

A Rábaközi Magazin cikke Sallai-Tóth Adéllal

10. 2013. augusztus 28.

RÁBAKÖZI MAGAZIN

Az állatok nincsenek tekintettel az ünnepnapokra

A magyar parlagitól kezdve a búr keveréken át az alpesiig, szinte valamennyi fajta állat megtalálható a Tét melletti kecskefarmon. Mivel utóbbinak a legjobb a tejhozama, a család erre próbál ráállni. Mindent összevetve: nem egyszerű a kecsketartás, és az azzal járó egyéb tevékenység.

TÉT Tétől néhány kilométerre található a Léda Kecsefarm és Kecsketej Feldolgozó Üzem. Tulajdonosa a tejipari ismereteket Csermajorban szerezte meg, majd érettségi után felsőfokú



Sallai-Tóth Adél

élelmiszeripari menedzser képzésen vett részt. Mikor Sallai-Tóth Adélnak az iskolaválasztásra került a sor, szülei már tervezték, hogy tejfeldolgozó üzemet létesítenek, ezért lányuk eleve ennek

tudatában szánta rá magát a tanulásra. A család 2001 óta foglalkozik állattartással, és úgy alakult, hogy Adél testvérével együtt vette át a gazdaságot. Az állategészségügyben járatos báty részben a földeken szorgoskodik, a fiatalasszonytól pedig férje vette át a sajtgyártást, mióta kisgyermekük született. Az állatok a 170 hektáros saját földterületen termesztett gabonát fogyasztják, és a négy lábúakat rendszeresen legelőre hajtják. A kecskeállomány napjainkban eléri a 150-et, a 4 bakot pedig külön istállóban tartják. A farmon évente 140 gida születik, s a szaporulatot egy jászberényi cég vásárolja fel.

A kecskén sajnos nem segít, ha tüsszentését követően 'Egészségedre!' jókívánsággal látják el, mert a tapasztalatok szerint rövid időn belül el is pusztul. A ké-



nyes állatot télen mélyalmos istállóban tartják, de nagyon oda kell figyelni az egészségi állapotára. A „szegényember tehene” kötött menetrend szerint éli mindennapjait. Az állatok többször kivonulnak a legelőre: a reggeli fejés és a délutáni abrakolást követően. A kecskék pihenőidejüket bent töltik, fejni pedig délután szokták őket. De hogy áll a patás haszonállatokkal foglalkozó család a kikapcsolódással? Sajnos, nem sok szabadidejük marad, mert a gondozás, a napi két fejés és az egyéb tevékenység egész éven át kitart. A 75 fejős állat 130-140 liter, kb. 3,8-es zsírtartalmú tejet ad naponta, ezért még ünnepekkor sem állhatnak le. 2006-ban készült el az az Európai Unió elvárásainak is megfelelő üzem, amelyben fel tudják dolgozni a saját állománytól származó tejet. A cég pasztőrözött kecsketejet

és friss, lágy sajtot állít elő, különböző ízesítésben, ami natúr, fokhagymás, snidlinges és paprikás termékeket jelent.

A farmot fenntartó fiataloknak az állandó munka mellett számos nehézséggel kell megküzdeniük, és hogy biztonságosan maradjanak, a hasznat mindig vissza kell forgatniuk. Sallai-Tóth Adél ha válaszütt elé kerülne, valamennyi nyűg és baj ellenére ismét a kecskék mellett döntene. A gazdaságnál legelésző néhány birka csak a „takarító brigád” szerepét tölti be, mert a kecskék után maradt ételt is megesszik. Hogy a Tét melletti feldolgozóban előállított termékek mennyire fogyaszthatóak, mi sem bizonyítja jobban, mint a következő mondat: – Nem vásárolok máshol tejet, mi is ezt isszuk! Aki eddig megkóstolta, annak nagyon ízlett.