

2012.09.20.

Svédország

2. nap

Csodás reggelre ébredtünk. A tegnap esti beszélgetés alkalmával egyetértettünk abban, hogy minden nap fel lesz osztva az országok között, hogy ki mikor készít reggelit. A mai napon a németek varázsoltak ételt az asztalra. Elszántságuk példátlan volt, mindenféle finomsággal kínáltak minket. Volt sajt, zöldségek, gyümölcsök, lekvárok és még sorolhatnám a finomabbnál finomabb ínycségeket. Miután mindent elfogyasztottunk, elindultunk az első üzemlátogatásunkra.

Mikael Jidenholm legfőképpen fűszernövényekkel foglalkozik. Számára a minőség fontosabb, mint a mennyiség, ezért tervei közt szerepel, hogy bővíti a telepét; egy 17.000 négyzetméteres üvegházat szeretne építeni a növényeknek. Három évig járta Európát, hogy megtanulja, mit kell kínálnia a vásárlóknak, és hat évébe került, hogy elsajátítsa az alapokat. Amikor kiutazott külföldre, akkor sok érdekességgel találkozott, például az egyik országban két hónapig makkal etették a disznókat, hogy finomabb legyen a húsup. Franciaországban sós a talaj, így a bányahúsupnak is más az íze, különlegesebb. Ezen ismereteit hasznosítja és használja is. Bár a telephelytől messze lakik, ötven-ötvenöt kilométerre, ő megteszi az utat a 119 hektáron termelt növényihez.



Árusítás előtt viszont sok dolog van, s éppen emiatt mondja az előadónk: „*Három fontos dolog van mindig nálam: a telefon, a mérőszalag és egy fényképezőgép.*” Hogy miért? A telefonon vannak a vevők számai elmentve, a mérőszalaggal méri meg a növényt és a géppel fotózza le, hogy megvan a kért méret. Harminc szakácsnak szállít, így fontos minden részlet.

„*Nem mindegy, hogy mikor szedünk, ezt tanulni kell.*”- mondja, és hozzáteszi: „*A legfontosabb a tudás!*”. Mindig tart konferenciát, ahol megbeszélik, hogy mi éppen a keresett növény, így tanítja a szakácsokat az aktualitásokra, hogy az éppen az abban az évszakban termő növényeket kérjék. A vevőkkel is van baj, hiszen januárban és decemberben kéri a spárgát, „*mindegy, hogy honnan, csak legyen*”. Ennek a programjának a segítségével a szakácsok által kínált termékekkel tudatosságra ébresztik az embereket, például, hogy ha egy növény őszi, akkor ne tavasszal kérjék, hiszen másból is lehet finom menüt készíteni. Mikael úr számára fontos, hogy megmondják a vevőknek, hogy mit esznek, ne valami kitalált, speciális nevet adjanak az ételnek, így döbrentik rá igazán a vásárlókat arra, hogy lehet valami aktuális és nagyon finom is egyszerre. Hát persze, hogy finom, hiszen sok ásványi anyagot és sót tartalmaz a talajuk, a finom homok! Hetente kétszer jönnek a főszakácsok, ekkor a termelő megmutatja, hogy mit használhatnak fel. Több fajtát szeretne kínálni, így tervbe van véve, hogy az összes üvegházát elbontatja, mert azok már régiek, és építési telkeket tervez három kilométerrel a telephelytől egy 10.000 négyzetméteres üvegházzal. De nem csak fűszernövényei vannak neki, hanem tíz hektáron gyümölcsfái is (egy fajtát egy sorba ültettek).

Általában öt-tíz centiméteres növényeket szednek. A szedés egy napig tart, míg az előállítás 10 napig, mint például az Amaranthusé. Vágva viszik a konyhára a növényeket. Azért nem tálcákban, mert föld nem kerülhet oda. Az árusításról így nyilatkozott: „*Minden növénynek speciális piaca van.*” A magokat Hollandiából hozatja és kis csomagokban kapja kézhez. De a neveléssel neki is vannak problémái, legnagyobb a hőmérséklettel, ami ha nem megfelelő, a növény nem virágzik, „*próbálok*”-mondta erre. Segítsége is akad, kilenc munkása állandó, és hússzal dolgozik nyáron, a dömping szezonban.

Hallva előadását, megkérdeztük tőle, hogy nyaral-e? Azt válaszolta, hogy számára az a kikapcsolódás, ha elmehet más országokba és bővítheti az ismereteit. „*Fontos az inspiráció.*”- feleli mosolyogva, hiszen munka közben kapnak új ismereteket. Érdekességként elmesélte nekünk, hogy Svédországban a kertészek szinte sztárok, olyan újságokban szerepelnek, amik évente négyszer-ötször

jelennek meg egy évben: „és ez nagy szó”. Az újságírók keresik meg őket, hogy készíthetnek-e velük interjút, és nem fordítva.



Később kimentünk és megkóstoltunk pár növényi részt is, ami azért érdekes, mert az a növény Magyarországon gyomnövénynek számítana. Egyiknek a szirmát fogyasztottuk, a másiknak a levelét, amelyet ők salátákba is raknak. Volt olyan növény, amelynek a gyökerét fogyasztják, mert édes, majd végül rámutatott a málnabokorra és elmesélte, hogy ezt a mi hazánkban tanulta: a szárából teát lehet főzni. Egy szóval: ők mindent hasznosítanak maguk körül.



Ez nagyon hasznos, hiszen sokféle házi gyógymódot is ismernek azáltal, hogy ismerik a természetet.

A második hely, ahová ellátogattunk, egy bio-kert volt, ami közvetlenül a termelő háza mellett volt. A termelőt Ann-Marie Bakkennek hívták. Szabadföldön és üvegházban is termel. Ő kizárólag a minőségre megy és kis mennyiségben termeszt. Ott, ahol ő jelenleg gazdálkodik, régen még tenger volt, így a talaj a termesztésre alkalmas, hatos pH értékű. Leginkább zöldségekkel

foglalkozik: van paradicsom az üvegház első blokkjában, van csilipaprika, rozmarin, ezek a fűszernövények a második blokkban helyezkednek el. Szabadföldön sárgarépa, póréhagyma, saláta- és káposztafélék vannak. A salátánál a betegségek ellen úgy védekeznek, hogy mindig másik helyre ültet. Több fajtát is kipróbál. A dugványokat cserepekben tartja az üvegházban, majd amikor megerősödnek, kiülteti őket.



Árusítás előtt maguk szárítják a fűszernövényeket. A zöldségeket dobozban is árulják, de darabonként is. Ha az utóbbi mellett dönt valaki, akkor láthatja a szalagot az árún a logóval („Krav”) - ezt kötelező nekik rárakni. Figyelembe veszik a keresletet, hogy mit kívánnak az emberek, mi az, ami éppen újdonság. Már van tapasztalatuk: „Hús-huszonöt éve kezdtük.”-mondja.



Miután megtekintettük ezt az üzemet is, amely elbűvölő volt a maga kis területével, elindultunk az utolsó helyre, amit aznap még megnézhattünk. Az iskola felé vettük az irányt. A tanintézet több lehetőséget is kínál: állattenyésztés, faiskolai kertész, virágkötő és kertész (zöldség, gyümölcs stb). A diákoknak a harmadik évben van lehetőségük külföldi gyakorlatra Ausztriában, Angliában, majd a négy év után szakérettségit tesznek. A tanulók nem könyvből tanulnak, hanem laptop-on kapják meg a tananyagot. Az étkezést a szülők fizetik, önkiszolgáló étkezdéjük van. Az iskolában tegeződnek, még a tanárokat is a keresztnévükön szólítják. Óriási területtel rendelkeznek: több hektár szántófölddel, üvegházakkal, parkokkal, gyümölcsösökkel, erdővel. Munkaruhát két évente kapnak. Minden terem és gyakorlólé hely a legfejlettebb eszközökkel van felszerelve és úgy vannak kialakítva, hogy ráláthassanak a gyönyörű kertre, amit ők ápolnak. A fél traktorgarázs a parképítőknek hagyták meg és homokkal töltötték fel. Itt gyakorolhatják a térkép kirakását, vagy a különböző gyertyatartó formák kiöntését. A virágkötőknek külön épület van fenntartva hűtővel a vágott virágoknak, üvegházzal és jól felszerelt termekkel.



Az iskolában traktorra lehet szerezni jogosítványt. Tavuk is van, és az egész gyakorlókert az iskola területén helyezkedik el, nem kell külön kiszállítani a diákokat oda. Az iskola előtt terül el az óriási parkoló és a biciklitároló is. Csak álmodni lehet egy olyan szép iskoláról, mint amelyet mi láttunk. „Egész Európában itt kapják az egyik legjobb képzést a diákok!”- állítják. Látva az iskolát elárulhatom, hogy joggal mondják.

A nap végére mindenki elfáradt, de még hátra volt a partner iskolák bemutatása. Ekkor kiderült számunkra, hogy nem is különbözünk annyira egymástól. Az oktatási rendszerük jobb, és mindegyikük azon dolgozik, hogy a diákjaik

kikerülhessenek külföldre, hogy fejlődhessenek. Ott szeretnének a tanulók minél többet látni a szakmánkból a világ minden táján.



Összegezve a napot: Svédország mondhatni egy idilli ország; tökéletes, és mégis valahogy elérhetetlen. Az emberek tudatosak, figyelnek a körülöttük lévő világra, hagyják a természetet kibontakozni, fel tudják használni a legapróbb dolgokat is. Csodálatos, hogy generációk óta adják tovább az ismereteiket. Az iskolákban figyelnek mindenre, a tanulók teljesen elsajátíthatják a szakmát. A lehetőségek adottak. Ők kis dolgokból is várat tudnak építeni és ez valahogy minket is ösztönzött, tele ötletekkel távoztunk, hiszen, ahogy Mikael Jidenholm mondta: fontos az inspiráció, amit munka közben szerezhetsz meg.

Bánfi Anikó

14 T/K

Svédországi élményeim ***(Ötödik nap, 2012.09.23)***

Az utolsó nap a visszautazásról szólt. A szokásos időben megreggeliztünk, de még reggeli előtt bepakoltunk a bőröndjeinkbe, táskáinkba. A

szállást kitakarítottuk, mielőtt elindultunk volna. Utoljára még egyszer kimentünk a tengerpartra, ahol csináltunk néhány fényképet, hogy megörökítsük az öböl csodálatos látványát az otthon maradtaknak.



A vonatjegyeket az előző napi városi sétánk alkalmával vettük meg. A vonat Valbergből indult 09:30-kor Göteborgba. Az állomáson elköszöntünk a vendéglátóinktól, megköszöntem a segítséget és a lehetőséget, hogy kint lehettem. Amikor megláttam a vonatot, amivel mentünk, nem hittem a szememnek. A svédországi vonatok teljesen másként néznek ki, mint a hazaiak. Korszerűek, tiszták, kényelmesek és rendkívül halkan közlekednek. Nekem újdonság volt, az is, hogy a

belső ajtók önműködően nyíltak és záródtak, azt se nagyon vettem észre, hogy elindultunk. Göteborgban a vasútállomáson a bőröndjeinket betettük a csomagmegőrzőbe, csak a szükséges dolgainkat hagytuk magunknál. Mivel volt még időnk a repülő indulásáig, el tudtunk menni sétálni a városba (az érkezés napján is barangoltunk egy kicsit Göteborgban, mert 18:00-kor volt a gyülekező, és mi hamarabb megérkeztünk). Előbb azonban elbúcsúztunk a csoport német, belga és svéd tagjaitól. A társainknak minden jót kívántunk, és ezzel lezáródott a közös történetünk, amelyet

nagyon



élveztem.

Nem volt sok időnk nézelődni, de az is elég volt ahhoz, hogy még utoljára kiélvezhessem a nem mindennapi lehetőséget. Elmentünk a Dóm térre, igaz egy kicsit el is tévedtünk, de végül sikerült elérni a célunkat. Megnéztük a templomot, amelyet éppen renováltak kívülről, de mivel vasárnap volt, nem folytak építkezési munkálatok. A séta közben megcsodálhattuk a parkokat, a különböző kultúrájú

éttermeket. A séta után visszamentünk a pályaudvarral szemben levő plázába, ahol éppen különböző bemutatókat - box, amerikai foci – tartottak, sőt, még lovagokat is láthattunk, akikkel közös fotót lehetett készíteni (a lovagok között egy nő is volt). Sportautók is ki voltak ott állítva. Az állomásról busszal mentünk a repülőtérre, ami sokkal kisebb, mint a budapesti.



A repülőtéren feladtuk a csomagokat, majd megnéztük, hogy honnan kell kimenni a repülőhöz. A repülő sajnos késett, körülbelül egy fél órát, így izgulhattunk, hogy elérjük-e a vonatcsatlakozást. Szerencsénkre elértük azt a buszt, amivel a Ferihegyi vasútállomásra jutottunk, így fel tudtunk szállni a Kiskunfélegyháza felé tartó vonatra.

Félegyházán átszálltunk a szentesi vonatra, majd én Csongrádon leszálltam, mivel itt lakom. Svédország egy felejthetetlen élmény marad számomra.

Véleményem szerint ezeket a projekteket érdemes folytatni, hiszen a diákoknak életre szóló élményt és hasznos tapasztalatot nyújtanak. Személyesen élhetjük meg, milyen az, ha elhatározzuk magunkat, és el is érjük a kitűzött célt.

Kádár Piroska

14T/K