



Paprika je jedna od najviše gajenih i najrentabilnijih kultura koja se koristi kao povrće, začin i lek. Sadrži biološki važne materije, ugljene hirate, ulja, jabučne i limunske kiseline, vitam C, kompleks vitamina B, alkaloid kapsaicin. Njena zemlja porekla su delovi Centralne i Južne Amerike, a u Portugaliju je preneta početkom XVI veka. Vek kasnije, počela je da se koristi u Španiji, Italiji i na Balkanu. U Srbiju su je doneli Turci u XVII veku, a u severne krajeve došla je preko Mađarske. Danas se uzgaja u čitavom svetu.

U Srbiji se paprika uzgaja od leskovačke kotline do Horgoša. Svaki kraj, regija, pa i selo, papriku tretiraju na svoj specifičan način, a porodica *Tóth* iz Bezdana je jedna od takvih.

Šarmantna gospođa

Tóth Rózsa,

otkrila nam je tajnu vrhunskog kvaliteta i jedinstvenog ukusa slatke i ljute mlevene paprika, koja dolazi iz njenog domaćinstva:

- Moja porodica se intenzivno bavi proizvodnjom paprika punih 25 godina. Radila sam neko vreme kao negovateljica, ali smo, moj suprug *János*, koji je po zanimanju kapetan broda, odlučili da nastavimo tradiciju uzgoja ove povrtarske kulture kako su to radili naši stari, roditelji, dede i bake, i to na njihov, starinski način. I dok su oni prerađivali papriku samo za domaće potrebe, moj muž i ja smo to podigli na jedan viši nivo, ali samo po količini paprike koju prerađujemo. Postupak ručno brane paprika, koja se ručno čisti, kojoj se odstranjuje peteljka kako bi se proverio kvalitet i ispravnost svakog pojedinačnog ploda, ostao je nepromenjen. Kod nas nema pokretnih traka, nema ubrzavanja postupka radi olakšavanja posla, kod nas ne može da se potkrade greška, tj. truo i neispravan plod. U preradu ide samo paprika prvog razreda, ona bez greške, najbolja. Papriku druge i treće klase prodajemo. Kupci su nam ponekad i drugi proizvođači paprika.

-Papriku sami gajimo, na površini od 10 hektara. Nikada ne kupujemo i ne dokupljujemo sa strane, jer jedino smo sigurni u ono što sami proizvedemo, 100% ispratimo od pripreme zemljišta, sadnje, tretiranja do branja. Nažalost, iako nam naša deca Mariann i *Árpád* pomažu, ne možemo na ovaj način da postignemo veću proizvodnju. Sve što proizvedemo prodajemo sami na pijaci u Bezdanu i okolini. Za našu slatku i ljutu mlevenu papriku, zainteresovani su i veliki sistemi, ali mi ovim načinom rada ne možemo da proizvedemo veće količine, a da zadržimo isti kvalitet. A kvalitet nam je najbitniji, smisao našeg napora. Za taj napor smo nagrađeni posle male i velike zlatne medalje, sada i šampionskim peharom kvaliteta 79. međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu.

Međutim, ova porodica je dobila šansu da putem nove tehnologije još više unapredi svoju proizvodnju, koja garantuje zdraviji, ekološki pouzdaniji proizvod. U okviru jednog od projekata Dunavske strategije, paprika porodice *Tóth* će biti tretirana novom π – tehnologijom. Ova tehnologija kojom se "popravlja priroda", a čovek štiti preko hrane, zasniva se na korišćenju π -vode. Ovaj tretman ratarskih kultura (ali i svih drugih poljoprivrednih grana) π -vodom, omogućava razvoj biljke bez upotrebe herbicida, đubriva i sli, čime se sprečava, između

ostalog, zagađivanje okoline. Osim pozitivnog ekonomskog efekta, dobija se otpornija i zdravija biljka, koja daje veći prinos. Kvalitet ploda na koji se primenjuje π - tehnologija je neuporedvo veći od onoga na kojem se primenjuje tradicionalan način proizvodnje. Ovo je novina koja će se po prvi put u našoj zemlji primeniti na gazdinstvu u Bezdanu, a u Evropi se koristi već neko vreme: Slovačkoj 7 godina na 4.000 hektara a u Mađarskoj 20 godina na 30.000 hektara.

I kako kažu Turijci da nema kobasice bez dobre paprike, Kanjižani i Subotičani, ni dobrog gulaša, a poznato je da nema ni dobrog jela bez zaprške, koja bez crvene aleve paprike nema niti ukusa niti boje, a o paprikašima i da ne govorimo. Jedan takav – čobanac, svake godine priprema se u Bezdanu na etno manifestaciji „Trojni susret“, na kojoj se druže komšije iz Hrvatske, Mađarske i Srbije, a porodica *Tóth* i tu igra zapaženu ulogu. Ova porodica je dobar primer da se radom i kvalitetom ne samo postižu vrhunski rezultati već i da se kvaliteti pronalaze, prepoznaju i udružuju.