

# A Rendek Ökogasdaság: fenntartható életvitel a hagyományos gazdálkodás gyökerein a mai világban

*Szerző: Rendek Olga*

Népes családunk immár 18 éve kezdte el a környezetvédő ökogazdálkodást. Először is, mert fontosnak tartottuk férjemmel együtt, hogy gyermekeinknek egészséges táplálékot adjunk. Három csodálatos leánygyermekünk van.

Akkor még főleg biogazdálkodásnak hívták, amit ma már ökonak is neveznek. Manapság el szoktam mondani a vendégeinknek, hogy valójában ez régi, hagyományos gazdálkodás – nevezze is bárhogy. Őseink még értettek a hold megfigyeléséhez, a csillagok mozgását tudták követni, mégis „buta paraszt” jelzővel illették őket sokszor a városiak. Igazán pedig ez volt a nagy tudomány. Ma már nekünk annyival könnyebb, hogy megjelenik az éves vetési naptár, megvesszük, és ebből nagyon jól tudjuk követni, hogy mikor mit kell tenni. Ez azonban mégiscsak egy füzetke, s a gyakorlat, a családból hozott tapasztalat pótolhatatlan.

Mi a közel 20 hektáron zöldségféléket, gyógynövényeket és az állatoknak a takarmányt termesztjük meg. Nevezetesen paprikát, paradicsomot, céklát, csicsókát, petrezselymet, sárgarépat, tökféléket, borsmentát, fodormentát, zsályát, kakukkfűvet, szurokfűvet, tárkonyt, rozmaringot, homoktövist, régi alma és körte fajtákat, batátát és az állatoknak a takarmányt, mely triticale, zab, lóbab, lucerna és ősgep.

Őshonos állataink vannak, mint a magyar tarka tehén, mangalica disznó, racka birka, kecske, magyar sárga tyúk, magyar fehér, kendermagos, kacsák, libák, szamar. Mindebből látszik, hogy a biológiai sokféleséget is őrizzük.

Tanyai épületegyüttesünket veszi körbe a fent leirt csodálatos élővilág. Ebben az épületegyüttesben vannak a több, mint 100 éves házak, amelyek ma is működnek. A legöregebb házat múzeumnak rendeztük be, ahol az idelátogató vendég megismerkedhet őseink szokásaival, összevetheti a mai kultúrával.

Ezen a telken élünk és dolgozunk együtt, immár 4 generáció.

Gyermekeink közben felnőttek, unokánk született, aki 3 éves. Ezért érdemes dolgozni, hogy nekik tovább tudjuk adni, amit mi is kaptunk szüleinktől, nagyszüleinktől.

Most már mindannyian a családból az egészséges táplálkozást hirdetjük, s keményen teszünk is érte, hogy megismerjék az emberek. Kóstolókat tartunk óvodákban, iskolákban, művelődési házakban. Nemzetközi tapasztalatokat is tudunk mintaként említeni, mint pl. a Slow Food Világalapítvány Salone del Gusto Világkiállítása és kóstolója, illetve a Terra Madre Világkonferencia tanulságai Torinóban. Itt már kétszer vehettünk részt, mint meghívott vendégek, Magyarországot képviselve.

A reklámok által elferdített gondolkodás megváltoztatását, a mű ízek kiszorítását szorgalmazzuk. A Fast Food és a Slow Food közötti különbséget próbáljuk az embereknek elmagyarázni. A média által sugallt reklámok, rossz szokások már így is sok kárt okoztak a felnőtt és felnövekvő generációknak. Nemcsak családunk, de a Kiskunsági Hagyományörző Egyesület vezetőjeként, valamint Egyesületünk tagsága is igyekszik minél több információt eljuttatni embertársainkhoz. A mai rohanó világunkban a lassú étkezésre való hajlamot és igényt a fejben kell eldönteni, mert arra van időnk, amire szakítunk.

Legjobb lenne, ha az édesanyák otthon maradhatnának, együtt készítenék el az ételmet a gyerekekkel. Nem is élelmiszert írok, mert abban benne van a szer. Tehát élelem= Éltető elem. Sokan persze azt mondják, jaj nem engedhetem meg magamnak, hogy bio-t vegyek.

Nem feltétlen kell így gondolkozni. A Slow Food mozgalom szlogenje: Tiszta, finom és igazságos. Tiszta, mert nem vegyszerezik, finom, mert nincs manipulálva mindenféle ízfokozóval, térfogatjavítóval, és igazságos, mert mindenkinek a saját hazájában a saját népe által megtermett terméket kellene fogyasztani.

Mindezt szem előtt tartva érdemes ezen elgondolkodni, mert kevésbé lennének az emberek betegek, tehát nem kellene gyógyszerre költeni. Gazdaságunk is fejlődne, ha nem a multikat támogatnák az emberek a csomagolt szemét vásárlásával. Mindenképp mindannyian jobban járnánk, s milyen boldog lehetne sok ember, aki láthatná unokáit felnőni, együtt játszhatna, nem pedig megrokkanna fiatalon esetleg belehalni a civilizáció és globalizáció által diktáltakba.

Biztos, hogy nem könnyű a szokásokon változtatni, de érdemes. Szeretnénk, ha divat lenne visszakanyarodni a hagyományokhoz. Gazdaságunkban szívesen fogadunk családokat, gyerekcsoportokat, ahol az apróságok közvetlen tapasztalással szerezhetnek ismereteket. Gyökereinkből sok erőt és tapasztalatot nyerhetünk. Gondoljunk bele, ha pl. nem lesz áram, és nem működnek a hűtőszekrények, ugye milyen jó lenne elővenni a hagyományos tartósítási eljárásokat! További információért szívesen állok az olvasók szolgálatára.

#### **Elérhetőségek:**

Rendek Olga

Rendek Ökogazdaság

6041 Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

Tel. 06 76 710 962

06 20 386 25 22

e-mail: [olga.rendek@gmail.com](mailto:olga.rendek@gmail.com)

honlap: [www.biotanya.hu](http://www.biotanya.hu)

#### **Referenciák:**

- ✓ „A Tanyák értékei” díj 1997-ben a tanyai épületegyüttes helyreállításáért
- ✓ „Henry Ford” díj - Európai Különdíj a népi kultúra megőrzéséért és a környezetvédő gazdálkodásért
- ✓ Ökomúzeum programban való részvétel 2001-ben
- ✓ Salone del Gusto Világkiállításra meghívás és részvétel 2004, 2006
- ✓ A Kiskunsági Mangalicakolbász, mint prezidium /oltalom/
- ✓ Slow Food Montpellier-ben, részvétel 2007-ben
- ✓ A BKKM-i Gazdaszövetkezetek Szövetségének Különdíja 2007.