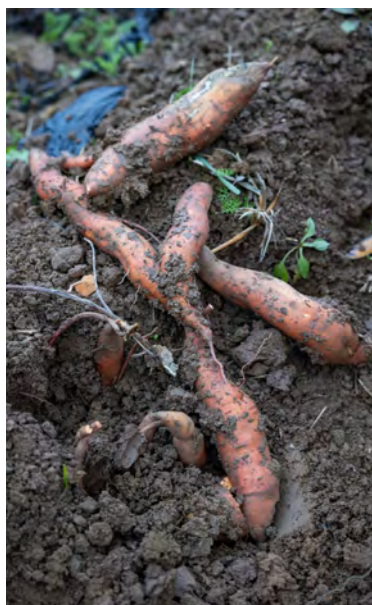


Édeskrumpli felsőfokon

Két ízig-vérig budapesti fiatal, akik minden porcikájukkal vidékre vágytak. A szabadban dolgozni, a földből élni, pedig sejtették, hogy nem lesz könnyű kenyér.



Lajosmizsén bérelnek földet, és belevágnak a batáta, magyarul édesburgonya termesztésébe. Nem aprózták el, rögtön egy 4,5 hektáros területet béreltek, miközben egy lakókocsiban éltek, hogy közel legyenek a földhöz. – A csapatból senkinek nem volt meg a kellő szakértelme, így az első évben bele is buktunk – meséli Dávid a kezdeti megpróbáltatásokat.

Akkor ismerkedett meg jóvendőbeli feleségével, Tukacs Julcsival, akinek természetvédelmi mérnök hallgatóként szintén atavisztikus vonzódása volt mindenhez, ami nem város. Igaz, életében akkor halott először a batátáról, de nem

ijed meg. A többhektáros területből lecsipentettek maguknak 2000 négyzetmétert, ahol ketten folytatták az édesburgonya és más zöldségek termesztését. A többiekkel pedig folytatódott a közös munka: a batátapalánta-nevelés.

Tovább képezték magukat, hogy minden igényét kielégíthessék a batátának, ami nem különösebben bonyolult növény, de a palántákat vizesen kell tartani, hidegre és gazra érzékeny. A gondoskodás annyira bejött, hogy Dávid elkezdte piacra is hordani ezt a Közép- és Dél-Amerikából származó gumós növényt. – Magyarországon a narancssárga színű a legnépszerűbb, az íze ha-

sonlít a sütőtök ízehez. Mi elkezdtünk lilát és fehéret is termeszteni, a lila Ázsiában, leginkább Japánban kedvelt. Azért van belőle kevesebb, mert nehezebb megtermeszteni, és több tápanyagra van szüksége a gumósodáshoz. A fehér íze leginkább olyan, mint a krumplié, azt is termesztjük – meséli Julcsi, majd megmutatja a több tucat batátaterméket, mert elkezdték az édesburgonya feldolgozását is néhány évvel ezelőtt. Hosszú kísérletezés eredménye minden, semmiben nincs tartósítószer, ízfokozó, színezék vagy adalékanyag, ahogyan a termesztés során is csak szerves trágyát használnak. Pástétó-

FOTO: KALLAI MÁRTON



mok, zöldségkrémek, lisztek, tésztaszószok, pürék, krémlevesek, minden batátából. Meglehetősen izgalmas ízvilágok, több mint 60-féle fűszert használnak, hogy minél élvezetesebb legyen a végeredmény. Csak pástétomokból van hatféle, olaszos, mexikói, magyaros, fokhagymás, indiai és marokkói. A tökéletes nevet is megtalálták a finomságokhoz, hűséges kutyájuk után, aki igazi családtagnak számít, a Hékás nevet választották.

Időközben Lajosmizséről a Nógrád megyei Nézsára köl-

töztek, mert itt nem kell állandóan utazgatni, egy helyen van a raktár, a feldolgozás, a saját földjük és a lakhelyük. Most több mint 2,5 hektáron termesztik a batátát, a többi zöldséget és gyümölcsöt. Elkezdtek gépesíteni, vettek egy krumpliszedő, -mosó és -szeletelő gépet, hogy minél több idő maradjon újabb termékek fejlesztésére. Tervezik, hogy hamarosan ivólevelekkel és más édesburgonyás finomságokkal bővítik a kínálatot, persze a tökéletes végeredmény nincs meg egyik nap alatt.

A batátát főként gyökérgumójáért termesztjük, de fiatal levelei is fogyaszthatóak, melyeknek alacsony a szénhidrát- és magasabb a fehérjetartalma, kitűnő forrásai a B₁-, B₂- és B₉-vitaminnak, továbbá a magnéziumnak, a káliumnak és a mangánnak is. A gumók héja szintén ehető, a rosttartalom jelentős része itt koncentrálódik.



A honlapjukon számtalan egészséges receptet osztanak meg az érdeklődőkkel, a lila batátás kosáráktól kezdve, a töltött batátán át a batátatortáig, rengeteg ínycsiklandó étel. Ültetési tippeket is adnak azok-

nak, akik szeretnék belevágni a batáta termesztésébe, mert megéri. A szuperélelmiszerek listáján is szerepel kimagasló tápértéke miatt, de ami a legfontosabb, utánozhatatlanul finom. **BICZÓ HENRIETT**