

Az éltető verem



Verem... E szó hallatán elsőként talán félelmet érzünk. Bele ne essünk, mert aztán hogyan is kerülünk ki onnan! A közmondás „Aki másnak vermet ás, maga esik bele” pedig nem éppen kedvesináló egy verem ásásához.

Hát én voltam egy veremben, amelynek nagyon megörültem. Hálát éreztem azok iránt, akik ásták, hálát éreztem azért, hogy ezt a vermet nekem is ásták.

Miféle verem is volt ez? Ha a verem szó egy másik jelentéstartományára gondolunk, könnyen kitalálhatjuk. Ebbe a verembe zöldségeket tettek el még az ősszel, és amikor tavaly a nyár elején arra jártam, még akkor is volt benne finom sárgarépa, fehérrépa, cékla, zeller, krumpli.

Ez a verem a Gödöllői Szent István Egyetem Babatvölgyi Biokertészeti Tanüzemében található. Egy domboldalba van építve, az alja úgy egy méter mélyen van a földben. Szép, erős a faszervezete, a teteje földdel, majd náddal van borítva, és a szellőzéséről is gondoskodtak az építők. Nyugalmat, bizalmat áraszt. Óv és véd. Amit a föld adott, arra az ínségesebbnek ígérkező időkben maga a föld vigyáz. Általa biztonságosabbnak, kiszámíthatóbbnak érezhetjük a jövőt.



És most nézzünk szét a verem környékén. Van ott két nagy fóliasátor, ebben történik a palántázás. Megkérdeztem Berkes Máriát, a tangazdaság munkatársát, hogy mennyi áram kell a fűtésükhöz. Semmi, mondta, mert alulra lótrágyát tesznek, ami hőt termel, ezzel fűtik a fóliasátrakat. A trágyára helyezik a földet, amibe a palánták kerülnek.

Nem messze a veremtől van a baromfiudvar, itt élnek az őshonos tyúkok, kakasok, úgy tűnik, nagyon vidáman. A tyúkok egy szépen kialakított, tiszta szalmás részbe tojnak szorgalmasan.





A földeken a nyár elejére már kiültették a paradicsom, paprika és egyéb palántákat. A szebbnél szebb bokros saláták között helyet kapnak más növények, így az édeskömény is. Berkes Mária elmondta, hogy ez a fajta vegyszermentes növénytermesztés nagyon sok kétkezi munkát igényel, amelyek közül fontos a gondos gyomlálás.

Berkes Máriával a Sashalmi Piacon ismerkedtem meg, ahol szombatoként árulja a tangazdaság és néhány más biogazdaság termékeit. Így ugye már érthető, ha úgy érzem, a vermet nekem is, az én családomnak is ásták. A zöldségek és az almák mindig frissek, és itthon is sokkal jobban elállnak, mintha hűtőházakban tartották volna őket. Tavasztól ősziig mindig vannak friss saláták és sokféle zöld fűszernövény, köztük egész különlegesek is. Eddig nem is tudtam, hogy milyen sokfajta saláta létezik. Nagyon finomak az őshonos tyúkocskák tojásai is.



Számomra sokat jelent, hogy a családom és én is mindig ilyen finom, garantáltan vegyszermentes táplálékhoz juthatunk. Az is jó érzés, hogy tudom, hogy az előállításukhoz és tárolásukhoz nem használnak fel értelmetlenül sok energiát. Nem is olyan régen ez még természetes volt, a falusi emberek értettek a verem készítés tudományához.

Berkes Máriától megtudtam, hogy a tangazdaság nemsokára egy újabb területen fog működni, közelebb a gödöllői egyetemhez. Kérdésemre elmondta, hogy ott még nincs verem. Nagyon remélem, hogy ott is lesz egy ilyenfajta verem!

A Dinamikus Szenzoros Integrációs Terápia (DSZIT) Műhely 2013. márciusi 22-i „Tempo rubato – a gyermeki aktivitás szélsőségei és variációk az adaptív mintázódás támogatására” című szimpóziumának bio büfétjét a tangazdaság a veremből ropogós, ízletes répákkal és káposztákkal támogatta. Köszönjük!

A DSZIT szemléletében fontos szerepet kap a szabad szellemű kísérletezés a tér adta lehetőségekkel. Úgy látom, ennek a megközelítésnek az itt megtapasztaltak is szerves részét képezik. Hogyan lehet a föld mélyébe kincseket, mérgekkel át nem itatott répákat, káposztákat rejtetni, hogyan kell őket megőrizni a következő nyárig? Hogyan kell bánni a földdel, hogy megteremjenek benne ezek a kincsek?

Ajánlom a vásárlást szombatoként a Sashalmi Ökopiac Babatvölgyi Biokertészeti Tangazdaságának standján. Szerdánként a Gödöllői Piacon is lehet vásárolni. Aki feliratkozik, annak Berkes Mária (06/30/358-4554, biokert@gak.hu, emberke88@gmail.com) a hét közepe táján elküldi az aktuális terméklistát, és ha megrendeljük, várakozás nélkül átvehetjük a finomságokat.

Még egy boltra szeretném felhívni a figyelmet a Sashalmi Ökopiacon. Ez a „Bio pékség és füstölt áru bolt”, ahol liszt érzékenyek számára is fogyasztható jól elálló, adalékmentes, finom kukoricakenyér is kapható. A bolt is támogatta a szimpóziumunkat ezzel a kenyérral. Nagy sikere volt! Köszönjük!

dr. Varga Izabella
pszichológus
a DSZIT Műhely munkatársa