

Halászsati Lapok

A Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége információs és marketing hírlevele



A Magyar Mezőgazdaság melléklete

XIII. évfolyam

2012 szeptember

SZERKESZTI: Szerkesztő Bizottság • FELELŐS SZERKESZTŐ: Hajtun György
E lapszámunk a Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával készült.

Kiváló verseny zajlott a győri Aranyparton

Több nehéz és váratlan akadályt kellett a szervezőknek, rendezőknek leküzdeniük ahhoz, hogy a 38. Országos Halfőző Versenyt zökkenőmentesen megrendezzék. Azt mondhatjuk, hogy igen sikeresen oldották meg a problémákat, mert a verseny nagy sikert aratott mind a résztvevők, mind a közönség körében. Igen nagy számú közönség volt kíváncsi a versenyre és a halételekre, hiszen minden bogrács idő előtt kiürült. És jól érezték magukat azok a családok is, akik a győri Aranyparton strandolással mulatták az időt, de az illatok a főzősátrakhoz csalogatták őket.

Már megkezdődött a verseny, amikor Szilágyi Gáborral, a Győri „Előre” HTSZ ügyvezetőjével, a verseny szervezőjével leültünk beszélgetni. A szervezésből adódó problémák okozta gondfelhők még mindig látszottak a fiatal szakember arcán. Meg is jegyezte: „Még mindig izgulok, hogy minden jól sikerüljön és mindenki jól érezze magát. Óriási teher a verseny megrendezése, amit csak utólag érez az ember. Nem gondoltam volna, amikor tavaly bejelentettem, hogy elvállaljuk a rendezést, akkor ennyi akadályt kell legyűrnünk, a szövetség ügyvezetésével közösen. Orosz Sándor és Schmidtné Vizi Hajnalka sokat segítettek, de voltak dolgok, amit csak helyben tudtam elrendezni.”

A cég egyébként harmadszor rendezte meg az országos halfőzőversenyt, ami mindenképpen nagy elismerése annak, hogy Győrben az elmúlt fél évszázad során komoly szakmai munkát végzett a HTSZ, és hosszú távon megalapozták a győri haltermelést. Pontosabban Kisbajcson, amely alig húsz kilométerre fekszik a megyeszékhelytől.

Szilágyi Gábor több mint hét éve vette át a cég vezetését, s azóta a győri haltermelés hírneve csak öregbedett. Nem először írjuk le, hogy Kisbajcson nagy hangsúlyt helyeznek az innovációra, a fejlesztésekre, a technológia, a környezet megújítására, és nem utolsósorban a dunai halállomány megőrzésére.



Szilágyi Gábor: óriási teher a verseny megrendezése

– Amikor ide kerültem, nagyon nehéz volt a cég jövőjét megtervezni, mert eléggé a mélyponton volt a gazdálkodás – idézte fel a kezdetet az ügyvezető. – Az 1982-ben épült telep technológiája elavult, annak ellenére, hogy amikor megépítették, akkor még a legkorszerűbbek közé tartozott. Ez megmutatkozott a HTSZ eredményeiben, abban, hogy orszá-

Tartalom:

Országszerte népszerű a Sobri-kupa	4
VII. Akasztói Szálkamentes Halfőző Verseny	6

gos hírnévre tett szert a cég, de az élet megy tovább: ha kihagyjuk a fejlesztéseket, az innovációt, akkor lemaradunk. Az Európai Halászati Alap által meghirdetett programok, pályázati lehetőségek óriási lehetőségeket biztosítottak, hiszen pályázhattunk olyan célok megvalósítására, mint a feldolgozás megújítása, a haltermelés fejlesztése. Mi mindkét vonalat szeretnénk volna erősíteni, mert ma nagyon nehéz helyzetben van a szakma, s az egyetlen kitörési lehetőséget abban látom, ha kihasználjuk ezeket a pályázati lehetőségeket, fejlesztünk, beruházunk, korszerűsítünk, és jó minőséget termelünk. Azzal, hogy intenzív telepet építettünk, és fel tudjuk dolgozni azt, amit ott felnevelünk, nagyon sok előnyre tesz szert a cég. Új halfajokkal dolgozunk, a tokféllel, stillót nevelünk, afrikai harcsát nevelünk és dolgozunk fel.

Tény, hogy a győrieken kívül csak kevesen merték a feldolgozás kapacitását növelni, fejleszteni az elmúlt években. Itt ma már az igen szigorú uniós elvárásoknak is megfelel a halfeldolgozás, így akár exportálni is lehet az itt feldolgozott halat.

Szilágyi Gábor a versenytől azt is remélte, hogy a győriek és a környékbeliek megismerik a céget, megismerik a halfőzőket, és megízlelik, hogy milyen finom ételeket készíthetnek a halból. A verseny kiválóan alkalmas arra, hogy bemutassa, mire képes a magyar halas szakma, és megtaníthatók a halkészítés fortélyai is. Az ugyanis eléggé lehangoló, hogy a magyar háztartásokban mennyire idegenkednek a halételek készítésétől, a hal tisztításától. Pedig ha megtanuljuk – s ez nem nagy fáradság – akkor a friss halból finomabbnál finomabb halételek készíthetők.

Dr. Németh István, a MAHAL elnöke, a Tógazda Zrt. elnök-vezérigazgatója versenyzőkkel érkezett. Az elfoglaltság, a jóérzés fogja el az embert, különösen a szövetség első számú vezetőjét, amikor a ver-

(Folytatás a 2. oldalon)

(Folytatás az 1. oldalról)

senyről kérdezem. Az elnöknek ez a huszadik országos halfőzőverseny, amelyen részt vesz, és azt látja, hogy egy összeforrott közösség igyekszik a halat, a halételeket népszerűsíteni. A magyar hal kiváló minőségű, s aki megkóstolja a halételeket, az megkedveli. Itt pedig megkóstolhatta mindenki a különböző ételeket, s ennél nagyobb reklámra pedig aligha van szükség. A nagyközönség számára az is világossá válik, hogy nem csak halászlé és rántott ponty készíthető a magyar halból, amelynek ugyan a ponty a fő faja, de ezen kívül ma már sokkal több halfajt termelnek idehaza, mint két évtizeddel ezelőtt.

Széles a haltermékekből a választék, miként az elkészítési módjaik is. Nem véletlen, hogy öt kategóriában mérték össze a

tudásukat a versenyzők: dunai halászlé, tiszai-körösi halászlé, afrikai harcsából készült ételek, egyéb halételek és a Győr környékiek külön versenye. Ebből is látszik, hogy már a versenyeken sem csak halászlé és rántott ponty készül. Az elnök szerint ha lassan is, de egyre nő azok tábora, akik a drágább halat is meg tudják fizetni, s a haltermelőknek ezt a tendenciát, a piaci igényeket mindenképpen figyelembe kell venniük a tenyésztési, termelési munka során.

Manapság pedig, ahogy Szilágyi Gábor is mondta, nem könnyű a haltermelő, a halászok helyzete. Ezt erősítette meg az elnök azzal, hogy az ágazatot éppúgy sújtotta az aszály, mint a gabonatermelőket. Nem volt csapadék, így a tavakban nem tudott a vízkészlet feltöltődni, megújulni. A dunántúli völgyzárógátas tavakban a víz

besűrűsödött, oxigéntartalma elfogyott, a víz hőmérséklete magas, és a párolgás következtében több millió köbméter víz hiányzik a termelésből.

A gazdasági helyzetet tovább rontotta a takarmányhiány és a rendkívül magas takarmányár is. Augusztus végére 60–70 ezer forint a takarmánygabona tonnánkénti ára, s az amerikai aszály miatt a kukoricatermés-prognózisok ennél is magasabb kukoricaáról szólnak (80–100 ezer forint tonnánkénti árat vetítenek előre!)

A magyar haltermelőknél mindenképpen jó választ kell találni erre a nehéz helyzetre. Az elnök szerint technológiváltásra van szükség, mert a tradicionális, takarmányozáson alapuló haltermelés már nem jövedelmező. Ezért át kell gondolni a nevelési szerkezetet, a takarmányozás kiváltására alkalmas módszereket, például a szerves trágya szerepének a növelését, a kihelyezési darabszámok csökkentését. Megfontolandó a magas állati fehérje tartalmú tápok felhasználása, hiszen ezen tápok árai is közelítik a gabonáét. Egy jó nevelési szerkezetben lehet létjogosultsága a tápokkal való etetésnek, de csak úgy, hogy nem szabad lemondani a természetes tápanyagokról, a planktonokról, a busánál az algáról. A technológia váltást igényel azoknál, akik jövedelmezően akarnak gazdálkodni. A költségek csökkentése érdekében még inkább az extenzív termelés irányába kell menni, hangsúlyozta az elnök.

Mindez azért sürgetően fontos, mert a magas költségeket nem lehet megjeleníteni a hal árában, mert a ponty – amely a magyar halászság kenyérhala – olyan sokba kerülne a boltokban, hogy eladhatatlanná válna. A jelenlegi fogyasztói árak 900–1100 forint között vannak (ez áfás kiskereskedelmi ár), amit nem lehet 40–50 százalékkal növelni, mert a jelenlegi fogyasztás is jelentősen csökkenne. Ezért új utakat kell keresni arra, hogy a jelenlegi fogyasztói árszintet tartva a termelőnek is hozzon jövedelmet a haltermelés.

A MÁHAL – akárcsak a többi érdekképviseleti szövetség – a Vidékfejlesztési Minisztériumhoz fordult segítségért. A miniszternek írt levélben azt kérték, hogy a kárenyhítési alapba a haltermelők is kerüljenek bele. A halászatról és a horgászatról szóló új törvénytervezet körül kialakult halász-horgász ellentéttel kapcsolatban az elnök elmondta, hogy a MÁHAL nem ért egyet azzal a parlamenti vitanapon elhangzott, *Fürész György*, a MOHOSZ ügyvezetője által elmondott véleménnyel, miszerint egyetlen halásznak sincs helye a természetes vizeken, és csak a horgász egyesületek képesek a természetes vizek állapotát megőrizni, javítani. A parlamenti vitanapon elhangzott előadásokból három álláspont rajzolódott ki. Az egyik a MOHOSZ-é, a másik a magyar halászok egységes álláspontja, míg a harmadik a szakigazgatási szerveké, konkrétan a VM halászati szakigazgatási osztályának az álláspontja.



FOTÓ: CZIFRA LAJOS

Elnökök egymás között: Németh István elnök (balra) és Csoma Antal, aki évtizedeken keresztül volt a szövetség elnöke

A kormányzati szándék nem az, hogy a halászatot számúzzék a természetes vizekről, hanem a rekreáció megvalósítása, a szakmai szempontok és a vizek környezeti érdekeinek összehangolása a cél. A MAHAL abban érdekelt, hogy olyan törvény születessen, amiben ez a hármas szempont megjelenik. Nem egymás ellen, hanem egymásért kell dolgoznunk. Az elnök nem tud azonosulni Fűrész György álláspontjával, aki arról beszélt, hogy a környező országokban nincs kereskedelmi halászat a természetes vizeken, ezért a ma-



Orosz Sándor: a verseny a halászat borsósége ünnepe

Eredmények

Dunai halászlé kategória:

- I. Nagy József
- II. Molnár Zoltán
- III. Dr. Novics György

Tiszai-körösi halászlé kategória:

- I. Mészáros Pál
- II. Szabó András
- III. Németh Antal

Afrikaiharcsa-különlegességek:

- I. Mészáros Pál
- II. Nagy Sándor
- III. Dr. Novics György

Egyéb halétel kategória:

- I. Jenei László
- II. Balyi Zsolt
- III. Rátkai István

Győriek a bográcsnál:

- I. Sárvári Tibor
- II. Fördös István
- III. Bőr Ferenc

Az „Ország legjobb halfőzője” fődíjat Jenei László nyerte, így a 150 000 forintos utazási utalványt is, amit az AB Agro Utazási Iroda útjaira válthat be.

Horváth Gábor, a MÖSZ főtitkára – a zsűri oszlopos tagja – különdíjat adott az elmúlt évtizedekben végzett kiváló szervezői munkáért Dr. Orosz Sándornak.

gyar halászatoknak is át kellene adniuk a kezelésükben lévő természetes vizeket. Ez szakmailag megalapozatlan vélemény, hiszen ahhoz, hogy a természetes vizek biológiai egyensúlya, ökológiai állapota az unokáink számára is fennmaradjon, ahhoz szükség van az ökológusra, a halászra, a természetvédőre, a horgászra egyaránt, mégpedig összehangolt módon. A szelektáló halászatra, ivadékkihelyezésre, ívóhelyek megóvására, piacos hal kihelyezésére (hogy fogni is tudjon a horgász) továbbra is szükség van. A halászatot nem megszüntetni, hanem fejleszteni szükséges, hiszen ez az ágazat szolgálja ki a 313 ezres tagságot felvonultató horgászegyesületeket is.

Az elnök úgy gondolja, hogy a szakigazgatási vélemények közelebb állnak a halászok álláspontjához, így bízik abban, hogy egy megfontolt, minden körülményre tekintettel lévő törvény születik, s a természetszerető emberek, a halászság és a horgászok érdekeit is összehangolja. Egyébként a szövetség már elküldte a javaslatait a törvénytervezethez, és az a visszajelzés érkezett, hogy a javaslatokat a szakigazgatás beépíti, felhasználja az új törvény összeállításakor.

Németh István gyakorló gazdálkodóként nem állhatta meg, hogy az őszi lehalászásról, illetve az értékesítésről ne beszéljen. Ahhoz, hogy a halállomány megmaradjon, a takarmányozás rendben megtörténjen, a halászatoknak is pótlólagos forrásokat kellett mozgósítaniuk. Eppen ezért hangsúlyozta az elnök, hogy az ágazat szereplői ne értékesítsék a halat árón alul, mert ahhoz, hogy a szereplők megmaradjanak, a bővített újratermelés feltételei megmaradjanak, a haltermelőknek is emelniük kell az eladási áraikon. Az elnök szerint 10–15 százalékos áremelés indokolt, amit az októberi-novemberi „aratásakor” is tartani kell. Jelenleg ugyanis annyira adják a halat, mint tíz évvel ezelőtt, ez pedig ma már tarthatatlan. Azok a termelők, akik kényszereladási helyzetbe kerülnek, forduljanak a nagyobb termelőkhez, és az ágazaton belül értékesítsék a terméket, mert így nem indul el egy árörvény, és nem hozza kényszerhelyzetbe a többi termelőt.

Ami a versenyt illeti, az elnök azt remélt, hogy Győrben, a vizek városában országos hírré válik, hogy a magyar haltermelés a mai kornak megfelelően megújult, és a fogyasztói igényeket kiváló minőségű termékekkel tudja kielégíteni. A folytatásra vonatkozó kérdésünkre azt a választ kaptuk, hogy jövőre, a 39. Országos Halfőző Versenyt Szigetváron, a történelmi várban rendezze meg, s a házigazda szerepét a Tógazda Zrt. vállalja fel.

Dr. Orosz Sándor igazgató szerint egy országos halfőzőversenyt nem lehet egyszerűen minősíteni, rangsorolni, ugyanis éppúgy a halászat borsósége eseménye, mint amennyire a nagyközönségnek szóló, marketingelemekkel tűzdelt rendezvénye a szövetségnek. Ezen a versenyen a halá-

Varga Antal, az Országos Takarékszövetkezeti Szövetség ügyvezető igazgatója az egyik legnagyobb támogatója a rendezvénynek. A dunai halászlé kategória zsűrijében aktívan is részt vett a verseny elbí-



Varga Antal: szükség van az ilyen rendezvényekre

rálásában, s láthatóan élvezte az eseményt. Az igazgató szerint minden olyan rendezvény, amely alulról szerveződik, fontos egy-egy közösség számára, hiszen az összetartozás érzése, a barátkozás az egész ágazat tevékenységét befolyásolhatja. Az igazgatót érték meglepetések a halételeket illetően, mivel nem gondolta volna, hogy ennyire sokoldalúan lehet feldolgozni a halhúst, s ennyire kreatív a halgazdálkodás tudománya.

Szükség van az ilyen és ehhez hasonló rendezvényekre, mert a halhús egészséges étel, és ahol lehet, népszerűsíteni kell, hangsúlyozta az igazgató. Már csak azért is, mert hazánk sok-sok vízfelülettel rendelkezik, amit korántsem használunk ki. A magyar haltermelésnek jók a környezeti adottságai, s ennek a kihasználását támogatni kell.

szok mutatják meg magukat, és azt, hogy milyen finom, különleges halételeket lehet készíteni. Az egyik oldalról tehát – ahogy ezt a rendezvény sorszáma is mutatja – borsóséges, társadalmi szervezeti, egyesületi hagyomány, másik oldalról promóciós rendezvény. A belső összetartozást illetően semmiféle nehézségbe nem ütközött a versenyzőket megszólítani, inkább az volt a probléma, hogy nem minden tag van abban a helyzetben, hogy egy-egy versenyzőt menedzseljen. A nehézségek leginkább ott jelentkeznek, amikor az ígéretek be kell váltani. Egy-egy rendezvény megszervezése persze mindig hozhat meglepetéseket, hiszen a helyi szervezőkkel közösen kell a különféle hatóságokkal kialakítani azt a kapcsolatot, amelynek köszönhetően gördülékenyen folyik a szervezőmunka. Az idei versenyt sem volt nehezebb megszervezni, mint a korábbiakat, csupán egyetlen folt keletkezett az előadói vásznon: a VM prominens támogatói az utolsó pillanatban, más hivatalos elfoglaltság miatt lemondani kényszerültek a személyes részvételüket, míg Győr város polgármestere a győri versenyzőknek adta át a díjakat.

Hajtun György

Országszerte népszerű a Sobri-kupa

A 24. Sobri-kupa halfőzőverseny ismét népes tábort vonzott. Az augusztus 11-i rendezvényen a megszokott módon benépesült a Ferenc-csatorna partja, a Bárka csárda és a strand közötti szabad terület, és csaknem 80 versenyző állt a (gáz)tűz mellé, hogy bebizonyítsa, ő főzi a legjobb halászlét. Ezúttal két kategóriában versenyeztek a nevezők, hiszen a Sobri-féle halászlé mellett vegyes kategóriát is bírált a zsűri, az a zsűri, amelynek örökös elnöke Dr. Orosz Sándor, a MAHAL igazgatója. Ami idén már nem a megszokott módon zajlott, az a névadó, Sobri Farkas József sírjának a koszorúzása: tavasszal eltávozott Bözsi néni is, így már odafentről, együtt figyelnek a versenyre.

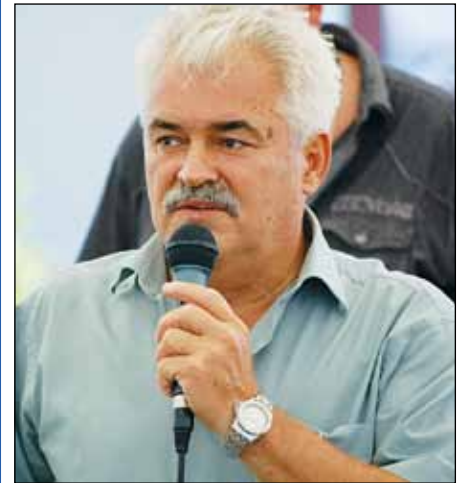
Király Sándornak, Nagybaracska polgármesterének az első reakciója az volt feltett kérdéseinkre – miszerint mi jut eszébe a 24. Sobri-kupa kapcsán – hogy gyorsan múlik az idő. A polgármester a kezdetektől részt vesz a versenyen. Az első kuparendezvényre 1990-ben került sor, akkor még a polgármester is versenyzőként volt jelen, és 16–20 bográcsban főzték a halászlét. Ma több mint 70 (pontosabban 78) bogrács alatt égett a tűz, így a színvonal nem esett vissza az elmúlt évekhez képest.

A polgármester megítéssel tartja Orosz Sándornak, a MAHAL igazgatójának a megjegyzését: a Sobri-kupa az országos halfőzőversenyek szerves részévé vált, sőt meghatározó rendezvénye ez a halfőzőversenyeknek. Rangot vívott ki magának

Nagybaracska, s ez a hírnév elsősorban a névadónak, Sobri Farkas Józsefnek köszönhető. Pontosabban annak, hogy a Sobri-kupán betartották, és ma is betartják Józsi bácsi intelmeit. Ez pedig úgy hangzott, hogy: „Ide figyelj, gyerek! Mindent lehet különdíjban elismerni, de soha ne engedjétek meg azt, hogy a zsűri bármilyen kivételt, megkülönböztetést tegyen a versenyzők, a helyezettek között. Ezért az adott napon, akit az adott zsűri első helyen ismeri el a főztjét, azt fogadjátok el.” A polgármester szerint ezért is van jó híre a nagybaracscai versenynek.

Amikor a község helyzetéről érdeklődünk, Király Sándor megjegyezte: Bácskában vagyunk, az itteni emberek a jég hátán is megélnének, így a bajból, a ne-

hézségből is mindig a kiutat keresik. Az ECO Tours Sziget projekt jelenti az egyik kiutat, hiszen ebben a kistérségi projektben a Baja, Mohács, Kisköszeg, Bezdán, Nagybaracska által határolt területen fejlesztési társulást hoztak létre. Az elképzelések találkoztak a Pi-technológiával, és 700 hektáron már Nagybaracskan alkalmazták is ezt az új növénytermesztési technológiát. A megtermelt kukoricát egy tejelő tehenészeti telepen hasznosították: egy év alatt 10 százalékkal nőtt a tejhozam, 70 százalékkal csökkent az állatorvosi költség. A Pi-technológia tehát piacot hoz,



Király Sándor: rangja van a Sobri-kupának

jobb, egészségesebb termék állítható elő a segítségével. Ezt igazolja Nagy Zoltán nagybaracscai vállalkozó is, aki a felszáz húsmarhát tartó új telepén, amelyet a község határában épített, Pi-technológiával termesztett kukoricát etet az állatokkal.

A polgármester már a megnyitón tett egy bejelentést: a jövő évi, jubileumi versenynek minden valószínűség szerint új helyszíne lesz. Ennek oka, hogy a fürdő tulajdonosai új fejlesztésbe fognak, melynek révén új szálloda és gyógyászati központ épül. Az első kapavágás 2013 májusában történik, és két év alatt valósul meg a projekt. A beruházással komoly idegenforgalmi fejlesztés veszi kezdetét. Ugyancsak indul egy fejlesztés a Füzesben (17 hektár holtág és 64 hektár szántó), ahol a magyar tulajdonos 15 éven belül megépíti azt a beruházást, amit három éven belül terveznek meg. Ha ez nem történik meg, akkor a tavalyi áron száll vissza a terület. Mindéből kitűnik, hogy hosszú távon kell gondolkodni, s a nagybaracscai önkormányzatban így is tesznek.

A polgármester abban hisz, hogy munkahelyeket kell teremteni és biztosítani a lakosság számára. Ha az embereknek van

Kovácsné Bodor Erika, Mohács alpolgármesterre Király Sándor polgármester személyes meghívására érkezett a versenyre. Egy projektben, az ECO Tours Sziget elnevezésűben a két település együtt dolgozik, innen



Kovácsné Bodor Erika: Mohács dinamikus fejlődik

az ismeretség, és a barátság is. Mohács 30 kilométerre fekszik Nagybaracska felől, így – mondhatni – a távolság nem akadály. Mint ahogy az sem, hogy Mohácson is népszerű a halfőzés, hiszen az országos átlagnál jóval több halat fogyasztanak a Dunamenti városban. Baritz Zsolt már országos hírnévre tett szert a halászléfőzést illetően, így nem csoda, hogy Király Sándor egyenesen a zsűribe hívta a mohácsi főzőbajnokot.

Mohácsról érdemes tudni, hogy az ország egyik legdinamikusabban fejlődő kisvárosa, amiben Székó József polgármesternek vitathatatlan érdemei vannak. (Csak

zárójelben: Székó József a negyedik ciklusát tölti a város élén.) A '90-es évek közepén még veszteséges volt a város működtetése, ma több, mint kétmilliárd forint áll rendelkezésre a fejlesztések végrehajtásához. Minden évben jelentős fejlesztések valósulnak meg Mohácson. Az idén például két munkahelyteremtő beruházás valósul meg: egy bioetanol üzem megépítése, ami ír és amerikai befektetők révén több, mint 48 milliárd forintból épül. A másik fontos beruházás az ipari parkban, alumíniumöntvény üzemként valósul meg.

Mohács neve a hazai történelemben rossz emlékeket is idéz, hiszen a mohácsi csatavesztés 1526-ban az ország szétszabdásához vezetett. De évszázadokkal később már turisztikai fejlesztéseket generál a történelmi esemény: tavaly avatták fel – a Duna-Dráva Nemzeti Parkkal közösen – a történelmi emlékparkban az új látogatóközpontot. A városban, közvetlenül a Duna parton, a meglévő uszoda mellé élményfürdőt nyitottak, kenu- és kerékpárkölcsönzőt alakítottak ki, vízi színpadot hoztak létre ugyancsak a Duna partján. A költő fejlesztését is tervezik, olyannyira, hogy a közeljövőben a munkák is megkezdődnek.

munkájuk, tisztességes keresetük, akkor meg is tudnak élni. S akkor tudnak igazán hasznos polgáraivá válni egy településnek, az országnak, ha a megélhetésük hosszú távon biztosított. Nem véletlen, hogy a faluban két évvel ezelőtt létrehoztak egy 62 főt foglalkoztató varrodát, ahol például a magyar olimpiikonok esőkabátjait varrták. A varrodába nyolc településről érkeznek naponta az emberek, akik magukénak érzik a varroda sorsát is. Ha van értelme, akkor az emberek szívesen dolgoznak.

A 24. Sobri-kupa rendhagyó abból a szempontból, hogy utoljára rendezik meg a jelenlegi formájában, és rendhagyó amiatt is, hogy Józsi bácsi felesége, Bőzsi néni is eltávozott az élők sorából. A falu vezetőinek kötelessége, hogy Józsi bácsi hagyatékát ápolja, fenntartsa. S ami még különlegessé teszi az idei versenyt, hogy a bezdáni



Bányai Gábor: Nagybaracska a megye egyik gyöngyszeme

Tóth házaspár Pi-technológiával természet paprikáját kapta ajándékba minden versenyző, mondta végezetül Király Sándor.

Bányai Gábor, a Bács-Kiskun megyei közgyűlés elnöke, országgyűlési képviselő is jó érzéssel járta körbe a főzők sátrait. Nagybaracska a megye egyik gyöngyszeme a Ferenc-csatorna partján, kezdte mondandóját. A személyes élmények 1997-ben kezdődtek, ugyanis az elnök ekkor járt először itt, Nagybaracsán, ahol még Sobri Farkas József főzte a halászlét. S hogy az elnöknek is ízlett a Sobri-féle halétel, az biztos, mert ma is kedveli a halászlét, s a halból készült ételeket. Nagybaracska és környéke földrajzi adottságai egyedülállók, hiszen a víz közelsége, a jó minőségű talaj, s nem utolsósorban a több nemzetiségű lakosság (négy-öt népcsoport él be-



Orosz Sándor, az örökhös zsúrielnök

készen egymás mellett) különleges szimbiózist hozott létre. Az elnök úgy véli, hogy aki szereti a halételt, a halászlét, annak mindenképpen ide, a Bárka csárdába kell ellátogatnia, mert itt kiválóan főzik ezeket az ételeket.

A gasztronómiáról a megye dolgaira térünk ki a beszélgetésben. Bács-Kiskun megye nagy kiterjedésű, két külön világot, a Duna és a Tisza mentén lakók életét kell összehangolni. Nem könnyű feladat ez, nem véletlen, hogy az elnök is hangsúlyozza, hogy van még adósságuk a kistérséget illetően. De ami a nagy kiterjedésből adódó hátrány, az egyben előny is, mert különleges értékek halmozódtak fel ebben a térségben, hiszen mindaz, ami a hegyvidéken túli Magyarországon létezik, az itt megtalálható. A kiváló mezőgazdasági adottságokkal pedig él is a szorgalmas lakosság, bár a klímaváltozás itt is erősen érezteti a hatását. A megélhetéshez tehát adóttak a lehetőségek, de még nem sikerült egy olyan mezőgazdasági, gazdálkodási struktúrát kialakítani, amelyben a magángazdaságok dominálnak. Ezért is hangsúlyozza az elnök, hogy a földből nagyobb értékeket lehetne kihozni, mint az egyszerű gabonatermesztést.

Nem drága a Pi-technológia

A megyében elsőként Bátaszéken tartott előadást **dr. Fülöp László** agrárkutató az általa kidolgozott Pi-technológián alapuló gazdálkodásról. Az agrárkutató elmondta, hogy a kukoricatermesztésnél három kezelést kell beiktatnia annak, aki vállalja ezt a technológiát. Az első kezelést a vetőmagnál kell elvégezni. Magát a berendezést, mely a sima vízből Pi-vizet készít, a Hemotrade Kft. viszi a helyszínre, ezért plusz költséget nem számolnak fel. A második kezelés: egy Akáne nevű készítményt kell a talajba bedolgozni, a vetést követően, amely akár a gyomirtó szerrel együtt is kijuttatható. A talaj humusztartalma válik ezáltal jobbá, 40 százalékkal kevesebb víz párolog el a talajból. A harmadik kezelést pedig a növényre kell permetezni, addig, amíg rá lehet menni traktorral a földre, a kukorica mérete miatt. Hektáronként 13500 forinttal kerül többé ez a fajta technológia, cserébe akár harminc százalékkal lesz több és egészségesebb a termés. A kezelést napraforgóban és szőlőben is lehet alkalmazni. Szőlőben a szokásos 11 permetezés helyett elég 6. A technológia célja, hogy meg kell gyógyítani a talajt, így a növény is egészségesebb lesz.

A megye lakóinak száma meghaladja a félmilliót. A fejlettebb kistérségek segítik a fejletlenebbeket, így Kecskemét gépipara, autógyártó ipara óriási hajtóerőt is jelent. A megye vezetése abban érdekelt, hogy megveszerte érezzék, hogy érdemes volt ide telepíteni a Mercedes-gyárat, mert nem csak új munkahelyeket teremtettek, hanem a beszállítóipart is fellendítik. A megyében élő emberek többsége jó munkakerő, szeret is dolgozni, ezért is lehet a jövőt építeni. A nem uniós tagország Szerbia közelsége szintén nagy húzóerőt jelent, hiszen a kölcsönöségi alapon nyugvó gazdasági kapcsolatok egyre erősebbek.

Nagybaracska – miután a polgármestere, Király Sándor a megye egyik legtehetségebb vezetője – akár példaértékkel is bírhat a megye többi községe számára. A község határában felépült ipari telep jelzi, hogy itt megbecsülik a vállalkozókat, a fejlődni, tenni akarókat. Ha továbbra is lesznek vállalkozók, pénzügyi befektetők, akik a falu jövőképe alakításában oroslánrészt vállalnak, és lesz olyan lehetőség, hogy az uniós pályázatokon keresztül érkezik forrás, akkor egy ilyen kis faluban is lehet csodálatos dolgokat létrehozni. A község adottságai óriási potenciált rejtene, kérdés, hogy lesznek-e a polgármesterek olyan társai, akik együtt gondolkodnak a község vezetésével. A község sorsa, mint ahogy a megye többi lakóközösségénél is, helyben dől el, mondta végezetül Bányai Gábor.

H. Gy.

Eredmények

Sobri-féle (ponty) halászlé kategória (55 nevező)

- I. Rostási Szabó József (Székesfehérvár) 469 pont
- II. Gorjanác István (Hercegszántó) 442 pont
- III. Somogyi Tiborné (Nagybaracska) 427 pont
- IV. Rittgasser János (Hercegszántó) 422 pont
- V. Hegedűs Imre (Nagybaracska) 414 pont
- VI. Allaga József (Katymár) 404 pont

Vegyes kategória (24 nevező)

- I. Biró Antal (Baja) 474 pont
- II. Somogyi Zoltánné (Nagybaracska) 435 pont
- III. Hegedűs Imre (Nagybaracska) 425 pont
- IV. Bleierné Hornok Rita (Baja) 409 pont
- V. Kordé Zoltán, Kovács Attila (Nagybaracska) 372 pont

VII. Akasztói Szálkamentes Halfőző Verseny

Ragyogó napsütés, talán túlzott meleg is fogadta az augusztus 20-án Akasztón rendezett VII. Akasztói Szálkamentes Halfőző Verseny résztvevőit. S nemcsak halfőző-, hanem horgászverseny is zajlott a 40 hektáros tavon, ahol a nagy meleg már nem mindenkinek hozta meg a horgászserencsét. Szabó József, az ÖKO 2000 vállalkozás vezetője elmondta, hogy a halfőzésben 16, míg a horgászversenyben 52 versenyző mérette meg a tudását.

Az Akasztói Horgászpark és Halascsárda ma már országosan ismert, elismert kirándulóhely, hiszen a horgászás mellett családi kikapcsolódásra is van mód. Ha meghirdetnek egy-egy horgászversenyt, legálább félszáz versenyző érkezik. Így volt ez augusztus 20-án is, amikor az ország minden pontjáról jöttek a pecások. A verseny négy órán keresztül tartott, majd a zsákmány mérlegelését követően kihírdették az eredményt. A sziki pontyból készített halászlé és túros csusza gyorsan elfogyott a közösen elfogyasztott ebéd során.

A halfőzőversenyt azonban már nem mindenki számára tették nyilvánossá. A 16 versenyzőt Szabó Joe személyesen kérte

fel a főzésre, mondván, bennük nem kell csalódnia, már ami a halászlé minőségét illeti. A 16 versenyző ugyanis már rutinos, kiváló főzőnek számít, ők az elmúlt évek alatt már alaposan megtanultak halételeket főzni, így a sziki pontyból készült szálkamentes halászlét is. A zsűri tagjaként mondhatom, hogy Joenak igaza volt: igen nehéz volt a jobbnál jobb főztek közül kiválasztani a legjobbat. De hogy sikerült igazságot osztani, az a díjkiosztó után derült ki, mert mindegyik versenyző elégedett volt a bírálattal.

A bírálatról azért is kell külön szólnunk, mert itt nem a megszokott titkos módon történik a levek bírálata. A versenyző maga hozza a zsűri asztalához az ételt, és szem- és fültanúja a pontozás menetének. Így, a zsűri tagjai a pontozás során elmondják a véleményüket, amit a versenyzővel is megosztanak. A versenyzők jó néven veszik a kritikai megjegyzéseket is, bár az idén igen kevés kritika hangzott el. Nem véletlenül... Ami a fő problémát jelentette, az a hagyma minősége volt. A tavalyi hagyma a legtöbb halászlé ízén átütött, néhány versenyzőnek nem sikerült a legjobb minőségű őrölt paprikát beszereznie, és volt olyan, aki a sóval, az erős paprikával bánt bőkezűen. De a legjobb halászlé kiválasztása szinte egyöntetű volt, miként a helyezettéke is.

Az idén sem maradhatott el, hogy Szabó Joeval ne beszéljünk a cégről, a halászat helyzetéről. Évről évre fejlődik, szépül az akasztói halas birodalom, látszik a gondos kéz, a sok-sok munka eredménye. A cégvezető nem panaszkodik, amikor rákérdezek a kft. helyzetére. A gazdasági eredmények jók, amit Joe elsősorban annak tulajdonít, hogy nincs hitelük, illetve ami van, az egy folyószámlahitel a beruházások lebonyolítására. De a cégnek nincs szüksége forgóhitelre, mert stabil a pénzügyi hátterük. Ennek következtében könnyebben vészték át



Szabó Joe: stabil a gazdaság

az elmúlt évek nehéz időszakát, a pénzügyi válságot. S az is hozzájárul a gazdálkodás stabilitásához, hogy – miután a tárolókapacitás rendelkezésre áll – egész évre be tudják tárolni a takarmányszükségletet. Aratáskor a legkedvezőbb az ár, ekkor beveszároznak, így nyugodtan néznek az év elébe. Szerencse a nehéz időszakban, hogy régi kapcsolatuk van egy olyan gabonatermelővel, akitől a tisztításkor keletkező tört szemet jó áron meg tudják venni. Ugyanakkor az is fontos eleme a gazdálkodásuknak, hogy 100 hektár saját szántóföldjük is van, amelyen búzát termesztnek. Itt étkezési minőségű búza terem, amelyet értékesítenek, és helyette takarmánybúzáat vagy tört szemet vesznek. A cég gabona ágazata ilyen módon nyereséges.

Pedig Akasztón is volt aszály az idén, de nagyon jó vetőmagfajtát választottak. A szegedi GK Csillag búzát bátran ajánlja mindenkinek a cégvezető, mert náluk az aszály ellenére bevált. Ez a búzafajta 2007 óta van a termesztésben, sikerült az első fokú szaporulatból is vásárolniuk, így megtermett a jövő évi vetőmagjuk is. A tíz hektárról 68 mázsa hektáronkénti átlagtermést takarítottak be. A másodfokú, vagyis a piacos búza is jó eredményt hozott: hektáronként 5,6 tonna termést sikerült a raktárba tenni, ami jó étkezési minőségben már a malomban vár az őrlésre. Egyébként a cégen belül az üzletágaknak önállóan kell megállniuk a lábukon. A szántóföldi növénytermesztésnek, a halászatnak, a csárdának, az idegenforgalmi tevékenységnek, a horgásztatásnak is nyereséget kell termelnie, mert az üzletágak között nincs átjárhatóság. A halascsárda



Eredmények

IX. Halascsárda-kupa

I. Horváth Attila, Keszthely	26,5 kg
II. Tihany Ferenc	22,77 kg
III. Németi Melinda, Lajosmizse	15,86 kg
IV. Dani László, Lajosmizse	24,8 kg
V. Nagy Csaba, Kecskemét	13,43 kg
VI. Orovecz Balázs, Akasztó	11,93 kg

Összes fogás: 301,13 kg
 Átlag fogás: 5,79 kg

VII. Akasztói Szálkamentes Halfőző verseny

- I. Németh Antal, Akasztó
 - II. Nagy Péter, Dunaújtörés
 - III. Somogyi András, Kulcs
- „Szálkamentes Halfőző Mester” cím – Németh Antal
 T. G. Virágdekor különdíj – Kastély Attila

például piaci áron veszi át a halat, nem önköltségi áron, mert csak így mutatható ki a valós nyereség. S ez a szemlélet hosszú távon biztosíthatja a cég működését, hiszen mindenki úgymond tiszta lappal áll az év végi mérlegkészítéskor az Úr színe előtt. A legnehezebb helyzetben jelenleg a halascsárda van, mivel itt nagy az élőkun-kaerő-igény, vagy az energia-felhasználás, így a munkabér, a járulékok, illetve az energiaköltség jelentős terhet ró a csárda működtetőire. S az is érződik a csárda forgalmán, hogy a lakosság is egyre szegényebb, egyre kevesebb pénzt költenek. Ugyanakkor sikerült a rendezvények számát növelni, ennek következtében a forgalom nem csökkent a korábbi évekhez képest. A költségek azonban legalább 20 százalékkal magasabbak, mint tavaly.

A cég nem tekint vissza évszázados múltira. A halastavakat 1989-ben kezdték építeni, miután ezen a háromszáz hektáron gyenge minőségű a talaj, viszont szikes, így a haltermeléshez kiváló. A Kiskunsági-főcsatorna pedig megbízhatóan adja az elegendő vízmennyiséget a haltermeléshez. Tíz év eltelte után fogtak bele a csárda építésébe, és a park kialakításába, s mára már strand, 200 főt befogadó étterem, rendezvényközpont fogadja a vendégeket. De nemcsak a fák, hanem Joe gyermekei is meg-, illetve felnőttek. Ma már dinasztiként dolgozik a Szabó család, mert a családfeje egyedül nem volna képes mindenre odafigyelni. Egy embernek ez lehetetlen is volna, ezért is sorolja büszkén, hogy ikerfiai, Csaba és Zsolt, és lánya, Andrea mely területeken segít, illetve dolgozik a vállalkozásban. A halgazdaságot szintén egy Szabó, mégpedig Róbert irányítja, vezeti. A konyhán a főszakács Százi Norbert, míg a csárdával kapcsolatos napi teendőket, a rendezvényszervezést Andrea végzi. Zsolt idén végzett a Corvinus Egyetem vállalkozásfejlesztési szakán, és szep-

Az a szokatlan helyzet állt elő, hogy Dr. Orosz Sándorral, a MAHAL igazgatójával Akasztón nem csak az augusztus 20-i eseményről, hanem az egy héttel korábban zajlott Sobri-kupáról is beszélgettünk. De így legalább párhuzamot vonhattunk a két rendezvény között. Évről évre – szerencsére – mindkét helyszínen kiváló versenyeket bonyolítanak a szervezők. Ilyenkor nyáron a szövetség tagjai közül jónéhányan szinte egy időpontban rendezik meg a hasonló helyi versenyeket, hiszen minden esemény egy-egy helyi vezetőséghez, évfordulóhoz köthető. Sajnos nem tudunk mindegyikről tudósítani, pedig szeretnénk...

Ami a nagybaracscai rendezvényt illeti, ott – az országos halfőzőversenyhez hasonlóan – titkosan bírál a zsűri, amelynek örökös elnöke az igazgató. Magyarán, az ételeket sorszám alapján pontozzák, és csak az eredményhirdetéskor derül ki,

kié az étel. A Sobri Kupán mindig is az az elv érvényesült, amit a verseny névadója, Sobri Farkas József is vallott: az a halászlé győz, amely az adott napon, az adott zsűri szerint a legjobbnak ítéltetett. A titkosításnak ugyanakkor az a nehézsége, hogy az eredményhirdetés gyakran elhúzódik. Idén a zsűri elnöke – egy jól sikerült huszárvágással – sikeresen lerövidítette az eredményhirdetést, hiszen a 90 versenyzőből a bronz- és ezüstérmeseket egy-egy csoportban szólította ki.

Az akasztói verseny annyiban egyedi, hogy itt a halfogyasztás növelésének egyik legnagyobb gátját, a szálkaproblémát oldották meg, hangsúlyozta az igazgató. Nagy dolog, hogy itt sikerült a versenyzőket megtanítani a szálkamentes halászlé készítésére, s ez által a nagyközönségben is tudatosul, hogy a szálkamentesítés megoldható. S nem csak Akasztón, hanem bárhol az országban...



Suhajda Antal: a közönségnek minden vállalkozás fontos

tember elsejétől a cégnél dolgozik. Ugyanakkor levelező tagozaton szerzi meg a halászati szakmérnöki diplomát, mégpedig Gödöllőn. Csaba környezet mérnökként végez, már csak a diplomavédése van hátra. De nem hagyja el ő sem az iskolapadot, mert szintén beiratkozott Gödöllőre az agrárszakmérnöki karra. Egy apának nincs nagyobb öröme, mint amikor a gyermekei ott állnak mellette és együtt dolgozhatnak, hiszen így a jövő is biztosított a cég életében.

Végezetül a legújabb „hobbiról”, az intenzív haltermelésről is szót váltunk. A telepi beruházás – 640 köbméter a kapacitása, 14 medencében termelnek – végéhez érték, a tokfélék már nőnek a medencékben, így nem csak a csárdában fogyasztható a tokból készült hallé, hanem már értékesít is a finom halhúst. Az intenzív telep beaváltotta a hozzá fűzőtt reményeket.

Ami a sziki pontyból készült halászléversenyt illeti, lesz folytatás...

A zsűri állandó tagja *Suhajda Antal*, Akasztó polgármestere is, aki szemmel láthatóan élvezte a kóstolást. Kiragadtuk a családi hangulatból és a község helyzetéről kérdeztük. Akasztón is – hasonlóan a versenyhez – jól mennek a dolgok, bár gyakran gyülekeznek viharfelhők az égen. Amellett, hogy az önkormányzatok egyre nehezebb helyzetben vannak országszerte, a közigazgatás átszervezés előtt áll, ami remélhetően racionális lesz. A polgármester szerint elfogadható lesz az átszervezés, ha sikerül megtakarítani, és az önkormányzatokat nem hozzák még nehezebb gazdasági helyzetbe. A község jelenlegi legnagyobb ügye éppen a horgászparkhoz, a halascsárdához köthető. A létesítmény Natura 2000 területen fekszik, ami azért okozott problémát, mert ez gátolta a Kiskőrös – Akasztó közötti kerékpárút megépítését. A község pályázott erre a beruházásra, nyert is, de az engedélyeztetés egy évre megakadt, így a lejárt építési engedélyt nem akarták meghosszabbítani. A közelmúltban azonban már elmozdult az ügy a holtpontról, és a hatóságok engedélyezték a kerékpárút létesítését.

Akasztó határában tízezer anyajuhos állomány van, amit tíz család tart fenn, és két család mintegy 1500 szarvasmarhát legeltet a határban. A környezetvédelmi előírásoknak megfelelően fejlesztik a vállalkozásokat, de itt is közbeszóltak a Natura 2000 szigorú előírásai. A polgármester legfrissebb információi szerint azonban megoldódnak a problémák, és zöld utat kapnak a fejlesztések. Suhajda Antal abban is bíz, hogy az OKO 2000 Kft. is tovább fejlődhet, hiszen a tulajdonosokban megvan a szándék a fejlesztéshez. Egy ilyen vállalkozás az önkormányzatnak is fontos, nem csupán az iparüzési adó befizetése miatt, hanem azért is, mert itt példaértékű a környezet rendben tartása, a társadalmi szerepvállalás.

Széchenyi Agrár kártya „Jövet-menet”



Egy mozgásban lévő bank,
a mozgásban lévőknek