

Na návšteve: U drobnopestovateľov a šľachtiteľov muškátov

Šľachtiteľských staníc, ktoré sa venujú kvetom, by ste po Slovensku márne hľadali vo veľkom počte. Na ich zráťanie by vám stačili prsty iba jednej ruky. Podnik, ktorý sa dlhé roky zaoberá šľachtením a množením kvetín-muškáto a pracuje aj s ich genofondom, je totiž v súčasnosti len jediný v republike.



Vzácný genofond

Privítali nás stovky farbami hrajúcich kvetín najrôznejších odtieňov od bielej až po najtmavšiu modrú, krvavo červenú a hnedú. Akoby sa jedna veľká lúka premiestnila pod skleníky firmy GERANIUM vo Vrbovom pri Piešťanoch, ktorá je členom Regionálnej poľnohospodárskej a potravinárskej komory v Trnave. Podnik prevzal šľachtiteľskú štafetu v roku 1998 ako pokračovateľ a právny nástupca bývalej Šľachtiteľskej stanice vo Vrbovom. Nachádza sa tu vzácný genofond 55 botanických druhov pelargónií a približne 250 odrôd pelargónií.



„V našej stanici sme vyšľachtili odrody ako Baletka, Javorina a Zuzana. Na prelome tisícročia sa nám podarili odrody ako Veronika, Terka a Sára. Máme genofondy muškátov, ktoré stále udržiavame, premnožujeme, aby sme ich vedeli zachovať aj pre ďalšie generácie. Šľachtíme zo semien tu v týchto priestoroch. Robíme to priamym krížením jednotlivých druhov a keď vidíme, že rastlinka sa nám odmenila pekným kvetom, tak sa naň zameriame a snažíme sa ju ďalej rozmnožovať“, opisuje Eva Puobišová podstatu starostlivosti o genofond kvetov, ktorému sa vo Vrbovom venujú už od roku 1967, keď existovala ešte pôvodná šľachtiteľská stanica. Vzácné genofondy muškátov z Vrbového skrášľujú prostredie vo väčšine prípadov len na Slovensku. Do zahraničia kvety nevozia, jedine v Nemecku majú jednu odrodu muškátu.



Poľnohospodárska činnosť v malom

Vo Vrbovom sa nezameriavajú len na genofond kvetov. Venujú sa aj výrobe osiva a poľnej produkcii. Približne na šiestich hektároch pestujú cibuľu, hlávkovú kapustu, cviklu, paradajky, papriky, mrkvu alebo zeler. Zeleninu pestujú lokálne a v malom. Predávajú ju zákazníkom z tamojšieho regiónu alebo pre jedálne vo Vrbovom a Piešťanoch. *„Keďže zeleniny je momentálne na našom trhu pretlak a hlavne sa sem vozí lacná poľská zelenina, tak aj my pomaly už od zeleniny ustupujeme, pretože cenovo to nemá veľký význam. Na väčšej ploche robíme len papriku pre konzervárne“*, pokračuje v rozprávaní Eva Puobišová.



Haló, domáca zelenina!

Náročné časy zažívajú všetci poľnohospodári, ktorí sa venujú špeciálnej rastlinnej výrobe. V ťažkých chvíľach stagnácie tohto sektora je aj pre podnikateľov povzbudivé, že význam pridanej hodnoty vlastnej zeleniny zo Slovenska v podobe nových pracovných miest a rozvoja mikroregiónu si pomaly, a snád' aj isto, začínajú uvedomovať zákazníci. Postupne nanovo objavujú pravú chuť domácej papriky či paradajky, ktorá vonia poľom a slnkom a preto si ich pýtajú od drobnopestovateľov či chodia ich v rámci samozberu alebo predaja z dvora nakupovať od veľkých poľnohospodárskych firiem.

„Aj v našej praxi vidíme, že ľudia sa vracajú k slovenským pestovateľom, teší nás to. Na Slovensku poctivo dopestovaná zelenina nie je anonymná ako tá, ktorá sa zbiera tesne pred dozretím a preváža tisícky kilometrov“, dodáva Eva Puobišová.



Želaním všetkých pestovateľov zeleniny by však bol aj fakt, aby do odvetvia prišli pracovať mladí, odborne vyškolení ľudia. Bez nových poznatkov získaných v odborných školách so zameraním na poľnohospodárstvo a bez chuti pracovať na poli sa s rozvojom zeleninárstva len ťažko pohneme dopredu.