

Halászlé Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

IV. évfolyam

2003/
Július

A Haltermelők Országos Szövetsége
és a Halászlé Terméktanács információs és marketing hírlevele

Halászlé isaszegi módra

Egyre bővül az a tábor, amely hallal, halételekkel kapcsolatos rendezvényeket tart. A Haltermelők Országos Szövetségének 2003. évi Hal-lakomák esemény nap-tára negyven rendezvényt kiemelten kezel, s ennek köszönhetően újabb és újabb vi-dékre, tájegységekre jutnak el a szövetség vezetői. Isaszegen, ahol június 21.-én má-sod ízben tartották meg a Liget Klub halászléfőző versenyt, csak az erős szél bor-zolta a kedélyeket. De az sem olyan mértékben, hogy elrontotta volna a hangula-tot, már csak azért sem, mert Növényi Norbert olimpiai bajnok birkózónk – aki díszvendége volt az eseménynek – nem éppen a humortalanságáról híres. Pekli Zsuzsanna házigazda este jóleső érzéssel nyugtázhatta: ez a nap jól sikerült.

Az 1848-as tavaszi hadjárat sorsfordító csa-tájáról híres Isaszeg nagyközség üdülőöve-zetében, Budapest határától 10, Gödöllő-től 11 kilométerre, az Öreg hegy lábánál található a Liget Klub, ahol kitűnő körülmények között kapcsolódhatnak ki a pi-henni vágyók. A klubhoz tartozó 1,5 hektá-ros tavat, amely a Rákos patak mellett talál-ható, az egykori vízimalom tározójának bő-vítésével hozták létre. Horgászni napi-jeggel és éves tagsági bérlettel egész év-ben lehet, pénteki és szombati napokon éj-szaka is. A leggyakrabban fogható halfajok: ponty, amur, kárász, keszeg, süllő, csuka, sügér.

Az antik használati tárgyakkal gazdagon berendezett büfében hideg és meleg ita-lok, szendvicsek, valamint biliárd és asztali foci kínál szórakozási lehetőséget. A 80 négyzetméteres vendéglátó terem kiválóan alkalmas közösségi összejövetelek lebonyo-lítására. Szabadtéri programokból – hor-gászszereny, halászléfőzés, roston sütés stb. – sincs hiány, a gyermekek szórakozását szabadtéri focipálya és pingpongasztal szolgálja. A tavat körülölelő nagy kiterjedé-sű erdők nagyszerű kirándulási lehetősé-geket nyújtanak gyalogosan, biciklivel és ló-háton is. Előzetes bejelentés alapján cso-portok részére kocsizás, tereplovaglás megszervezését is vállalják. A közelben Is-aszeg helytörténetét őrző falumúzeum és Szobor-hegy, valamint a 800 éves Öreg templom is bővíti a látnivalók körét.

Pekli Zsuzsanna a tó partján álló, már csak bepucolásra váró házra mutat, amikor arról érdeklődöm, hol lakik ikergyerm-



keivel és olasz származású férjével, Giusep-pe Sealsával, aki már annyira bírja a magyar nyelvet, hogy nem lehetne őt eladni. A Li-get Klubot családi vállalkozásban viszik. Zsuzsanna édesapja, dr. Pekli József indítot-ta el a vállalkozást, amelyben a halgazdál-kodás is szerepel. Zsuzsák végzettsége ugyan nem halas – mindketten vendéglá-tó-ipari szakmával rendelkeznek, de tanul-ják már a haltelepítést, halgazdálkodást. Harmadik éve, hogy foglalkoznak ezzel a munkával. A fiatalasszony szerint bár a ha-lászlé a régi magyar konyha egyik sikeres

Tartalom:

Tisza-tavi Hal- és Pusztai Ételek Fesztiválja	2
Sanyi, a pontykirály	3
Ez a Hány János nem mond nagyot	4
Jó színvonalon	4
Az ezermester	5
Védgát a Dunán	5
Uram, Tiéd a dicsőség, mindenekfelett	5
Értékelő szavak a városligeti népiünnepélyről	6
Tóparti tavaszköszöntő	7
Uniók termelői érdekvédelem (I. rész)	8

terméke, ma mégsem elég népszerű, ezért is örül a szövetség új receptkönyvének. A fűszerezés, az elkészítés módja széles ská-lát kínál az elkészítéshez, s nem csak papri-kásan halétel a halétel.

A versenyen hat csapat indult és főzött halászlét. Az isaszegiek és környékbeliek egyre többen töltik a tó mellett szabadide-jüket, s Zsuzsanna reméli, hogy hagyománnyá válik az esemény. Farkas István al-polgármester is ezt a gondolatot erősítette, így szívesen vállalta el a zsűriben a szere-pet. Az eredményt dr. Orosz Sándor, a Hal-termosz igazgatója hirdette ki, a díjakat az alpolgármester és Növényi Norbert adta át. A végeredmény: első helyen Köles Krisztián (Gyógyegér csapata) végzett, aki a jövő évi bajnokok versenyére már kapott meghí-vást. Második helyen Tóth Lajos (Nimród csapata) végzett, harmadik Szomjas Ferenc isaszegi titokkal készült halászléje. Negye-dik Zsombok János, ötödik Varga Tibor és ha-todik Gécz János (Rekettyés csapata).

(hajtun)

SZERKESZTI:

Szerkesztő Bizottság

FELELŐS SZERKESZTŐ:

Hajtun György

Tisza-tavi Hal- és Pusztai Ételek Fesztiválja

Először rendezték Tiszafüred-Kócsújfalu a Tisza-tavi Hal- és Pusztai Ételek Fesztiválját. A június 14-ei eseményre a helyi és környező településekről érkeztek versenyzők és vendégek, de külön busszal jöttek Zentáról is. A Hortobágy kapujában fekvő Kócsújfalu hagyományt szeretne teremteni e fesztiválból, ezért is versenyzett két tájegység ételeit. Dr. Orosz Sándor, a Haltermelők Országos Szövetségének igazgatója – a szövetség a 2003. évi Hal-lakomák keretében kiemelt eseményként kezeli a fesztivált – megnyitó beszédében hangsúlyozta, hogy fejet kell hajtani minden olyan közösség előtt, akik keresik önmagukat.

Az uniós csatlakozás kapujában az ország számára az a legfontosabb tét, hogy mennyire leszünk sikeresek. Az egyén nem tud olyan sikereket elérni, mint a közösség, a nemzet. Ahhoz azonban, hogy a nemzet éljen, és sikeres legyen, minél több helyi, összetartó társaságokra van szükség, akik állják a versenyt. Az önkormányzatok a rendszerváltás előtti ünnepeket váltották ki az ilyen és ehhez hasonló rendezvényekkel. A halászkok azt tapasztalták, hogy országsszerű gasztronómiai vetélkedéssel, halfőző versenyekkel színesítik a programokat, és ez öröm.

Tiszafüreden több alkalommal is tartanak főzőversenyt, ami azért fontos, mert országosan is növelni szükséges a halfogyasztást. Az európai átlaghoz képest (20 kg/fő/év) igen alacsony az egy főre jutó éves halfogyasztás (3,18 kilogramm), mivel a szomszédos Ausztriában is 10 kilogramm ez az adat. Komoly ellentmondásnak tűnik ugyanakkor, hogy a magyar emberek szeretik a halételeket, hiszen a tetszési indexben a baromfi után a hal áll a második helyen. Ezért generál olyan eseményeket a szövetség, amelyeken a hal a főszereplő, s ezért is folytatódik az 1999-ben megkezdett marketing program. Az igazgató végül azt is bejelentette, hogy a fesztiválon győztes versenyzőt jövőre várják – 2004. május 15-én – a Halételek Országos Ünnepén, a bajnokok főzőversenyén.

Németh József mesterszakács, a zsűri elnöke már a verseny indításakor bízott abban, hogy jó ételeket kóstolhatnak. Bízott abban is, hogy a halat, a tájjellegű ételeket jól elkészítik, s a versenyzők nem engedik be a nyitott ablakon a kozmát. Arra is vigyáznak, szólt az elnöki figyelmeztetés, hogy a krumpli és a hús ne ússzon ki a zsírból négyezer század váltóban. Magyarán, óvato-

san adagolják a zsírt. A zsűri a bíráláskor figyelembe vette, hogy a szakács szépen, tisztán főzzön, s a higiénia szabályait betartsa, így a zsűrinek sem kell a lappangási időt várnia. És arra is ügyeltek a bírák, hogy az étel fogyasztható legyen.

Pintér Erika, Tiszafüred polgármestere pontosít, amikor azt mond, hogy nem szereti a halat. Annira szereti, hogy inkább nem fogyasztja. Ennek ellenére a Szenátor csapatban ott szorgoskodott, s nem szégyellte, hogy a kukta szerep jutott neki. Vagyis vágta a hagymát, a húst, s egyáltalán nem lassan készült a lusta asszony pörköltje, ami természetesen nem haléte.

Négy gyermekes háziasszonyként nagy tapasztalattal dolgozott a vágoreszka mellett, ráadásul odahaza is kedvelik a marhahúsból készült ételeket. És szeretik a halból főtt menüket is, kivéve a háziasszonyt, ám ezeket az ételeket a férj főzi.

Tiszafüred lakói – 13 ezren vannak – az országos átlagnál több halat fogyasztanak. Ehhez adott a környezet is, hiszen a közeli Tisza-tó és más környékbéli horgásztavak gazdag zsákmányt kínálnak a horgászoknak. A fesztivált kiemelt eseményként kezeli az önkormányzat. Kócsújfalu néhány százan lakják, de a Hortobágy kapujában fekvő településen még megmaradtak a természet kincsei, látható a hortobágyi délibáb. Nem véletlen, hogy Tiszafüred hosszú távú terveiben Kócsújfalu idegenforgalmi szempontból kívánják fejleszteni. A Tisza-tó környéke egyébként is arra ösztönzi az embereket,

hogy az idegenforgalomban lássák a kitörési pontot, annak ellenére, hogy a fejlesztéseknek gyakran gátat szab a pénzhány. Jelenleg a horgászturizmusból származik a legtöbb bevétel, de a csendesebb turizmus feltételeit – a gyógyvízre alapozva – is szeretnék megteremteni.

A Tisza-tóval kapcsolatban a polgármester asszony elmondta: szerencsére visszavonják azt a márciusban született kormányrendeletet, amely a tavakról – Balatonról, Tisza-tóról, Velencei-tóról stb. – tiltotta a belső égésű motoros csónakokat, ami a horgászok számára igen kedvezőtlen helyzetet idézett volna elő. Ez az akadály tehát elhárult, bár a Tisza-tó horgászati jogának rendezetlensége még mindig nagy árnyékot vet a turizmusra. A horgászati jog ügye három éve húzódik: az önkormányzatok által alakított Kht. nyerte el a pályázaton a jogot, de a korábbi haszonbérlo kártalanítási igényeit az új bérlo méltánytalanul magasnak tartja. A Kht. vezetői azt szeretnék elérni, hogy állapítsák meg a jogos kártalanítási összeget, amit kifizetnek. S akkor olyan gazdája lesz a tónak, ígérte Pintér Erika, hogy a horgászoknak nem lesz panaszuk a horgászszerencsére és a víz és a környezet is tisztán, rendezetten várja a pihenni vágyókat. A tiszta és rendezett jelzőket Tiszafüred esetében is a legfontosabb szavaknak tartja a polgármester asszony, mégpedig nem csak a szó valós, hanem az átvitt értelmében is. A fejekben is szükséges tisztaságot, rendet tenni ahhoz, hogy a város megújuljon, az elképzelések megvalósuljanak.

És végül a verseny végeredménye. A halételek kategóriában Péntek László harcsapaprikása sikerült a legjobban, így ő már biztos résztvevője a jövő évi bajnokok versenyének. Második helyen a Kukta II csapata végzett a füstölt pontyszeletekkel, míg a harmadik helyre „futott

be” Füzesy István töltött süllője. A pusztai ételek kategóriájában Rieger Ilona (Petőfi Hagyományörző Kör, Felsőhegy) töltött káposztája érdemelte ki az aranyérmeket. Második helyen végzett Oláh Vendelné marhapörköltje, míg a harmadik helyet a Szenátor csapatának lusta asszony pörköltje érdemelte ki.

H. Gy.

**Az európai átlaghoz képest
(20 kg/fő/év) igen alacsony
az egy főre jutó éves
halfogyasztás
(3,18 kilogramm), mivel
a szomszédos Ausztriában is
10 kilogramm ez az adat.**

**A horgászati jog ügye
három éve húzódik:
az önkormányzatok által
alakított Kht. nyerte
el a pályázaton a jogot,
de a korábbi haszonbérlo
kártalanítási igényeit
az új bérlo méltánytalanul
magasnak tartja.**

Sanyi, a pontykirály

Cicza Sándor egri buszsofőr boldog volt. Csak úgy repesett az örömtől, amikor Borbély Gyula jászkiséri vállalkozótól, tógazdától átvette a pontykirálynak járó trófeát, egy drága horgászbót egy még drágább orsóval. Persze, nem ez az egyetlen horgászfelszerelése a győztesnek, hiszen a 4,8 kilogrammos pontyt is kifogta valamivel, de nem is ez az egyetlen nyereménye. Vitt ő már haza korábban is vadonatúj felszerelést egy-egy horgászverseny eredményhirdetése után, mégpedig innen, a jászkiséri horgásztavaktól.

Borbély Gyula végzettségét tekintve halbiológus, aki Brazíliában is öregbítette a magyar halászok, kutatók hírnevét. A rendszerváltás után a kissé elhanyagolt jászkiséri halastavakat sikerült (drága pénzen) privatizálnia, így vált tógazdává. A 180 hektárnyi tófelület alkalmas arra, hogy intenzív haltenyésztést folytasson rajta. Am a vállalkozó gondolt egy merészet, és elhatározta, hogy létrehoz egy horgászcentrumot. A horgászás tőle sem áll távol, mivel fiatalabb korában (bár ma sem mondható időseknek a 46 évével) versenyszerűen űzte ezt a sportot. Mégpedig válogatott szinten.

Ebből adódóan jól tudja, mi kell ahhoz, hogy a sport és a hobbi horgász jól érezze magát. Az országban elsőként látott jövőt a horgászturizmus fejlesztésében, ezért fogott hozzá a horgászcentrum kialakításába. A kis vendégház mellé először egy büfé és egy horgászbót épített egy kis filagórával, ahol el lehet fogyasztani a sört, az üdítőt. Szép lassan, évről évre gyarapodott az épületek száma, ma már új és korszerű büfében szolgálják ki a vendégeket, akik kényelmesen foglalhatnak helyet a büfé előtt kialakított fedett, de mégis szabadtéri étteremben. Felépült egy konferenciaterem is, ahol szakmai tanácskozások, konferenciák zajlanak, de lehet itt akár világraszóló lagzit is rendezni. És van egy játszótér a gyerekeknek, így igazi családi programok is megvalósíthatók.

A családok pedig szívesen jönnek ide. Nincs olyan hétvége, de hétköznap is ritkán, amikor ne népesedne be a hatvan hektárnyi horgásztó partja. Felnőttek, gyerekek, nők és férfiak egyaránt próbálkoznak a horgász-szerencsével, tegyük hozzá, hogy itt ritkán kerül el a szerencse a horgász. Akad hal a vízben bőven, így a horogra is szép számban.

Ez egy olyan mesterségesen létrehozott természetes környezet, ahol maradéktalanul biztosítják azokat a feltételeket, amelyeket a természetes vizek nyújtanak. Mind a halfajok összetétele, mérete, mind a környezet szépsége, a víz, az erdő, az állatvilág gazdagsága vetekszik egy nemzeti parkéval, akár biológia szemléltető órát is tarthatnának az

iskolásoknak. Halfajok közül mindaz megtalálható a vízben, amely hazánkban létezik, sőt egy kicsit átlépi a határokat: nyáron afrikai harcsát foghatnak a vendégek, télen pedig pisztrángot.

Borbély Gyula ma is úgy gondolja, hogy a horgászturizmus jól kiegészíti a halászati tevékenységet. Elsősorban abban segít, hogy a halászat megítélése a köz tudatban sokat változzon. Egyre inkább az válik értékkel, hogy nem csak a halat, hanem a környezetet is

eladják, mégpedig jó színvonalú szolgáltatásokkal. Szerencsére, a magyar tógazdák nagy része rendelkezik olyan lehetőségekkel, ami vonzóvá teszi a horgászok számára is a környezetet, s ami ebben a rohanó világban eladható. Jól érezni magunkat, ez a legfontosabb. A jászkiséri vízi és madárvilág pedig több ezer horgászt vonz évente. Tiszta időben látható a Kékes (rit-

kán hófödte) csúcsa, ugyanakkor a komfortérzet sem szenved hiányt. Itt meg lehet ebédelni, betonúton lehet közlekedni, biztonságos a parkolás, a gyerekek játszhatnak, szállást vehetnek igénybe, és uram bocsá' kultúralt toalettet használhatnak a vendégek. A vállalkozó fontosnak tartja azt is, hogy az itt dolgozó emberek gondolkodása, munkához való hozzáállása is sokat lendít az üzleten. A vendégek többsége visszajáró, szinte családias a hangulat, mondhatni klub jelleggel működik a horgászcentrum.

A III. Pontyfesztiválon is a visszajáró, mondhatni törzsvendégek lesték az úszót, az

Felnőttek, gyerekek, nők és férfiak egyaránt próbálkoznak a horgász-szerencsével, tegyük hozzá, hogy itt ritkán kerül el a szerencse a horgász. Akad hal a vízben bőven, így a horogra is szép számban.

orsót. Színészek, politikusok, és kétkézi munkások ültek egymás mellett, és örültek nem csak a saját, hanem a szomszéd fogásának. *Vikidál Gyula* (csak 20 dekával fogott kisebb pontyt a győztesnél) és *Baráth Attila* (az Anna Karenina Levinje) a verseny után házi koncerttel szórakoztatta a vendégeket. A jövő évi pontyfesztiválon pedig már neves halfőző versenyzőket is meghív a házigazda, akik a helybeli baráti társaságokkal veszik fel a küzdelmet a legjobb halászlé és más halétel kategóriában kiosztandó címért. Ezt mindenki várja már, hiszen így könnyebb a recepteket és az ételkészítést megtanulni.

A Haltermelők Országos Szövetsége több mint hetven halfőző és horgászversenyt támogat az idén. *Dr. Orosz Sándor*, a szövetség igazgatója fontosnak tartja, hogy az ország valamennyi településén legyenek a jászkisérihez hasonló események, amelyek a halfogásztás jelentőségét hangsúlyozzák. A horgászás és a halfőzés közösségformáló erő is, bár az is fontos, hogy minél több halat fogyasszunk. Négy évvel ezelőtt indította el a szövetség a marketing programját, amelynek keretében tavaly a „Hal éve” rendezvénysorozatát szervezték, míg az idén a „Hal-lakomák” programjai zajlanak ország szerte.

És végül a versenyről. Hatodik helyen végzett *Szabó Gábor* (4150 gramm), ötödik *Tóth Imre* (4450 gramm), negyedik *Vikidál Gyula* (4650 gramm). A dobogó harmadik fokára *Kómár Károly* (4850 gramm), a másodikra *Karsai András* (6000 gramm) állhatott. Az aranyérmes *Cicza Sándor* (12000 gramm) nyakába akasztották, aki a legnagyobb pontyt (4850 gramm) kifogva a pontykirályi címet is elnyerte. Rövid interjújából megtudtuk, hogy havonta kétszer – ahogy a szabadnapok engedik – jön a jászkiséri tavakhoz. Megálmodta a győzelmet, s miután kihúzta a számára nyitó hetes sorszámot, biztos volt győzelmében. Hat kapásból négy fogása volt, de egy hal leszakította magát. Így három fogásból gyűjtötte össze a 12 kilogramm pontyt.

H. Gy.

Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg) 2003. év 26. hét (június 23–29.) az ország egyes régióiban

Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	580–600	220
Észak-Alföld	550	200
Dél-Dunántúl	530–600	-
Közép-Magyarország	600–630	180

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Piaci árak Németországból

	München euró/kg
Ponty	8,50–9,50
Süllő (filé)	28,90–29,00
Csuka	18,00
Pisztráng	10,00–15,00

(Forrás: Fisher & Teichwirth 6. sz., Szabó Noémi)

CORA áruház – Törökbálint fogyasztói árai 2003. év 26–27. hetén (Ft/kg)

Afrikai harcsa – tisztított egész:	749
Afrikai harcsa – nyújtott törzs:	1059
Afrikai harcsa – filé:	1119
Kéksügér, tisztított egész:	959
Pisztráng:	1119
Lazac filé, friss:	2099
Élő ponty:	699
Ponty szelet:	1119
Busa szelet:	699

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Ez a Hány János nem mond nagyot

Érkezéskor nem gondolhatta a vendég, hogy itt, Sióagárdon valamiféle fergeteges népiünnepélyre terebélyesedik a június 15-ei halfőző verseny. Pedig délután öt órára, az eredményhirdetésre már igencsak nagy tömeg szurkolta végig a szigorú, szakmai zsűri „végítéletét”. A pincesoron, ki-k a maga portáján főzte a halászlét és fogadta a vendégeket. Dr. Orosz Sándort Hány János polgármester invitálta egy halászlére, majd végighaladva a Leányvári pincesoron, az igazgató már nem győzött a meghívásoknak eleget tenni. De megtisztelte Faddi Varga János házáat is, ahol a házigazda a halételek mellé másfajta finomságokkal is kényeztette vendégeit.

Hány János, Sióagárd polgármestere már gyermekkorában megszokta, hogy évődnek a nevével. Nem is csodálkozott el, amikor úgy mutatkoztam be neki, hogy én volnék a János vitéz. A polgármester büszkén viseli nevét, és sokat kutatott az után, hogy ő valóban Hány János utóda-e? Azé a Hány Jánosé, akit Garay János, Szekszárd híres költője megénekelt. Pedig Hány János Pakson született, a víz mellett, az egyik nagyapja híres halászember volt, a másik nagyapja hajós volt, ezért is választotta a vizes szakmát. Ezért mondható el, hogy szereti a halat, amit nem csak főz, hanem ki is fogja. Víz, hal, bor, ezek a legfontosabb dolgok az életében.

És természetesen akad egy aranyos története a nevével kapcsolatban is, amit ez úttal közreadunk. A hatvanas években készítették egy filmet Szekszárdról, s a neve miatt megkeresték az akkor még általános iskolás fiút, hogy szavaljon el egy versrészt Garay költeményéből. Akkoriban azonban még nem volt ilyen fejlett a technika, így Budapestre kellett a filmet szinkronizálni. Bejött a rendező bácsi, kezét nyújtottak egymásnak, s ahogy illik, a fiú bemutatkozott: Hány János vagyok. Erre a rendező: Igen? Akkor én Petőfi Sándor vagyok. Egy poént én is megengedek magamnak, és megkérdeztem Hány Jánost, hogy nyilván nem azért választották polgármesternek, mert nagyot mond. Hát nem, jön a válasz.

Nehéz és komoly mesterség polgármesternek lenni, még egy 1400 lélekszámú faluban is, mondta Hány János. Egyébként a barátai akarására indult el a választáson, hiszen vízügyi mérnökként a civil életben is jól elboldogult. Most már a második ciklust tölti, ami jelzi, hogy a település el- és befogadta, mivel 1985-ben költözött Sióagárdra. Kilenc évvel ezelőtt kezdték el a halászléfőző versenyt megrendezni. Az ötlet onnan jött, hogy Sióagárd két folyó – a Sió és a Sár-víz – között fekszik. A sióagárdi ember ősidők óta foglalkozik a halászáttal és a földműveléssel. Minden településnek meg kell találnia a saját arculatát, s miután az itteniek igen sok halat esznek, ezért gondolták, hogy megrendezik ezt a fesztivált. S a Leányvári pincesor is segítette őket a fesztivál sikeres megrendezésében, hiszen itt több mint 400 pince található. (Az itteniek liknak nevezik a löszfalba vájt pincét, ahol a bor jól érzi magát.) Hal és a bor jól megférnek egymás mellett – átkozott a hal a harmadik vízben – így aztán semmi sem gátolta a Sió-menti halfőző verseny, fesztivál megrendezését. Hány János akkor még nem volt polgármester, de egyengette a rendezvény útját. A fesztiválnak azonban nem a verseny a lényege: sokkal fontosabbnak tartja Hány János azt, hogy az emberek összejönnék, esznek, isznak, beszélgetnek, jól érzik magukat, s azok is találkoznak, akik már régóta nem látták egymást. Ugyanakkor a falu híre is messzebbre jut a rendezvény által.

Jó színvonalon

Varga Sándor, háromszoros olimpiai bajnok, egyszeres olimpiai aranyérmes, ami a bajnoki cím fölött adható, 17 évig volt tagja a Lukács Istvánnal, Novák Ferencsel alkotó válogatott csapatnak. A sióagárdi zsűri elnökeként kérdeztük. Rengeteg ismerőssel, barátal találkozott, olyanokkal, akiknél a szerénység nagyobb a tudásnál. A mesterszakács először járt Sióagárdon, és örömmel állapította meg, hogy nem látott olyan pincét, ahol ne főztek volna valamit bográcsban. S nem csak a versenyre főztek, hanem a vendégeknek is, ami meghitté, bensőségesé tette a hangulatot. Lám, a halászlé főzés közösségformáló ereje itt is érződött.

A magyar konyha persze nem a bográcsételek által vált világhírűvé, de az idelátogató külföldi vendég mégis keresi az igazi magyar ízeket. Visszatérő vendégekkel találkozhatunk egy-egy ilyen eseményen. A hal manapság a magyar konyhában nem játszik főszerepet, ami méltatlan a hagyományokhoz. Igaz, a gazdag tengeri halválasztékkal nem versenyezhetünk, de törekedni kell rá.

Ezen a versenyen például készítettek haltepertőt. Halászlével megközelítően felszázan neveztek, az egyéb kategóriában pedig csaknem 20 étel készült. Halbelsőséggel töltött palacsinta is készült, ami egy karácsonyi menüsorba is jól illeszkedik. A halászléről szólva a mesterszakács elmondta: miután amatőr szakácsokról van szó, a kiugró teljesítmények elmaradtak. A csaknem hetven versenyző egyharmada jó erős négyes osztályzatot kapott Varga Sándortól. A IX. Sió-menti országos halfőzőverseny halászlé kategóriájának I. helyezettje Gyurkity Tamás bajai lakos, az egyéb halétel első helyezettje pedig Eppel Ferencné szekszárdi lakos. Mindkettőjüket várjuk a 2004. június 15-ei bajnokok halfőző versenyén.

Étkezési élő és tisztított halak fogyasztói árai (Ft/kg) 2003. év 25. hetén (2003. június 16–22. között) az ország különböző piacain

	ponty	amur	busa	süllő fogas	harcsa	csuka	pisztráng	kecsge	tőre-harcsa	angolna	márna	keszeg	kárász	afrikai harcsa
Budapest Nagyv. csarnok	790	700	400	1700	1600	1350	1250	1350	500	1700	400	300	400	-
Rákóczi tér	850	-	400	1450	1480	-	1420	1650	-	-	300	220	-	850
Békásmegyér	850	650	390	1500	1400	1000	1300	1000	350–500	-	350	350	390	-
Lehel tér	850	-	450	1700	-	1100	1400	1400	-	-	350	390	360	750
Debrecen	700	700	400	-	1600	-	1500	-	-	-	-	-	400	-
Győr	700	550	350	1250	1350	950	810 *	1000	-	1000	330	330	330	-
Miskolc	780	500	380	-	1400	-	-	-	-	-	-	-	380	-
Pécs	750	450	280	1200	1100	900	-	-	-	-	450	260	280	-
Szeged	750	650	400	1400	1200	750	-	-	450	-	-	350	350	-
Szekszárd	690	600	350	1500	1200	1000	-	-	400	-	-	350	350	-
Szolnok	700	700	300	1100	1100	-	-	-	-	-	-	300	300	-

*élő

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Az ezermester

Mészáros Ferenc büszkén mutatja komája pincéjét, bár gyorsan hozzátesszi: nem vagyok idevalósi, csak olyan gyűtt-ment, ahogy itt mondják, hiszen ide nősültem. Lassan húsz éve, hogy itt él, így reméli, hogy most már marad és befogadták a tősgyökeres agárdiak. Neki is van egy pincéje, de az eldugottabb, védettebb helyen található, ahol ilyen alkalmakkor az öregebbek gyűlnek össze. Az önkormányzatnál karbantartóként dolgozik, ha valamit meg kell javítani, akkor csak azt mondják, hívd a Mészáros Ferit. A baráti társaság évek óta jár ide a koma pincéjéhez, s főzik a finom, csípős, bajai módra elkészített halászlét, amelyhez dukál a finom, helyi bor. A halászléhez a halat Dömsödről hozták, mivel ezt jó ízűnek tartják.

Védgát a Dunán

Tóth István, Bogviszló polgármestere nem csak Nagybaracsikára, hanem Sióagárdra is visszatérő látogató. Miután Mészáros Ferenc pincéjében összetalálkoztunk, a polgármester megragadta az alkalmat, hogy a bogviszlói holt Duna-ág fejlesztési terveiről tájékoztasson. A tolnai holt Duna-ág és a folyam Duna között a Sió csatorna torkolatától északra helyezkedik el ez az 52 hektáros terület, amely túlnyomó részben önkormányzati, és kárpótlásból szerzett magántulajdonban van. Ennek a tónak a komplex rendezését kötnék össze a Duna védgát erősítésével, amelyet a közlekedési és vízügyi minisztérium is jónak tart. A Vásárhelyi terv keretében épül a Tisza védgátja, s ahol szükséges, ott a Duna gyengébb gátjait is megerősítik.

A beruházás 2,2 milliárd forintba kerül, amelyből a dombori gátórház és a Sió csatorna torkolati szakasza közötti töltést megerősítik. Itt jelentős földanyagra lenne szükség, ami az 52 hektáros holtág kotrásából kinyerhető. A bogviszlói önkormányzat már végzetett próbakotrásokat, s a föld alkalmas a gátak erősítéséhez. A föld vizsgálatát most végzik a szakemberek. Amennyiben sikerül a holtágat 1,5–3 méter mélységre kikotorni, úgy a víz alkalmassá válik rekreációs horgászatásra is, mivel egyedülálló növény és állatvilág várja a pihenni vágyókat. A községen kész a szennyvíztisztító, tehát elegendő a holtág öntisztulását biztosítani. Az önkormányzat ingyen adná a földet, a kotrás és szállítás persze pénzbe kerül.

Uram, Tiéd a dicsőség, mindenekfelett

Sipos Judith Éva református lelkész Mőzsön és Tolnán. Amikor egymás mellett ülve ettük a halászlét, akkor még nem tudtam ezt az információt, így igencsak meglepődtem, amikor „beavattak”. Az első „buta” kérdés természetesen az volt, miért lesz egy fiatal, csinos nőből református lelkész. Belső késztetés vitte erre a pályára, árulta el Judith, s mondhatom, komoly agytornát kellett végeznem a rövid beszélgetésben is.

• **Miért fontos az, hogy mások mit gondolnak rólam?**

– Azért, mert a belső a külsőből él. Ma valahol a külvilág meghatározza sok dologban az ember belsőjét, még ha százszor lelki emberről is van szó. Vannak bizonyos tulajdonságok, amelyeket lefaragnak rólunk, s akad, amit hozzátessznek az életünkhöz.

• **Tudna erre példát mondani?**

– A civil embereknek sokkal több mindent szabad, s egész más megítélést kapnak, mint egy lelkész, akit viszont sokkal komolyabban ítélnék meg. Olyan dolgok, amelyek esetleg egy civil embernek még megengedettek a külső törvények szerint, azt egy lelkész a belső törvényei szerint már nem teheti meg.

• **Hogyan él egy fiatal, csinos lelkész hölgy?**

– Úgy, mint a civil emberek, csak visszafogottabban, sokszor talán nyíltabban. A köz számára átláthatóbban él, s van egy mondas, miszerint a parókia falai üvegéből vannak. Oda mindenki beláthat. Az emberek élik a maguk magánéletét, a házukban, az otthonukban, de a lelkész kifelé él a világnak. Amit befelé él a lelkész, azt is szeretik látni az emberek, így a maga módján kell a mértéket megszabnia.

• **Árulja el, mit nem tehet egy lelkész, ami egy normál civil embernek viszont megengedett?**

– Mindent szabad nekem, de nem minden használ, s minden szabad nekem, de nem minden épít. Mindenki a maga módja szerint éli életét. A lelkész is. Amit nem szabad, az a Tízparancsolatban megfogalmazódik.

• **Én ugyan nem vagyok hívő, de a Tízparancsolatban foglaltakat én is elfogadom, s amit a szerintem nem szabad, azt én nem is teszem.**

– Nem tudom, kell-e ennél több, mint amit a Tízparancsolat kér, nagyobb rendszabály? Hiszen ez Istentől való, és minden emberre kötelező. Civilre és lelkészre egyaránt. Miért gondolja Ön is és mások is, hogy a lelkészre sokkal szigorúbb mércék vonatkoznak?

• **Nem gondolom, hogy Önre szigorúbb szabályokat kellene kiszabni, de Ön mondta, hogy az élete egy nyitott könyv. Azt gondolom, hogy az én életem is az, a saját normáim szerint.**

– Akkor mi a kérdés?

• **Az, hogy miben kell magát önkorlátoznia?**

– Ha ismeri a Törvényt, biztos, hogy tudja. Például ne hazudj, ne légy hűtlen, tiszteld

anyádat és apádat, az Úr a Te Istened. Kell-e ennél több?

• **Nem tudom. Ön szerint?**

– Biztos, hogy nem.

• **És ebbe belefér az, hogy lemenjen a pincébe öt férfival bort kóstolni?**

– Belefér, mert az emberség határai, a szeretet törvényei mindenre elegendők. Aki Isten közelében él, tudja, mit jelent Istennel élni, az ő rendelése szerint.

• **S aki nem hisz Istenben?**

– Az talán szegényebben él. Az Isten közeleli élet nagyobb gazdagságot ad az embernek.

• **„Muszáj” hinne olyan erőben, ami számomra megfoghatatlan?**

– Soha semmi nem muszáj. Isten sem kényszerít rák soha semmit. Ő úgy adja nekünk ezt a világot, ahogy az van. Mi úgy tudjuk elfogadni ezt a világot, amennyi a mi belső értékünk. Az igével válaszolva: ahol az Isten lelke, ott a szabadság. Aki ezt nem tapasztalja meg, nem érzi az élet ízét.

• **Eljutott-e már a szabadság érzéséig?**

– Igen. Akkor, amikor nagy a kötöttség, amikor nagyon sok a teendő, a munka, a megoldandó probléma. Akkor érzem, választhatok, mit teszek. Enyém a választási lehetőség, s utólag derül ki, jót tettem-e, avagy sem. S ha pozitív irányba alakulnak a dolgok, és tudom, hogy Istennek kedves módon döntöttem, akkor érzem a szabadságot. De akkor is nagyon jó érezni a szabadságot, ha rosszul döntöttem és beismerem, nem így kellett volna.

• **Amikor jót cselekszik, akkor Istennek köszöni meg a jótétet, s amikor rosszul cselekszik, akkor önmagát vádolja?**

– Igen. Amikor jól döntök, akkor úgy érzem, hogy Isten lelke, szabadsága vesz körül. Ha rosszul döntök, saját emberségem csapdájába esem.

• **Azt gondolom, ha az emberi lélek tisztasága önmagában is fel tudja mutatni azokat a pozitív értékeket, amelyek – ha úgy tesszük – Isten akarataival azonosak, akkor önmagával kell az embernek elégedettnek lennie.**

– Ez kevés. Ha az ember önmagával elégedett, akkor önteltté válik. De hogya rádöbbsen arra, hogy a saját maga döntése, cselekvéssora, kijelentése, azonos Isten akaratával, akkor hihetetlen lelki gazdagság vesz erőt rajta, és alázatossá válik. És egyszerűen csak azt mondja: Uram, Tiéd a dicsőség, mindenekfelett.

Az oldaltört írt:
Hajtun György

Értékelő szavak a városligeti népünnepélyről

A Haltermelők Országos Szövetségének marketing bizottsága rendszeresen ülésezik. A legutóbbi megbeszélésen a május 17-ei, városligeti eseményt, a Halételek Országos Ünnepét értékelték. A bizottság egybehangzóan megállapította, hogy az idei rendezvény felülmúlta a tavalyi, első, az óbudai Hajógyári szigeten megtartott ünnepséget. A történetek is igazolták, hogy jó váltás volt a helyszínt illetően, és lényegesen nagyobb tömeget vonzott a gazdag program, mint tavaly. Ez azért is dicséretes, mert – ahogy *Németh József* mesterszakács is megjegyezte – évről évre ellaposodnak ezek a főzőversenyek.

A városligeti népünnepély azonban minden korábbi várakozást felülmúlt. A több ezer látogató bizony a kitelepült vendéglátói egységeket is nehéz helyzetbe hozta, hiszen délután négy órakor bizony már igen nehezen volt kapható egy tányér halászlé. Egyszerűen elfogyott az alapanyag, így be kellett érniük sült, rántott és egyéb formában elkészített haléttel. Tanulságként levonható az is, hogy egyes eseményt más formában kell megrendezni. Gondolunk itt, például, a borkóstolóra, ahol a tömeg szinte mindent elsöpört. Nagyobb rendet kell tartani az ilyen ingyenes, népszerűsítő akcióknál, s ezzel a Magyar Borok Háza munkatársait sem hozzuk kényelmetlen, megalázó helyzetbe. Rossz volt látni, hogy egyes, kissé kapatos emberek hogyan törtétnek a kétségtelenül finom, kiváló minőségű borokért, majd hogy nem elsöpörve ezzel még a nagyszínpadot is. Szerencsére azonban nagyobb baj nem történt, de jövőre ennek az eseménynek más keretet kell biztosítani.

Ugyancsak változtatni kell a bajnokok halfőző versenyének körülményein is. Nem csak azért, mert ez a legfontosabb mozzanata a napnak, hanem azért is, mert a bajnokok komolyan készülnek erre a napra és megmérettetésre. Csapatok érkeznek és főznek, akiknek nagyobb helyre, elhelyezkedésre van szükségük. Így könnyebben kialakíthatják a saját arculatukat, hiszen nem egy csapatnál láthattuk, hogy milyen népi, az adott tájakra jellemző díszítéseket alkalmaztak. Ma már igényesek az emberek azzal a környezettel szemben is, ahol – ha csak egy alkalommal, de – bográcsban főzik a halételt. A szakács komfortérzete teljesebb, amikor az ételhez illő tányérban, evőeszközzel kínálja a vendégeket, a zsűri

tagjait, s az asztalon ott díszileg a hímzett abrosz, néhány szép borospohár egy-egy jófajta borral. Ezt az igényességet pedig nem szabad elveszíteni. Miként arra is nagyobb figyelmet kell fordítani, hogy a főzőhelyek védelme biztonságosan megoldódjék. A csapatok kontrollálni szeretnék, ki sündörög a fazék (ez esetben a bogrács) körül, mert bizony akadtak olyan pillanatok is, amikor a zsűrinek készített ételadagot próbálta valaki megszerezni magának.

Végezetül: az előző lapszámunkban a III. Halakhoz illő borok versenyének értékelését adtuk közre, a részletes eredménylistát azonban nem. Ez úton pótoljuk mulasztásunkat.

h-n

III. Halakhoz illő borok versenye

(2003. május 5–6. Budapest)

Nyertes borok listája

Nagydíjas bor

Nyakashegy Kft. – Sauvignon blanc 2002

Halpörkölt kategória

- | | | |
|---------------|--------------------------------|---|
| 1. helyezett: | Szőllősi Mihály | Szekszárdi Rosé Cabernet Sauvignon, Merlot 2002 |
| 2. helyezett: | Balatonboglári Borgazdaság Rt. | Chapell Hill Pinot Noir 2002 |
| 3. helyezett: | Tiffán's Bt. | Villányi Kékoportó 2002 |

Sült halak kategória

- | | | |
|---------------|-----------------|----------------------------------|
| 1. helyezett: | Nyakashegy Kft. | Sauvignon blanc 2002 |
| 2. helyezett: | Szőllősi Mihály | Pannonhalmi Chardonnay 2002 |
| 3. helyezett: | Szőllősi Mihály | Pannonhalmi Sauvignon blanc 2002 |

Halpástétom kategória

- | | | |
|---------------|-----------------|----------------------------------|
| 1. helyezett: | Nyakashegy Kft. | Sauvignon blanc 2002 |
| 2. helyezett: | Szőllősi Mihály | Pannonhalmi Chardonnay 2002 |
| 3. helyezett: | Szőllősi Mihály | Pannonhalmi Sauvignon blanc 2002 |

Füstölt halak kategória

- | | | |
|---------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. helyezett: | Nyakashegy Kft. | Sauvignon blanc 2002 |
| 2. helyezett: | Balatonboglári Borgazdaság Rt. | Chapell Chardonnay barrique 2002 |
| 3. helyezett: | Nyakashegy Kft. | Budai Chardonnay Selection 2001 |

Halászlé kategória

- | | | |
|---------------|-----------------|---|
| 1. helyezett: | Márkvárt Kft. | Szekszárdi Cuvée/Cab. Sauv. – Kékfr.-Merl. 2001 |
| 2. helyezett: | Németh Borház | Balatonlellel Cabernet Sauvignon 2002 |
| 3. helyezett: | Szőllősi Mihály | Pannonhalmi Sauvignon blanc 2002 |

Főtt halak kategória

- | | | |
|---------------|-----------------|--|
| 1. helyezett: | Nyakashegy Kft. | Sauvignon blanc 2002 |
| 2. helyezett: | Szőllősi Mihály | Pannonhalmi Chardonnay 2002 |
| 3. helyezett: | Szőllősi Mihály | Szekszárdi Rosé Cabernet Sauvignon-Merlot 2002 |

Az import halak és egyéb tengeri „étkek” kínálata és árai (Ft/kg) a budapesti piacokon
2003. év 25. hetén (2003. június 16–22. között)

Tintahal	1700
Tonhal és filé	870
Hekk	750
Makréla	550
Hering	450
Lepényhal filé	1700
Cápaszelet	1700
Fekete héjas kagyló	1600
Homár	3000 (kb. 40 dkg/db)
Garnella	2100–3500
Tigrisrák	4800
Királyrák	5800
Languszta	-
Tengeri halfilé	870
Tenger gyümölcse	1900

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

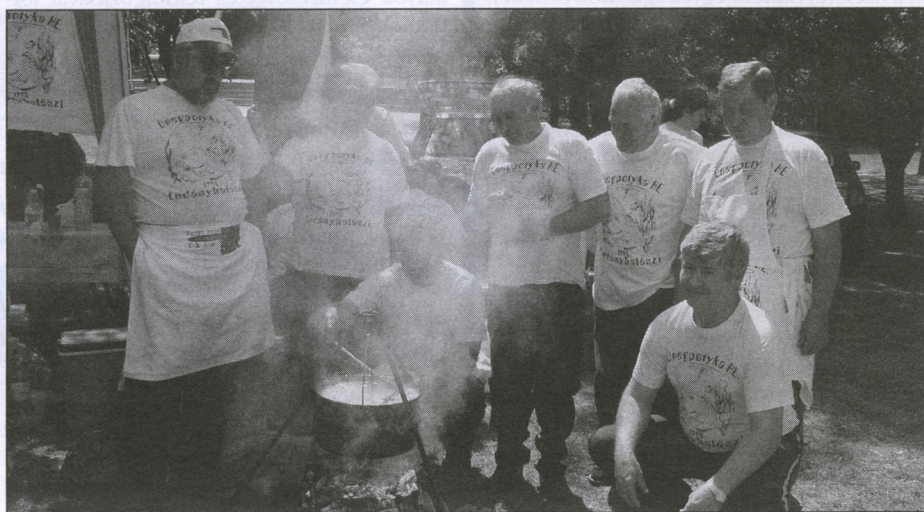
Tóparti tavaszköszöntő

Négy évvel ezelőtt még csak az elképzelésekről, a grandiózus tervekről beszélgettünk Szigeti László polgármesterrel és Végh Józseffel, az Öregpotyka Horgász Egyesület vezetőjével. Azóta bizony nagyot fordult Ludányhalászában is a világ kereke, mert aki most jár az Öreg tónál, az már egy kulturált horgászcentrumban érezheti magát a pontyos tó partján. Ludányhalászában nem múltatták az időt tétlenül, sokkal inkább azokra az emberekre összpontosítják a figyelmet, akik tenni akarnak a közösség fejlődéséért. Ilyen emberek pedig szép számban akadnak ezen a vidéken is, tapasztalhattuk a május utolsó hétvégéjén megrendezett „Tóparti Tavasz Köszöntő” horgász- és halfőzőversenyen.

Hosszú, nehéz napok vannak mögöttünk, melyek mentálisan és fizikai értelemben is sok terhet róttak ránk, kezdte mondandóját Végh József. Ha körbenézünk, azt láthatjuk, hogy rengeteget épült, szépült a part, igen komoly földmunka zajlott itt az elmúlt napokban. Mindezt annak érdekében, hogy a tóparti rendezvényen a kultúra is nagyobb szeletet kapjon. Magyarán, kialakítottak egy színpadot, amelyen neves helyi művészek, táncsoportok szórakoztatták a szép számú közönséget. Az emberek már várják a tavaszköszöntőt, bár május utolsó hétvégéje inkább nevezhető tavaszbucsúztatónak. Az elnök gondolkodik is a névváltoztatáson, mivel az eseményt már nem szívesen tennék át más időpontra.

Mentális problémaként említi Végh József, hogy az Öregpotyka Horgász Egyesület nagyobb taglétszámot ölel fel, mint a tulajdonosi közösség, amely birtokolja a 30 hektáros tavat. Igaz ugyan, hogy a horgászok többsége tulajdonos is, de mégis nehezen egyeztethető a tulajdonosi és a horgászérdek. Ennek következtében – miután az egyes embereknél ez az egyeztetési folyamat igen lassú – rengeteg a probléma, és minden emberrel külön-külön is meg kell értetni, mely érdekek hatnak hosszú távon, és melyek nem. Ilyen hosszú távú érdek a part fejlesztése, az egységes arculat kialakítása, a tulajdon védelme kerítéssel, járható út megépítése és a többi. Ezzel a koncepcióval nem mindenki ért egyet, talán a pénztárca is gátat szab a tervek megvalósításának. Egy közös érdek azonban mindenképpen megfogalmazható: ez pedig nem más, mint hogy legyen elegendő hal a tóban. Tavaly jó évet zárt az egyesület, hiszen az elmúlt évek legnagyobb mennyiségű haltelepítése zajlott. Nyolcvan mázsa különféle halfajt tettek a tóba, a ponty mellett többek között hatezer darab előnevelt süllőt.

rös bortétel vetélkedett az első helyezéért. A borversenynek a gyermekrajz kiállítás adott még ünnepélyesebb hangulatot. Volt lovasbemutató, és természetesen főzőverseny. A halászlék mellett főtt itt csülökpörkölt, babgulyás, marhagulyás, tehát igazi bográcsokba való magyar ételek. Az esemény tehát bővül, annál is inkább, mert pályázati pénzt nyertek a színpadi környezet, vagy ahogy itt nevezik, aréna kialakításához. Olyan környezet lesz itt, amely vetekszik a „szigeti nagyszínpaddal”. Ez azért sem lesz nehéz, mert a polgármester is „Szigeti”.



Az egyesület nem győzi a vízfelület növekedésével összhangban telepíteni a halat. Ehhez igen sok pénzt kellene befizetniük a horgászoknak, ám erre sem telik.

A tavaszköszöntőn egyébként a felnőtteken kívül gyerekek is indultak a horgászversenyen. Kistérségi borversenyt is rendeztek, amelyen tíz fehér és négy vörös bortétel vetélkedett az első helyezéért. A borversenynek a gyermekrajz kiállítás adott még ünnepélyesebb hangulatot. Volt lovasbemutató, és természetesen főzőverseny. A halászlék mellett főtt itt csülökpörkölt, babgulyás, marhagulyás, tehát igazi bográcsokba való magyar ételek. Az esemény tehát bővül, annál is inkább, mert pályázati pénzt nyertek a színpadi környezet, vagy ahogy itt nevezik, aréna kialakításához. Olyan környezet lesz itt, amely vetekszik a „szigeti nagyszínpaddal”. Ez azért sem lesz nehéz, mert a polgármester is „Szigeti”.

Mégpedig, László, aki immár 27. éve áll a falu élén. Ez igencsak hosszú idő, amelynek vannak előnyei és hátrányai is. Az uniós csatlakozás küszöbén Ludányhalászában is jól tudják, mire volna még szüksége a falunak

ahhoz, hogy a nyugati falvak fejlettségi szintjéhez közelítsenek. A polgármester azonban nem kerget illúziókat: a falu az elmaradott térségű települések közé tartozik, s az önkormányzatnál szinte folyamatos a forráshiány. Pályázatok útján szerzett pénzekkel tudják magukat fenntartani. Sokkal több ötlettel, lehetőségteremtéssel kell előállniuk ahhoz, hogy a költségvetési hiány ne nőjön. A testület már augusztusban készíti a következő évi elképzeléseket, amelyekben a fejlesztések is megvalósulhatnak.

Az álmok szorosan kötődnek a horgásztóhoz is, mivel az egyik kitörési pontot a polgármester éppen az idegenforgalom, a horgászturizmus fejlesztésében látja. Az elmúlt húsz évben olyan infrastrukturális fejlesztések zajlottak, amelyek az idegenforgalom be-

fogadását is lehetővé teszi. S ebben a falu lakói is oroszlánrészt vállaltak. A környéken egyébként sehol nincs olyan gazdag vizes élőhely, mint itt Ludányhalászában. A polgármester – finn hasonlaltal élve – ezer tó falujaként is említi a települést, amely Hollókő és Ipolytarnóc között fekszik. Hollókő a világörökség része, Ipolytarnóc Európa diploma település. Az átutazó idegenforgalmat itt kellene fogadni, s ehhez a természeti adottságok is közönségcsalogatóak.

A lakosság és az önkormányzat szorosan együtt működik a tervek kidolgozásában, megvalósításában. E nélkül aligha lehetnének milliárdos nagyságrendű elképzelések, mondta a polgármester. És az ilyen tavaszköszöntő események is közelebb hozzák az embereket egymáshoz, sőt a környező falvakat is, hiszen onnan is jöttek vendégek. Mindez azt is igazolja, hogy az ezen a környéken élő emberek a magyar átlagnál jóval több halat fogyasztanak. Ludányhalászi kétezer fős település, a fekvése szempontjából viszont egyedi: Közép-Európa leghosszabb faluja a maga hat kilométerével. Három korábbi település – Horka, Ludány és Halászi – olvadt egybe évtizedekkel ezelőtt, de még ma is létezik egészséges vetélkedés, versengés a három falurész között.

H. Gy.



Uniós termelői érdekvédelem (I. rész)

Az elmúlt években a Haltermelők Országos Szövetsége több programot indított a magyar halászat EU csatlakozásának előkészítésére, amelyek közül talán legfontosabb volt ágazati érdekvédelmünk integrációja az Európai Akvakultúra Szövetségbe (Federation of European Aquaculture Producers, vagy röviden FEAP). Az Európai Unió döntéshozó szervei ugyanis nem tárgyalnak közvetlenül a nemzeti érdekvédelmi szövetségekkel, csak azok európai ernyőszervezeteivel.

Mint a haltermelők érdekvédelmi szervezete, a FEAP a különböző országok, különféle szakmai szervezeteinek legfontosabb szócsöve, ahol nem elsősorban a nemzetek képviselete, hanem egyes ágazatok érdekeinek védelme a cél. Így például Nagy-Britanniát külön képviselik a Brit Pisztrángtenyésztők, a Skót Lazacenyésztők és a Brit Tengeri Akvakultúra Szövetség képviselői, míg Németországot egységesen képviseli a Német Halászati Szövetség, ahonnan azonban a küldöttség egy tagja mindig a pisztrángos, másik tagja pedig a pontytermelő szektorból van. Jelenleg a szövetségnek 21 országból 31 tagja van.

A szervezet általános működési elve az, hogy a szakmai szövetségek indítványait az összes érdekelt megvitatja, majd közös FEAP álláspontként továbbítja az EU döntéshozói, többnyire a Halászati Főigazgatóság felé, ahol 3 tanácsadó testületben is meghatározó a szervezet véleménye. A közös álláspontok kialakítására a szervezet 2-3 ülést tart egy évben, amelyek közül a legfontosabb a rendszerint májusban rendezett közgyűlés. A Haltermelők Országos Szövetsége csatlakozási stratégiájának fontos eleme volt, hogy évente legalább egyszer, lehetőleg a közgyűlésen képviseltesse magát a FEAP munkájában.

A csatlakozás előtti években, ki kellett alakítanunk azokat a személyes és szervezeti kapcsolatokat, amelyeken keresztül hazánk EU taggá válása után hatékonyan tudjuk érvényesíteni a magyarországi haltermelők érdekeit. Ilyen irányú munkánk sikeresnek tekinthető,

amit tárgyszerűen a következők jeleznek:

– A FEAP Édesvízi Akvakultúra Bizottságának elnöki tisztét jelenleg a Haltermelők Országos Szövetségének delegáltja tölti be.

– Sikert elérni, hogy az EU támogatással a FEAP szervezésében megvalósuló nemzetközi haltermelői konferencia sorozat „Édesvízi haltenyésztés és halászat” című eleme Budapesten legyen megrendezve. A konferenciát Szövetségünk és a Német Halászati Szövetség együttműködve szervezi.

– Számos egyeztetés és tárgyalás után elértük, hogy a FEAP 2004. évi közgyűlése Budapesten legyen, ahová meghívjuk a Halászati Főigazgatóság illetékes vezetőit is.

Az elmúlt években a FEAP vált Szövetségünk legfontosabb információs forrásává az Európai Unióval kapcsolatos területeken. Az innen kapott hírek, adatok, jogszabályok elemzésével és feldolgozásával jöttek létre a Halászati Lapokban megjelenő, Unióval foglalkozó cikkek és az év elején megjelent EU információs kiadványunk is. Mostantól, azonban már nem csak mint információ forrást, hanem az Európai Unió tagjaként, mint fontos lobbiszervezetünket is kell tekinteni az Európai Akvakultúra Szövetséget.

A magyar delegáció ezen új szemléletű munka elindítása céljával utazott ki a FEAP 2003. évi közgyűlésére, melyet Portugália, Vilamoura nevű városában rendezett meg a vendéglátó Portugál Akvakultúra Szövetség.

A közgyűlés most is a szokott rendben, általános és szakmai bizottsági munkával kezdődött. Az általános bizottságok közül az Európai Ügyek bizottságát a FEAP leköszönő elnöke Alessandro Perolo vezette. Beszámolójában elemezte az elmúlt év végén megjelent, az EU haltermelésének jövőjét

meghatározó stratégia eddig megvalósult elemeit. A legtöbb és legsürgetőbb munka a termelés és a kereskedelem átláthatósága területén van, mert mint minden élelmiszer termeléssel kapcsolatos EU stratégiában, itt is nagyon hangsúlyos a fogyasztó védelmének és az élelmiszer biztonságának kérdése. Itt számos olyan probléma van, amelyekre jelenleg nehéz válaszolni, hiszen míg a termelés átláthatósága többlet költségek árán ugyan, de nagyjából megoldható, addig a kereskedelem és a feldolgozás sokkal zavarosabb terület. Nehezen képzelhető el például, hogy a több termelő termékeit feldolgozó üzem, valamennyi beszállítóját megjelölje a különböző termékeken. A jelenlegi cél az, hogy ez ne is legyen előírás, csak azt kelljen megjelölni, hogy az adott termék mely országban „fogott” vagy „termelt” halból készült.

Az EU ügyek másik fontos témája, amely a HALEGÉSZSÉGÜGYI Bizottság témája is volt,

az Európai Unió haleszségügyi rendszerének átalakítása. Ezen belül, most a szakmának a haltermelésben használható gyógyszerek kérdéskörében kell előrelépnie. Általános probléma a haltermelés minden területén, hogy a gyógyszer gyártó cégeknek túl kis piac a haltermelői szektor, ezért nem éri meg nekik szereiket halra is engedélyeztetni. Jelenleg az európai termelők elvileg alig használhatnának gyógyszereket és egyéb kemikáliákat termelésükben. A FEAP szakértői most abban az irányban keresnek megoldási lehetőséget, hogy az EU egyszerűsítse az akvakultúrában használt szerek engedélyezését. E kezdeményezés részeként most egy felmérés készül, hogy az egyes országokban mely szerek

használatát tartanak fontosnak a haltermelők. Ebben a munkában már hazánk is részt vesz, ezért hazai érdekvédelmünknek minél hamarabb össze kell állítania az igényeket tartalmazó listát.

Magyarország számára különösen fontos volt, hogy ezen a közgyűlésen már jelen volt a másik nagy

csatlakozó pontytermelő, Csehország delegációja is. Az Édesvízi Akvakultúra bizottság ülésén a cseh kollégák részletesen beszámoltak a pontytermelés jelenlegi helyzetéről. Mint elmondták halászatukban jelentős károkat okozott az elmúlt évi nagy áradás, melynek hatásai még az idei év termelésében is látszani fognak. A csehországi haltenyésztőket képviselő delegáció elmondta, hogy helyzetük a jelenlegi EU piacon várhatóan nem fog drasztikusan változni, de a határok könnyebb átjárásával erőteljesebben lehetnek jelen olyan piacokon mint Szerbia, vagy Románia. A magyarországi haltermelők nem hagyhatják figyelmen kívül azt sem, hogy a legnagyobb cseh gazdaságok (Trebony, Hluboka és Tábor) közös értékesítést, feldolgozást és takarmánybeszerzést végző szövetségbe tömörültek FishMarket néven. Ez a vállalkozás nemrégiben megvásárolt egy főként raktározásra alkalmas tőgazdaságot Dunaszerdahely közelében.

Vannak azonban olyan közös célok is, melyek megvalósítása mindkét ország termelőit segítheti. Ezért a jelen lévő Jan Huda a Cseh Haltermelők Szövetségének elnöke és dr. Csoma Antal megállapodtak abban, hogy még a nyár során kölcsönösen meglátogatják egymást, hogy őszre már világosan lássuk azokat a feladatokat amiben együtt tudunk működni.

A cikk megjelenését a PHARE Access 2000 program támogatta.

B. T.

A FEAP Édesvízi Akvakultúra Bizottságának elnöki tisztét jelenleg a Haltermelők Országos Szövetségének delegáltja tölti be.