

Halászzati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

IV. évfolyam

2003/
Június

A Haltermelők Országos Szövetsége
és a Halászzati Termékτανács információs és marketing hírlevele

Lassan, de nő a halfogyasztás

Az éves program szerint ülésezett május 9-én a Haltermelők Országos Szövetségének elnöksége. A napirendi pontok között ez úttal is voltak olyanok, amelyek az egész halászság gazdasági tevékenységét érintette. Ilyen volt például az, hogy április utolsó dekájában két tájértekezletet tartottak, amelyen a halászzat aktuális szakmai kérdéseiről, továbbá a termelői csoportok megalakításáról gyűjtötték csokorba a véleményeket. Ugyancsak szó esett az elnökségi ülésen a marketing programról, az eseménynaptárban rögzített, Hal-lakomák néven meghirdetett rendezvényekről. Dr. Csoma Antalt, a szövetség elnökét arra kértük, összegezze az elnökségi ülés tapasztalatait.

Az elnökségi ülések napirendjeit még az előző évben meghatározza a szövetség, kezdte mondandóját az elnök. A legutóbbi ülésen a május 23-ai közgyűlést készítették elő, így a küldötteket tájékoztatják arról, hogy a szövetség és tagszervezetei milyen munkát végeztek 2002-ben, milyen gazdasági eredményeket értünk el, mit tett az érdekképviselő annak érdekében, hogy a halászok a lehető legtöbb támogatást megkapják az államtól. Szakmai támogatást a szakmai szervezetektől kapják meg a halászok, lásd például a pontytenyésztő és a ragadozó haltermelők tagozatát. A közgyűlésre való felkészülés egyfajta összgezést is jelent, s ma már az országos adatok is összeálltak.

A statisztikai adatokból kiderül, hogy a halfogyasztás országos szinten továbbra is növekszik. Igaz nem túlzottan gyorsan, de az évenkénti 10–20 dekás növekedés jelzi a pozitív tendenciát. A marketing kommunikációs program, amelyet 1999-ben a szövetség a termékτανácsal közösen elindított, lassan meghozza a várt eredményt, amely összgezűg a halfogyasztás növekedésével. Az el-

nők szerint, ha ezt a programot nem hirdetik meg, akkor nem tartanánk itt a fogyasztás terén, amely még így is jelentősen elmarad az EU országok átlagától. Tegyük azonban hozzá, hogy a 3,16 kg/fő/év nettó súlyra értendő, nem így az európai statisztikában, ahol bruttó súlyban mérik a fogyasztást. Ha nálunk is bruttóban mér-

nénk az adatokat, akkor 4–5 kilogramm közötti értéket kapnánk. A halászokat azonban nem a statisztika érdekli elsősorban, hanem az, hogy az egészséges táplálkozás alapanyagát minél többen fogyasszák.

A marketing programról szólva Csoma Antal elmondta: a május 17-ei „Halételek Országos Ünnepe” gasztronómiai fesztivál ugyancsak jó szolgálatot tesz a halételek népszerűsítésének. (A 2003. évi Hal-

lakomák legnagyobb eseményéről lapunk 4–5. oldalán olvashatnak beszámolót.) Az idén egyébként mintegy 80 rendezvény szerepel a naptárban, amit azért támogatnak a halászok, mert nekik termelésnövekedést hoz. Ahogy nő a halfogyasztás, úgy növekszik a termelés. Az idei évben azonban a halászokat sem kényeztette el a ter-

Tartalom:

Ülésezett a Pontytenyésztő Tagozat	2
Készülődés az EU-csatlakozásra	3
Az egyesülésre szavazott a HT	4
Halgasztrónómia a javából	5
A harmónia keresése	6
Mesteri halételek	6
Hal-lakomák a Városligetben	7
Bajnokok bajnoka	7
Halfogyasztás Európában	8
Harcsa batyu	8

mészet. Bármilyen furcsa, a halastavakban is mutatkoztak az aszály jelei, sok helyen kevés a víz, ahol pedig van, ott drágán vesz meg. A termelés növekedését tehát nem valószínűsíthetik meg a halászok zökkenőmentesen, különösen nem egy olyan tél után, amilyen 2002-ben volt. A tavak befagytak, a halak túlságosan sokat voltak a jég alatt, így az egy- és kétnyaras pontyból jóval kevesebbet tudtak lehalászni, mint amit terveztek. Az egy nyaras ponty pedig már a jövő évi termelési eredményeket vetíti előre, míg a kétnyarasok az idei eredmények alakulását befolyásolják.

A termelői csoportok létrehozását az agrártárca is támogatja. A halászoknak – az EU csatlakozás fényében – létkérdés e csoportok megalakítása, mert csakis így tudnak egységesen megjelenni a piaci versenyben. A két tájértekezleten, – Észak-kelet Magyarországon és Dél-Dunántúlon – konkrét lépéseket tettek a csoportok létrehozatala érdekében.

h-n

SZERKESZTI:
Szerkesztő Bizottság
FELELŐS SZERKESZTŐ:
Hajtun György

Ülésezett a Pontytenyésztő Tagozat

A gödöllői Szent István Egyetem Halászati Tanszékének előadótermében 2003. május 5-én tartotta az év első összejövetelét a Haltermelők Országos Szövetségének Pontytenyésztő Tagozata. A napirendi pontok között szó volt a Pontytenyésztő Tagozat 2003. évi tevékenységéről, a SZIE Halas Tanszékén és a szarvasi Halászati és Öntözési Kutatóintézetben folyó kutatásokról, valamint a pontytenyésztés nemzetközi helyzetéről.

A Pontytenyésztő Tagozat a 2003. évben az előző évhez hasonló programokat és feladatokat tűzött ki célul.

Az OMMI-val egyetértésben folytatód-
nak az elismert pontyfajták teljesítmény-
vizsgálata, az idén a hajdúböszörményi
pikkelyes, a tatai acélos nyurga, a szajoli
tükrös, a dunai vadponty és
a szarvasi P31 pikkelyes faj-
ták kerülnek szaporításra a
TEHAG-ban.

Az év során két nagyobb
halgazdaság meglátogatását
tervezi a tagozat, ahol a
szakmai megbeszélés mel-
lett a halállomány megte-
kintésével gyakorlati tapasztal-
tatszerékre is lehetőség
nyílik. Ezen túlmenően kül-
földi halászati szakmai és kulturális utazás
is szerepel a tervek között, a célállomás
ezúttal Erdély lesz, amennyiben a tenyész-
tő szervezetek ezzel egyetértenek.

A pontyfajták chippel való jelölésének
folytatása és a tavaly beültetett chippek
ellenőrzése is az idei év feladata, melyet a
Tagozat a tenyésztő szervezetekkel egyez-
tetve kíván végrehajtani.

**A pontyfajták chippel való
jelölésének folytatása
és a tavaly beültetett chippek
ellenőrzése is az idei év
feladata...**

Fontos, hogy a tenyésztői munkáról be-
számolók és szakmai előadások keretében
tájékoztassuk az ágazat szereplőit, így a Ta-
gozat továbbra is részt kíván venni az
OMMI által szervezett „Biológiai alapok
megőrzése és fenntartása” című konferen-
cián az adott időszakban felmerülő aktuá-
lis témákkal.

Dr. Horváth László, a
Szent István Egyetem
(SZIE) Halászati Tanszék-
ének kutatásairól és tevé-
kenységéről számolt be a
megjelenteknek.

A tanszéken a legújabb
sikereket a hipofízissel tör-
ténő szülészaporítással ér-
ték el, jelentős kísérletek
folynak a genommanipu-
láció, interspecifikus androgenezis terüle-
tén is.

A tanszék jelenlegi tevé-
kenységéből kiemelve el-
mondta, hogy fontos koor-
dinátori szerepet töltenek
be egy ágazati kutatás-fej-
lesztési programban, mely-
ben mintegy 34 intézmény,
halászati szervezet vesz
részt. Ezen túlmenően ter-
vezik, hogy a jelenlegi kép-
zési formákon túl a közeljő-
vőben 3 éves főiskolai szintű
képzést indítanak be, hal-
gazda-mérnöki szak címen.

Gorda Sándor a szarvasi
Halászati és Öntözési Kutá-
tóintézet kutatási tevékeny-
ségével kapcsolatban elmondta, hogy a
HAKI kutatásai három témacsoportban
folynak: halbiológia, vízi erőforrás-gazdál-
kodás és akvakultúra rendszerek témacso-
port. Az első témacsoportba az élő gén-
bank fenntartása, spermamélyhűtés; ter-
mészetesvízi halászatbiológiai kutatások;

táplálkozás élettani kutatások, biohal
előállítás és halimmunológiai kutatások
tartoznak. A vízi erőforrás-gazdálkodás ke-
retében a víztakarékos és környezetbarát
haltermelési technológiák fejlesztése; vízi
erőforrások hasznosítása; haltenyésztési
rendszerek vízminőség vizsgálata; halasta-
vak, víztározók hasznosítása témakörök-
ben folyik kutatási tevékenység. Az akva-
kultúra rendszerek témacsoport halte-
nyesztési technológiák fejlesztésével, tokfé-
lék tenyésztésével, a génbank fenntartásá-
val, ökonómiai vizsgálatokkal foglalkozik.

Dr. Váradi László, a HAKI igazgatója a
pontytenyésztés nemzetközi helyzetéről
tartott egy rövid tájékoztatót. Elmondta,
hogy a világ haltermelésében a pontyfélék
mintegy 68%-ot tesznek ki. A pontyfélék
termelésében 54% kínai növényevő, míg
17% a ponty.

A világ fő pontytermelő országai közül
Indonézia és India a fő pontytermelő,
Magyarország körülbelül 13. a sorban.
A nemzetközi kapcsolatok erősítése érde-
kében 2000-ben a HAKI együttműködési
megállapodást írt alá a NACA-val (Ázsiai
Akvakultúra Központ Hálózatával), illet-
ve kapcsolatban áll nemzetközi jelentősé-
gű külföldi kutatóközpontokkal is.

A magyar pontytenyésztés már most is
igen nagy ismertségnek örv-
vend a világ pontytermelő
országjaiban, viszont hírne-
vének megőrzése érdeké-
ben feltétlenül szükséges a
minőségi anyaállományok
(génbankok) fenntartása,
magas színvonalú és szer-
vezett tenyésztői munka,
világszínvonalú K+F tevé-
kenység, „Európai Ponty-
tenyésztő Központ” létre-
hozása, környezetbarát és
erőforrás kímélő tavi
pontytermelési technoló-
giák alkalmazása, termék-
fejlesztés és magas színvo-
nalú marketing tevékenység biztosítása.

K. G.

**Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg)
2003. év 22. hét (május 26. – június 01.)
az ország egyes régióiban**

Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	550-630	250
Észak-Alföld	560-600	200-224
Dél-Dunántúl	530-650	160-190
Közép-Magyarország	500-580	180-240

**Az étkezési ponty és busa fogyasztói árai (Ft/kg)
2003. év 22. hét (május 26. – június 01.)
az ország különböző piacain**

	Ponty	Busa
Budapest Nagycsarnok	790	400
Rákóczi tér	850	380
Lehel tér	850	450
Békásmegyer	850	390
Debrecen	800	400
Győr	700	350
Miskolc	690	380
Pécs	650-750	280
Szeged	750	260-350
Székszárd	750	-
Szolnok	750-800	350

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Piaci árak Németországból

	München euró/kg
Ponty	8,50-9,50
Süllő	30,00
Csuka	18,00-20,00
Pisztráng	12,00-15,00

(Forrás: Fisher & Teichwirt 5. sz., Szabó Noémi)

**CORA áruház – Törökbalint fogyasztói árai
2003. év 22-23. hetén (Ft/kg)**

Afrikai harcsa – tisztított egész:	749
Afrikai harcsa – nyúzott törzs:	1049
Afrikai harcsa – filé:	909 AKCIÓS
Kéksügér, tisztított egész:	999
Pisztráng:	1049 AKCIÓS
Lazac filé, friss:	1999
Élő ponty:	699
Ponty szelet:	1139
Busa szelet:	599

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Készülődés az EU-csatlakozásra

Dr. Orosz Sándor, a Haltermelők Országos Szövetségének igazgatója a május 23-ai közgyűlésen számolt be a halászat tavalyi gazdasági eredményeiről. A beszámolóból és a számadatokból kiderült, hogy tavaly nem volt könnyű éve a halászoknak, bár a hazai, egy főre jutó éves halfogyasztás – ha csak kis mértékben is, de – folyamatosan növekszik. A 2004. májusában az Európai Unióhoz csatlakozó országok közül hazánk a 3. legnagyobb pontytermelő Lengyelország és Csehország után. De, míg Lengyelország jelenleg csak a belső piacára termel pontyot, addig Csehország a legnagyobb európai ponty exportőr. A közgyűlésen határozat született a Halászati terméktanáccsal történő egyesülésről.

A tengeri fogások mennyiségi ingadozásával szemben az akvakultúra termelés évek óta stabilan növekszik, bár ez az ütem lassul. A legtöbb akvakultúrában előállított termékek (hal, kagyló, rák, növény) az ázsiai országokban állítják elő, ahol Kínán kívül India és Japán tekinthető a legnagyobb termelő országnak. A tengeri halászat világ-szintű problémái – mint a túlhalászás, az illegális halászat – az európai kontinensen és a halászati vízterületeire is jellemzőek, s ez neuralgikus pontja az EU közös halászati politikájának. Európában is napi probléma a halászflokkok leszerelése, a halászati területek felosztása és a fenntartható halászat megvalósítása. Ugyanakkor itt is jellemző az akvakultúra szektor erősödése és társadalmi-gazdasági jelentőségének növekedése.

A magyar termelők tehát kedvező körülmények között lépnek az EU-ba, hangsúlyozta az igazgató. Ugyanakkor látni kell, hogy a halászok sem mentesek az egész mezőgazdaságot érintő problémáktól, mint például a tokehiány, az aszály, a kevés víz, vagy a piaci szerveződés alacsony szintje. Az elmúlt három évben különböző okok miatt nem tudták a magyar halászok a termelésüket stabilizálni, így 2002-ben az ár kivételével az 1999-es szintet jelezték a termelési mutatók. (Csak zárójelben: a 2000-es év az

aszály és elemi károk miatt csaknem katasztrofális eredményt hozott.) Am hogy mégis nőtt a termelés, azt két adat is igazolja. Az egyik: az országos statisztikai adatok szerint a 2002. évben több mint 1000 hektárral kevesebb tófelületről érkezett lehalászási összesítő. A másik: az egy főre jutó éves halfogyasztás növekedés, hiszen a táblázatból is kiolvasható, hogy 1997 óta fél kilóval nőtt a fogyasztás.

A halfogyasztás növekedésében jelentős szerepet játszott, hogy a Haltermos 1999-ben elindított egy közösségi marketing programot. Ennek következtében ma már több mint 70 olyan rendezvényt támogat a szövetség éves szinten, ahol a halfőzés, és a horgászat miatt gyűlnek össze a helyi lakosok. És jó néhány olyan rendezvény is akad, amelyen az ország minden pontjáról jönnek a halfőző versenyre. Az igazgató szerint a program beindítása nélkül ma nem beszélhetnénk a fogyasztás lassú, de biztos növekedéséről.

Az étkezési haltermelés jelentős hatással van a halászati termékek külkereskedelmére. Élőhal exportunk évek óta csökken, elsősorban az étkezési ponty exportjának csökkenése miatt. A 2002. évi összes élőhal export – 2160 tonna, szemben a 2001. évi 2866 tonnával – visszaesésének oka legin-

kább a Lengyelországba exportált fehér busa termelésének csökkenése volt. A belső fogyasztás meghatározó hálfaja a ponty, amelynek stagnáló belföldi termelése az elmúlt évekhez hasonló – 647 tonna volt 2002-ben, 538 tonna volt 2001-ben – importot eredményezett. Csökkenő behozatali árak mellett nőtt azonban a friss és fagyaszott termékek behozatala (2001-ben 7062 tonna, 2002-ben 7760 tonna). Ez intő jel lehet az EU csatlakozás előtt arra, hogy a hazai termelőknek nagy figyelmet kell fordítaniuk a belföldi piacok megtartására is.

A hazai termelés és külkereskedelmi adatok segítségével számított fogyasztási mutatóknál figyelembe kell venni, hogy az itt alkalmazott számítási módszer nem felel meg a nemzetközieseknek. Itt ugyanis a termelt hal esetében élőszállal, míg a behozott termékek esetében feldolgozott tömeggel számoltak. Az EU csatlakozás után át kell majd térni a nemzetközi szabványok alapján történő, korrekciós számítási módra, amely mindig élőszállal számol. Ebben az esetben pedig a hazai statisztika is kedvezőbb képet fog mutatni a halfogyasztást illetően, mivel a 3,18 kg/fő/év adat 5-6 kg/fő/év-re módosul.

H. Gy.

Határozat

A közgyűlés tudomásul veszi, hogy a Halászati Terméktanács – a Stratégiai Bizottság által elfogadott elvek szerint – elhatározta, hogy az év végével a Haltermelők Országos Szövetségével szervezetenként egyesül. A közgyűlés a Stratégiai Bizottság által rögzített elveket a maga részéről ugyancsak elfogadja.

A közgyűlés megbízza az elnökséget, hogy készítse elő az elfogadott elveknek megfelelő alapszabály-módosítást és tagdíj-reformot.

A közgyűlés – figyelemmel a várható szervezeti változásokra és taglétszámnövekedésre – a Szövetség általános tisztújítását a 2003. évi december hó 12. napján tartandó közgyűlésre kiírja. A közgyűlés felhatalmazza az elnökséget, hogy a jelen határozattal kiírt általános tisztújítás előkészítése során a hatályos alapszabály és más belső szabályzatok szerint közgyűlési hatáskörbe tartozó kérdésekben döntson, illetve – a tervezett alapszabály-módosításra is tekintettel – a választás hatályos eljárási szabályaitól eltérjen.

Felelős: Elnökség

Határidő: 2003. december 12.

Főbb tógazdasági fajok termelése néhány európai országban (étkezési hal, tonna)

Ország	1999			2000			2001		
	Ponty	Növényevő	Ragadozó	Ponty	Növényevő	Ragadozó	Ponty	Növényevő	Ragadozó
Ausztria	595	14	10	620	13	7	385	18	6
Belgium	300			250			270		
Bulgária	2850	855	210	1250	650	154	544	15	18
Horvátország	1992	678	65	2010	541	66	2774	490	44
Csehország	16 448	492	148	17 106	709	155	17 421	1151	151
Franciaország	5655	39	897	5650	39	865	5649	38	865
Németország	10 500			10 500			10 500		
Magyarország	8158	2347	203	8656	2578	232	8226	2999	192
Olaszország	700			700			700		
Litvánia	1650			1921		16	1957		10
Lengyelország	21 368			22 600			22 000		
Románia	1937	4211	58	2262	5423	51	2432	5722	59
Oroszország	33 325	20 800	3	34 210	24 200	4	42 293	32 004	9
Ukrajna	20 000	10 900	245	20 000	10 600	9	20 000	10 600	1
Jugoszlávia	3427			2836			2463		

Forrás: FISHSTAT; Növényevő: amur, pettyes és fehér busa; Ragadozó: csuka, süllő, harcsa

Az egyesülésre szavazott a HT

A Halászati Terméktanács május 14.-én tartotta meg közgyűlését, amelyen Balogh József elnök beszámolt az elnökség éves munkájáról. Szó volt a Halászati Terméktanács és a Haltermelők Országos Szövetségének egyesítéséről, s ennek kapcsán a közgyűlés egy határozatot is elfogadott.

Az utolsó három év adatait áttekintve, a tógazdasági termelés területében jelentős, nagy változások nem következtek be, mondta az elnök. Az országos statisztikai adatok ismeretében, 2000-ben az üzemelő téterület 22 547 ha volt, míg 2002-ben 21 090 ha. Gyakorlatilag 1500 ha nem szerepel az üzemelő területek között, mely hiányra nem találjuk a választ.

A forgalmazásról szólva Balogh József hangsúlyozta: mindig azt mondtuk, hogy nem viszünk exportra pontyot többet mint 17-18% között. Ez viszont megváltozott: 1997. és 2001. között 85 és 90% került hazai forgalomba, tehát exportra csupán 10% körül szállítottunk. Az exporttal szemben egyértelműen növekszik a hazai értékesítés. 2001. év után volt, hogy 95%-ot értékesítettünk hazai piacokon. Ebből is látható, hogy felértékelődött a hazai piac szerepe. Ha az árakat 1997-től nézzük, akkor a legmagasabb árat 2002. évben értünk el, 492 Ft volt a termelői átlagára a pontynak. Nagy ingadozások voltak 1997 és 2002. között, a legalacsonyabb ár 322 Ft volt 2000. évben.

Az összes import mennyisége 14 600 tonnáról 16 500 tonnára nőtt az elmúlt három évben. 2002. évben 546 tonna élőhal jött be az országba, ebből a ponty 419 tonna volt.

A 2002. évi támogatásokat vizsgálva megállapítható, hogy az ágazat pozíciói tovább javultak, annak ellenére, hogy a földalapú támogatás megszűnt, mert helyére belépett a vizes élőhely támogatás. A további támogatási lehetőségeken belül a kondíciók javultak, mint például az étkezési ponty és busánál a horgászkihelyezések támogatásával. A haltenyésztanyag felhasználá-

sának támogatására az elmúlt évben is már 70 millió Ft-ot lehetett igénybe venni, de az étkezési ponty és busa értékesítés szezonális piac meghosszabbítása után, a többletköltségekre igénybe vehető támogatás is közel 30 millió Ft. Ez utóbbi támogatás 2000. évtől indult be.

A második nagy témakörben a belső ügyekről szólt az elnök. Az elmúlt évben a feladatokhoz igazítva tartották a Terméktanács elnökségének üléseit. A beszámoló készítésekor a témák szerinti csoportosítást tartották célszerűnek, így az alábbi témákkal foglalkoztak tavaly.

Mint ismeretes, az FVM illetékesei minden évben felülvizsgálják, hogy a Terméktanács megfelel-e a törvényi előírások megkövetelte lefedettségnek az ágazatban. A 2002. év ellenőrzése megállapította, hogy a Terméktanács lefedettsége a törvényi előírásoknak megfelelt. Így az egyes érdekkörök a következő lefedettségű részarányt mutatták: Termelés 89%, Feldolgozás 96%, Forgalmazás 55%, Együtt – mind a három részegységnél – 72% a lefedettség. (A forgalmazott tonnák vannak viszonyítva az ágazat egészéhez képest.)

Az ágazatot érintő támogatási alapok előkészítésével, bírálatával több ízben foglalkozott az elnökség. Az elnökség javaslatai minden esetben eljutottak a döntéshozókhoz. A Terméktanács, mint érintett szervezet, véleményét nyilvánított a készülő Agrárrendtartási törvény tervezetéről. Kifogásoltuk, hogy

a Termékpálya Bizottságok között nem szerepel a halászat, ezért javasoltuk a Halászati Termékpálya Bizottság létrehozását.

A Haltermelők Országos Szövetségével együttműködve részt vett a Terméktanács minden olyan törvény előkészítésében, amely az egész halászatot érintette, mint például az állat-egészségügyi mentesítési program, a fertőző betegségektől mentes halgazdaságok létrehozása.

Elkészítettünk a belső ügyeinkhez kapcsolódóan egy alapszabály módosítást, valamint

felújítottuk, egységes szerkezetbe foglaltuk a Szervezeti működési szabályzatot.

Az elnökség egy bizottságot hozott létre, aki elkészítette az Etikai Kódexet és megválasztásra került az Etikai Bizottság, melynek tagjai: Csoma Gábor, Fűrész György, Szabó József és Vojtkó Pál.

Emlékeztetül a jelen és az utókor számára: 2002. évben több fórum és önkormányzati szervezet is foglalkozott a HOSZ és a HT összevonásával.

A Halászati Terméktanács és a Haltermelők Országos Szövetsége által megbízott 4 tagú Bizottság vizsgálta e két szervezet együttműködésének, esetleges egyesülésének lehetőségét. A Bizottság azt a megállapítást tette, hogy a „két szervezet által létrehozott munkacsoport álláspontja az, hogy továbbra is indokolt mindkét szervezet fennállása”. Ezt a megállapítást a HT márciusi közgyűlése elfogadta. Ugyanakkor szükségesnek tartotta az EU feltételrendszerének megfelelő szervezet felállításának a lehetőségét. Ennek érdekében 5-5 tagú Stratégiai Bizottság létrehozását határozta meg. A HT elnöksége a Bizottság működtetését 2003. januártól látta indokoltnak, a májusban sorra kerülő közgyűlés előkészítésével összefüggésben.

A Halászati Terméktanács szerződést kötött az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesülettel, mely szerződésben felkéri, hogy az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület mérje fel a kiskereskedelmi forgalomban lévő hal forgalmazásának milyenségét, és gyűjtsön tapasztalatot a fogyasztóktól a halforgalmazással kapcsolatban. A jelentés elkészült, melyben összegezték az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesületi vizsgálatának eredményeit.

A VII. napirendi pont volt a „Szavazás a Halászati Terméktanács és a Haltermelők Országos Szövetségének egyesüléséről”, melynek előadója Balogh József volt, aki elmondta: az elnökség 12/2002 sz. határozata szerint „dönteni kell a közgyűlésnek a két szervezet egyesüléséről.” „A titkos szavazás végeredményeként a közgyűlés támogatja a két szervezet egyesülését.

Sz. N.

A támogatásokat összefoglaló táblázat

Jogcím	1998	1999	2000	2001	2002
beruházás földalapú	223 3000 Ft/ha	322 1-20 ha 12000 Ft/ha 20-50 ha 8000 Ft/ha 50-300 ha 4000 Ft/ha	357 3000 Ft/ha	327 4000 Ft/ha	megszűnt
vizes élőhely					8000 Ft/ha
tenyésztanyag	51,8	48,6	74,5	65,3	70
vírusvizsgálat	1,7	3,3	1,5	2	2,1
Szállítás állateü. díja	2,2	4,6	6,7	6,2	5,8
Étkezési ponty és busa			18,7	24,5	28,5
Balatoni busa			21,3	42,2	56,4

Halgasztrónómia a javából

Előző lapszámunkban ígértük, hogy az „Ételünk az életünk” című szakmai konferencia hét előadásának tartalmát ismertetjük. Nos, itt a folytatás. Román Péter, a Junior Vendéglátó Rt. vezérigazgatója a halhús közétkeztetésbe történő bevezetéséről szólt. Dr. Csizmadia András, a Budapesti Gazdasági Főiskola docense a témának megfelelő színességgel beszélt a halételek elkészítésének művészetéről, míg végül Frank Sándor mesterszakács, a Csongrád megyei Gasztrónómiai Társaság elnöke, a szegedi Roosevelt téri Halászcárdá vezetője pedig a halételek vendéglátásban betöltött szerepét hangsúlyozta.

Román Péter számadatokkal igazolta, hogy igazolta, hogy mennyi halat használnak a Juniornál a közétkeztetéshez. Az adatok mondhatni lesújtóak, hiszen tavaly mindössze 18,7 tonna natúr tengeri halfilét, és 10,7 tonna panírozott halfilét szolgálnak fel, ami azért elszomorító, mert csakis tengeri halkészítményeket használnak. Édesvízi halakból csupán alkalmanként kerül a tányérra, de csak azokban a Junior éttermekben, ahol vendéglátó tevékenységet is folytatnak.

A vezérigazgató nem titkolta, hogy mivel a cég konyhái nem rendelkeznek hal előkészítő helyiségekkel, így csak a konyhakész termékeket tudják felhasználni. Ám a piacon nincs olyan halkészítmény, amit a gyerekeknek oda lehetne adni, mert még a panírozott halrúdban is találtak szálkát. Amíg a szálkátlan, szagtalan és olcsó halat nem találja fel valaki, addig nehéz lesz a közétkeztetésben, de máshol is a halfogyasztást növelni, mondta a vezérigazgató. Mindezt a tapasztalata alapján tette, kiegészítve azzal, hogy a hazai halfajok, amelyek kevesebb szálkát tartalmaznak és a nagyobb gyerekeknek (14–18 évesekről van szó) is lehetne adni, az a közéletmezésnek megfizethetetlen. A szardínia, illetve egyéb halkonzervek, amivel még bővíteni lehetne a halételek sorát, nem tartozik a gyerekek kedvenc ételei közé. Nem ritkán az erős halszag a riasztó a gyerekek körében. Az sem segíti a halfogyasztás növelését, hogy a hazai étkezési hagyományok szerint a hal ünnepi étel, ugyanakkor borsos árat kérnek a feldolgozott, előkészített termékekért. Itt van hát a lehetőség arra, hogy a hazai haltermelők és feldolgozók a közétkeztetésnek is megfelelő haltermékkel rukkoljon elő.

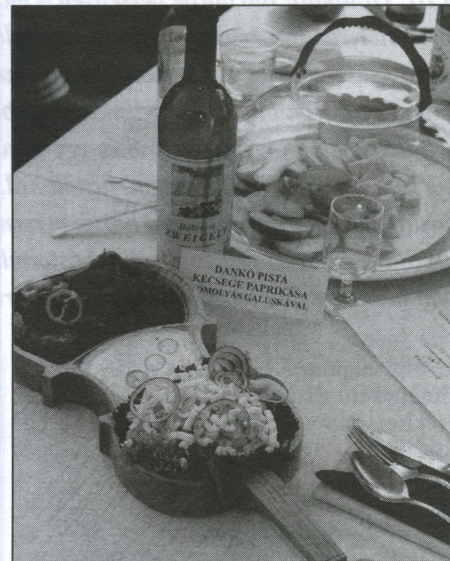
Halételek, tippek, fortélyok címmel Csizmadia András fokozta a konferencia hangulatát igen magas szintre. Rövid történeti áttekintés után a halak kiemelt szerepét hangsúlyozta a természetes konyhaművészetben. Véleménye szerint a halhús az egyik legcsodálatosabb és legváltozatosabb étel, így a konyhaművészetben sem szabad a sztereotípiák szintjén megragadni, bátran nyúljon a szakács a halhoz, eressze el fantáziáját és minél több, és változatosabb halételt készítsen. Erre ugyanis kitűnő alap-

anyag a hal, persze a nemes halak élén járnak ezen a téren. A docens úgy véli, hogy a szakácsok közül is csak kevesen tudnak a hallal bánni, hiszen még a főiskolán sem tanítják meg a diákokat a hal előkészítésére, feldolgozására. Hiányoznak az avatott kezek, de ez már a belterjes szakképzés problematikája kell, hogy legyen.

Talán a hozzá nem értés miatt is alakult ki az az ördögi kör, amely a halfogyasztás alacsony szintjét eredményezi. Kevesen szeretik a halat, mert nem tudják elkészíteni. Pedig – az előadás e pontján bizony mindenkinek megkordult a gyomra – se szeri, se száma a változatoknak, amelyből 24-et be is mutatott az előadó. Kolbáspikkelyes lepényhal filé, lazac tournedos, fogas leveles tésztakéregben sütvé, fogas rákkal és zöldségkrémmel, tőkehalfilé spárgával, farkashal kaviárral és borhab mártással, ördöghal narancsos sherry mártással és a többi, bizony a felvételeken is jól mutatott. Csizmadia András szerint illene a halkészítés tudományát bővíteni, népszerűsíteni, mert nálunk például minden tonhal, amelynek viszont semmi köze a tonhoz. A halak elnevezése tengeri halfilé, de könyörgünk, milyen halfajról van szó? Ez éppen olyan, mint ha a borospalackra csak azt íránk rá, hogy bor. Érdemes lenne nevet adni a haltermékek-



Ez még a magyar valóság



nek, s illene az áruismeretünket is bővíteni. A halkészítés magyar módját ugyancsak jó lenne gazdagítani, mert nem az ikszedik paprikás váfajra vagyunk kíváncsiak, és nem is a panírozott ételekre (a panír mindent ápol és eltakar). Érdemes roston sütni (ez nem a serpenyőben való sütést jelenti), vagy ha már sütjük, akkor nagyon kevés vajon, sőt időnként nyersen is megpróbálkozhattunk a hal elfogyasztásával. A jó előkészítés, pácolás, citromlével való belicosolás, fűszerezés azért fontos, mert ez a legkiméletebb feldolgozása a halhúsoknak.

Frank Sándor a nagy magyar valóságba zökkenett vissza a hallgatókat. Szerinte a hal az éttermi ételfogyasztás 20–25 százalékát teszi ki, míg a halászcárdákban ez az arány 80–85 százalék. A hazai éttermekben a pontyból készült ételek adhatók el a legnagyobb tömegben, mégpedig halászlé, rántott pontyfilé módján. Sajnos, vagy sem, ez terjedt el a nagyvilágban a magyar konyháról a hallal kapcsolatban is, és ha egy külföldi vendég betér egy halászcárdába, akkor elsősorban halászlét kíván fogyasztani. Éppen ezért fontos tudnia a szakácsnak, hogy honnan kaphat kiváló alapanyagot. Frank Sándorék a Szegedfish halat vásárolják, mert itt szikes talajon nevelkedik a ponty, s ettől kap különlegesen jó ízt a halhús. Persze az íz nem csak a halhústól, hanem a szakácstól is függ, akinek frissen kell feldolgoznia, előkészítenie az alapanyagot. Új ételek bevezetése és alkotása ugyancsak fontos a halászcárdák életében, hiszen egy új és finom halétel remek vendégcsalogató és marasztaló is. Ha valaki járt már a szegedi halászcárdában, akkor ott megkóstolhatta a boszorkányszigeti batyus halászlét, a káposztás harcsát cserépcsuporban, vagy a makói haltepertőt.

H. Gy.

A harmónia keresése

A III. Halakhoz illő borok versenyén – május 5–6-án a Magyar Borok Házában zajlott – helyreállt a rend, fogalmazott Módos Péter, a Magyar Bor Akadémia főtitkára, a zsűri elnöke. A díjazott borok között, szemben az előző versemmel, a fehér, friss, üde borok vitték el a pálmát, s csupán két paprikás ételnél, a halpörköltnél és a halászlénél győzött egy rozé és egy vörös bor. A verseny hat kategóriában – halpörkölt, sült hal, halpástétom, füstölt hal, halászlé és főtt hal – zajlott, mégpedig két fordulóban. Az első napon a borok versenye, minősítése folyt, míg a második napon a minimum ezüst érmes borokat kóstolták a különböző halételekhez. A második napon két zsűri dolgozott, s összesen 75 bort kóstoltak a hat kategóriához.

Az első napon, a borbírálat során negatív élményként érte a zsűrit, hogy az elmúlt évekhez képest gyengébb minőségű borokkal neveztek. A gyengébb minőséget úgy kell érteni, hogy a zsűri tagjai már a halételekhez is mérték a bormintákat. Ezért volt meglepő, hogy 2000-es, 2001-es évjáratú, illatos borok is megjelentek, amelyek eleve nem illenek a halételekhez. Ezekben az esetekben a nevezési filozófia volt rossz, mert ugyan közhely, de igaz, hogy a halakhoz, friss, üde, fiatal, magas savtartalmú borok illenek.

A 2002-es évjárat magas cukorfokkal beírt szőlők szüretelését jelentette a fehér boroknál, amely szerint az alkoholtartalom magasabb, viszont a savtartalom alacsonyabb az átlagnál. Ez önmagában véve is csökkentette a halételekhez illő borok számát. A vörös boroknál más a helyzet: a magyar konyhának vannak olyan halételei, amelyekhez a vörös bor a nyerő, miként az a verseny során be is bizonyosodott. A termelők maguk szabták meg, melyik halétel kategóriában indítják boraikat. Így volt olyan bor, amelyik több kategóriában is megjelent, így elmondható, hogy komoly

menyiségű borválaszték jelent meg a versenyben.

Égy-egy ilyen versenyen természetesen megfogalmazódik a kérdés: a halételt kell-e a borhoz, avagy a bort kell a halételhez igazítani? Egyáltalán, lehet-e igazítani egyiket a másikhoz? A fűszerezettségétől, a hal elkészítési módjától minden befolyásolja az íz, zamat harmóniájának alakulását. A magyar bor- és gasztronómiai kultúra sajnos még nem tart ott, hogy magától értetődő legyen, hogy például a halételekhez milyen borok kapcsolódjanak. Módos Péter szerint a borászoknak a nevezés előtt kellene a halételeket megkóstolniuk, mert akkor nem történnének szélsőséges nevezések. A termelőknek is tudniuk kellene, hogy milyen ételekhez ajánlják a boraikat. Önmagában nem a bor jó, illetve rossz minősége határozta meg a harmóniát, hanem az az összhang, íz hatás, ami miatt az ilyen versenyeket megrendezik. Itt ugyanis olyan borok is trófeához juthatnak, amelyek más borversenyen a második, harmadik kategóriába kerülnek, mert a borok között nem mutatnak különös értéket. De ha ételekkel találkoznak, kiderül, hogy a

legegyszerűbb bor is kivirul, és nem csak a csúcshorok kerülnek a fogyasztók látókörébe.

A zsűri a tapasztalatok alapján képes tanácsokat adni, mely borokhoz milyen halétel illik. Módos Péter szerint például a halpástétomhoz ne a harsány illat, és zamat tartalmú borokat (például chardonnay, sauvignon) ajánljuk, mert azok legyűrrik a pástétomot. A szerényebb illatanyagú, kicsit testesebb, neutrálisabb borok (olaszrizling, ezerjó, veltelini) jobban igazodnak a halpástétom íz világához. Bátran nyúlunk tehát a szerényebb borokhoz is akkor, amikor hal-, vagy más ételeket fogyasztunk. S hogy ne csak a borokról beszéljünk: a pörkölt lecsós elkészítése megint csak más irányzatot képvisel, lévén hogy a lecsó más borral harmonizál. A főtt hal a krémes mártással olyan bort kívánt, amely semlegesebb, testesebb. Ide már a rozé is befurakodhat. A füstölt halnál is óvatosan kell a borokat kiválasztani, mert a füstölés miatt erőteljes támadás érheti a bor harmóniáját.

Összegzőként elmondható, hogy mindkét félnek, a borásznak és a halásznak jobban meg kell ismernie a másik termék íz világát, harmóniáját, mert akkor a fogyasztó is olyan kulináris örömeket kap egy-egy jól megválasztott menüsor elfogyasztásakor, ami ma még ritkán adatik meg.

H. Gy.

Mesteri halételek

A nap fénypontjának nevezte Szamosi Ferenc mesterszakács, a zsűri elnöke a díjkiosztást. Ez a verseny jó volt arra, hogy jövőre még több indulót vonzzon, és majálissá váljon a halvesztivál. A versenyéről szólva a zsűri elnöke elmondta, hogy a győztes azért nyert, mert kétfajta pirospaprikát használt, amelytől különlegessé vált az étel. Az egyik paprika az íz hatást hozta ki, a másik a színt adta meg. Ez rutinos versenyzőre vall, mondta a mesterszakács. Persze a halászlé sűrűségét is jól eltalálta Gyarmati Lászlóné, és jó tüzet raktak a bogrács alá, ami azért fontos, mert a bogrács széle nem kapta meg a paprikát, amitől keserűvé vált volna az étel. Ez is jelzi, mennyi mindenre kell odafigyelni, amikor egy győztes halászlét készít az ember.

A versenyen induló szakácsok természetesen halétel különlegességekkel akartak megjelenni, mint például az édes-savanyú harcsa, a részeses kétszínű harcsa, a halikra leves kapros-túrós gombóccal. Mindegyik halétel finom volt, kitűnő íz hatást értek el, és ez jó dolog. A zsűri elnöke szerint érdemes felkutatni a régi, hagyományos tájételek receptjeit.

h-n

Halfőző verseny díjazása 2003. május 17.

Név / város	helyezés	díjak	Étel megnevezés
Gyarmati Lászlóné Kálcsa	1.	Kétszemélyes nyaralás Bajorországban a Chiemsee tó melletti Grassauban, a „virágok városában” (7 éjszaka félpanzióval a Hansbäck Hotelben)	Dunai vegyes halászlé
Nagy Gyula Nyíradony	2.	Nyaralás Szlovéniában a Moravska Toplicai gyógyfürdő mellett, egy kis családias panzióban. /5 éjszaka félpanziós ellátással 2 fő részére/	Korhely halászlé
Helt Ferenc Budapest	3.	a Tatai Öreg-Tó Club Hotelban** két személy részére hétvégi pihenés félpanziós ellátással. (pentektől-vasárnapig)	Részeses kétszínű harcsa gombával
Kiss Lajos Csaba Dunaföldvár	4.	Szafari utazási táska szett (4 darabos)	Vegyes halászlé „öregapám” módra
Kovácsnai Szász Béla Gödöllő	5.	Szafari utazási táska szett (3 darabos)	Káposztás harcsa
Purgel Gyula Okány	6.	Szafari utazási táska szett (2 darabos)	Rácz-ponty alföldi módra
Csémy László Bácsalmás	különdíj	Porcelán váza, Kálcsa város díja	Halikra leves kapros gombóccal
Tóth János Kiskőrös	különdíj	Gasztronómia Szövetség díja Serleg + oklevél	Dunai halászlé

Hal-lakomák a Városligetben

Több ezren voltak kíváncsiak a Haltermelők Országos Szövetségének idei legnagyobb, halételeket népszerűsítő rendezvényére, a Halételek Országos Ünnepére. Dr. Orosz Sándor, a szövetség igazgatója elégedetten nyugtázhatta, hogy a május 17-én, a Városligetben megrendezett egész napos eseményre mindazok eljöttek családostól, rokonostól, akik kedvelik az ízes magyar halételeket, a kiváló magyar borokat.

A szövetség 1999-ben indította el az „Egyen halat, finom falat – ponty erre gondoltam” szlogennel ismertté vált marketing programját, amelynek az a célja, hogy a hazai alacsony halfogyasztást jelentős mértékben növeljék. A negyedik éve tartó programnak – ha csak lassan is, de – beérlik a gyümölcse, hiszen az elmúlt öt-hat év során fél kilóval növekedett – országos szinten – az egy főre jutó éves halfogyasztás. (Számadatokkal: 1997-ben 2,68 kilogramm/fő/év, míg 2002-ben 3,18 kilogramm/fő/év.)

A halfogyasztás növekedését az is elősegítette, hogy évről évre halfőző versenyek tucatjait rendezik országszerte a Haltermosz támogatásával. A Halételek Országos Ünnepét hagyományteremtő szándékkal tavaly rendezték meg először az Óbudai szigeten, s ennek keretében került sor a bajnokok halfőző versenyére, amelyre azokat a versenyzőket hívták meg, akik a tavalyi, országszerte megrendezett halfőző versenyeken győztek. Az idei vetélkedés talán még magasabb szinten zajlott, mint tavaly.

Az igazgató a megnyitó beszédében hangsúlyozta, hogy egy ilyen nagyszabású eseményt saját erőből nem tudott volna a hazai kis halásztársadalom megrendezni. A nagybográcsos támogatók között az Agrármarketing centrum Kht., a Vegyépszer, a Brau Union Hungária Rt. szerepelt. A kisbográcsos szponzorok – Magyar Borok Háza, Házi Piros Paprika Kft., Swedish Match, AB Agro Nemzetközi Rendezvényiroda – ugyancsak jelentős mértékben járultak hozzá a rendezvény sikeréhez. Szakmai támogatóként volt jelen Budapest főváros önkormányzata, míg a média támogatók között a Magyar Mezőgazdaság, a Kistermelők Lapja, a Halászati Lapok, a Budapesti Nap, a Szabad Föld, a Prima Konyha, valamint a Bor és Világ jelent meg.

Ami az egész nap kulturális programját illeti – Straub Dezső színművész töltötte be a házigazda szerepét – Eszményi Viktória és Heilig Gábor gyermekkoncertje nyitotta a sort, majd bábműsor következett Fredericó és Bonifác előadásában. Sikert aratott a haltótó, miként a Bácskából érkezett CABAR Együttes horvát és bunyevác autentikus népzeneje. Felléptek a színpadon



A győztes Gyarmati Lászlóné és csapata a vándorserleggel

néptánc együttesek, akik ír stílusban táncoltak. Szinte koncertre emlékeztető tömeg tapsolta végig Koós János műsorát, majd őt követte Török Ádám és a Mini együttes gasztroblues koncertje. Az egész napot a Badtimes együttes talpaláláló zenéje zárta.

Bővelkedett a nap szakmai bemutatókban is. Játékos ügyességi vetélkedő keretében került sor haltisztításra, feldolgozásra. Bemutatták a III. Halakhoz illő borok versenyének győztes borait, a Magyar Borok Háza szakemberei mutatták be a finomabbnál finomabb nedűket a nagyközönségnek. Két cég a nyertesek közül – A Nyakashegy Kft., és a Márkvárt Pincészet – önálló standon kóstoltatta és árulta borait, amelyekről hivatalos okirat is igazolja, hogy illenek a halételekhez. Halétel készítési bemutatók is zajlottak, ennek keretében ismert halászcárdák – Öreghalász Éterem, Régi Sipos, Keresztes Vendéglő, Bajai Halkommandó – hazai halból készült különlegességekkel kápráztatta el a nagyközönséget. Meg kell említeni azt is, hogy a „Mindenki másképp csinálja” bográcsos halfőző versenyen a nagyközönségből az önkéntes jelentkezők közül 35 versenyzőt sorsoltak ki, akik ott, helyben bizonyíthatták halfőző tudásukat. Az igazsághoz tartozik, hogy ezen a versenyen is színvonalas, kiváló ételek készültek.

Végezetül a bajnokok halfőző versenyéről: szakácskönyvekben sem igen fellelhető, saját receptek alapján jónéhány finom halétel főtt a bográcsokban, sült a tárcsán. A nagydíjat azonban mégis Gyarmati Lászlóné halászléje érdemelte ki a szakmai zsűrinél.

(hajtun)

Bajnokok bajnoka

Halétel különlegességek ide, szakácsfortélyok oda, az idei bajnokok halfőző versenyén egy kalocsai halászlé bizonyult a legjobbnak. Készítője Gyarmati Lászlóné, aki ezzel az eredménnyel kiérdemelte, hogy egy évig őrizheti az ország legjobb halfőzőjének járó vándorserleget.

Három fiatal fiúval vette át a színpadon az oklevelet és a serleget Gyarmati Lászlóné, aki Kalocsáról érkezett a bajnokok versenyére. Ők a segédeim, intézte el a bemutatkozást, amikor arra kértük, mondjon néhány szót magáról, a versenyről, a halételek szeretetéről. A vándorserleg mellé a Márkvárt Pincészet képviselőjében Márkvárt Mónika egy olyan 2001-es évjáratú Szekszárdi Cuvée-t adott át a győztesnek, amely az idei III. Halakhoz illő borok versenyén a halászlé kategóriában az első helyet érdemelte ki. A bajnokok bajnoka megígérte, hogy a kupából isszák meg odahaza a kiváló, ízletes nedűt.

Háziaszonyként régóta főzi a halat, árulta el Gyarmati Lászlóné. S nem csupán főzi, de szívesen tisztítja is, igaz a horgászást még nem próbálta. A versenyre azonban már előkészített alapanyagokkal érkezett. Hogy miért ő nyerte a versenyt, a fiatal asszony nem tudott rá válaszolni. Neki a megszokott ízek, illatok köszöntek vissza a bográcsból. Nincs semmiféle titok, nyugtázta a kíváncsiságot, de a végén annyit elárult, hogy kétféle pirospaprikát használt. Az egyiket az ízesítéshez, a másikat a színezéshez. Ezzel együtt váratlanul érte, hogy a bajnoki címet neki ítélte a szigorú szakmai zsűri.

A bajnokok versenyére azok a versenyzők nevezhettek, akik tavaly az országszerte megrendezett halfőző versenyek valamelyikén győzött. Gyarmati Lászlóné Tiszaújvárosban szerezte meg az indulás jogát. Ezek után bizonyára nem azzal a hittel fog a jövőben bármilyen más versenyen elindulni, mint ahogy a bajnokok versenyén. Azt gondolta ugyanis, hogy olyan nagy nevek, csapatok indulnak mellette, akikkel aligha veheti fel a versenyt. Lám, az egészséges önbizalom hiánya ez úttal nem bosszulta meg önmagát.

A Gyarmati-család asztalán ma is állandó szereplő a halétel, igaz, manapság ritkábban tálnak mondjuk halászlét. A munkám miatt kevesebb idő jut a konyhára, a házimunkára, állítja a győztes, lévén hogy gazdasági vezetője a híres kalocsai Csali Csárdának. Hogy kivel utazik Gyarmati Lászlóné a fődíjként kapott két-személyes, egy hetes bajorországi nyaralásra a Chiemsee tó mellé, azt még nem árulta el a bajnokok bajnoka.

H-n



Halfogyasztás Európában

A FAO statisztikai adatai szerint az egy főre eső átlagos évenkénti halfogyasztás kb. 20 kg Európában. Az egyes régiók és országok halfogyasztása között azonban igen nagyok a különbségek. A legnagyobb halfogyasztó országok Izland (91 kg/fő/év), Portugália (76 kg/fő/év) és Norvégia (51 kg/fő/év). A legkevesebb halat a kelet-európai régióban eszik, ahol Oroszországot, Ukrajnát és a balti államokat nem számítva az egy főre eső átlagos évenkénti halfogyasztás 5,7 kg.

Az európai halfogyasztás 66%-át a tengeri halak, 27%-át az egyéb tengeri állatok (első sorban kagyló és rákfélék) adják, míg az édesvízi fajok részaránya mindössze 7%. A fogyasztás összetétele azonban régióként igen nagy változatosságot mutat. A piacra kerülő termékek nagyobb része természetes vízi fogásokból származik és jelentős az import termékek részaránya is. A legnagyobb piaccal rendelkező Franciaországban az akvakultúrából származó termékek részaránya mindössze 17% körül van. Franciaországban a természetes vizekből származó vízi élőlények importja majdnem kétszerese a saját fogások mennyiségének és hasonló a helyzet az akvakultúra termékek esetében is.

A hal és az egyéb húсок fogyasztását összehasonlítva megállapítható, hogy azok aránya nagymértékben függ az adott régió, illetve ország hagyományaitól, étkezési kultúrájától. Izlandon a halfogyasztás mértéke meghaladja a húsfogyasztást, Norvégiában és Portugáliában a húsfogyasztás valamivel magasabb a halfogyasztásnál. Ugyanakkor olyan nagy halfogyasztó országokban, mint Spanyolország, Franciaország, Svédország és Dánia a húsfogyasztás többszöröse a halfogyasztásnak. Egy adott régióon belül is változik azonban a fogyasztás összetétele. A városi, nagyobb jövedelmű és az egészséges táplálkozást fontos szempontnak tartó fogyasztók kevesebb sertéshúst és több halat vásárolnak, mint a vidékiek. Igen erős azonban a hagyományoknak és a helyi adottságoknak a fogyasztásra gyakorolt hatása, amelyek következtében például Görögországban a vidéki lakosok több halat esznek, mint a városiak.

Az EU országokban a vásárolt haltermékek összetételét vizsgálva megállapítható, hogy növekszik az igény a friss, feldolgozott haltermékek iránt. E termékcsoportban különösen a konyhakész termékek, a halétel különlegességek (surimi, sushi) és a különféle halsaláták iránti kereslet növekszik jelentősen. Franciaországban a háztartások halvásárlásainak összértékét tekintve a konyhakész termékek értéke 14%-al növekedett 1999 és 2000 éveket összehasonlítva. Ugyanezen időszak alatt a friss egész hal és egyéb friss (nem feldolgozott) rák és kagyló termékek vásárlására fordított összeg nem növekedett.

A halfogyasztási szokások változásnak főbb európai tendenciái az alábbiakban foglalhatók össze:

- A hagyományoknak és a helyi adottságoknak változatlanul fontos marad a szerepe a halfogyasztás alakulásában. A globalizációs tendenciákkal szemben felerősödnek a lokális nemzeti sajátságokat megjelenítő törekvések a halforgalmazásban, amely hatással lesz a fogyasztásra.

- Nő az egzotikus, elsősorban ázsiai eredetű halételek iránti igény, amely egyre inkább nem csak egy adott országban élő etnikum igényeit elégíti ki.

- Az életmód változásával, a rendelkezésre álló több szabadidővel együtt növekszik a „nem asztal melletti” étkezések szerepe. A kirándulások és egyéb szabadidős programok során elfogyasztott ételek közül nem maradnak ki a halételek.

- A fogyasztók egyre nagyobb szegmense tartja fontosnak az „állat- és környezet barát” technológiával előállított bio-hal termékeket.

- Az „Ételünk az életünk” koncepció felismerésével, a halak előnyös ételtani hatásainak megismerésével egyre erősödik az egészséges táplálkozás iránti igény.

- A fogyasztók széles körében folyamatosan növekszik a kereslet a könnyen elkészíthető, konyhakész haltermékek iránt.

V. L.

2003. júniusi hal-lakomák eseménynaptára

Időpont	Esemény	Helyszín
június 7.	III. Pontyfesztivál	Jászkisér
június 7-9.	Pünkösdi Sokadalom	Szeged
június 14.	Tiszatavi hal és pusztai ételek fesztiválja	Tiszafüred
június 14.	II. Szolnoki Tiszai Tájjellegű Halászléfőző Verseny	Szolnok, Tiszaliget
június 15.	X. Siómenti Országos Halfőző Verseny	Sekszárd
június 21.	Liget Klub II. halászléfőző verseny	Isaszeg
június 26-29.	Víz-Zene-Virág Fesztiválhoz kapcsolódó Tatai Szent Péter Napi Halászbúcsú és Nemzetközi Meghívásos Halfőző bemutató	Tata
június 28.	Verseny a vendégekért a Mecsek Hegyháton – gasztronómiai vetélkedő, halfőző verseny	Orfű
június 28-29.	III. Péter-Pál napi halászbúcsú és nemzetközi halászati szeminárium	Rétimajor

Harcsa batyu

(kb. 6 személyre)

Hozzávalók:

kb. 1 kg harcsafilé,
1 csg. halfűszer keverék,
kb. 20 db sós palacsinta,
(keverjük bele olajat, 2 gerezd zúzott fokhagymát és apróra vágott petrezselyem zöldet)

Pácléhez:

kb. 2 db olaj,
1,5 dl száraz fehérbor,
4 gerezd zúzott fokhagyma,
1 fej apróra vágott vöröshagyma,
1 citrom reszelt héja, őrölt kömény,
őrölt bors,
1 csokor apróra vágott petrezselyem zöld

Mártáshoz:

kb. 1,5 kg paradicsom
5-6 gerezd zúzott fokhagyma
kb. 2 dl vörösborsó,
őrölt kömény, őrölt bors, csipetnyi cukor.

A harcsafilét kb. 4x4 cm-es szeletekre vágjuk, mindkét oldalán beszórjuk a halfűszer keverékkel. Olyan tálba tesszük, amiben a ráöntött páclé ellepi. Ha lehet egy éjszakát, álljon a pácban, de legalább 2-3 órán keresztül.

A mártáshoz a paradicsomot meghámozzuk, apróra vágjuk (lehet összemixelni is). Felforrósított olajon megfonnyasztjuk. Beletesszük a zúzott fokhagymát, sót, borsot, köményt, cukrot, majd felöntjük a vörösborsal. Jól összefőzzük, ha túl sűrű, hígíthatjuk egy kis páclével. Két részre osztjuk.

A harcsa szeleteket mindkét oldalukon megsütjük, majd lecsöpögtetve tesszük bele a mártás egyik felébe, és óvatosan forgassuk meg benne.

Töltés:

Melegen a palacsinta közepére helyezzük a mártásos harcsa szeletet, majd csokorba, mint egy batyut, összefogjuk a palacsinta széleit és két fogpiszkálóval keresztben, összetűzzük, hogy ne essen szét.

Tányérra helyezve meglocsoljuk a forró paradicsommártással.

A receptet Schmidtne Vizi Hajnalka adta közre

