYNÖVÉNY NEM GYÓGYNÖVÉNY

MÉG NÉPSZERŰBB LETT A KORONAVÍRUS-JÁRVÁNY IDEJÉN A GYÓGYNÖVÉNYEK TERMESZTÉSE, DE MIELŐTT BELEKEZDENÉNK, JÓZAN MÉRLEGELÉST AJÁNL AZ ÉRDEKLŐDŐKNEK LAKATOS MÁRK, A MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM (MATE) MESTEROKTATÓJA. A GYÓGY- ÉS FŰSZERNÖVÉNYEK FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉSÉNEK SZAKFELELŐSE SZERINT ELŐSZÖR FEL KELL MÉRNI, MILYEN TERMÉKRE VAN KERESLET, ÉS AZ IS FONTOS LEHET, HOGY MILYEN TURISZTIKAI ATTRAKCIÓVAL VONZZA MAJD ODA A VEVŐKET.

„Tanár úr, ekkora a földem, mit tegyek bele?” – Lakatos Márk mesteroktató szinte minden hónapban kap ilyen leveleket. Mindig meg is kérdezi az illetőtől, van-e a környékén gyógynövény-felvásárló, -feldolgozó, és mire van igénye, de ritkán kap rá választ. Tapasztalata

alapján ennek megfelelően érdemes kiválasztani a kultúrát. Az érdeklődő azt is mérje fel, mely gyógynövény-termékekre szakosodtak a helyi termelők, az így kiválasztott termékből vezesse vissza, hogy milyen gyógynövényekre van szükség az előállításukhoz – javasolja.

PIACKUTATÁS

Lényeges, hogy a gyógynövények termesztése Magyarországon többféle üzemi méretben zajlik. Növekszik a családi gazdaságok szerepe, amelyek törekednek a késztermék előállítására. Emellett meghatározó a több



utánajárni a helyi gyógynövényes hagyományoknak, hogy milyen növényeket termelnek, keresnek a megyében. „Helyben kell felmérni, hogy mi a kelendő” – tanácsolja a szakember, ugyanis ez térségenként nagyon eltérhet. Hiába keres például Baranyában a felvásárló citromfűvet, ha a hevesi gazdáknak a szállítási költséggel már nem éri meg vele szerződniük.

Meg kell ismerni a helyi kosárközösségek választékát is: van-e gyógy- és fűszernövény a kosárban, vagy a teakészítményeinkkel, szárítmányainkkal, zöldfűszereinkkel, egyébvel betársulhatunk-e – indítványozza Lakatos Márk. Az így is beszédes, ha a szomszéd parcellán sikeresen termelnek egy növényt, mert az mutatja, hogy jó a termőhely például a körömvirágnak, jobb, mint mondjuk a levendulának.

A megfelelő faj kiválasztásában az is számít, hogy a célkeresztbe kerülő növény évelő vagy egynyári, azaz be lehet-e illeszteni a vetésciklusba. Az olyan évelőkultúrák, mint a cickafark, a citromfű ugyanis három-négy éven át elfoglalják a területet.

CSAK VERSENYKÉPESEN

Aki rábukkant a természetdőlő kultúrára, tartson „önvizsgálatot”, számolja ki, hogy a gazdasága adottságaival várhatóan milyen ráfordításokkal, hozamokkal tudná megtermelni, és ilyen önköltséggel – a piaci árak alapján – hoz-e jövedelmet. Lakatos Márk felidézi egy korábbi hallgatója szakdolgozatát, aki arra a meghökkenítő eredményre jutott, hogy egy 2 hektáros levendulás „kész gazdasági csőd”... Kiderült ugyanis, hogy Bulgáriából a hazai árak töredékéért lehetett behozni a szakmai sztenderdeknek megfelelő – „gyógyszerkönyvi” – minőségű levendula-illóolajat.

A balkáni államok termelői ugyanis a hazainál jóval kisebb munkabérekkel és a korábbiaknál sokkal jobb minőségben egyre több gyógynövényt állítanak elő az uniós piacokra. Ezekkel a termékekkel nagyon sok magyar gazda már nem tudja felvenni a versenyt. A gyöngyösi képzésen ezért is tanít-

TANULJ A PROFIKTÓL!

Lakatos Márk mesteroktató

Nappali és levelező munkarendben is oktatják a gyógy-, illetve fűszernövények felsőoktatási szakképzést a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem gyöngyösi Károly Róbert Campusán, s a szakot meghirdették az egyetem keszthelyi Georgikon Campusán is. A szak négy féléves, a jelentkezéshez felvételi vizsgát nem kell tenni, szakmai előképzettség nem szükséges. A mérnöki alapozó ismeretek (emberierőforrás-gazdálkodás, informatika, közgazdasági alapismeretek, üzemszervezés, agrárállalkozási ismeretek) mellett például a gyógynövény- és drogismeret, a gyógy- és fűszernövények termesztése, a gyógy- és fűszernövények feldolgozása és minősítése is külön tantárgy. Önálló, egy féléves tárgy a növényvédelmi alapismeretek, a vadon termő gyógynövények gyűjtése, valamint a fitoterápia is. Ugyancsak önálló tárgy a földművelés és földhasználat, a szántóföldi növénytermesztés, hogy a végző hallgatók az olyan gyógynövényeket is be tudják illeszteni a szántóföldi nagy kultúrák közé, mint a kapor, a kömény, az édeskömény. Általános kertészetet – zöldség-, gyümölcs- és szőlőtermesztés – is oktatnak. Szintén féléves tantárgy az élelmiszer-technológia és élelmiszer-biztonság, hogy minél nagyobb hozzáadott értékkel tudjanak készterméket előállítani. Az ugyancsak féléves agrármarketing tantárgy keretében oktatják az értékesítést és a kapcsolt programokat, a turisztikai élményszerzést, amely a nyári gyakorlaton és az utolsó félévi szakmai gyakorlaton is megjelenik.

tíz hektáron szántóföldi kultúrákkal rendelkező gazdálkodók szerepe is, akik beillesztenek gyógynövénykultúrákat az egyéb növényfajok közé. Nem árt megtudni a helyi termeltetőtől, integrátortól is, hogy milyen növények beszállítására keres partnert, ha lehet, meg is kell állapodni vele. Főleg az évelő gyógynövények kultúráihoz hasznos a több évre kötött szerződés, mert szezononként ingadozhat a piaci kereslet. A termelői piacon, internetes fórumokon, akár levéltárban is érdemes

„CHEKLIST” A KEZDÉSHEZ

- Mekkora területem van?
- Milyenek a helyi termelői hagyományok – milyen növényeket termelnek, keresnek?
- Van-e a környéken gyógynövény-felvásárló, -feldolgozó, mire van igény?
- A helyi kosárközösségekben van-e már gyógynövényes termék, mivel tudnék betársulni?
- Ezek ismeretében milyen célra fogok termelni: milyen terméket állítok majd elő belőle?
- Ehhez milyen növényeket kell termesztetni?
- Milyen gépekre, eszközökre lesz szükség?
- A költségek alapján a helyi gazdáknál, az importnál versenyképesen tudom-e előállítani a terméket?

oktatást, kis turisztikai attrakciót társít a kézműves termékek elkészítéséhez, sikeres lehet, de mint mondja, ez esetben „egy gyógynövény nem gyógynövény”, több fajjal kell foglalkozni. A helyi termékek között a gyógynövény önmagában nem elég, szükséges mellé a vásárlói, turisztikai élmény, a „nyitott porta” szolgáltatás, a szervezett program – magyarázza a szakember. Az efféle helyi attrakciók felfedezésére a koronavírus-járvány idején megélénkült belföldi turizmus jó lehetőséget is kínál.

A gyöngyösi gyógynövényképzés tematikáját is ennek szellemében

ják, hogyan kell szántóföldi körülmények között hatékonyan termelni.

Minden tervezésnek a leendő gyógynövényes termék az alapja. Kistermelőként ehhez a termékhez mint márkához fogja ugyanis a nevét, arcát adni a termelő. Lakatos Márk ezért is elkötelezett híve a helyi termékeknek és a rövid ellátási láncnak. A nagyobb hazai költségek miatt is meggyőződése, hogy a kis- és őstermelők a speciális gyógynövény-termékpályán csupán az alapanyag előállításával nem feltétlenül lehetnek sikeresek. Ahhoz végterméket kell készíteni. Ideig-óráig lehet ugyan leendő termékeket is árusítani a piacon, fenntarthatóan úgy lehet sikeres az üzletág, ha meghirdet rá például egy „szedd magad” akciót, vagy társít hozzá érdekes turisztikai programot. „Vidékfejlesztés sincs turizmus nélkül, és a gyógynövény hozzátartozik a sikeres turizmushoz, úgy, mint Pannónhalmán” – hoz ismert példát. A legjobbkor, mert a koronavírus-járvány idején felerősödött belföldi turizmusban is egyre több a gyógynövényes turisztikai attrakció, egymással kölcsönhatásban. A vendégcsalogató látványosságokhoz is kell ugyanis a helyi, kistermelői, biztonságos gyógynövény-, fűszernövény-termék.

Akár őstermelőként, induló fiatal gazdaként, akár főállásban vagy mellékesként foglalkozik valaki ezzel a speciális területtel, a szakember szerint élményt kell kapcsolni hozzá. Ha egy kis workshopot, látogató-

Kamillabetakarítás a Mátraalján.
Magyarországon évente átlagosan
500 hektáron termesztik,
döntően illóolajnak



építette fel. A hallgatók megismerik, hogy akár több tíz hektáron milyen gyógy- és fűszernövényeket érdemes termelni, illetve azt is, hogy mi a helyi és mi a kistermelői termék. Ehhez a hallgatók élelmiszer-feldolgozást, agrármarketinget, ökológiai termesztést és termék-előállítását is tanulnak, mert a biotermékekre is nagy az igény. A tavaly szeptemberben induló gyógynövény szak hallgatói között is vannak olyan ős- és kistermelők, akik egy-két hektáron termelnek zöldséget, gyümölcsöt, fel is dolgozzák, s gyógy- és fűszernövényekkel szeretnék bővíteni a

A többségnek már van a családjában föld, amelyen szeretnék gyógynövényt termelni



palettát. „Van olyan hallgatónk is, aki a szörp-, lekvár- és teakészítés mellé gyerekprogramokat, táborokat szervez, workshopokat tart.”

KÖTŐDÉSEL

Általában nem máról holnapra lesz valakiből gyógynövényes kistermelő – főleg nem organikus termesztéssel. A tízen-huszoneves fiatalokat legfeljebb akkor érinti meg a gyógynövénytermesztés, ha a családjuk már foglalkozott a kertészet valamely ágával. A hallgatói alapján a szakember úgy tapasztalja, hogy harminc-negyven évesen vagy még idősebben szerzi meg az ember a szükséges bölcsességet a gyógynövénytermesztéshez. A többség úgy érkezik a képzésre, hogy már van a családjában föld, amelyen termelnek valamit, de szeretnék továbblépni a gyógynövények felé.

A koronavírus-járvány idején olyan városlakókat is büvkörébe vont a gyógynövénytermesztés, akik – ilyen

képzettség, saját vagy közösségi kert híján – az erkélyen próbálkoznak vele. A szakember, aki maga is szokott tanácsokat adni gyógynövényes blogokon, azt javasolja a saját célra termelőknél, hogy végezzenek el hozzá egy tanfolyamot, workshopot. A gyógynövények – akár otthoni, gyógyászati célú – felhasználására is találnak megbízható tanfolyamokat a közösségi portálokon. A facebookos termelői csoportokban is reneszánszát éli a gyógynövénytermesztés. Érdemes csatlakozni, és ha kell, tanácsot kérni, hogy a balkonon éppen mit termesszünk. A piaci palántaárusok is adnak a növény mellé praktikus tanácsokat a termesztéshez. A szakember mindenesetre a gyógynövények helyett inkább a zöldfűszer-növények (bazzsalikom, petrezselyem, citromfű, menta) termesztését javasolja a kezdőknek a balkonra, mert lehet, hogy a háromszáz lehetséges gyógynövényfajból a kiszemelt gyógynövény nem bírja a körülményeket.

Sz. S. P.