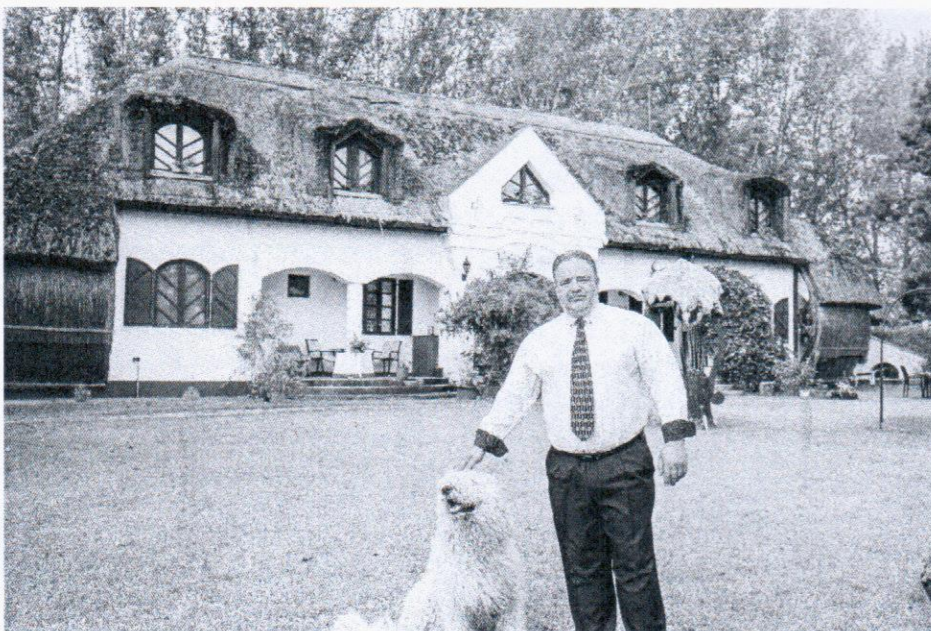


Időutazás a Gedeon tanyán

Betyár kutya barátságos farok csóválása és a kapirgáló tyúkok látványa mindennapos Gedeon Zsoltéknál. Hamisítatlan tanyasi környezet fogadja az érkezőket. A tulajdonosok álma az 1990-es indúlskor az volt, hogy a gazdaság hasonlítson egy másfél évszázaddal ezelőtti tanyára, annak minden kellékével együtt. Jelen vannak az őshonos állatok, köztük a szürkemarha, a racka birka, lovak, illetve a magyar puszta, annak minden szépségével. Gedeon Zsolt először arról mesélt, mi a tanya varázsa, amiért egyre több vendégük látogat vissza újra és újra.



- Az úgynevezett élő tanyára, ahol látnivalók fogadják a látogatót, az állat és növénytermesztéshez kapcsolódó élet folyik, szükség van. Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint, hogy vannak olyan törzsvendégeink, akik a nyitás óta minden évben visszatérnek, de azt gondolom, hogy ez az életforma nyugodtságot, kiegyensúlyozottságot nyújt. Az ember azt érezheti, hogy van még olyan része a világnak, ahol rend van. Ez lehet az az érzés, ami az embert megfogja, ha tartósan nálunk lakik.

- Milyen visszajelzéseket kapnak még a turistáktól?

-Mind a két véglettel találkoztunk már. Egy aranyos, negyvenes anyuka érkezett Budapestről a két kislányával, a gyerekek azonnal birtokukba vették a játszóteret, szaladtak a kis nyuszik után. Majd eltelt két óra, és az anyuka azt mondja, hogy rendezni a számlát, de neki vissza kell mennie Budapestre. Azt mondta, hogy minden rendben a helyszínnel, de ezt a csendet nem bírja. Őt az nyugtatja meg, ha 7 percenként fékez a villamos, vagy megáll a kék busz a ház előtt. Én ezt megértem, hiszen többfélék vagyunk. A másik véglet pedig nemrég esett meg, bejött egy társaság kávézni, és 17 napig maradtak. Ritka az, hogy nem érzi magát jól a vendég. Mi nagyon el vagyunk kényeztetve, szerencsére zömében olyan turisták látogatnak el hozzánk, akiknek igénye van egy élő tanyára 30 hektáros területtel, földműveléssel, állattenyésztéssel, vagy csak szeretnék megismerni ezt az életformát.

Nagyon ritka, hogy konfliktusunk legyen vendéggel.

-Köztudott, hogy a környezeten kívül a gasztronómiára is figyelmet szentelnek. Miben mutatkozik ez meg?

-Igen, készítünk szürkemarha szalámit, zöldspárga port, búzahúst, hogy csak néhány terméket említsek. A tevékenységek megosztódnak nálunk, elsősorban én foglalkozom a turizmussal, édesanyám és az öcsém az agrár-feladatokkal, ezen belül a házi termékek engedélyeztetése is a testvérem reszortja. Természetesen mindenki minden feladatot elvégez, de minden területnek megvan a felelőse.

-A termékfejlesztések hogyan indultak el, és milyen céllal?

-Mindegyiknek története van. Az első két szürkemarhánk Zsófi és Dönő 1991-ben került hozzánk. Amikor a szürkemarha gulyánk 15-17 főre duzzadt, akkor már megvolt a jogszabályi háttér, hogy mi magunk is vágjunk belőlük. Érdekel, hogy milyen lehet a szürkemarha kolbász és szalámi, ezért kipróbáltam. Nekem ezek sokkal jobban ízlenek, mint a disznóból készült kolbászok. A vendégeknek is ízlenek. A kíváncsiság viszi bele az embert olyan dolgokba, amelyek aztán kinővik magukat. A spárgával még egyszerűbb dolog történt. Az egyik évben nagyon sok termelt belőle, és keveset akart fizetni érte a felvásárló. Úgy döntöttünk, nem adunk túl rajta. Két feldolgozási módot alkalmaztunk: a fehérspárgát édesanyám édes-savanyú lébe tett el. Ez a termékünk a 77. OMÉK kiállításon külön-

díjat is nyert. A másik a zöld spárga, amit bevizsgáltattam, és kiderült, olyan mennyiségű és minőségű vitaminokat és nyomelemeket tartalmaz, amely az emberi szervezet számára nélkülözhetetlen. Gondolkodtunk, milyen eljárással tartósítsuk úgy, hogy a beltartalom ne nagyon sérüljön, és akkor kitaláltuk, hogy zöldspárga örleményt állítottunk elő belőle, amely semmiféle adalékanyagot nem tartalmaz.

A búzahús készítésének ötletét is az élet hozta. Ugyanis az első vegetáriánus kérések kapcsán a szokásos rántott sajt, és gomba mellett hússzerű élelmiszert szeretnénk volna elkészíteni, aminek nincs köze a húshoz. A sors úgy hozta, hogy egy egészséges életmódtábornak adtunk otthont a tanyán, amikor is egy élelmiszerkémikus egy furcsa állagú élelmiszerral állt elő, mely a gyerekeknek nem ízlett. Anyukám úgy gondolta, lehetne ebből valami finomat varázsolni. Kb. 3 éven keresztül kísérleteztünk vele, mire néhány igazán jó elkészítési módot találtunk. Ez a különlegesség „búza aranya” néven fut, és nagyon szeretik a vendégeink. Az OMÉK-ra is elvittük. Ez egy olyan búzaféhérje, aminek a fehérje tartalma a csirkemellel egyezik meg. Semmi köze a húshoz, de úgy lehet vele dolgozni a konyhában, mint a hússal. Jól veszi fel a fűszereket, és minden konyhatechnológiát bír, kivéve a mikrohullámú sütőt.

Az általunk előállított termékek helyben és 40 km-es körön belül értékesíthetők, valamint Budapesten. Valójában nehézségek sorával találkozunk azok, akik kézműves terméket szeretnének értékesíteni. Nem piacképes, legfőképp a mennyiség miatt, az ipari előállítás mellett labdába nem rúghatunk. Kecskeméten szoktak szervezni helyi termék ünnepet, ami jó dolog, mi is el szoktunk menni rá. A publikum ilyen rendezvényeken szembesül azzal, hogy milyen sok értékes terméket állítanak elő a környékbeli termelők. Azért a minőségért és biztonságért, amit a gazda adni tud a termékéhez az ipari előállítású készítmények árához képest a 20-30 százalékkal magasabb árat egyre több ember rászánja.

-A lovagoltatást is nagy tetszésnek örvend a vendégek körében?

-Érdekes, hogy a lovaglási kedv változó intenzitású. Előfordul, hogy sokan jönnek hozzánk ebből a célból, de vannak gyengébb évek is. A lovaglás oktatását és az egyéni lovaglási lehetőséget a tanyánk elindításával együtt kezdtük el. 6-7 év óta stabilan ugyanazokat a lovakat tartjuk, ezért, ha visszatér egy vendég, megtalálja azt az állatot, melyen legutóbb ült. Mindenesetre itt vannak a lovak 10 hektáron, és boldogok...

-Jut idejük arra, hogy néha Önök is lovagoljanak?

-Ellátjuk őket, de évek óta nem jut idő a lovaglásra. Tipikus magyar vállalkozás vagyunk, a minimális létszámhoz képest 2 fővel kevesebben dolgozunk. 30 hektár terület, amit művelünk, csaknem 200 állatot látunk el, és mellette a vendéglátás is leköti az energiáinkat, tehát nem egyszerű a helyzetünk, de örömmel tesszük. Az a baj, hogy tele vagyunk még ötletekkel, melyeket menetközben meg is valósítunk. Utoljára 10 évvel ezelőtt voltam nyaralni, de megmondom őszintén, annyira nem hiányzik.

Valójában egy kirándulás az életünk. Ha nagyon szeretne az ember egy kicsit egyedül lenni, mert tele van a feje, akkor lemegy a csaknem 10 hektáros Görbeszéki tó elméleti tómeder szélére, ahol legelésznek a jószágok, 20 percig nézi őket, és utána úgy érzi, nincs itt baj.

Ebben a szikes tómederben méteres víz volt 100 évvel ezelőtt, nyírás előtt hosszában úszatták át a birkákkal a tavat, hogy kifürödjék a koszt, és így tisztább gyapjat kaptak a gazdák. Manapság is lenne értéke ennek a tónak, egy élőhely rekonstrukciós pályázattal nagyon értékesé tudna válni nem csak a környéken lakóknak és a turistáknak, hanem a gázlómadaraknak is. Tervünk, hogy visszaállítsuk ezt a tavat eredeti állapotába.

Natura 2000 területről van szó, valószínűnek tartom, hogy kikerül előbb-utóbb olyan vízhelyreállítási pályázat, amelybe ez a projekt belefér.

-Addig is bizonyára vannak más terveik is.

-Igen, a hagyományörzés mentén haladva megszületett néhány ötlet a fejünkben. Korábban is ezen az elven indult el a tanyán az ősi szürkemarhák tenyésztése is. Ezeknek a gyönyörű jószágoknak megvan a története. Együtt jöttek a honfoglaló magyarokkal erre a területre. Később a 13. és a 14. század éveiben az igazi gazdagság alapját a marhakereskedelem jelentette. A Zrínyiek a törökkel vívott harcaikat a marhakereskedelemből származó pénzeikből finanszírozták. Olvasmányainkból emlékszünk, hogy a magyar szürkemarhát lábbon hajtották Bambergig. Ez Bajorország egyik legjelentősebb városa volt, ahova 800-1000 db marhát számláló gulyát hajtottak el innen, Bugacról. Az út 3 és fél hónapig tartott. Az állatok mindig hiánytalanul érkeztek meg, sőt több marha ért célba, mivel útközben születtek borjak. Ennek a történetnek tisztességes lenne részünkről emléket állítani. Ezért felvettük a kapcsolatot a bambergi polgármesterrel, aki nyitott az együttműködésre. A