

Halászati Lapok

Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet Lapja | Szerkeszti: Szerkesztő Bizottság | Felelős szerkesztő: Hajtun György
Ez a lapszám az Agrárminisztérium támogatásával készült.

A Magyar Mezőgazdaság melléklete

XXIV. évfolyam
2023. szeptember

Sűrű programok a nyári szezonban is

Nincs nyári szezon, nyaralás az érdekképviselési munkában. A Magyar Akvakultúra és Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) ügyvezető igazgatója, Timmel Ede szinte naponta küldte és küldi ki a mai napig a tagságnak azokat az újabb és újabb információkat, amelyek a támogatáspolitikában, a gazdálkodásban, és nem utolsósorban a szakmai konferenciákkal kapcsolatban megjelennek. Ugyanakkor a 47. Országos Halfőző Verseny szervezése is igen sok feladatot rótt a kétszemélyes ügyvezetésre. Timmel Edével beszélgettünk.

Az idei évet a MAHOP-pályázatok kiírásának az előkészítése határozza meg. A MAHOP zárása keretében két pályázatot kell levelezni még idén a Papp Zsolt György helyettes államtitkár vezette irányító hatóságnak. Az egyik a krízistámogatási pályázatok elbírálása, aminek augusztus 31. volt a benyújtási határideje. A másik egy fejlesztési pályázat újrainyitása és lezárása, a támogatások kifizetésével együtt.

A MA-HAL vezetése több egyeztetéssel adta át tagsága észrevételeit és javaslatait az irányító hatóság vezetőinek. A pályázatok végeredményéről lapzártánkor még nem tudtak számot adni, mert a hatóságtól még nem kapták meg az eredményeket, de jóleső az érzés abból a szempontból is, hogy a sok munka meghozta gyümölcsét, ugyanis az IH vezetése mindent megtett azért, hogy a pályázatok egyszerűsödjenek, a hibákat gyorsan kijavítsák. Az igazgató hangsúlyozta, hogy az IH nyitott és együttműködő volt az egyeztetés során, és a tagság javaslatainak többségét – kivéve, amit az uniós szabályozás nem tett lehetővé – befogadták.

A MA-HAL és a MOHOSZ által közösen alapított Hal Marketing Kft.-ben is felgyorsultak az események. Az igazgató, aki egyben a cég ügyvezetője, rendre egyeztet és beszámol a másik tulajdonosnak, a MOHOSZ vezetésének az aktuális tennivalókról. A kft. tavaly indította a halfogyasztást népszerűsítő, a fogyasztás növelését szolgáló HalPéntek programot. Ez az év a megújulás éve a tekintetben, hogy megújították a kampány arculatát, azon belül a kampány logóját is. Azonkívül új, 15 részes receptvi-

deót készítettek, amit a közösségi médiában osztottak meg. A videók a hazai termelésű halak gasztronómiai lehetőségeit mutatják be, levesreceptektől a hagyományos halételeken keresztül a grillreceptekig. Egy mesterszakács mutatja be,

hogy hogyan kell feldolgozni, fűszerezni, elkészíteni a halat. Készül egy MA-HAL-szakácskönyv is a karácsonyi halvásárra, amiben a kampány keretében megosztott receptek mindegyikét összegyűjtik. A MOHOSZ nemcsak anyagilag támogatja a 47. Országos Halfőző Versenyt, hanem saját főzőcsapatot is indítottak rajta.



Fotó: Hajtun György

Timmel Ede ügyvezető igazgató

Immár hagyománnyá vált, hogy a MOHOSZ és a MA-HAL vezetése összeül egymással tárgyalni a halárról. A tárgyalás kimenetele a MA-HAL és a MOHOSZ tagsága számára egyaránt meghatározó, hiszen a magyar haltermelők legnagyobb hazai vevője a MOHOSZ, vagyis a halászat és a horgászat egészét érinti az árak alakulása. Senkinek nem mindegy, hogy milyen árat rögzítenek, és hogy a horgászszervezeteknek mennyit kell költenie a természetes vizek haltelepítésére. A haltermelőknek sem mindegy, hogy milyen áron tudják értékesíteni a halat, mert a tavalyihoz képest jócskán megnőtt a termelés önköltsége.

Az ártárgyaláson mindkét fél a maga érdekei szerint érvel, és eddig sikerült közös nevezőre hozni az álláspontjukat. Tény, hogy a haltermelők szinte csak önköltségi áron, minimális nyereséggel adják a halat a legnagyobb hazai civil



► szervezet partnernek. Egyre erősödik a horgászszervezetek részéről az az igény, hogy a hazai haltermelésben új, őshonos, természetes vízbe telepíthető halfajok tenyésztésével is foglalkozzon a hazai halászati ágazat. Az igazgató szerint van elmozdulás a pontycentrikus termelésről, már csak azért is, mert a ragadozó és egyéb új halfajok piaci árai a pontyénál nagyobb nyereséget biztosítanak a termelőknek.

Timmel Ede szerint az adottságokhoz igazodva tudnak jó választ adni a haltermelők a klímaváltozásra. Több olyan tagja van az elnökségnek, akik az oktatás, a kutatás-fejlesztés és az innováció területén dolgoznak. Az egyetemi és más kutató szervezetek aktív kapcsolatot tartanak a haltermelőkkel, ezzel együtt lehetne növelni a termelői igényeket a technológiai változtatásokban. Az igazgató szerint a szélsőséges időjárás egyre inkább kikényszeríti a változtatást. A MA-HAL több szakmai konferenciát tervez jövőre a témakörben. Idén nemcsak a szűkös költségvetés, hanem az ügyvezetőváltás is akadályoz-

ta, hogy nagyobb léptékű programokat szervezzenek.

Már hónapok óta zajlott az augusztus 31. – szeptember 1-jén rendezett VI. Carp konferencia szervezése, amiben nagy szerepet vállaltak a MA-HAL szakemberei. A szakmai részt a MATE-AKI-HAKI munkatársai szervezték, míg a pénzügyi elszámolást a MA-HAL ügyvezetése végezte.

A konferenciát nagy érdeklődés kísérte, több mint százan regisztráltak a szarvasi Liget Hotel konferenciatermében tartott rendezvényre. A Carp konferencia tudományos igényű tanácskozás volt, Ázsiából, Európából, Dél-Amerikából is meghívtak rá előadó szakembereket. A ponty őshazája Ázsia, de a magyaroknak sem kell szégyenkezniük a pontytermelés technológiájának a fejlesztése terén.

A magyar tudósok és kutatók forradalmi innovációkkal fejlesztették a pontytermelést, amiket a múlt században a FAO küldötteiként terjesztettek a bolygó más részein is, többek között Ázsiában, Afrikában, Dél-Amerikában, de, természetesen, Európában is. Az

ilyen találkozók fontosak a jövő szempontjából, mert ha nem is úttörő felfedezésekkel vesznek részt rajtuk az előadók, de a kisebb-nagyobb szakmai, technológiai újítások a magyar termelők számára is hasznosak.

Lejárt az European Aquaculture Society (EAS, Európai Akvakultúra Társaság) szeptember végi, Bécsben rendezendő konferenciájának a jelentkezési határideje, amit szintén nagy várakozás előz meg. A bécsi rendezvényen erős magyar termelői megjelenés várható, hiszen a tógazdasági haltermelést elsősorban gyakorlati oldalról mutatják be.

Közös magyar stand lesz, amin a magyar haltermelés ökológiai és termelési értékeit, valamint konyhakész és kevésbé feldolgozott haltermékeket, halételeket láthatnak az érdeklődők.

Ha már rendezvényekről beszélgetünk, a végén Timmel Ede részéről az is elhangzott, hogy a szakmaközi szervezet arra törekszik, hogy az idei, 81. OMÉK-on a halászati ágazat is bemutatkozzon.

H. GY.

Magyarország tógazdasági és intenzív üzemi haltermelése 2022-ben

Az Agrárközgazdasági Intézet (AKI) végzi a hazai akvakultúrához kapcsolódó adatok gyűjtését, ellenőrzését. Az AKI által ezen adatok felhasználásával készített dokumentumok arra is alkalmasak, hogy a szakpolitikai döntéseket alátámasszák és támogassák, továbbá ezáltal teljesülnek a nemzetközi adatszolgáltatási kötelezettségeink is.

A magyar termelőket több havaria jellegű esemény érintette tavaly. A száraz és aszályos nyár elsősorban a dunántúli völgyzáró gátas tavakban okozott vízhiányt, de a sekély vizekben a „megszokottnál” erősebb madárnyomás is sújtotta a termelőket. Ezen túlmenően több helyen volt halegészségügyi probléma, és halpusztulás is előfordult. Mindezek következtében a tógazdasági termelés hozama elmaradt tavaly a sok éves átlagtól, különösen a Dunántúlon.

A kedvezőtlen időjárás mellett az ágazatot sújtotta az akvakultúrás termelés inputanyagainak (takarmány, villamos áram, fosszilis energiahordozók) 2022-es drágulása is, amit jelentős részben az orosz-ukrán háború következményének tulajdonítanak. A sok kedvezőtlen té-

nyező miatt a hal ára jelentősen emelkedett. Ennek ellenére az inputanyagok árának emelkedéséből fakadó többletköltségeknek csak egy részét lehetett érvényesíteni a hal árában.

A szaktárca az ágazat megsegítése érdekében felkérte az AKI-t, hogy dolgozza ki a kompenzáció kiszámítására alkalmas módszertant. Ennek eredményeként, a takarmány 2022-es drágulásának kompenzálására 2023. július 2. és augusztus 31. között lehetett pályázni a Krízishelyzetre szóló támogatás c. felhívásra, amire 3,170 milliárd forintos keretösszeget szánt a kormány. A támogatás 75 százalékát az Európai Tengerügyi és Halászati Alap (ETHA) állja, 25 százalékát Magyarország költségvetése. A vissza nem térítendő, egységköltség formában meghatá-

rozott támogatás összege tógazdasági haltermelés esetén 101 237 Ft/ha, intenzív üzemi haltermelés esetén 138 ezer Ft/tonna volt. A teljes támogatási összeget egy összegben fizetik ki a jogosultaknak, és a kifizetése várhatóan még idén ősszel megkezdődik.

Az AKI-nak beküldött és feldolgozott statisztikai adatok alapján (a végleges információk az ősz folyamán állnak rendelkezésre) röviden összefoglaljuk a halászati ágazat főbb termelési eredményeit.

Az előzetes adatok alapján 2022-ben a hazai halastóterület 30 ezer hektárt tett ki, amiből 26 ezer hektárt jelentettek üzemelőként a gazdálkodók. Az üzemelő halastavak 67 százalékán étkezési halat, 21 százalékán növedékhalat, további 8 százalékán ivadékot neveltek, a fennmaradó 4 százalékot egyéb célra hasznosították. Az üzemelő halastavak 52 százaléka országos jelentőségű védett vagy Natura 2000-területként van nyilvántartva.

Az előzetes adatok szerint 2022-ben a tógazdaságokban és intenzív üzemekben összesen 1400 főt foglalkoztattak,

1. Magyarország haltermelése 2021–2022 között

Év	Tógazdasági haltermelés		Intenzív üzemi haltermelés		Összesen	
	(tonna)					
	bruttó	étkezési	bruttó	étkezési	bruttó	étkezési
2022 ^{a)}	20 816	13 545	6 174	4 827	26 990	18 372
2021	21 524	13 726	5 672	4 364	27 196	18 090

^{a)} Előzetes adat

Forrás: Agrárközgazdasági Intézet

közel 5 százalékkal kevesebbet, mint az előző évben. Közülük 1225 főt teljes munkaidőben, 175 főt részmunkaidősként foglalkoztattak, további 123 fő pedig segítő családtagként vett részt a termelésben.

Az akvakultúra-ágazatban főállásban foglalkoztatottak 80 százaléka férfi. Alkalmi munkával 25 843 napot töltöttek a foglalkoztatottak az ágazatban, ami az 16 százalékkal több, mint az előző évben.

A jelentési kötelezettséget teljesítő haltermelők 27 ezer tonna halat állítottak elő, aminek 77 százaléka származott tógazdaságból, 23 százaléka intenzív üzemből.

Az étkezési hal mennyisége 2022-ben 18,4 ezer tonnát tett ki, ami 2 százalékkal több az előző évinél. A tógazdaságban termelt étkezési hal mennyisége 1 százalékkal csökkent, az intenzív rendszerekben előállított étkezési halé 9 százalékkal nőtt 2021-hez képest.

A tógazdaságok összesen 20,8 ezer tonna halat halásztak le, amiből 13,5 ezer tonna volt étkezési hal, és annak 82 százalékát étkezési ponty tette ki. A lehalászott étkezési halak 9 százaléka növényevő halfaj volt, amiben 3 százalék volt az amur, 6 százalék a busa aránya. Az előző évinél 11 százalékkal kevesebb, 238 tonna ragadozó halat (csuka, harcsa, süllő) termeltek.

Az étkezési célú pontyból lehalászott mennyiség 11 ezer tonna volt, ami 3 százalékos visszaesés az előző évhez képest. Az étkezési célra lehalászott növényevő halak közül a busa mennyisége 10 százalékkal csökkent az előző évihez képest, az amuré 14 százalékkal.

A járulékos tógazdasági ragadozó halfajok közül étkezési célú szürke harcsa termelése 9, a süllőé 11, a csukáé pedig 21 százalékkal csökkent 2021-hez képest.

Magyarországon tavaly 22 vállalkozás üzemeltetett intenzív technológiájú haltermelési rendszert, 24 telephelyen. Az intenzív rendszerekben 6174 tonna halat termeltek, ami az előző évinél 9 százalékkal több. Ebből 4827 tonna volt étkezési hal, ami 11 százalékkal több, mint egy évvel korábban. Továbbra is af-

rikai harcsából termeltek a legtöbbet. Az intenzív rendszerben előállított hal mennyiség folyamatos növekedése is az afrikai harcsatermelés bővülésének köszönhető, a nevelt halmennyiség 94 százalékát ez a faj teszi ki. A fennmaradó részen a pisztráng, a süllő, a szürke harcsa és a tokfélék osztoznak. Az utóbbi években afrikai harcsatermelésünk az első helyen áll az Európai Unióban.

A hazai halászati és akvakultúra-termékek külkereskedelmi forgalma 30 százalékkal nőtt 2022-ben. Az import értéke 54,5 milliárd forint volt, a mennyisége 30,2 ezer tonna, míg az export értéke ~9 milliárd forint, a mennyisége 5,5 ezer tonna volt 2022-ben. Az import értéke 29 százalékkal, az exporté 32 százalékkal nőtt 2021-hez képest.

A halgazdálkodási ágazat élőhal-kivitele 2022-ben 3,8 ezer tonna volt, 17 százalékkal kevesebb, mint előző évben. Hazánk hal-külkereskedelmében az EU tagállamai közül kerülnek ki a meghatározó partnerek. A kiviteli oldalon első-

sorban Románia, Ausztria, Szlovákia és Horvátország, beszállítói oldalán Németország, Lengyelország, Olaszország és Csehország a meghatározóak. A magyar haltermelők és halkereskedők főként Romániába szállítanak pontyot, busát és ezüstkárászt, a ragadozó halaink közül pedig Ausztriába és Németországba süllőt és harcsát.

A magyar lakosság nemcsak karácsony környékén, hanem egész évben hozzájuthat különböző haltermékekhez a kereskedelmi láncok üzleteiben és a nagyobb városok vásárcsarnokaiban, halas standjain. Ennek ellenére halfogyasztásunk még mindig elsősorban a karácsonyhoz és a húsvéthoz kötődik. Az előzetes számítások szerint a 2022-es magyar halfogyasztás 6,76 kg/fő volt, ami 24 dekagrammal több, mint 2021-ben, de még így is jelentősen elmarad az EU-átlagtól, ami 24,4 kg/fő volt.

Az importáránya a fogyasztásban 78 százalék, vagyis növelni kellene a hazai termelésű haltermékek arányát a fogyasztásban, amihez a marketing mellett az eddiginél nagyobb gondot kellene fordítani a feldolgozott termékek kínálatának bővítésére, a termékek minőségére és nyomon követhetőségének javítására, valamint a fogyasztók bizalmának erősítésére.

**BOJTÁRNÉ LUKÁCSIK MÓNIKA,
KISS GABRIELLA,
GYÖRGY ÁGNES IRMA,
RADÓCNÉ KOCSIS TERÉZIA**

Néhány haltermék 2023. év 35. heti bruttó fogyasztói ára (Ft/kg)

		Élő ponty	Friss				
			ponty-szelet	bőrös afrikai harcsa filé	busa törzs	busa szelet	lazac filé
Fogyasztói piacok, értékesítő helyek	Bp. Fővám téri csarnok	2500	4100	4200*	2700	2700	7500
	Bp. Lehel téri csarnok	2350	4200	4200	2300	2100	9500
	Kecskemét	2200	3990	4700*	-	2100	9990
	Pécs	2790	3990	4790*	2590	2590	-
	Székesfehérvár	-	3890	4490*	-	-	7990
	Győr	-	3890	3590	1890	2150	7990
	Debrecen	2399	3999	4880*	2999	2999	7999
	Szolnok	2000	2940	-	1570	1570	-
	Békéscsaba	2390	4000	4950*	-	-	9000
	Gyula	-	3900	3700*	2300	2400	-
	Nagykanizsa	2090	4190	4990*	-	2290	9890
	Kaposvár	2200	3650	4400*	2200	2200	8900
	Keszthely	2090	4190	4990*	-	2290	9890
	Balatonboglár	2242	3145	3250*	-	-	7130
	Szeged	2990	4190	5890*	3390	3690	10690
Üzletek 2023. 8. 29.	budaörsi Auchan	2039	4299	4590*	-	2599	9299
	budaörsi METRO	1899	3299	3599*	-	-	5790

*nyüzött, **akciós ár
Forrás: AKI felmérés

A halételeket népszerűsítették Szarvason

A szarvasi Halászati Kutató Intézet (HAKI) méltó helyszínéül szolgált a szeptember másodikán tartott 47. Országos Halfőző Versenynek. A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetemhez (MATE) tartozó kutató intézet udvarán a lombok árnyékában állították fel a főzősátrakat, amikben a 35 induló csapat tagjai több, mint félszáz halételt főztek. A verseny a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) marketing céljainak a megvalósítását is szolgálta, elvégre a versenynek is a halételek népszerűsítése a fő célja. Az Agrárminisztérium, Szarvas város polgármesteri hivatala és a MOHOSZ támogatásának köszönhetően a halételeken kívül kulturális és gyerekprogramok is várták az érdeklődőket.

Németh István, a MA-HAL elnöke köszöntötte Farkas Sándort, az Agrárminisztérium miniszterhelyettesét, Babák Mihályt, Szarvas Város polgármesterét, Csizmár Erikát, a MOHOSZ főigazgató-helyettesét, és Goda Pált, az Agrárgazdasági Kutató Intézet igazgatóját. Az elnök lapunknak nyilatkozva hangsúlyozta, hogy az immár 47. alkalommal megrendezett főzőversenyen is megmutatkoztak a magyar halászati ágazat értékei.

afrikai harcsa – készítették, és amik a zsűri asztalára kerültek.

Az elnök arra biztatta a jelenlévőket és a magyar fogyasztókat, hogy érdemes a szigorúan ellenőrzött hazai halat fogyasztani, mert az Ázsiából importált hal élelmiszer-biztonsága meglehetősen ellenőrizhetetlen. Az elnök végül megemlítette, hogy a verseny előtti két napon szintén Szarvason tartották a VI. Carp konferenciát, 17 ország több mint száz szakemberének és kutatójának a részvételével. A tuda-

súlya csekély a többiéhez képest, de az egyik legegészségesebb élelmiszert és fehérjeforrást állítja elő. Ha azt szeretnénk, hogy a magyar nemzet egészségi állapota javuljon, ahhoz a lakosságnak jóval több egészséges élelmiszert, ételt kell fogyasztania, ezért is fontos az itthon termelt halat népszerűsíteni. Fontos az is, hogy az ágazat szereplőinek a köre még tovább bővüljön, s erre vannak jó példák. A tárca minden segítséget megad ahhoz, hogy a hazai haltermelés erősödjön, fejlődjön.

Fontos a hagyományörzés

A miniszterhelyettes a verseny helyszínét biztosító HAKI-ról elmondta, hogy a több mint 110 éves múltú intézetet a megalapítása óta meghatározó szereplője a magyar haltenyésztés kutatás-fejlesztésnek a kultúráját, az oktatását, a termelési technológiáját is meghatározza, és fontos volna, hogy az intézet ismét a régi fényében töltsse be a korábbi szerepkörét.

A miniszterhelyettes szerint az elmúlt két évben, a gödöllői MATE égisze alatt új fejlődési szakasz indult, az intézet tevékenysége ismét jó úton halad, és a minisztériumnak minden segítséget meg kell a folytatáshoz.

A hazai mezőgazdasági kutatási tevékenységben egyébként újra vissza kell térni az ősi magyar fajtákhoz, mert azok visszaszorultak, és külföldi fajták, fajok vették át a szerepüket. A magyar mezőgazdaság, a Kárpát-medence speciális régiója Európának, ahol ezeket az őshonos növényeket, állatokat a mai korhoz, klímaváltozáshoz igazodóan korszerűsíteni kell, s ebben a kutatásnak, a tudománynak meghatározó szerepe van. A hagyományokat meg kell őrizni, és nem kell minden más régióból származó tendenciát átvenni. A magyar embernek az egészséges, magyar földön termelt étel a fontos, ezért vissza kell hozni azokat a fajokat, amelyek a Kárpát-medence klimatikus viszonyaihoz a legjobban alkalmazkodnak, teljesítenek.

Rákérdeztünk arra, hogy a jelenleg törvény által tiltott invazív halfajok zárt rendszerben történő természetes vízbe helyezésére lesz-e esély? Farkas Sándor összetett kérdésnek tartja ezt a gondolatot. Szerinte meg kell férnie egymás mellett a különböző érdekcsoportoknak. De a legfontosabb a vízgazdálkodási problémák megoldása, s ebben van még feladat. A vízgazdálkodási feladatok megoldása érintik az öblöket, tározókat, záportározókat, holtágakat, csatornákat is, hiszen ezek a víztestek az öntözésen, víztározáson kívül



FOTÓK: HAJTUN GYÖRGY

Timmel Ede, a MA-HAL ügyvezető igazgatója, Halasi-Kovács Béla, a MATE-HAKI intézményvezetője, Molnár Etele, Szarvas alpolgármestere, Németh István, a MA-HAL elnöke, Farkas Sándor miniszterhelyettes, Babák Mihály polgármester és Pálszabó Mihály mesterszakács az ünnepélyes megnyitón

A rendezvénynek minden évben más-más van a helyszíne, a nyár végi fesztivál a hal ünnepe. A tisztelet kijár a haltermelőnek, az itthon termelt kiváló minőségű halfajoknak, hiszen a magyar gasztronómia egyik legegészségesebb, legjobb alapanyagát biztosítja az ágazat.

Biztonságos a hazai hal

A verseny résztvevői be is bizonyították, mennyire gazdag a hazai halgasztronómia. A gyönyörű környezetben kitűnő hangulatú és vidám volt a verseny, közösen ünnepelték a finom halételeket, amiket itthon termelt halfajokból – ponty, harcsa, csuka,

mányos igényű konferencián bebizonyosodott, hogy a ponty Európában is fontos halfaj.

Farkas Sándor miniszterhelyettes lapunknak adott nyilatkozatában elmondta, hogy az Agrárminisztérium sokat tesz azért, hogy a halászati ágazat a nehézségekben, problémáin túljusson. A halászati ágazat támogatottsági szintje azonban nem magas, hiszen fejlesztésére alig több, mint 20 milliárd forint áll rendelkezésre a MAHOP Plusz programban. De a minisztérium is arra törekszik, hogy a magyar halászat bekerüljön a kiemelten fontos ágazatok közé. Bár az ágazat gazdasági

Eredmények

Tiszai-körösi jellegű halászlé:

- I. A Víz-Hal-Ember Közhasznú Alapítvány csapata (Szarvas)
- II. Halért-csapat (Baja)
- III. Az Aranyponty Zrt. csapata (Rétimajor)

Dunai jellegű halászlé:

- I. Gyurity Tamás (Baja)
- II. Halért-csapat (Baja)
- III. A Laskó Ifjúsági Egyesület csapata (Lug, Horvátország)

Egyéb halételek:

- I. Tóth Flórián (HAKI, Szarvas)
- II. A MOHOSZ csapata
- III. Hege Team

A fődíjat a Körös-vidéki Horgász Egyesületek Szövetsége csapata nyerte



a mikroklima alakításában, a biodiverzitás fenntartásában meghatározó szerepet töltenek be. Meg kell vizsgálni, hogy ezek a víztestek hogyan tudnak az öntözési programban kellő vízmennyiséget biztosítani, és azt is, hogyan lehet ezeket a területeket a haltermelésbe, haltenyésztésbe bevonni akkor, amikor ezek a vízterületek jelenleg horgászvízként is funkcionálnak. A feladat azért sem egyszerű, mert törvényi gátak, bizonyos uniós direktívák is korlátozzák a mozgásteret, de hosszú távon tárgyalni kell ezekről a kérdésekről, az érdekeket egyeztetni kell, a véleményekben kompromisszumokat kell teremteni, mivel nem ördögtől való a gondolat.

Ami a halfőző versenyt illeti, Farkas Sándor kiváló közösségnek tartja a halfőző versenyzőket, mert nem csak a haltermelők, hanem a legnagyobb civil szervezet, a MOHOSZ, és más civil és nem civil szervezetek is részt vesznek a versenyeken. A csapatok pedig a magyar halgasztronómia legváltozatosabb étkeit tették a zsűri asztalaira.

Szarvas, a halak és a vizek városa

Babák Mihály polgármester nagy örömmel és szeretettel köszöntötte a verseny résztvevőit. Szarvas a vizek, és a halak városa, a Körösök holtága 34 kilométeren nyúlik el, itt van a halászat kutató intézete. A horgászat, a halászat a város 300 éves újkori történelmében mindig meghatározó szerepet töltött be. Itt nem a tiszai, hanem a szar-

vasi, körösi halászlét szeretik a legjobban, s ez is egy speciális étel. De az ételeken nem lehet összeveszni, mert ízlesek és puffonok mindig különböztek egymástól. A hal nagyon fontos a város, miként az ország életében is, teljesen mindegy, hogy Európában másként vélekednek erről. Fogasszunk minél több hazai halat, mert egészséges, a miénk, jó minőségű, nincs vegyszerezve, kiváló biotermék, hangsúlyozta a polgármester.

Babák Mihály külön kiemelte, hogy öröm számukra, hogy ilyen népes tábor gyűlt össze a halfőzők köréből, mert rendkívül fontos a halfogyasztás népszerűsítése, mivel keveset fogyasztunk ebből a fehérje forrásból, amelyet a húсок közül a legegészségesebbnek tartanak. Ha nő a halfogyasztás, több egészségesebb ember lesz Magyarországon. A versenyen kívül a város programjai is széles látni és hallani valót kínáltak a vendégeknek: így a Körös-menti nemzeti park, az Arborétum, a Mini Magyarország, és az egyedülállóan mondható Munkácsy-kiállítás. Ugyancsak egyedülálló a két éve megnyitott Vízi Színház is, ahol esténként 1200 néző élvezi az igen színvonalas előadásokat. A polgármester büszkén említi, hogy a sajátos Csárdáskirálynő-feldolgozás osztatlan sikert aratott a Vízi Színpadon, s olyannyira sikeres a feldolgozás, hogy Japánban is kíváncsian várják a színdarab bemutatását.

Babák Mihály arra is felhívta a figyelmet, hogy a városban nagy hagyománya

van a szilva termesztésének, ezért szeptember 2. hétvégéjén, a szilvaérés idején rendezték meg Délkelet-Magyarország egyik legnagyobb és legkülönlegesebb gasztró-kulturális fesztiválját, a Szarvasi Szilvanapokat. A rendezvényt sorozat fő célja a szarvasi szilva népszerűsítése, és a hozzá kapcsolódó hagyományok bemutatása. A tradíciók jegyében a fesztiválon sokféle képp kínálták ezt a páratlan, ízletes gyümölcsöt a Körösök szívében. Voltak titkos szilvás receptek, látványkonyha, minősített szilvapálinkák, kézműves szilvás sörök, sütemények, na meg persze rézütökben rotyogó szilvalekvárok. A szilvás kínálatban szerepeltek még élő koncertek, családi-, és gyerekprogramok, valamint utcabál is. A szilva ünnepének elengedhetetlen felvonása a Termésáldás, melyre szeptember 10-én került sor a szarvasi Evangélikus Ótemplomban.

Babák Mihály évtizedek óta szolgálja a várost, s ez meg is látszik „Az év települése” címet 2007-ben elnyert városképen. A polgármester 2002-ben nyerte el „Az év polgármestere” kitüntető címet, s nem érdemtelenül. A fejlesztés mindig középpontban állt a városvezetés stratégiájában, és jelenleg is számos fejlesztési, rekonstrukciós projekt fut.

Innovatív halételek készültek

Pálszabó Mihály aranykoszorús mesterszakács, a zsűri elnöke fiatal kora óta kötődik a halhoz, a halételek készítéséhez. Már 21 évesen a szolnoki halászcserda konyhafőnökeként dolgozott, így a halfeldolgozás, halfőzés tudománya nem áll messze a mesterszakáctól. Szerényen fogalmazva, minden versenyen tanul az ember, jelentette ki a zsűri elnöke, hiszen olyan új halétel receptekkel is megismerkedhetnek a zsűri tagjai, amelyről korábban még nem is hallottak. A szarvasi versenyen is sok újdonsággal rukkoltak ki a főzők, így mindhárom kategóriában kiváló, változatos módon elkészített ételek készültek. Különösen az egyéb kategóriában tettek ki magukért a versenyzők, mert nem egy, hanem többféle halételt tettek a zsűri asztalára. Nem véletlen, hogy a fődíjat is az egyéb kategóriában indult csapat nyerte el, mivel egy-egy ilyen versenynek az is a célja, hogy a hazai haltermelésben megjelenő halfajok fogyasztását népszerűsítse. Éppen ezért, a fődíjat, amit nevezünk inkább innovációs fődíjnak, a több kreatív, innovatív halétel közül a Körös-vidéki Horgász Egyesületek Szövetsége csapatának fatálon táltalt nyolc, más-más módon, más-más technológiával készített ételsora kapta. Bebizonyosodott, hogy a magyar haltermelésben megjelenő halfajok igen változatosan készíthetők el.

(HAJTUNGY)

Jubileumi halfőzés kulturális programokkal

Méltó helyszínen, az Erzsébet-liget fái között tartották a XXV. Gyomaendrődi Nemzetközi Halfőző Versenyt. Huszonöt csapat főzött finomabbnál finomabb halételeket a liget fái között, amiket a több mint ezer látogató jóízűen elfogyasztott. A rendezvényhez egy másik jubileumi esemény is kapcsolódott: húsz éve kezdődött a testvérvárosi együttműködés Schöneck és Gyomaendrőd között, amiről a két város jelenlegi polgármestere, Cornelia Rück és Toldi Balázs emlékeztek meg. Az akkori polgármesterek, Ludger Stüve és Dávid Imre 2003. október 23-án írták alá a testvérvárosi együttműködési szerződést.

A versenyt megnyitó ünnepségen részt vett **Dankó Béla**, a térség országgyűlési képviselője, aki korábban Kondoros polgármestere volt. A mi kapcsolatunk is arra az időszakra datálódik, amikor még az országgyűlési képviselőség mellett a polgármesteri állást is betölthette az ember. Egy vadászünnepség alkalmából kaptam meghívást Kondorosra, ahol igazán szép, rendezett, takaros, tiszta és gyorsan fejlődő települést ismerhettem meg. Dankó Béla polgármesterként a gondos gazda szerepet is kiválóan betöltötte, ami nagy és pozitív változásokat eredményezett a község arculatában.

Turisztikai fejlesztési program

A vadásztársaságot említve Dankó Béla elmondta, hogy nehéz dolga van a kondorosi vadásztársaságnak, mert a település a 40 aranykoronás földjeivel a mezőgazdasági kultúrák tekintetében egy kultúrsivatag. Nagyon kevés a vad számára a megfelelő élőhely akár a szaporodáshoz, akár az életteret illetően. Ennek ellenére nagy és apróvadból sincs hiány, kiváló az őzállomány, és a folyamatos gazdálkodással az apróvadat, a fácánt, a nyulat olyan szinten tartják, hogy a vadászoknak is örömet okoz a zsákmányszerzés. Visszatérve a kultúrsivatag kifejezéshez, az országgyűlési képviselő elmondta, hogy a szántóföldi növénytermesztésben a kalászos növények a meghatározók, kevés olyan növény van, ami a biodiverzitás növelését segítené elő, és nagyobb, plusz hozzáadott értéket adna a mezőgazdasági termelőknek. A képviselő szerint a térség földjeit jobban is lehetne hasznosítani, mivel a kalászos növényeket egybefüggő, nagy területeken, korszerű technológiákkal művelik, ami egyre inkább a föld elhasználatához vezet, s ez nem igazán kedvez a vadgazdálkodásnak sem.

A választó körzetek újra osztásakor Dankó Béla körzethatárai is átíródtak, így Kondoros már nem tartozik hozzá. De Gyomaendrőd, mint szomszédvár már az ő körzetét jelenti, ezért egy jubileumi halfő-



Dankó Béla, a térség országgyűlési képviselője

ző versenyen kötelessége is megjelenni. Annál is inkább, mert a Körösök völgyében a halfőzés, a főzőverseny igen népszerű program. A Körösök völgye olyan természeti ajándék a térség lakóinak, amit megőrzésre kaptunk, fogalmazott a képviselő. A választói körzethez tartozik Békésszentandrás, Szarvas, Körösladány, Köröstarcsa, hogy csak a nagyobb településeket említsük, s ezeket a városokat, falvakat a Körösök összekötik. Ezért is készült egy olyan turisztikai program, amely a Körösök völgye turisztikai fejlesztési elképzeléseit tartalmazza. A fejlesztésre szükség van, mert egyre több turistát vonz a természeti környezet szépsége, intimitása, s aki egyszer idejött, élményekkel gazdagon távozik, az vissza is tér.

Jó állapotban vannak az élővizek

Ebben a térségben is jellemző, hogy a népesség nem növekszik, hanem sajnálatosan csökken. Éppen ezért az urbanizációs fejlesztési veszélyek nem igazán fenyegetnek. Egyetlen nagy beruházás vett el a természeti területből, s ez az M44-es autópá-

lya építése, amire viszont azért volt nagyon nagy szükség, hogy az elvándorlást is visszafogja, csökkentse. Az autópálya teljes szakasza 2025-re készül el, ekkor az M5-ös autópályától Békéscsabáig lehet majd kényelmesen autózni. Sőt, döntés született arról is, hogy Békéscsabától a román határon túl, Nagyszalontáig építik meg az autópályát.

Ahhoz, hogy a turizmus is élénk legyen, kellenek a rendezvények nem csak a turisták, hanem a helyi lakosság számára is, fogalmazott Dankó Béla. Jó példa erre a gyomaendrődi halfőző verseny, amelyen színvonalas kulturális programok mellett kiváló halételek készülnek. A térségi horgászokat a Körös-vidéki Horgász Egyesületek Szövetsége fogja össze, amely 2300 hektár természetes víz kezelője, és 332 kilométer hosszú folyamon látja el a haltelepítési feladatokat, e mellett 100 hektáros tógazdaságokban folytatnak haltermelést is. Az élő vizek jó állapotban vannak, rendszeres, terv szerinti a karban tartásuk, és a haltelepítés is. A klímaváltozás miatt azonban már előfordult, hogy kevesebb víztömeg érkezik a Körösök vízgyűjtő területéről. A békési és a szentandrás duzzasztógátak már nem elégségesek ahhoz, hogy a vizet mindenhova eljuttassák, új duzzasztó építésére volna szükség Bökénynél, hogy jól működjön a víz visszatartás. A Körösök folyóin kívül a Maros vizét is érdemes volna bevonni az öntözésbe, mondta végezetül Dankó Béla.

Három esemény egyszerre

Toldi Balázs, Gyomaendrőd polgármestere a megnyitó ünnepségen köszöntötte Schöneck polgármesterét, **Cornelia Rücköt**, a megjelent vendégeket, és a halfőző verseny résztvevőit. „A mai nap egy igazán különleges nap a településünk életében, hiszen több eseményt is ünneplünk ezen a napon. Az államalapítás évfordulóját, német testvérvárosunkkal, Schöneckkel aláírt együttműködési megállapodásunk 20. évfordulóját, és természetesen a halászlé főzőverseny 25. születésnapját. Az utóbbi rendezvény kapcsán meg kell emlékezni **Timár Jánosról**, aki 25 évvel ezelőtt elindította, és nagyon sokáig saját maga szervezte ezt a főzőversenyt. Ő volt az ötletgazdája ennek a programnak, sajnos, ma már nem lehet közöttünk. **Timár János** Gyomaendrődért emléklappal kitüntetett, életmű díjas mesterszakács volt. János ezzel az ötlettel hagyományt is teremtett, amit a 25. jubile-

(Folytatás a 8. oldalon)

Dr. Csoma Antal – van-e, ki-e nevet nem ismeri a magyar halászatban – 81 évesen is aktívan részt vesz Gyomaendrőd közéletében. A jubileumi halfőző verseny zsűrielnökéként felügyelte a három zsűri munkáját. A versenyen három kategóriában 24 csapat, 28 étellel neveztek a versenyzők, így a Dunai típusú halászlé, a Tisza-Körös típusú halászlé és a Vegyes halételek kategóriákban készültek a kiváló, jó minőségű halételek. Elmondható, hogy a térség halgazdálkodási igen magas színvonalú, így valóban nehéz dolguk volt a zsűri tagjainak a jók közül a legjobbat kiválasztani. Persze, a verseny végén mindig felszáll a fehér füst...

A zsűri elnökét arról kérdeztük, hogyan él ma az elismert, nyugdíjas halász. Bár a mozgás, a menés már nehezebben megy, de a szakma iránti vonzalom nem csökkent. Csoma Antal nem csak a halász szakmát művelte magas színvonalon, hanem a MA-HAL jogelőd szervezeténél, a HALTERMOSZ-nál is másfél évtizeden keresztül látta el az elnöki posztot. Gyomaendrődön teljesedett ki a szakmai élete, a Körösi Halász Szövetkezetben is megválasztották elnöknek, ahol magas szinten művelte a haltermelést, majd az országban elsőként a halfeldolgozást. Olyan halételeket készítettek, amelyeket a nagy áruház láncok is szívesen forgalmaztak, mert népszerűvé, keresetté váltak.

A Csoma család azon kevés halászdinasztiához tartozik,

ahol apára fiúra szállt a mesterség művelése. Az édesapa nyugdíjba vonulása után Gábor viszi tovább a halász céget, s már itt is megvan az utód, mivel Gábor kisebbik fia, Marcell már rendszeresen kijár a halas tavakhoz, és együtt dolgozik a halászokkal. A nagyapa szívesen látja el tanáccsal az unokáját, aki örömmel meg is fogadja a nagyapa javaslatait, hiszen tudja, hogy óriási tapasztalatból meríti a mondanóját. Felidézve a múltat, Csoma Antal elmondta, hogy Timár Jánossal közösen indították el a gyomaendrődi halfőző versenyt, hiszen a halászati szövetkezet a meglétéig mindvégig támogatta a rendezvényt. Jó volt találkozni Csoma Antallal, aki szép korában is aktív, ami nagyban köszönhető Ágnes asszonynak, a feleségnek. Bízunk abban, hogy még éveken keresztül találkozhatunk, és együtt bírálhatjuk a halételeket.



Dr. Csoma Antal zsűrielnök

XXV. Gyomaendrődi Nemzetközi Halfőző Verseny eredményei

Csapat neve	Minősítés	Helyezés	Csapat neve	Minősítés	Helyezés
<i>Tiszai-körösi jellegű halászlé</i>			Körös-menti Táncegyüttes	Arany	III.
Körös-vidéki Horgász Egyesületek Szövetsége (KHESZ)	Arany	I.	Térségi Szociális Gondozási Központ Citadella Civil Szervezet „Srbobran-Vasariste”	Arany	
Körösök Vidékéért Egyesület	Arany	II.	Csémi László Bácsalmás	Arany	
Sporthorgászok Mezőberényi Egyesülete	Arany	III.	Citadella Civil Szervezet „Kormos Bogrács”	Arany	
Endrődiek Baráti Köre	Arany		Gyulai Sporthorgász Egyesület	Arany	
Szeghalmi Polgári Egyesület	Arany		KryxMix	Arany	
Galád Krisztián	Arany		Unokatesók	Ezüst	
Körös-menti Táncegyüttes	Ezüst		<i>Különdíjak</i>		
SZÖ-SZI Túr Kft	Ezüst		Díj neve	Csapat neve	
Joó Sándor	Ezüst		Timár János Különdíj	Bónom-zug Vizéért Egyesület	
Víz-Hal-Ember Alapítvány	Ezüst		Különdíj	Agro-Aqua Kft	
Marosludas (Szép Béla csapata)	Ezüst		Különdíj	Kecsegés-zug Tájvédelmi és Horgász Egyesület	
Bónom-zug Vizéért Egyesület	Bronz		Különdíj	Körös-vidéki Horgász Egyesületek Szövetsége (KHESZ)	
Bethlen Kukták	Bronz		<i>Felajánlott díjak</i>		
KryxMix	Bronz		Gyomai szörp ajándékcsomag	Gyurity Tamás (Baja)	
<i>Dunai jellegű halászlé</i>			Csatári Ildikó textil ajándékcsomag	Citadella Civil Szervezet	
Gyurity Tamás (Baja)	Arany	I.	Kósa Melinda ékszer ajándékcsomag	Joó Sándor	
Hiezl János	Arany	II.	Montenegrói út (Felajánló: Citadella Civil Szervezet)	Szatmári József	
Kollmann Péter	Arany	III.			
Kecsegés-zug Tájvédelmi és Horgász Egyesület	Ezüst				
<i>Egyéb halétel</i>					
Bónom-zug Vizéért Egyesület	Arany	I.			
Gyomai Horgászok Egyesülete	Arany	II.			



(Folytatás a 6. oldalról)

umi rendezvény is igazol” – mondta megnyitó köszöntőjében Toldi Balázs.

Egy polgármesternek számos gondal-bajjal kell megküzdenie a mindennapokban, de aki elvállalta ezt a megtisztelő megbízatást, az nagy részben tisztában volt a vállalásának a súlyával, felelősségével. Toldi Balázs a második ciklusát tölti a polgármesteri székben, jövőre lesz választás, s addig sok még a nyitott kérdés. Ami a jelent illeti, több olyan fejlesztési projekten dolgoznak, amelyre már megkapták a pénzügyi forrásokat. Az egyik ilyen projekt keretében *Kállai Ferencnek*, a nemzet elhunyt színészének, Gyoma szülöttének építenek egy emlékmúzeumot. A múzeum két részből fog állni: az egyik felében Kállai művész úr hagyatékát állítják ki, a másik-



Toldi Balázs polgármester

ban *Latorcainé Ujházi Aranka* babagyűjteményét láthatja a nagyközönség. E mellett a képtárat is felújítják, miként a Kállai Ferenc Művelődési Központot is, amely kívül-belül új köntöst kap. A város útvonalai közül a Kossuth utcát teljes mértékben megújítják, s a Vásártéri lakótelepen is fejlesztenek. Ez a projekt érinti a Határ Győző városi könyvtárat és a Szent Antal Népházat is. Számos energiahatékonyságot növelő beruházás is megvalósul, ugyanakkor az ipari park fejlesztéséről sem mondanak le, és nem utolsósorban turisztikai fejlesztéseket is végrehajtanak. A fejlesztések annak érdekében történnek, hogy a 13 ezer lakosú város még élhetőbb legyen, csökkenjen az elvándorlás, és a gazdaság még jobban erősödjön.

A halászlé főzőverseny a város második legnagyobb rendezvénye, amit a polgármesteri hivatal szervez, és a Kállai Ferenc Művelődési Központ rendez. A covid idő-

szaka itt is nagy vízválasztó volt abból a szempontból, hogy a bezártság után a lakosság igénye megnőtt a közös városi rendezvények, együttlétek iránt. A halfőző verseny nem csak verseny, hanem kulturális események helyszíne is, ahol az emberi kapcsolatok megerősödnek, megújulnak. A testvérvárosi megállapodásról szólva a polgármester végül elmondta, hogy nagyon szoros, jó kapcsolat alakult ki a két város között sport, kulturális, gazdasági téren, mivel kölcsönösen tanulnak egymástól.

Fontos a hagyományok őrzése és ápolása

Szonda István, a Kállai Ferenc Művelődési Központ intézményvezetője lapunknak elmondta, hogy nagy örömmel vállalták a jubileumi halfőző verseny rendezését. A rendezvény talált meg minket, fogalmazott



Szonda István intézményvezető

Szonda István, ami alatt azt értette, hogy a civil kezdeményezésű versenyt a polgármesteri hivatal rendkívül fontos eseményként kezeli. Timár Jánosnak, és a Körösi Halászlé Szövetkezet akkori vezetőjének, *Dr. Csoma Antalnak* szívügyük volt, hogy Gyomaendrődön is legyen egy olyan halfőző verseny, fesztivál, amely erre a vidékre való, és jellemző. A Körösök völgyében Gyomaendrőd a vizek városa is, ahol a hal, a horgászat mindenkinek természetes időtöltést jelent már a gyermekkortól. A városban sokkal több halat fogyasztanak, mint az országos átlag, ami jelzi, hogy itt a halételeknek mindenkor helye volt, van és lesz a családi asztalokon.

Szonda István idegen légiósként került az intézmény élére, etnográfus, muzeológus végzettsége inkább a kulturális antropológia iránti érdeklődését jelzi, semmint a közművelődési tevékenység iránti vonzalmát. De még sincs távol egymástól a két te-

rület, mert mindkét tevékenység központjában az ember áll. Az emberi kapcsolatok ápolása, kialakítása nem áll távol az intézményvezetőtől sem, ezért is vállalta el a központ vezetését.

Idén januárban több intézményt vontak egybe, így a Kállai Ferenc Művelődési Központnak a tevékenységi köre is kibővült. A több lábbon állás megkönnyíti a központ finansziális működését, mert foglalkoznak turisztikai rendezvényekkel, közgyűjtemények ápolásával, és a közművelődési feladatok ellátásával. Olyan szolgáltatási csomagokat állítanak össze, amelyek kulturális értékcsikként segítik a működési költségek előteremtését is. A turisztikai ág nagyon erős, s egy ilyen halfőző fesztivál jó alkalmat teremt a közösség megszólításához, a közös programok megszervezéséhez, a szabad idő hasznos kulturális eltöltéséhez. Egy művelődési ház ma nagyon nehéz helyzetben van (tegyük hozzá, ha van egyáltalán), mert mindig állami támogatással tudtak csak talpon maradni, működni. Gyomaendrődön szerencsésen oldották meg a kulturális tevékenységek központosítását.

Sokszínű a helyi gasztronómia

Könnyű-e ma kulturális szinten megszólítani az embereket? Az intézményvezető szerint a kultúra összetett fogalom, ahány ember, annyi fajta kultúra létezik. A két település Gyoma és Endrőd 1982-ben egyesült, mindkét település őrzi és hozta magával a hagyományokat, a kulturális örökségeit, s mára már sikerült a két kultúrkört „egyesíteni”. Mindenki hozta magával a jó megoldásokat, szerencsére olyan széles a paletta, hogy van miből meríteni, hiszen mindkét település számos országos hírnévre, elismerésre szert tett tehetséget adott, és ad ma is Magyarországnak. Van tehát olyan múlt, amire a város lakói – függetlenül hogy melyik településen élnek – büszkék lehetnek. A város idősebb tagjai szívesen adják tovább a fiatalabb generációnak azt a tudást, ismeretet, amely a város történelmét, kulturális örökségét tartalmazza. Ez akkor is megmutatkozik, amikor a központ felmutat egy-egy múltbéli örökséget, értéket, s amire joggal lehetnek büszkék az utódok is. Szonda István szerint a legfontosabb olyan helyi értékeket összegyűjteni, amelyek most is élnek, működtethetők. A halászlé főzőverseny például azt is megmutatja, hogy milyen sokszínű a helyi gasztronómia, és mennyi új lehetőséget rejtenek a nem közismert, családi receptek. Egy ilyen rendezvényen az emberi kapcsolatok is erősödnek, a hangulat családias, megnyílnak a csapok egymás irányában, mondta végezetül Szonda István.

(HAJTUNGY)