

interjú az ország kedvenc chili termelőjével: bogár márkkal

Tiborszky Maja riportja



VIBES: Először is engeddd meg, hogy gratuláljak Neked és a Sárreti Chilifarm egész csapatának, hiszen nemrégiben az Egyesült Államokban, a *Chile Peppers Magazin* által kiírt rangos versenyen a *traBBQ* nevű szószotok első helyezést ért el. Ez óriási elismerés. Mesélj egy kicsit a kezdetekről. Hogy jött az ötlet a chili paprika termeléshez?

Márk: Nagyon kedves vagy, köszönjük szépen! Az egész történet 2012-ben kezdődött, amikor Édesapámat meglepték a barátai egy Habanero chilivel, egyenesen Amerikából. Ugyebár fater nagy erősező hírében állt, és valljuk be a srácok be akarták fogni a száját az akkor még

legerősebb chili fajták közé sorolható Habanero-val. Mondhatni sikerült is, meglepte az erőssége, de még inkább az íze. Majd jött az isteni szikra, azaz ha már itt a chili és benne a sok-sok magocska, hát ültessük el. Eredetileg szakmáját nézve Édesapám víz-gáz fűtészszerelő, tehát ezermester... és tényleg az, a helyi iskolában dolgozott karbantartóként. Ugyebár hárman vagyunk testvérek, mindig a pénzből van a legkevesebb, így szerettek volna szüleim egy olyan kiegészítő vállalkozást, ami pénzt hozhat a konyhára. A nagyszülők egyébként zöldségtermeléssel foglalkoztak, tehát meg voltak az alapok, de szüleim nem szerettek volna beállni a sorba és tv paprikát, hagymát, káposztát értékesíteni a

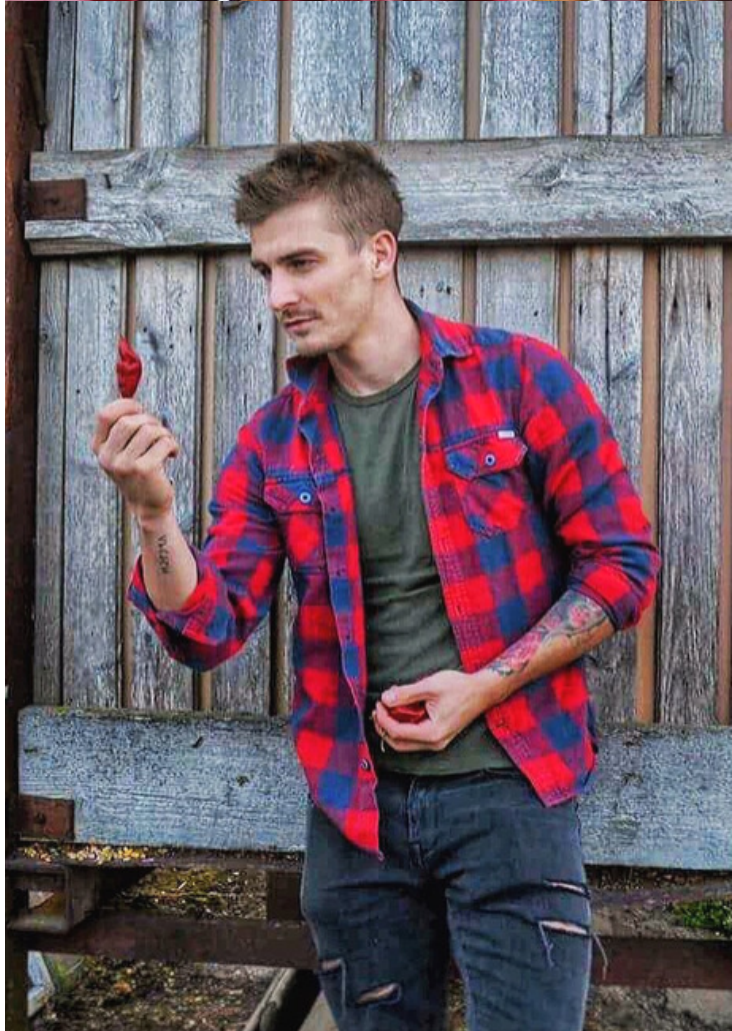
INTERJÚ AZ ORSZÁG KEDVENC CHILI TERMELŐJÉVEL: **BOGÁR MÁRK**

helyi piacokon, amik a multiknak köszönhetően már-már kezdenek eltűnni. Így került sor a chili paprika termesztésére, ami kis hazánkban eléggé egyedülálló volt akkor!

VIBES: Milyen fajta chili paprikákat termesztetek a Chilifarmon? Melyik közülük a legerősebb fajta? (Mennyi SHU a Scoville skálán?) Van kedvenced?

Márk: Húha, igyekszem erősségi sorrendben felsorolni a farmon termelt chilipaprikáinkat. Megtalálható nálunk a Jalapeno chili két fajtája is, a Mucho Nacho és a TAM, van hagyományos magyar erős paprikánk, amit köznyelven "kutyafasza" vagy "macskapöcse" paprikának is hívnak, majd Cayenne chilipaprika, ami nem bors(!), Penis pepper, madárszerm chili (Bird's Eye), Habanero Peach, Red Savina habanero, Chocolate habanero, piros és sárga szellem chili (Bhut Jolokia), Trinidad Scorpion chili, Trinidad Moruga Scorpion chili, 7 Pot Brown és legvégül a jelenlegi legbrutálisabb és egyben világrekorder Carolina Reaper, amely legmagasabb bemért értéke 2.100.000 SHU körül van. Eszeveszett erős...

Ha a személyes kedvencemről kérdezel akkor egyértelműen a Jalapeno és a Habanero Peachet tudnám megemlíteni. A Jalapeno-t azért, mert emberi fogyasztásra alkalmas, bátran eheti mindenki, tetszik a roppanóssága, a vastag húsa, no meg az íze! A Habanero Peachről már egy karakteresebb ízvilág és illatorgia jut eszembe, eszméletlenül gyümölcsös ájer csap meg mikor megvágod, vagy beleharapsz. Nagyon különleges az íze, édeskés és még az erejét sem mondanám gyilkosnak, inkább egy nőiesen karcos, de kifinomult chili paprika.



VIBES: Mesélnél egy kicsit arról, hogyan folyik a chili termesztés a farmon? Te is részt veszel a chilipaprikák nevelésében?

Márk: Minden folyamatot a család vezényel le, legyen szó a paprika neveléséről, gondozásáról, szüreteléséről, feldolgozásáról, marketingről, arculatról, az utolsó címke tervezéséig garanciát vállalok. Immár három alkalmazott segíti a kertben a munkánkat, részemről egy jóleső érzés, hogy egy hátrányos helyzetű 1300 lelkes kis faluban versenyképes fizetéssel, kulturált munkával és családias légkörben három másik családnak tudunk segíteni.

A termesztés története röviden így fest: januárban összeírjuk a termesztetni kívánt paprika fajtákat, általában amiket említettem azok állandóak, maximum egy két újdonsággal kiegészítjük. A magok 80%-a saját, de minden évben rendelünk friss, „szűz” magokat megbízható forrásokból, mint például a pepperseeds.eu vagy az M-garden! Tehát február végétől március közepéig vetjük a magokat, melyeket a földbe süllyesztett, dupla falú nevelőfóliában babusgatjuk. Biztosítunk nekik elegendő mennyiségű és erősségű fényt,

hőmérsékletet, megfelelő szellőztetést és szeretetet. Egészen fagyosszentekig, utána kikerülnek a fóliákba és a szabad földbe a növények. Majd augusztus 20-ára már friss chiliket tudunk vinni a vásárokbá, fesztiválókra.

VIBES: Szerinted mi a chili evés 5 legnagyobb előnye? Igaz, hogy egyes chili fajták egészségesebbek másoknál?

Márk: Szerintem nincs ilyen, hogy egészségesebb vagy nem egészségesebb. Inkább a szubjektív érzékelést említeném meg. Lehet Te vígan megeszed a Carolina Reapert, ami az amerikai szabvány könnygázzal is egyenértékű, más pedig már egy Jalapeno chilinél feladja ami a scoville skála alján helyezkedik el. Na itt már szóba jöhet az egészség, hisz ki mennyire bírja, mennyire van hozzászokva. A fokozatosságot és a mértékletességet tudom ajánlani mindenkinek! Mint mindenhez, ehhez is hozzá lehet szokni, mondhatni függőséget képes kiváltani az emberben, hisz a kapszaicinnek köszönhetően endorfin termelődik az ember agyában, amely utána idővel vágyakozni fog, keresni fogja újra ezt az eufóriát, érzést.

Saját tapasztalataimból tudom mondani, hogy amikor megfázás, influenza támadott meg, majd több chilit fogyasztottam a szokásosnál, segíteni tudott. Ugyebár antibakteriális hatása van a chilinek, a benne lévő kapszaicinnek köszönhetően. Édesanyám egészen addig míg chilizésbe nem kezdtünk asztmás volt, inhalátor, pipa minden ami szükséges. Nagyon kellemetlen betegség. Amióta chilivel foglalkozunk és 2-300 kg szószt, krémet főz le hetente szüreti szezonban, elmúlt az asztmája. Nos, ezt nem tudjuk tudományosan bizonyítani, de gyakorlatban ez történt! Előnyökhöz sorolnám az ízüket, szerintem meg tudja bolondítani ételeinket és egy olyan markáns ízvilágot hoz létre, ami egy egyszerű tojásrántottát is fel tud dobni.

VIBES: Van kedvenc chilis étele, recepted?

Márk: Húha :) a kedvenc ételém a chilis csirkeszárny, és a Jalapeno poppers, ahogy Édesanyám készíti! Íme a recept, amit Borbás Marcsival közösen is elkészített már: <https://gasztroangyal.hu/receptek/csipos-csirkeszarnyak/>

INTERJÚ AZ ORSZÁG KEDVENC CHILI TERMELŐJÉVEL: **BOGÁR MÁRK**KAL

VIBES: Mi az, amit a legjobban szeretsz a munkádban?

Márk: A felelősséget! Nagyon érdekes dolog valami újat teremteni, majd minél magasabb szinten tovább vinni. Szüleimnek sikerült egy olyan vállalkozás alapjait megteremteni, ami Magyarországon az elsők között van. Olyan ez, mint mikor egy biztonságos kis hajóban evezel. Elsőnek csak egyedül egy lapáttal, majd még egy lapát, majd még nagyobb hajó már vitorlával, árboccal, fedélzettel, és egy kormány. Hisz arra mész amerre Te akarsz, és nem a szélnek vagy kitéve, kiszolgáltatva. A kis hajó volna a vállalkozás. :) Szeretem a munkám mert meg tudom valósítani az ötleteimet. Imádom, hogy mindenhez kell érteni, képben kell lenni az aktualitásokról, trendekről. Hogy sikerült egy szerethető arculatot megvalósítani, üvegekre és üvegekbe vinni, online közösséget építeni, minőségi kapcsolatokat szerezni. Nem szabad soha megelégedni a jelenlegi tudásunkkal, maradjunk éhesek és picit bolondok, ahogy Steve Jobs is mondta. Természetesen vannak nehezebb, embert próbáló időszakok is, de mindezek nélkül túl egyszerű volna. Jól döntöttem, mikor a sport helyett a vállalkozást választottam!

VIBES: Mi jelenti számodra a legnagyobb kihívást a munkádban?

Márk: Az online média! A Facebookos oldalunk, csoportjaink aktivitásának fenntartása, most már az Instagram oldalamra való rendszeres minőségi tartalom és kép készítése, és mindemellett a blogom, mely rendszeresen megjelenik az index2 oldalán. De ami ezektől is nagyobb kihívás, az a megfelelő munkaerő megtalálása...

VIBES: Biztos vagyok benne, hogy minden chili szüretnek megvan a maga története. Van köztük olyan, ami igazán emlékezetes maradt számodra?



Márk: Van bizony, mikor a hidrokultúrás termesztést próbáltam megvalósítani két nagy sátorban, de megghiúsult. Emlékezetes számomra, hisz nem rendelkezem még most sem elegendő tudással, hogy a talaj nélküli termesztéssel sikeres legyek. Valószínűleg már nem is lesz rá alkalmam, egyelőre időm sem engedi, és nincs előttem az a kép, hogy jövő nyáron nyugisan tesztelgessek és próbálkozzak vele. Így hát jövőre epret ültetünk a helyére, az úgymond kevésbé igényesebb növény, mint a chili.

VIBES: Az emberek rajonganak a termékeitekért, a munkátokért. Szerinted mi az, amitől a Sárréti Chilifarm ennyire sikeres? Mi a titkotok :)?

Márk: Minden, amit az emberek a palackokon látnak és az üvegekben kapnak, az egy falat Bogár család. Nem akarunk megfelelni senkinek, azt adjuk, ami valójában a család értéke. A humor, a törődés, szeretet. Szimplán csak a Bogár család esszenciáját, azt amilyenek vagyunk. Anyukám keveri bele a harmóniát, apukám az erőt és a humort, én az új generáció merészségét, a kistestvérem pedig a gyermeki naivitást, azt hogy a főzetünkkel megválthatjuk a világot.

VIBES: Mik a jövőbeli terveid? Kísérleteztetek új szószok elkészítésével?

Márk: Szeretnék minél több egyetemi rendezvényen erősebb versenyt tartani, oltári nagy buli! Későbbiekben terveim között szerepel gimnáziumokban, középiskolában egy kötetlen „előadást” tartani - egy unalmas osztályfőnöki óra helyett - arról, hogy igenis van értelme tanulni bármennyire is ciki, vagy nem trendi. Mesélni a tapasztalataimról, élményeimről, egyfajta pozitív

példát mutatni. Ja és mindenképp ott akarok lenni a Forbes-ban! A termékekre pedig kitérve minél több, közönséget jó értelemben megbotránkoztató szósz készíteni, mint például legújabb büszkeségünk, a LEVENDULÁS chili szósz, ami Sass Dani receptje alapján készült. Danival már vezényeltünk közösen erősebb versenyeket, ahol a versenyzők heroikus küzdelmet folytattak az idővel, az erősséggel és a mennyiséggel. Öröletesen jó bulik szoktak lenni a versenyek!

Családi vállalkozásunk több, közismert magyar séffel és étterem-tulajdonossal, humoristával működik együtt (Balogh Dániel, Kovács Lázár, Sass Dani, Rákóczi Feri, Dombóvári István, Bellus István, Lorán Barnabás, Szabyest), ezen kívül gasztró -rendezvények, roadshow-k és csapatépítő események állandó résztvevője.

VIBES: Jártál már a chili őshazájában, Mexikóban?

Márk: Nem, sajnos még nem volt rá lehetőségem, de remélem, hogy sikerül egy olyan erős személyes márkát felépítenem idővel, amit majd a MasterCard szívesen támogat egy ilyen utazással! :))



INTERJÚ AZ ORSZÁG KEDVENC CHILI TERMELŐJÉVEL: **BOGÁR MÁRK**KAL

VIBES: Milyen tanácsot adnál kezdő chili termesztőknek?

Márk: Bármilyen kérdésük volna keressenek bátran! Tapasztaljanak, figyeljenek, tanuljanak és élvezzék a növény okozta pillanatokat, és ne erőszakolják meg a természetet. Mindennek megvan a maga ideje, a türelem fontos.

VIBES: Hogyan tudnak a Vibes olvasói kapcsolatba lépni Veletek, illetve hol tudják megvásárolni a termékeiteket?

Márk: A www.chilifarm.hu oldalon tudják megvásárolni a termékeinket. A facebook.com/sarretichilifarm platformon pedig az összes friss újdonság elérhető, és minden másra ott van az Instagram profilom, ha értitek lányok... ;)

VIBES: Köszönöm ;)

A díjról: Az Egyesült Államokban, a Chile Pepper Magazin által kiírt idei versenyen első helyezést ért el a Sárréti Chilifarm és Balogh Dániel (W35, Revolución Budapest) közös gyermeke, a traBBQ nevű whisky-s barbecue szósz, melynek névadó keresztapja a Showder Klubból és a stand up comedy világából jól ismert Lorán Barnabás alias TRAbarna lett. A magyar első helyezés annak fényében is szenzációs siker, hogy a mezőnyben megmérettette magát a PuckerButt Company is, aminek atyja az az Ed Curry, aki a jelenleg a világ legerősebb chili paprikájának, a Carolina Reaper chilijének a nemesítője. A verseny kategóriái közül a Sárréti Chilifarm az „Alkoholtartalmú BBQ szósz” kategória első helyét szerezte meg, több nemzetközi gyártót utasítva maga mögé.

