

A Haltermelők Országos Szövetsége és a Halászzati Termék Tanács információs és marketing hírlevele

Előterben a rekreáció

A halászság szempontjából nem mondható szerencsésnek az idei esztendő. Az év elejei ciánszennyezés, az árvíz, majd az aszály igencsak nehezítette a halászzattal foglalkozó cégek munkáját. Tetézte a dolgot, hogy az egyébként is alacsony belföldi fogyasztás tovább csökkent. A károk enyhítése érdekében az állam a halászság segítségére sietett, s Pintér Károly, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium vadgazdálkodási és halászzati főosztály vezetője szerint a tárca az ágazati stabilitás megőrzését tartja szem előtt.

• Természeti csapások és emberi mulasztásokból származó károk egész sora érte az idén a halászságot. A rendkívüli helyzet milyen plusz feladatot jelentett a főosztály számára?

– Szó se róla, természetes vizeinket sok kár érte, hiszen a Tiszán és a Szamoson cián-, majd nehézfém szennyezés vonult végig, aztán jött az árvíz. A tógazdasági termelésnél az aszály volt a legjelentősebb kedvezőtlen tényező. De azt is el kell mondani, hogy a meleg napos időszak hosszú volt, s a tenyész-szezon vége felé már a vízellátási viszonyok is javultak a tógazdaságokban. Ily módon, az aszály miatt jelentős halpusztulás nem következett be, pedig volt olyan időszak, amikor azt vártuk, hogy néhány napon belül problémák lesznek. A hosszú tenyész-szezon valahogy ellensúlyozta azt a hatást, hogy az aszály miatt alacsonyabb vízszinten üzemeltek a tógazdaságok. Ez természetesen csökkentette a beavatkozási lehetőségeket, például a trágyázás, a takarmányozás esetében. A jelenlegi ismereteink szerint a tógazdaságok jó közepes évet zárnak az idén.

– Más a helyzet a természetes vizeken, mert a már említett ciánszennyezés nagyon nagy csapás volt a tiszai halállományra és az ott élő halászságra. S még nagyobb csapás volt az ott tevékenykedő horgászokra, valamint az idegenforgalomban érdekelt vállalkozókra és önkormányzatokra. A hatás tehát összetett. Az FVM-nek – már a tiszai kormánybiztos kinevezése előtt – biztosítania kellett a kárelhárítást, kármérséklést, illetve a haltetek eltávolítását, szakszerű megsemmisítését. Ebben a munkában az állategészségügyi szolgálatnak voltak jelentős feladatai.

• Kárpótolták-e a halászsokat?

– A halászsok kaptak bizonyos segélyeket, de ezt nem lehet kárpótlásnak nevezni. A pontos összeget nem ismerem, két segélyezési akcióról tudok. Hogy most történik-e valami, nem tudom, mert az egész területet a kormánybiztos fogja össze, s hivatalának munkatársai működnek együtt a Haltermelő Országos Szövetségével.

• Hogyan ítéli meg a halászság támogatását, a kormány részéről?

– A halászságot ebből, de csakis ebből a szempontból szét kell választani, mert alapvetően más a tógazdasági haltermelés támogatottsága, más a természetesvízi halászság közzgazdasági és szociális helyzete. Ez utóbbival kezdeném: úgy tűnik, nagyon rossz a helyzet, ami a tiszai katasztrófa során markánsan felszínre került. Feltétlenül tenni kell valamit. Az alapvető probléma az, hogy – miként egy-két évtizeddel ezelőtt Európa összes fejlett országában lejátszódott – nálunk is át kell élni azt az időszakot, amikor a természetes vizeken az eddigi termelési célú halászzat helyét a rekreációs célú halászzat veszi át. Ez alatt részben a horgászzat, részben a szabadidős, azaz a korábban kisszerszámosnak ne-

Tartalom:

Elismert pontyfajták listája	3
Termelői árak	3
Mit teszünk az ünnepi asztalra?	4-5
Halászzati ágazat marketing programja	6
Egyen halat, finom falat!	7
A halfogyasztás előnyeiről	7
A halászzat nemzetközi szerepe	8

vezett halászzatot értjük. S ez egy nagyon nehéz átállási időszak, amikor nagyon nehéz megtalálni a természetesvízi halászság helyét. Komolyabban, behatóbban kell ezzel a problémával foglalkozni, s nem is elsősorban a támogatás mértéke adja a megoldást.

• Hogyan kell ezzel a kérdéssel foglalkozni?

– Véleményem szerint a Haltermosznak kell ezen a téren aktívan fellépnie, s megvédenie a még működő halászzati szervezeteket, s azon belül a még tevékenykedő profi halászsokat. Az állami pénzügyi segítség itt keveset jelent. Az állam legfeljebb a jog által biztosított eszközökkel tehet valamit, ami alatt értem például a vízfelületek halászzati jogának szakmai alapokon nyugvó pályáztatását. A halászzati igazgatásnak egyébként ez volt az idei legnagyobb feladata. A vízterületek pályáztatása során arra törekszik a minisztérium, hogy a természetesvízi halászság fennmaradjon, és tovább működjön, függetlenül attól, hogy az elsődleges hasznosítási cél ezen a vizeken a rekreáció lesz. De a pályáza-

(Folytatás a 2. oldalon)

Felhívás!

A 61. Nemzetközi Halászzati Fesztivál és az 1. Tengeri Étek kiállítása a Földközi-tenger környékén 2001. május 24-27. között lesz, Anconában, Olaszországban. Kiállítók jelentkezését várják, jelentkezni faxon vagy e-mailen lehet. A kiállítók terhelő költségekről, a tervezett szektorokról tájékoztatást ad a Halászzati Termék Tanács munkatársa, Szanyi Judit, a 06-1-355-7019-es telefonszámon.

SZERKESZTI:
Szerkesztő Bizottság
FELELŐS SZERKESZTŐ:
Hajtun György

Előterben a rekreáció

(Folytatás az 1. oldalról)

tok bírálatánál elsődleges szempont az, hogy a halászköz megélhetése továbbra is biztosított legyen. Ennyit tud az állam a természetes vizeken a maga eszközeivel tenni, azon kívül bizony a különböző szakmai, társadalmi szervezeteknek kell helytállniuk.

• **Mit értsünk az alatt, hogy a rekreációs tevékenység megelőzi a halászást?**

– A halfogyasztás és a hal szerepe az étkezésben jelentős mértékben megváltozott az elmúlt egy-két évtizedben. A hal továbbra is hasznos, egészséges élelmiszer, kíváncsok tehát, hogy az összes húsfogyasztáson belül a halhúsé növekedjék. A változás azonban olyan jellegű, hogy korábban nagyon sok körzet volt, ahova tengeri, illetve tógazdasági hal el sem jutott. Ezekben a helyeken óriási jelentősége volt annak a kis mennyiségű halnak, amit a helyi, természetesvízi halászat biztosított. Ez a jelentőség szinte egyik napról a másikra megszűnt, hiszen a tengeri, és – megfelelő forgalmazással – a tógazdasági halak is eljutnak minden-hova. A természetesvízi halászatot, mint fogyasztásra történő haltermelést ez a folyamat bizony leértékelte.

• **Hol tartanak a vízfelületek pályáztatásával?**

– Eddig mintegy 900 vízfelületet pályáztattunk meg, s csupán néhány tucat olyan vízfelület nem került meghirdetésre, ahol a különböző szakhatósági állásfoglalásokkal kapcsolatban akad vitás kérdés, vagy ott, ahol tulajdoni vita nehezítette a pályázati kiírást.

• **A jelentős vízfelületek pályáztatása már lezárult...**

– Természetesen, túl vagyunk már a benyújtási határidőkön, a pályázatok már beérkeztek, de a feldolgozásuk lassan halad, hiszen rengeteg pályázatot kell átnézni, elbírálni. Korábban átengedési határozattal jelöltük ki a hasznosítandókat, s ez harminc éves folyamatot ölelt fel. Ezt a harminc éves folyamatot kell a nyilvánosság előtt, pályázati úton néhány hónap alatt megismételni.

• **A mostani pályázat 15 évre szól. Lehet-e hosszú távú gazdálkodást kialakítani ilyen megszorítással?**

– A 15 év a halászati gyakorlatban három gazdálkodási ciklust jelent. Ennyi idő alatt már megváltoztathatják a vízterület halállományát és haltermelését, sőt, még a hasznosítási irány is jelentősen változhat, éppen a rekreáció előterbe kerülésével, amiről már beszéltünk.

• **A halászságon belül nagy az ellentét az állami és a vállalkozói tógazdaságok működési között. A vállalkozók szerint az állami cégek könnyen felbontják a hazai piac egyensúlyát, s a vállalkozók nem tudják a költségeiket a halárban érvényre juttatni.**

Várható-e ebben a kérdésben valamilyen előrelépés?

– Ezzel visszakanyarodunk a tógazdaságokhoz, mert ez a kérdés nem a természetes vizeknél jelentkezik, s nem is a pályáztatással függ össze. A természetes vizekről származó halmennyiség ugyanis nem befolyásolja a piacot. Ami az állami tulajdonú cégeket illeti: visszaszerezhetem azt, hogy a három, stratégiai szempontból tartós állami tulajdonban tartott vállalat, a Hortobágy, a Balaton és a TEHAG három különböző minisztérium felügyelete alá tartozik. A Hortobágy felügyeletét a környezetvédelmi tárca, a Balatonét az ÁPV Rt. látja el. Az FVM csak a TEHAG felügyeletével foglalkozik. Az, hogy a meghatározó állami cégek nincsenek egy kézben, a távlati tervezést is erősen befolyásolja.

• **Szerencsésebb volna-e, ha csak az FVM-hez tartoznának ezek a cégek?**

– Feltétlenül ez volna a kedvezőbb helyzet. Egyébként a hortobágyi halgazdaságban jelentős átalakulások

várhatók, de hogy milyen szervezeti, személyi változások lesznek, azt a beszélgetésünkön még nem tudom megmondani.

• **Hogyan lehet a halász- és a horgásztársadalom fejlesztési koncepcióit közös nevezőre hozni?**

– Külön kell beszélni a tógazdasági, intenzív haltermelési szektor és a természetesvízi halgazdálkodás fejlesztéséről, amelynek persze, számos közös momentuma van. Az egyik meghatározó közös momentum szerintem az, hogy mindenütt a belföldi fogyasztót kell megcélózni, s ez az intenzív, illetve a ter-

vezőbb pozícióban leszünk, mint most, de jelentős mennyiségi növekedést ott nem tudunk elérni. A másik kapcsolódási pontja a két szektornak az, hogy amennyiben bővíthetjük a rekreációs halászat lehetőségeit a természetes vizeken, vagy erre a célra kijelölt horgásztavakon, ahhoz rendkívül nagy mennyiségű népesítő anyag megtermelésére van szükség. Már most is a tógazdaságok számára a horgászigenyek kielégítése az egyik legfontosabb feladat, s a jövőben ez a piac még tovább bővíthet. A természetesvízi rekreációs lehetőségek fejlesztése egyben a tógazdasági termelés piacát is bővíti.

• **Szóljunk egy másik nagy problémakör-ről, a vízdíjról...**

– Régóta húzóóda agrárpolitikai kérdés, hogyan történjen a vízdíjak állami támogatása, esetleg a vízdíjak teljes átvállalása a költségvetés részéről. Ez a téma folyamatosan napirenden van, mégpedig minden évben, amikor a támogatási rendszer kialakítása folyik. Megoldásra akkor számíthatunk, ha valamilyen generális rendezés történik, amelyben nem csak a halászat, hanem az öntözés és más vízhasznosító ágazat is részt vesz. Ez a kérdés az egész költségvetést érinti.

• **A 73. OMÉK-on bebizonyosodott, hogy a halfogyasztást lehet népszerűsíteni. Hogyan járul ehhez hozzá a főosztály?**

– Az FVM az Agrármarketing Centrum Kht-n keresztül jelentős támogatást juttat a halászság számára is. Ez az ő területük, s nem a miénk. A maga eszközeivel a mi főosztályunk is részt vesz ebben a munkában, hiszen mint hangsúlyoztam, a magyar halászat jövője szempontjából meghatározó jelentőségű, hogy mennyire sikerül a ponty iránti keresletet, és magát és pontyfogyasztást növelni. Ezzel kapcsolatban azt emelném még ki, hogy nem annyira a halfogyasztás propagálására van szükség, hanem kifejezetten a

hazai halak fogyasztását kellene népszerűsíteni. Magyarországon az életmód-változás miatt, a nyugati országokból származó életmód modellek elterjedése miatt, s tulajdonképpen az uniós csatlakozás következtében is várhatóan fellendül a halfogyasztás, s néhány éven belül e téren jelentős

növekedés lesz. A kritikus kérdés az, hogy a megnövekvő fogyasztásból mennyi lesz az, amit a hazai haltermelés meg tud magának szerezni, szemben az import hallal. A jelenlegi fogyasztási szint annyira alacsony, hogy öt év alatt csak a hazai termelésű halakból 3-4 kilogrammra felfuttatható az éves, egy főre jutó fogyasztási szint, s ezt egészítheti ki az import. Úgy gondolom, hogy a csatlakozás után a hazai halpiac 50-70 százalékát is megtarthatja a magyar halászság.

• **Hol tart a tépítési program?**

– A jelenlegi támogatási formákkal csak kis lépésekként haladhatunk előre. Akkor lehet nagyobb léptékű programot megvalósítani, ha a Nemzeti Földalap intézménye mű-

A kritikus kérdés az, hogy a megnövekvő fogyasztásból mennyi lesz az, amit a hazai haltermelés meg tud magának szerezni, szemben az import hallal.

ködni fog. Ezzel ugyanis felvásárolhatók azok a területek, amelyeken más mezőgazdasági termelést nem lehet jövedelmezően végezni, viszont érdemes halastavat kialakítani. S amennyiben az állam kialakította ezeket a tavakat, akkor lehetőség nyílik a privatizációra is. Ez biztosítana egy nagyobb ütemű bővítési programot, mint a jelenlegi támogatási rendszer.

• Végezetül, lesz-e változás a halágazat támogatáspolitikájában?

– Lényeges változás nem várható. Tavaly év végén volt egy kisebb törvénymódosítás, az ahhoz kapcsolódó végrehajtási rendeletet Dr. Torgyán József miniszter úr nemrégiben írta alá, tehát hosszabb ideig miniszteri szintű beavatkozásra, ami a halászati jogot, halgazdálkodást illeti, nincs szükség. Szükség lesz viszont a különböző támogatási rendeletekre, amelyek az utóbbi években stabilak voltak. Kialakult néhány évvel ezelőtt az a támogatási kör, amelyben részesül a halászat. S miután a minisztérium is a stabilitás biztosítására törekszik, ugyanezek a támogatási formák várhatók a 2001. évben is. Hogy milyen mértékű lesz a növekedés, ezt most még nem tudjuk, de alacsonyabbak az előző évinél nem lehetnek, mivel a tárca stratégiájában a haltermelés fejlesztése a kiemelt területek között szerepel.

Hajtun György

Elismert pontyfajták listája

Szíves elnézésüket kérjük a Halászati Lapok 2000. augusztusi és októberi számában megjelentetett elismert pontyfajták jegyzékének pontatlan közléséért.

Helyesbítésként decemberi számunkban újra leközzöljük az 1999. december 31-ig elismert pontyfajták és tenyésztő szervezetek nevének teljes listáját.

Elismert pontyfajták	Tenyésztő szervezetek
1. Attalai tükrös ponty	Attalai Haltermelő és Értékesítő Kft. (Attala)
2. Balatoni sudár ponty	Balatoni Halászati Rt. (Siófok)
3. Biharugrai tükrös ponty	Biharugrai Halgazdaság Kft. (Biharugra)
4. Bikali tükrös ponty	Halász Kft. (Bikal)
5. Dinnyési tükrös ponty	Haltermelők Országos Szövetsége Dinnyési Ivadéknvelő Tógazdasága (Budapest)
6. Dunai vadponty	Sporthorgász Egyesületek Bács-Kiskun megyei Szövetsége (Kecskemét)
7. Hajdú P1 pikkelyes ponty	Béke Agrárszövetkezet (Hajdúböszörmény)
8. Hajdú T1 tükrös ponty	Béke Agrárszövetkezet (Hajdúböszörmény)
9. Hajdúszoboszlói tükrös ponty	Bocskai Halászati Szövetkezet (Hajdúszoboszló)
10. Hortobágyi pikkelyes ponty	Hortobágyi Halgazdaság Rt. (Hortobágy-Halastó)
11. Hortobágyi tükrös ponty	Hortobágyi Halgazdaság Rt. (Hortobágy-Halastó)
12. Szajoli tükrös ponty	FISH-COOP Mg. Termékértékesítő és Továbbképzésszervező BT. (Gyomaendrőd)
13. Szarvasi 215 tükrös hibrid ponty	Halászati és Öntözési Kutatóintézet (Szarvas)
14. Szarvasi P31 pikkelyes hibrid ponty	Halászati és Öntözési Kutatóintézet (Szarvas)
15. Szarvasi P34 pikkelyes hibrid ponty	Halászati és Öntözési Kutatóintézet (Szarvas)
16. Szegedi tükrös ponty	Szegedfish Mezőgazdasági Termelő és Szolgáltató Kft. (Szeged)
17. Tatai acélos nyurga ponty	Tatai Mezőgazdasági Rt. (Tata)
18. Tatai aranyárga pikkelyes ponty	Tatai Mezőgazdasági Rt. (Tata)
19. Tatai hátpikkelyes tükrös ponty	Tatai Mezőgazdasági Rt. (Tata)
20. Tatai palaszürke pikkelyes ponty	Tatai Mezőgazdasági Rt. (Tata)
21. Tiszai nyurga ponty	Magyar Országos Horgász Szövetség (Budapest)
22. Varászlói tükrös ponty	Balatoni Halászati Rt. (Siófok)

Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg) 2000. év 48. hét (november 27-30.) az ország egyes régióiban

Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	317-334	150-194
Észak-Alföld	300-320	150-158
Dél-Dunántúl	300-320	100-120
Közép-Magyarország	300-317	132-140

Az étkezési ponty és busa fogyasztói árai (Ft/kg) 2000. év 48. hét (november 27-30.) az ország különböző piacain

	Ponty	Busa
Budapest Nagycsarnok	420*-600	300
Budapest Lehel u.	598	270-300
Budapest Rákóczi tér	600	300
Budapest Fehérvári u.	500-590	250-300
Budapest, Fény u.	580-650	248
Debrecen	500	300
Győr	580	280
Miskolc	500	300
Pécs	550	220
Szeged	400-450	150
Székszárd	390*	150

* akciós ár

Forrás: Halászati Terméktanács

Piaci árak Németországból

	Nürnberg	München	Dresden
	kg/DM		
Ponty	8-10	16,50-18,00	10
Süllő	20-24	42,00-60,00	40 (filé)
Csuka	20-24	35,00-40,00	-
Harcza	20-26	-	41 (filé)
Amur	6-10	18,00	-

Forrás: Fisher & Teichwirt 2000. 11. sz.

„Jávorka Sándor” Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola és Szakiskola 2890 Tata Új út 19. (Tel.: 34/587-580)

om azonosítószám: 031966

FELVÉTELT HIRDET AZ ALÁBBI SZAKMÁKON TÖRTÉNŐ TOVÁBBTANULÁSRA

Szakma megnevezése	Kódszám	Képzési idő (év)
Szakközépiskolai képzés		
Mezőgazdasági technikus	01	
Baromfi- és kisállattenyésztő	02	2
Disznótenyésztő	01	3
Halász	04	2
Hentes és mészáros	06	3
Húsipari szakmunkás	06	2
Lótenyésztő	07	2
Pék	08	2
Pék-cukrász	09	3

Jelentkezhetnek

- a 8. osztályt végzők, akik iskolánknál először a 9-10. osztályt végzik el és utána következne a szakmai képzés,
- a jelenleg 10. évfolyamot végzők, akik a fenti szakmákban szeretnének továbbtanulni

Kollégiumi elhelyezést biztosítunk.

A szakközépiskolai képzés hármas tagozódású: a 9-10. évfolyamon csak szakmai orientálójú jellegű tantárgyak vannak. A 11-12. évfolyamokon már az általános mezőgazdasági ismeretek elsajátítása történik, és ez a szakasz a gimnáziumi érettségivel azonos értékű érettségi vizsgával záródik. A 13-14. évfolyamokon már a mezőgazdasági technikai vizsgára történik a felkészítés.

A szakiskolai képzés során az első két évben csak közismereti tantárgyak oktatása történik, mely kiegészül pályaaorientációs képzéssel. A 11-12. (13) évfolyamokon viszont a választott szakmára való felkészítés történik. Legtöbb szakmában a mestervizsga megszerzésére is lehetőség van.

Nyílt napokat az alábbi időpontokban tartunk, melyekre minden érdeklődőt szeretettel várunk.

Szakiskola (Tata Diófa u. 18.) 2001. január 10-11.

Szakközépiskola (Tata Új út 19.) 2001. január 19.

Mit teszünk az ünnepi asztalra?

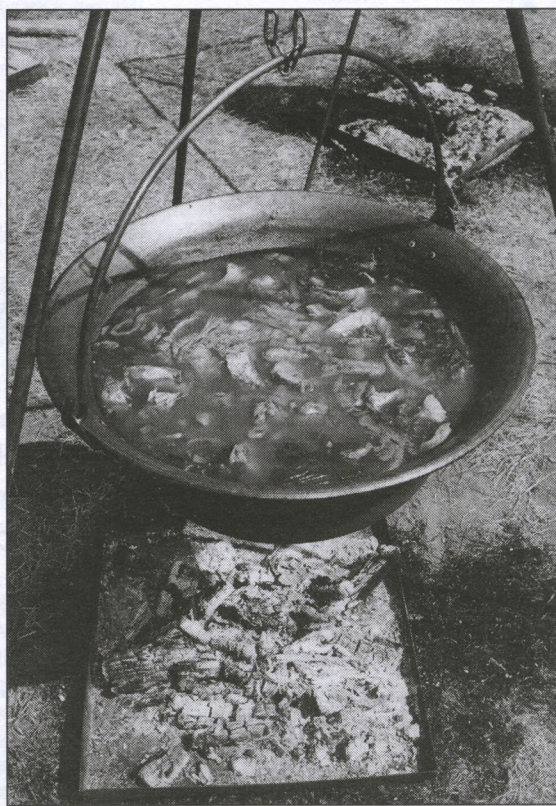
A magyar ember étkezési szokásai úgy alakultak, hogy általában ünnepi alkalmakkor, leginkább karácsonykor fogyaszt halételt. Csak azokon a tájakon, vidékeken esznek több halat, ahol adottak a haltermelés és a horgászás feltételei. Ám minél többet beszélünk erről a témáról, annál többen gondolkodnak el azon, hogy miért került a hal a fogyasztási szokások periferiájára? Hiszen a halhús épp olyan változatosan, ízletesen készíthető el, mint bármely más húsféleség, nem is beszélve arról, hogy az egészséges táplálkozás egyik alapterméke. Karácsonyi, újévi lapszámunkban politikusok, országgyűlési képviselők étkezési szokásaira voltunk kíváncsiak.

Farkas Sándor FIDESZ-MPP, a mezőgazdasági bizottság elnöke:

A halfogyasztási szokásairól szólva a képviselő sajnálatosnak tartja, hogy családjukban senki nem szereti a halat. Pedig gyermekkorában egy kis alföldi holtág mellett élt, s otthon a halfogyasztás szinte mindennaposnak számított. A képviselő családjában azonban már nem honosodtak meg ezek a szokások. Halat ritkán készítenek, általában akkor, ha külföldi vendég érkezik. Ilyenkor a képviselő úr áll a bogrács, vagy a fazék mellé, s vegyes halból, alaplével, átpasszírozva készíti el az ízletes halászlét, amely az utolsó kanálig elfogy.

Nem titok, hogy Farkas Sándor – ha ideje engedi – szeret horgászni. Ez is még gyermekkori emlék, hiszen ifjú korában gyakran üldögélt a holtág partján, s figyelte a zsinór mozgását. Nyári időszakban, egy-két estén ma is nyílik alkalm arra, hogy a Tisza partján, a hétvégi telken leüljön, s egy köves szakaszon próbálja a horgot és ólomot beakasztani, leginkább a kövek közé. Ritkán adódik alkalom arra, hogy kedvenc halfajával, a kecsegevel is ismeretséget kössön. Ha netán tán méretes darab akad horogra, akkor a család többi tagja tiltakozik a hal elpusztítása ellen. Így aztán a „fogtam is meg nem is” helyzetet éli át a nagy horgász. Az idén csupán kétszer próbálkozott horgászni a képviselő, bár többször is lett volna alkalm. Ám ahogy múlnak az évek, az ember is változik. S nem csupán a kényelem iránt nagyobb az igény... Az idej egyik tiszai horgászás alkalmával, amikor már túl voltunk a cián-, a nehézfém-szennyezésen és az árvízen, akkor méretem aluli harcsák sokaságát lehetett fogni. A harcsák feje, hasa véresre voltak kopva, ami azt jelezte, hogy a halak nagyon éhesek. A ciánkatasztrofá után az apró rákok, a planktonok, a kisebb állati élőlények kifogytak a Tiszából, s a harcsák minden élőlényre, csalírra rablásszerűen csaptak le. Jövőre talán már kedvezőbb lesz a helyzet.

Az ünnepi asztalra a hagyományosan elkészített töltött káposzta kerül. Nem maradhat el a pulykasült, amit boros páccal készít el a képviselő (a sütés természetesen az asszony feladata), továbbá a disznótoros sem. A Farkas családban fontos szerepet



A bográcsban főtt halászlé még a nyarat idézi. Karácsonykor lábosban rotyog az ünnepi éték

tölt be a leves, s ünnepkor a feleség által készített Ujházy tyúkhúslevesvel kezdődik az ünnepi vacsora. Egyébként, amióta Farkas Sándor édesapja meghalt, ez 1989-ben történt, azóta a három Farkas-testvér vetésforgó-szerűen rendezi meg karácsony másnapján az ebédet. Ilyenkor összejön a család apraja nagyja. Kicsinek jó lenni, mert mindenkitől kap ajándékot. Az idén a képviselő fogadja a rokonságot, lesznek vagy

harmincan. Egy biztos, éhen senki sem távozik.

Turi-Kovács Béla FKGP, környezetvédelmi miniszter:

A miniszter felesége szenvedélyes pecás, tudtuk meg a kisgazda honatyától. S miután van egy balatoni nyaralójuk, a feleség kora hajnalban már kiül a partra, s ha nincs rossz haljárás, mint tavaly, akkor a déli halat meg is fogja. Turi-Kovácséknál sokféle halétel készül. Szeretik a halászlét, a miniszter a tésztás fajtát, a feleség viszont a tiszai halászlét kedveli. A rácponty szintén a megbecsült ételek közé tartozik, s miután a kedves feleség nem csupán horgász, hanem kitűnő háziasszony is, így a halat igen sokféleképpen készíti el, mégpedig saját recept szerint. Akad köztük tejfőlésen, tésztával tált halétel, s hol süti, hol párolja a halhúst. A képviselő egyik kedvenc halétele a ropogósra sült keszeg. Miniszterként nagy figyelmet szentel majd a halászsoknak és a halak környezetének fejlesztésére. Már csak a feleség miatt is, aki nem engedi, hogy férje látókorán kívül maradjon például a Balaton.

A karácsonyi menüből a halászlé nem fog hiányozni, miként a mákosguba sem, miután ezek a hagyományos ételek közé tartoznak. A tócsni és hal szintén nem maradhat el, így karácsonyeste tehát csak halhúst fogyaszt a Turi-Kovács család. A karácsonyi ebéd között, a töltött káposzta mellett ugyancsak megtalálható a hal, netán ponty rántva. S ilyenkor is előkerül az a kódévény, amelyben különböző egybesült húskok készülnek a sütőben, amelyek ugyancsak a miniszter kedvenc ételei között szerepelnek.

Dr. Orosz Sándor MSZP, mezőgazdasági bizottság alelnöke:

A képviselő hivatalból is szereti a halhúst, hiszen a Haltermelők Országos Szövetségének igazgatója is. Ily módon nem csupán odahaza, hanem mindenütt, ahol csak teheti, halételt kér és fogyaszt. Odahaza sincs eltűnt tőle, miután az Orosz család minden tagja szereti a halételeket. Köszönhető ez Sára asszonynak, aki kiváló szakács. A képviselő a konyha környékén leginkább akkor tűnik fel, ha kóstolni kell,

viszont az előkészítésben, a hal tisztításában jeleskedik. S nem filét vásárol, hogy elkerülje ezt a feladatot. Ám manapság ebben is akadt vetélytársa, mert lánya szívesen besegít a házimunka végzésébe.

Az Orosz családban nem múlik el hét halétel nélkül. A nagyobb családi és egyéb ünnepeken gyakrabban fogy a hal, hiszen karácsony minden napján, szilveszterkor is szívesen esznek halat. A legtöbb halat azon-

ban a családfő fogyasztja, már csak hivatalból is. S ha későn este ér haza, amikor már mindenki alszik, akkor – talán lustaságból – egy halkonzervet bont meg. Karácsonykor hagyományosan mindig van vegyesponty halászlé, Sára módra. Mellette vagy pontyból, vagy más halból, busából, amurból, harcsából, mikor mi van, ugyancsak készülnek finomságok, például a sajtos, a gombás hal. A süllőt leginkább sütte találja Sára asszony, s igencsak nagy sikere van az almával töltött amurnak. A ragadozóhalak leginkább szeletben és paprikáslisztbe forgatva okoznak kulináris örömeket. A képviselő elárulta, hogy az ünnep utáni másnap reggelire feltálat füstölt angolna a kedvenc ételek közé tartozik.

Kuncze Gábor SZDSZ, képviselő:

Mint mindenhol Magyarországon, a Kuncze családban is a kedvelt ételek közé tartozik a halászlé. Ez a nyaraló, miként nyáron a sült hal, hiszen úgy dukál, hogy ha az ember nyaral, akkor sült halat eszik. A képviselő étteremben is szívesen választ halélt, elsősorban a hazai halfajtákból. De ha a tenger mellett tartózkodik Kuncze Gábor, akkor nem veti meg a tengeri halat és a tenger gyümölcseit sem.

„A halkészítési lánc túlsó végén helyezkedem el” – árulja el a képviselő. Ez azt jelenti, hogy minden jó ételt szívesen fogyaszt, de nem főz. A halászlét azonban nem a feleség készíti el. Ez olyan, hogy minden családban akad valaki, aki halászlé specialista, s a többi azt eszi. Kunczeékknél a sógor viszi a pálmát, így leveszi a halászlé főzés terhét a család többi tagjának a válláról. Karácsonyeste a sógor főzte halászlé kerül az asztalra. Az a szokás, hogy a testvérek körbejárnak, azaz mindenki a saját fája alatt ajándékozza meg a másikat. Végül valamelyik testvér, amelyik éppen soros, megvacsoráztatja a vendégsereget. Ilyenkor a rántott ponty követi a már említett halászlét. Ha választani lehet, akkor a süllő, mégpedig sült formában tartozik a képviselő kedvenc halételei közé.

Dr. Kis Zoltán SZDSZ, az ügyvivő testület tagja:

Karácsony kivételével csak a maga fogta halat fogyasztja a képviselő. A karácsonyi hal azért unikum ebből a szempontból, mert télen, a hidegben nem szeret senki a vízparton ülni. A hónapja, lévén jász, szívesen látogat a jászkerületi tavakhoz, ahol Borbély Gyula vállalkozó fogadja a horgászokat. Az idén háromszor járt nála, s azt tapasztalta, hogy az a szaktudás, amit Borbély Gyula összegyűjtött, és az a korábbi kutatói munka, ami az Amazonas kutatóintézetben, Brazíliában és Argentínában órára ragadt, az itthon nagyon jól hasznosítható. Ugy, hogy részben a haltenyésztésben és a halutánpótlásban egy magas szakmaiságot és jó minőségű tenyészanyagot biztosít a haltermelőknek, másrészt szórakoztatási le-

hetőséget teremt az olyan amatőr és koca horgászoknak, mint például a képviselő. S egy olyan, természetközeli állapotú vízben, ahol az ember nem is érzi, hogy az intenzíven telepített terület. Kivéve az afrikai harcsás tavat, ahová akkor viszi Borbély Gyula a horgászt, ha már végképp nem fogott semmit, mert ott egy-két percen belül abban az élményben lesz része az illetőnek, hogy legalább akaszthatja a horgot. A képviselő az idén kétszer kényszerült erre a horgászásra, ám a felsége és a sógornője is itt fogta meg élete első harcsáját. Ez az élmény egy életre elkíséri az embert, és megszereteti a horgászást, a természetet. Ha valaki egyszer átélte, mit jelent kivenni a vízből egy 4-6 kilogrammos halat, akkor már nem az intenzív vizeket keresi, hanem azt az élményt, amit a természetes vízben egy ilyen hal kifogása jelentett. S őrizni és védeni fogja ezt a környezetet. Ehhez Borbély Gyula remek miliót teremtett, egy olyan kulturált környezetet, amelynek a további fejlesztése minden szempontból érdemes arra, hogy a vidékfejlesztési pályázatoknál az ő általa futtatott program esetlegesen pozitív elbírálást kaphasson. Ezeknek a tavaknak a kiépítése közel sincs azon a szinten, ami egy uniós idegenforgalmat

feltételezhetne. Ez persze nem az ő hibája, elsősorban az anyagi korlátok miatt ilyen a helyzet.

A képviselő a rácpontyon kívül nem merészkedik a halfőzés más ágazataihoz, s esetleg a paprikás lisztbe forgatott keszeget is megsüti, de a halászlé főzésével már nem áll barátságban, mivel elvették a kedvét és önbizalmát azok a halászlék, amelyeket profi halfőzők készítettek. Ha a főzésben nem is,

de a kóstolásban már elérte a profi szintet. Az ideai bajai kétezer bognácsos halfőző versenyen sajnálatosan nem volt jelen a képviselő, de jövőre ott lesz a bajai főtéren. Nem versenyzőként, hanem érdeklődőként. Az íz kavalkádban és abban a harmóniában, amelyben ezek a horgászok, halfőzők emberek együtt tudnak mulatni, sokkal jobban érzi magát az ember, mint a rideggé vált és eléggé embertelen politizálásban.

A karácsonyi asztalon a hal elkerülhetetlen. Az ifjú feleség halászléje már megüti a középmezőny szintjét, így már ehető a képviselő számára is. A továbbiakban pedig sült hal, pácolt hal is kínálja magát. S ha lesz mód, elkészül a híres rácponty is.

Dr. Medgyasszay László MDF, a mezőgazdasági bizottság tagja:

Halat hallal, valja a képviselő, Hypolit a lakáj után szabadon, aki hagyományosan evett mával. Sokáig, amíg az állatorvosi hivatását gyakorolta a képviselő, minden héten evett halat, hiszen Ménfőcsanak mellett folyik a Rába folyó. Az öreg halász, a Radics bácsi, a régi kedves jó barát, aki ma már sajnos nem él, mindig ellátta a képviselő családját fogással, süllővel, harcsával, keszeggel. Általában minden fajta édesvízi halat szívesen fogyasztanak, a keszeget ropogósra sütte, a fogast, a süllőt ugyancsak resre sütte, nem túl kiszáritva, a pontyot halászlének, vagy rántva, s kedvencek közé tartozik a rácponty. A busa az egyik fő halétel a Medgyasszay családban, miután speciális receptekkel igen ízletes eledelnek számít. A halászlét – házi módra – a képviselő készíti, s nem csak ünnepi alkalomkor. Ha étterembe megy a képviselő, akkor is legtöbbször halat eszik, mert szereti, ízletes és könnyű étel. Karácsonyeste a hagyományos rántott pontyot találják fel.

H. Gy.



FISH COOP BETÉTI TÁRSASÁG

ajánlatai:



Betéti társaságunk szaktanácsadással, ivadék és tenyészhal biztosítással elősegíti a tógazdaságok, természetesen vizek ivadékolását.

Zsenge, előnevelt, egy és kétgyaras csuka, süllő, harcsa, ponty, fehér és pettyes busa, amúr ivadékot kínálunk megvételre.

Betéti Társaságunk igény szerint az ivadékot és tenyész halat a helyszínre szállítja.

Az árak a Halászati Terméktanács ajánlati árait figyelembe véve megállapodás alapján kerülnek meghatározásra.

FISH COOP Betéti Társaság a GALATI „PLASE PESCARESTI” SA Hálógyár termékeinek kizárólagos magyarországi forgalmazója.

Vállalja: hálók, kötelek, inslégek, háló-célnak és kötöző anyagok, bálakötöző zsinórok rövid határidővel történő szállítását.

A hálók anyagának vastagsága, színe, szem nagysága, bizonyos határok között a léhész mélysége és hossza egyedileg megválasztható.

Ugyanígy a kötelek, inslégek, hálócélnak és kötöző anyagok vastagsága és színe a megrendelő igénye szerint teljesíthető.

Részletes felvilágosítás:

FISH COOP BT. – CSOMA GÁBOR ügyvezető
5500. Gyomaendrőd, Áchim u. 3/1.

Telefon: 06-30-952-187, vagy 06-30-9-554-569, 06-66-386-709 (este)
Telefon/fax: 06-66-386-437, 06-56-446-016

Halászlé ágazat marketing programja

Célok: az 1999. évben megkezdett közép-távú kommunikációs program szerint a hazai termelésű élőhal- és halkészítmények fogyasztásának növelése, ehhez tartozóan az embléma ismertségének erősítése, valamint a halételek változatos elkészítésére a figyelem felhívása, egyben ez évben kiemelten a borokkal, kertiészeti termékekkel (zöldség, gomba) való íz-harmónia bemutatása. A marketing-kommunikációs program elősegítheti egy, a halászlét összehozó értékesítő-beszerező szövetkezet létrehozását. A program hozzájárulhat egy közös, modern piaci információs rendszer kialakításához.

I. Tervezett események *

1. A 2001. évben folytatni kívánjuk az értékesítés-ösztönző akciók sorát.

A 2000. évi tapasztalatok alapján a nagy érdeklődésre számot tartó, tömegeket vonzó rendezvények keretében tervezzük ezen akciókat, az év során három alkalommal.

Az akciók során minden esetben vendéglátói kitelepüléssel, a kevésbé ismert halételek kóstoltatása folyik, a célcsoportnak, illetve az esemény sajátosságának megfelelő reklámanyag terjesztésével egybekötve. A kóstoltatásokat a rendezvény jellegéhez igazodó szórakoztató vagy játékos formában ismeretterjesztés (haltermeléssel, fogyasztással kapcsolatos ismeretek közreadása) egészíti ki.

Konkrét események időrendben: Budapesti Központi Majális, Balaton-felvidéki Borfesztivál, X. Budapesti Borfesztivál.

2. Az értékesítés-ösztönző akciók sorába tartozik, ám kiemelten kezeljük a Halétel országos ünnepének (Halnap) megrendezését. Az immár hagyományosan, évente megrendezésre kerülő Bajai Népünnepéll egy időben, annak koreográfiája szerint kezdeményezzük, illetve támogatni kívánjuk az ország több pontján (minimum további öt helyen) megrendezésre kerülő Népünnepélyeket. Ezzel lépésről-lépésre azt a tervet kívánjuk megvalósítani, miszerint minden évben, ugyanazon a napon megrendezésre kerüljön a halétel ünnepe országosan. További tudatos kommunikációval kívánunk az éves országos ünneptől az egyre gyakrabban (negyedévente, havonta, hetente) megvalósuló „Holnap halnap” jelmonddal bevezetésre kerülő fogyasztáshoz eljutni. (A rendezvényt reklám kampány erősítené.)

3. További tervezett esemény a Haltermelő Országos Szövetségének XXVII. Országos Halfőző Versenye, melynek helyszíne Mohács lesz. (tervezett időpont: 2001. augusztus vége). A Halfőző verseny szakmai találkozó (belső PR tevékenység),

s látványossága miatt igazi hírértéket képvisel, így a médián keresztül megvalósítja a marketing-kommunikációs program céljait. A rendezvény a kertiészeti termékek (zöldség, gomba) és a halételek közötti íz-harmónia bemutatásának jegyében szerveződik. Az Országos Halfőző versenyhez kapcsolódóan, a versenyt megelőző napon szakmai tanácskozás megrendezését tervezzük.

A szakmai tanácskozás a halászlé ágazatban megalakításra váró értékesítési és beszerzési szövetkezet jelentőségét, feladatait taglalná, illetve mutatná be.

4. Ugyancsak jelentős hírértéke van, s ebből adódóan kommunikációs céljaink megvalósítását segíti, hogy a VI. Magyar Borok Útja Rallye (2001. augusztus végén) során megállóhelyet (Halász Csárda, halgazdaság) biztosítsunk a versenyzőknek. Így a történelmi borvidékek megismerése mellett a halászléval, halételekkel kapcsolatos ismeretek is bővülnek.

Ez az esemény a borászokkal indított együttműködés keretében valósítható meg. Az együttműködés keretében tervezett további rendezvény a Magyar Borok Házában megrendezésre kerülő „II. Halakhoz illő borok versenyé”.

II. Egyedi média kivitelezés/promóciós eszközök *

Molinó, asztali zászló, emblémás szalvéta, reklám-táska, kötény, póló, receptkönyv (után rendelések), többféle (halételekhez illő borajánló, zöldséges halételek) receptkártya, kóstoltató pálcika (új kivitelezések).

(A sorolt promóciós eszközök az egész évi esemény sorhoz biztosítják a szükséges és nélkülözhetetlen eszköz háttér. A költség meghatározásánál figyelembe vettük azt az ez évi tapasztalatot, miszerint számos megkeresést kapunk olyan eseményre, rendezvényre, melyeken reklámanyagaink szakszerű felhasználását, illetve terjesztését vállalkozó a szervezők, egyben kiemelten kívánjuk azokat biztosítani az AMC megjelenésekhez, kiállításokhoz is.)

III. PR tevékenység *

1. Halászlé lapok c. információs és marketing hírlevél szerkesztése és kiadása az év során 12 alkalommal. (belső PR tevékenység hatékony eszköze)

2. Kiemelt PR tevékenység az 1999. évben létrehozott média-klub működtetése. Az év során minimum 4 alkalommal az események, értékesítés-ösztönző akciók beharangozása, illetve értékelése.

IV. Több médiumra alapozott reklám tevékenység *

1. A Halétel országos ünnepének beharangozása, ismerteté tétele komplex reklámtevékenységet igényel. (sajtóhirdetések, óriásplakát, TV reklám.) Közzétételi időtartam minimum 1 hónap.

2. Az értékesítés-ösztönző akciókban kóstoltatott ételek főzési bemutatója, valamint receptjeinek közreadása szintén több média (tömegkommunikációs médiák /TV, sajtó/, valamint kiemelten a gasztronómiai szaklapok) alkalmazásával válik teljessé. Az időtartam az előzőekben sorolt három értékesítés-ösztönző akciót megelőzően 10-10 nap.

(Tervezett közzétételeken túlmenően, amennyiben mód van rá, úgy a reklám tevékenység megvalósításánál kapcsolódónak az AMC Kht. média lehetőségeihez, mely tovább erősítené a kommunikáció visszhangját.)

...a történelmi borvidékek megismerése mellett a halászléval, halételekkel kapcsolatos ismeretek is bővülnek.

V. Oktatás, képzés *

1. Az értékesítés-ösztönző akciókban résztvevő gazdaságok munkatársai részére célzott marketing ismeretek átadása. (meghívott előadók, neves szakértők közreműködésével)

2. Felkészítés a halászlé ágazati közép-távú marketing stratégiára

Két napos tanfolyam a termelői, feldolgozó kör részére, külső szakértők közreműködésével.

A tematika foglalkozik a halászlé bio termeléssel is.

VI. Egyéb eszközök **

1. Mobil halárusító helyek franchise rendszerének kialakítása

Az ún. fehér foltok (halárusítással nem rendelkező települések) fogyasztóinak elérését biztosító mobil halárusító helyek kialakítása, tervdokumentáció elkészítése.

2. Látvány halászlé program szintű kialakítása

A lehalászlás bemutatására csoportos utak szervezésének tervezése, előkészítése.

(A lehetséges közreműködőkkel való kapcsolatfelvétel, próbaút rendezése és értékelése, az esemény ismerteté tételéhez reklám anyag előkészítése)

A * jelölt program elemek a közép-távú ágazati marketing-kommunikációs program szerint a 2001. évben prioritást élveznek, míg a ** jelöltek a távlati (hosszú távú) feladatok megvalósításának előkészítését célozzák.

A tervezett marketing kommunikációs program összköltsége mintegy 100 millió Ft értéket képvisel.

Azt hinné valaki, hogy az nagyon egyszerű dolog: tüzet rakni, s vagy megfőzni, vagy megsütni a halat, és avval vége. Jaj, de a közönséges sütés-főzés és a halász sütése-főzése közt van akkora különbség, mint reggeli csöndes mise és a fényes nagy mise között: nem elég ahhoz a tudomány, ész kell ahhoz.

Herman Ottó ajánlása

Sörtészás harcsafilé

A XXVI. Országos Halfőző Verseny első helyezettjének Nagy Gábornak (Déliborso-di Halászati és Juhászati Szövetkezet, Gelej) remeke

Hozzávalók: 1 kg harcsafilé; 2 tojás; 0,5 l sör; 0,5 kg liszt; só; olaj a sütéshez

A harcsa filét vékony csíkokra vágjuk, enyhén megsózzuk és min. 15 percig állni hagyjuk.

A lisztet, a tojást és egy csipetnyi sőt összekeverünk, majd palacsintatésza sűrűségűre hígítjuk sörrel. Az így elkészített sörtészába mártott harcsaszleteket bő, forró olajban kisütjük.

Hasábburgonyával és tartármártással tálaljuk.

Egyen halat, finom falat, ponty erre gondoltam!

Halas rétes kapros-paprikás mártással:

Hozzávalók: 70 dkg bőr nélküli pontyfilé; 2 fej vöröshagyma; 8 evőkanál olaj; 1 púpozott kiskanál pirospaprika; 2-2 paprika és paradicsom; 4 tojás; 1 csomag 4 lapos réteslap; 2 evőkanál zsemlemorzsa; 2 dl tejföl; 2 evőkanál liszt; 1 csokor kapor; só ízlés szerint

A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk. A felét 3 evőkanál olajon megfuttatjuk, pirospaprikával meghintjük, majd 5 dl vízzel főlöntjük. A paprikát kicsumázuk, a paradicsomok szárát kimentesszük, mindkettőt centis kockákra vágjuk. A felét a paprikás lébe tesszük, sóval ízesítjük. Belerakjuk a pontyfilét, 10 percig főzzük, majd óvatosan kiemeljük, hűlni hagyjuk. Utána a nagyobb szállkákat kiszedjük belőle, és a halhúst ledaráljuk. A félretett hagymát 3 evőkanál olajon megfonnyasztjuk. A maradék paprikát és paradicsomot

beletesszük, 2-3 percig pirítjuk, és a halat hozzáadva még 1-2 percig sütjük. A tojásokat fölverjük, megsózzuk, és a lecsós pontyra öntjük, kevergetve 2-3 percig, a tojás kocsonyásodásáig sütjük. A réteslapokat nedves konyharuhán egymásra terítjük úgy, hogy közüket kevés olajjal megkenjük és morzsával meghintjük. A töltelékkel vastag csíkban, egyenletesen a felénk eső oldalra halmozzuk. A rétest felgöngyöljük, kiolajozott tepsire rakjuk. A tetejét is megkenjük olajjal, végül előmelegített sütőben, közepesnél kicsit erősebb lánggal 20 percig sütjük. Közben a hal paprikás párolólevét a tejföllel és 1 dl vízzel simára kevert liszttel sűrítjük. Leszűrjük, fölaprított kaporral fűszerezük. Tálaláskor a rétest 4 nagy szeletre vágjuk és a mártással leöntjük.

Vörösboros ponty

Hozzávalók 6 személyre:

1 nagyobb konyhakész ponty (1,5-2 kg-os); só ízlés szerint; 2-3 szál petrezselyem; 1 szál zellerzöld;

A mártáshoz: kb. 2 dl testes, savas vörösbort; kb. 2 dl víz; 4-5 tojássárgája; 1 evőkanál citromlé; 2 mokkáskanál cukor; só ízlés szerint

A díszítéshez: petrezselyem, citrom

A ponty törzsét ujnyi vastagon folszeleteljük, a fejét, az uszonyait és a farkát levágjuk. A halat egészben is elkészíthetjük, ha ünnepi alkalomra akarunk valami látványos különlegességet az asztalra tenni. Akárhogy is készítjük, a halhúst sóval bedörzsöljük és 1 órán át pihentetjük. Közben enyhén sós vizet forralunk, beletesszük a petrezselymet és a zellerzöldet, majd mikor gyöngyözve forr, óvatosan berakjuk a halat is.

A szleteket kb. 15 percig, az egész pontyot 25 percig főzzük. A mártáshoz a bort és a vizet a tojássárgájával elhabarjuk, citromlével és cukorral kellemesen pikánsra ízesítjük, kissé megsózzuk. Kis lángon, még jobb, ha vízgőzre állítva, szüntelenül kevergetve addig főzzük, míg majdnem fölforr. Ezalatt híg mártáshoz hasonlóan besűrűsödik. A puha halat szűrőlapáttal tála rakjuk, a forró mártással leöntjük. Citromkarikákkal és petrezselyemmel díszítve tálaljuk. Főtt sárgarépa és petrezselyemgyökér, valamint vajás főtt burgonya illik hozzá.

Ez a recept az 1840-es évekből maradt ránk, s a legendák szerint Jókai, Petőfi és társaik legízesebb pontyétke volt.

Jó étvágyat kívánunk!

A halfogyasztás előnyeiről

A hal része egészséges étkezésünknek. Helyes táplálkozásunk az egészség megőrzését és egyben a táplálkozással összefüggő betegségek megelőzését is szolgálja.

A hetvenes évek óta egyre többen foglalkoznak a halfogyasztás és az egészséges táplálkozás összefüggéseivel. 1972-ben Nelson számolt be elsőként a halolajok előnyös hatásáról, majd a hetvenes évek végén Dyerberg állapított meg összefüggést a grönlandi eszkimók vérlipid összetétele és társadalmi körülményei között. Már régóta ismeretes volt, hogy az eszkimók körében lényegesen kisebb gyakorisággal fordulnak elő szív- és érrendszeri megbetegedések (érelmeszesedés, magas vérnyomás, trombózis), mint hasonló korosztályú egyéb lakosság közt. A tapasztalatokat az eltérő étrendi szokások közt keresvén megállapították, hogy a kedvező hatás a fokozott halfogyasztással van szoros összefüggésben. Ma már tudományos eredmények is alátámasztják, hogy a halolajokban lévő telítetlen zsírsavak rendszeres fogyasztása csökkenti a vér triglicerid- és koleszterin szintjét, ezáltal csökkentve a szívinfarktus és egyéb érrendszeri megbetegedés kialakulásának valószínűségét. Élettani szempontból jelentős továbbá, hogy a halhús az emberi szervezet számára nélkülözhe-

tetlen esszenciális aminosavakat kedvező arányban tartalmazza. Az ásványi anyagok közül a vasat, a káliumot, a kalciumot és a foszfort a melegvérű állatoknál nagyobb mennyiségben tartalmaz, vitaminok közül az A, D, B2 és B6 vitaminok előfordulása számottevő.

Bár a hal kedvező élettani hatása ma már a magyar háziasszonyok számára is többé-kevésbé ismert, hazánk mégis messze elmarad az európai országoktól az egy főre jutó átlagos halfogyasztás tekintetében. Míg Nyugat-Európában a halfogyasztás az éves 15 kilogramm körül mozog, addig hazánkban az átlagos halfogyasztás nem éri el a 3 kg/fő/év mennyiséget. Sokan nem tartják a halat elég laktató tápláléknak, pedig tápértéke alig kisebb a mindenki által rendszeresen fogyasztott sertés-, marha- vagy csirke húsénál. Jóllakottsági érzetünk csupán azért kisebb, mert a halhús könnyebben és gyorsabban emészthető.

Magyarországon a hal felszolgálása még mindig inkább valami különös ünnep, hagyománnyal, vagy szokással párosul. Érdemes lenne a fogyasztók közötti felmérést végezni, hogy vajon miért idegenkednek a hal rendszeres étrendbe vételétől, elkészítésétől és fogyasztásától.

Dr. Biacs Péter

Kolosváryné dr. Juhász Györgyi



A halászat nemzetközi szerepe

A Szövetkezetek Nemzetközi Szövetsége (SZNSZ) halászati bizottsága (ICFO) Yokohamában tartotta idei, soros ülését. Hazánkat Dr. Csoma Antal, a Haltermelői Országos Szövetségének elnöke, a halászati bizottság alelnöke és Milankovics Kinga tolmács képviselte. Az ülésen a tagországok képviseletében 21 fő volt jelen. A tanácskozási fórumot biztosított mindazon ötleteknek, felvetéseknek, amelyek a világ tengeri, és édesvízi halászeit érinti. A találkozó keretében került sor a FAO civil szervezetek Ázsia-Csendes-óceán térségi tanácskozási fórumára is, amelyen az élelmiszer-biztonság, -biztosítás a szegénység ellen, témakörét vitatták meg.

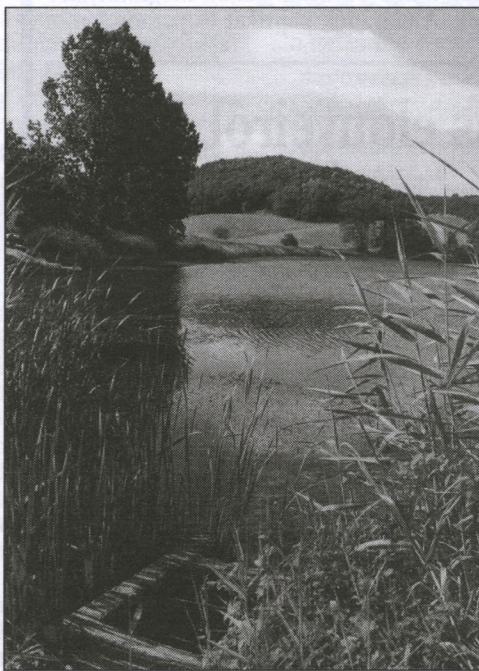
A halászati bizottság üléséről szólva Csoma Antal elmondta: meglepően hasonló gondokkal küzdenek a világ halászái, akár a magyar halászok. Az ország-beszámoló jó érzékeltetett a problémákat, így azt is, hogy mindenkinek egységes elképzelése van a halászat védelméről. Csoma Antal javaslata is jól illeszkedett ebbe a sorba: a nemzetközi bizottság alelnöke nemzetközi összefogást sürgetett a potenciális szennyező források felmérésére, a nemzetközi monitoring hálózat kialakítására, a szennyező források megszüntetésére, illetve a veszélyhelyzetek csökkentésére. Az összefogás nemzetközi kereteit a FAO-n belül lehetne kialakítani, mert itt megteremthető a nemzetközi pénzalap is.

Csoma Antal az ország-beszámolójában kifejtette: Magyarországot ez év tavaszán két katasztrófa is érte. Mint arról a hazai és a külföldi sajtó már több száz hírben, tudósításban beszámolt, 2000 februárjában példátlan méretű ciánszennyezés érte a Szamost és a Tiszát. A mérgezés pusztítóan hatott a teljes vízi élővilágra, hiszen az elpusztult halak közül 23 halfajt azonosítottak. A vízszenyezés és következményei több mint 200 halász családot és 9 halászati szövetkezetet és halászati társaságot érintett közvetlenül. A horgászati tilalom, a horgászási lehetőségek csökkenése csaknem 5 ezer ember aktív pihenését gátolta meg. A Tiszát és vízgyűjtő területét ért szennyeződésnek csak egy része volt a halakat ért kár, sokkal jelentősebb volt ennél az ökológiai pusztítás, ami a vízi életteret érte. A szennyeződés elvonulása után azonnal megkezdődött a Tisza folyó és vízgyűjtő területének rehabilitációs munkálatai. Társadalmi méretű összefogás jött létre a Tiszáért, de a várt hathatós nemzetközi segítség egyelőre elmaradt.

Pedig csak nemzetközi összefogással lehetne segíteni azon a helyzeten, hogy hasonló katasztrófa ne következhesse be. Nem a kár enyhítésére, hanem a kár megelőzésére kellene felkészülni. Ez pedig nem jelent mást, mint a potenciális szennyező források megszüntetése. Ehhez nemzetközi összefogásra van szükség, hiszen saját erejéből ezt a kérdést azok az országok, ahol a veszélyhelyzet fennáll, nem tudják megoldani. A biológiai bomba a potenciális szennyező forrásokban

van elrejtve, ez pedig az egész emberiséget veszélyezteti. Ezért is időszzerű az alelnök javaslatait figyelembe venni és megvalósítani.

Érdemes néhány ország-beszámolóból idézni. A francia képviselő elmondta, hogy a halászat költségét az olajárak emelkedése nagymértékben drágítja, miközben a halárak nem emelkednek olyan mértékben, mint az olajárak. A francia halászok blokádot szerveznek az olajárak csökkentése érdekében. Elhangzott az is, hogy Európában annyi halat



termelnek, mint amennyit importálnak. A halászok tudnának több halat is fogni a tengerből, de ez jelentősen növelné a tengeri halállomány veszélyeztetettségét.

A fülöp-szigeteki képviselő elmondta, hogy két éve fogadta el a kongresszusuk a halászatfejlesztési programjukat, amellyel az egész halászati szektort modernizálják. A nemzeti program célul tűzte a halászok szövetkezetbe vonását. A hűtőtárolók kapacitását növelik, infrastrukturális fejlesztések valósulnak meg. A halászati szövetség a fejlesztés 50 százalékát megkapja a WTO-tól. Igen nagy hangsúlyt helyeznek a marketing tevékeny-

ségre, miután halértékesítési problémákkal küszködnek. Tavaly indítottak el egy programot a halbolt rendszer kiépítésére, a feldolgozott halak értékesítésére.

A japán házigazda kifejtette, hogy megalkották a halászatot segítő törvényt, amely a halgazdaságok megerősítésén keresztül jut érvényre. A halászati szövetkezeteket támogatják abban, hogy az élelmiszerbiztonság feltételei javuljanak. Jelentős eredményként tartják számon, hogy Japán és Korea aláírta az új halászati egyezményt.

A yokohamai nemzetközi halászati fórum célja az volt, hogy meghatározzák, hogyan tud hozzájárulni a fenntartható fejlődéshez a halászat, mégpedig a világ élelmiszerbiztonsági előírások betartásával. A populáció növekedésével együtt járó élelmiszer igényt a fenntartható fejlődés összhangjával kell kielégíteni. A termeléssel és a halak minőségének biztosításával a halászati szektor hozzájárul az egész élelmiszer lánc biztonságához. Lényeges szempont, hogy a halászati üzlet a helyi közösségeket erősítse, gyarapítsa. A FAO szerint a halászat az aquakultúrával együtt fontos élelmiszerforrás, munka, rekreációs és kereskedelmi lehetőség. A jelen és a jövő generációja számára fontos, hogy felelősséggel kezeljék a halászatot. A FAO felmérések azt mutatják, hogy a világ halállományának 70 százaléka maximálisan kihasznál.

Csoma Antal a fórumon a magyar álláspontot képviselve kifejtette: a tengerek túlhalászásának megszüntetése fontos ökológiai érdek. A túlhalászás megszüntetésével az édesvízi halászat fejlesztésére lehetne több figyelmet fordítani. Óriási kiaknázatlan lehetőségek vannak e téren Kínában, Indiában, Kelet-Ázsiában, Afrikában. Tökéval, technikával, technológiával, genetikailag jól megalkalmazott háttérű tenyésztési állománnyal biztosítani lehetne az édesvízi halászat fejlődését, az édesvízi halak népelemmezésben betöltött szerepének javításával. Ebben a programban Magyarország is bekapcsolódhatna, hiszen a fejlesztés technikai, technológiai háttere rendelkezésre áll, csupán jól kidolgozott projektekre van szükség.

A FAO civil szervezetek ülésén elhangzott, hogy az ázsiai, csendes-óceáni civil szervezetek igen sokat tehetnek az élelmiszerbiztonság, az élelmiszerbiztosítás érdekében, a szegénység visszaszorítására. Ebben a munkában Japán élen jár, mivel a kormányzat elismeri az ottani civil szervezeteket, segíti munkájukat. Látni kell, hogy ebben a térségben is sokan éheznek és szegények. Csak Indiában 840 millióra tehető a számuk. Sok-sok projektre van szükség az éhezés és a szegénység visszaszorítása érdekében. Az embereknek helyben kell megtermelniük az élelmiszert, fontos, hogy mind a nők, mind a férfiak legyenek lehetségesé dolgozni, mégpedig azonos bérért.

H-n