

Halászzati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

IV. évfolyam

2003/
Október

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

Racionalizálni az érdekképviselési munkát

Sztanó János, a Szegedfish Kft. ügyvezető igazgatója olyanmíra el volt foglalva a VII. Nemzetközi Tiszai Halfesztiválon szeptember 7-én, hogy beszélgetésre nem jutott idő. Be kellett látni, hogy a rendezvény egyik fő szervezőjének, házigazdájának a több ezer vendéget, látogatót fogadó esemény sűrűvé tette a napját, ezért egy későbbi időpontban ültünk ismét asztalhoz az interjú elkészítése érdekében. Ahogy ezt már megszokhatták kedves olvasóink, nem csupán a halfesztiválról kérdeztük az igazgatót, hanem a halászságot érintő aktuális eseményekről is szót váltottunk. Volt miről beszélni, hiszen alig nyolc hónap múlva már az Európai Unió tagjai leszünk.

• Igazgató úr, a Szegedi híd alatt több mint nyolcvan kis, és egy hatalmas bográcsban főtt a szegedi halászlé. Ahogy láttam, egyetlen egy bográcsban sem maradt halászlé, estére minden étel elfogyott. Mindig ilyen nagy mennyiségben fogyasztják a halat?

– Szegeden több halat esznek az emberek az országos átlagnál. Bár nyolc-tíz évvel ezelőtt éppen az a gondolat fogalmazódott meg, hogy valamit kezdenünk kellene annak érdekében, hogy a környéken növekedjen a halfogyasztás. Annál is inkább időszzerű volt e marketing akció beindítása, mivel az 1900-as évek elején Szegedet a magyar halfogyasztás fellegráráként emlegették, hiszen itt az egy főre eső halfogyasztás az országos átlag többszörösét tette ki. A '80-as évek elejére viszont olyan mértékben visszaesett a halfogyasztás, hogy már az országos átlagot sem érték el a mért adatok. Nem véletlen tehát, hogy a térségben haltenyésztéssel, -forgalmazással foglalkozó cégek, és nem utolsósorban a vendéglátóegységek vezetői között egyre gyakrabban hangzott el az a kijelentés: valamit tennünk kell. Így jött létre hét évvel ezelőtt a halfesztivál, amelynek az a lényege, hogy az emberekkel megszeretessük, megismertessük a halfogyasztás kulturált

formáját. E halfesztiválon alapvetően a részvétel a fontos, mivel mindenki meg van győződve arról, hogy ő főzi a legjobb halászlét. A zsűrizés csupán formalitás, a lényeg, hogy sokan jöjjenek el és vegyenek részt az eseményen. Kezdetben, 25–30 bográcsban főtt étel, ma már több mint 80-an álltak a tűz mellé. Mindenki annyi halászlét igyekezett főzni, hogy a 15–20–30 fős társaságok ebédelhessenek. A fesztivál sikerét szolgálja a jól megválasztott helyszín, hiszen a város szívében, a Tisza parton ideális a környezet.

• A díjazás is egyedi...

– Így igaz, aki hétszer vett már részt főzőként a fesztiválon, az most gyémánt plakettet kapott. Ez a legrangosabb díj, de a részvételi arány szerint kiosztottunk arany, ezüst és bronz plakettet is.

• Valóban finom halászlét készítettek, ami annak

is köszönhető, hogy a Szegedfish hala igen jó minőségű... S ha már itt tartunk, szóljunk a cég gazdálkodásáról. Az idei évben Önöket is sújtotta az aszály.

– Nálunk is komoly gondot okozott az aszály, bár nekünk, "hál Istennek, volt vízünk. Annak idején, 1930-ban úgy álmódták meg ezeket a halas tavakat, hogy mindenféle időjárási viszonyok között használható le-

Tartalom:

Megalakult a monitoring bizottság	3
Sobri kupa tizenötödször	4
Nyári képeslap Lelléről	5
Szövetkezés, mindenek előtt	6
Virágzó Tisza	7
Őszi Ászok Fesztivál	8

gyen, és megfelelő mennyiségű vízzel legyen ellátva. Amikor nagyon sok a belvív, akkor az úgynevezett algyői főcsatornán összegyűlt vizet vezetik a halastóba, s az ezen felüli felesleget pedig a Tiszába. Ha pedig kevés a belvív, akkor a Tiszából kapjuk a vízutánpótlást. Ilyen szempontból tehát az aszály nem okozott problémát, abból viszont igen, hogy a 35–40 fokos melegben a vizek minősége lényegesen romlott. Ez azzal járt, hogy oxigénhiány lépett fel, megnövekedett a pH érték, és ez ellen valójában csak friss víz beemelésével, forgatással lehetett védekezni. Az idén a Tiszából vásárolt vízmennyiség a sokévi átlag két és félszeresét tette ki, ami jelentős többletköltséget okozott. Az ilyen meleg időben naponta egy centimétert apadnak a tavak a párolgás miatt, s a mi viszonyaink között 150–170 ezer köbméter vízzel csökkentek a tavak. A teljes vízfelületünk ugyanis 1902 hektár.

• Hogyan tudnak ilyen helyzetben talpon maradni?

– A minőség oldaláról közelítem a választ. A gazdaság jelentős energiát, pénzt fordított arra, hogy olyan minőségű halat állít-

(Folytatás a 2. oldalon)

SZERKESZTI:

Szerkesztő Bizottság

FELELŐS SZERKESZTŐ:

Hajtun György

Racionalizálni az érdekképviselési munkát

(Folytatás az 1. oldalról)

son elő, amely bel- és külföldön egyaránt jól eladható. Olyan halra van szükségünk, amely zsírszegény, tiszta ízű. Ahhoz, hogy ez a két fontos tényező összejöjjön, az kellett, hogy a HAKI-val – amellyel több évtizede hagyományosan jó a kapcsolatunk – közösen sikerült egy olyan tenyész fajtát létrehozunk, amely szegedi tükrös ponty néven vált ismertté. E halnak a zsírtartalma a többihez képest 1–2 százalékkal alacsonyabb. Ez nem tűnik soknak, de zsírnál jelentős. A másik tényező, a tiszta íz kialakulása azzal függ össze, hogy egyrészt a kevesebb zsírban nem jelenik meg a mellékíz, másrészt pedig a szikes tavak is segítik ezt a folyamatot. Ezekben a tavakban nem alakulnak ki fél-egy méteres iszaprétegek. Az iszap vastagsága fele, negyede, így a vizek állapota sokkal jobb, mint a mélyebb iszaprétegtű tavaknál. Társaságunk döntően, mintegy 90 százalékban jó minőségű takarmánybúzára (ezt sok esetben étkezé-

– A partnereinkkel nagyon jó a kapcsolat. A mi halunk nem tartozott sosem az olcsó, de a legdrágább kategóriába sem. Igyekezzünk kiegyensúlyozott átlagárakat tartani. Hetente háromszor helybe visszük a halat.

• **Mondható-e, hogy a Szegedfish Kft. felkészült az uniós csatlakozásra?**

– Talán az elmondottakból is kitűnik, hogy igen. Nagyon szigorú technológia szerint folyik a termelés, s az elsők között telepítettük a HACCP rendszert. Gazdaságunkból egyetlen kiló hal sem kerül ki anélkül, hogy hatósági állatorvos ne ellenőrizné, és ne garantálná az állatok minőségét. Ebből a szempontból tehát nem lesz problémánk, ám az már kérdés, hogy az EU-ba be-

A szövetség és a terméktanács
összevonasáról
az a véleményem,
hogy december 31-ig még nem
tudjuk azokat a feltételeket
kialakítani, megteremteni,
amelyek a profi működést
teszik lehetővé. A terméktanács
elvégzi a piacsabályozással
kapcsolatos feladatokat,
informál is ezekről, gyűjti
az adatokat, összegzi azokat.

– Tudok erről a két forrásról, de benem egyfajta egészséges türelmetlenség él, s ennek okán már más feladatok foglalkoztatnak. Én már szeretném a pályázatokat írni, s ehhez konkrét szempontok szükségesek.

• **Megértem a türelmetlenségét, hiszen Önnek, mint cégvezetőnek jövőképpen is kell gondolkodnia. Ön ezt teszi, amikor**

számon kéri a feltételek hiányát. Ehhez kapcsolódóan a következő kérdést, amely az érdekképviselési munka változásait vetíti előre. Az EU-ban megnő az érdekképviselések szerepe. Mi a véleménye a szövetség és a terméktanács szerepéről?

– Rendkívül nagyra és fontosnak tartom az érdekképviselések működését. Korrekt kapcsolatokra van szükség, ami alatt azt értem, hogy kölcsönös a bizalom. Vagyis, azok az információk, amelyek eljutnak az érdekképviselőhöz, gyorsan és hi-

lépve milyen támogatásban lesz részünk. Azok a különböző pályázati lehetőségek, amelyekről itt-ott olvasunk, de csak felvetési szinten, nem töltönek el bízakodással bennünket.

• **Kevés az információ?**

– Olyan információ kevés, amire a döntéseket alapozni lehet. Szeretném, ha olyan információink lennének, amelyekkel 2–3 évre előre tervezhetnénk. Gondolok például arra, hogy építsünk-e feldolgozót, vagy ne? Fiókban lévő terveink vannak erre, de

azt tapasztaltuk, hogy akik az utóbbi években megépítették a feldolgozót, nem igazán váltak valóra az üzleti elképzeléseik. Azt gondoltam, hogy előbb-több az élőhal értékesítés kizsorszor a piacról, de sokkal lassúbb ez a folyamat, mint mondjuk a csirkeágazatban. A vevő az élő halat veszi inkább, mint a feldolgozott terméket. Ez jelzi, hogy él egyfajta bizalmatlanság a termelővel szemben.

• **Az Európai Unióban viszont kiszámítható támogatáspolitikát él, így tehát tervezhető a jövő.**

– Elvileg lehet, de gyakorlatilag? Azok a stabil irányelvek, amelyek ahhoz kellene, hogy ténylegesen, konkrétan tervezhessünk, még nem kristályosodtak ki, melyek az EU és melyek a hazai támogatási formák.

• **Az uniós szabályozáson túl Magyarországon a Nemzeti Fejlesztési Terv, s azon belül az AVOP, illetve a HOPE támogatási formák lépnek életbe 2004 és 2006 között.**

telesen jutnak el a tagokhoz. Ezt nem lehet csinálgatni, ezt profi módon kell végezni. A lobbitevékenység egyik fontos alapfeltétele, hogy az elképzeléseket, felvetéseket, alaposan kidolgozzák. Nem lehet semmilyen kérdéssel sem úgy megjelenni az adott fórumon, hogy mi úgy gondoljuk stb. Ezeket a mondatokat tényekkel, számadatokkal kell alátámasztani. Példaként a természetvédelmi problémákat említeném. A károkat konkrétan fel kell mérni, hogy mekkora területet érint, milyen madarakról van szó, mekkora a tényleges kár és mekkora összeg kell ahhoz, hogy ez a kár optimális mértékre csökkenjen. Az érdekképviselő csak akkor tudja az ilyen jellegű problémákat felvállalni, ha ehhez megfelelő apparátusa van, és az dolgozik. Persze, minden problémát nem tud egy apparátus megoldani, ezért kell munkabizottságokat létrehozni, amelyek egy-egy ilyen kérdésre kidolgozzák a válaszokat. Ezzel a válasszal már tud az érdekképviselő vezetője lobbizni, az adott fórumon megjelenni és tényadatokkal az igazát alátámasztani. Tehát olyan érdekképviselési szervezetet kell létrehozni és működtetni, amelyik meg tud felelni a feltételeknek. A szövetség és a terméktanács összevonasáról az a véleményem, hogy december 31-ig még nem tudjuk azokat a feltételeket kialakítani, megteremteni, amelyek a profi működést teszik lehetővé. A terméktanács elvégzi a piacsabályozással kapcsolatos feladatokat, informál is ezekről, gyűjti az adatokat, összegzi azokat. Azt gondolom, hogy ezt ma más szervezet nem tudja elvégezni. Azzal viszont egyetértek, hogy egy szervezet legyen, de teremtsük meg az anyagi és személyi feltételeket az érdemi munkavégzéshez. Az uniós tagjaként sokkal összefogottabb, racionálisabb, érdekképviselési munkára van szükség.

Hajtun György



A szegedi tükrös ponty...

si minőségűvel váltják ki) alapozza a halak táplálkozását, amit persze meg kell vennünk. A rendelkezésre álló szántóföldünkön ugyanis nem tudjuk a takarmányzűségletünket előállítani. Évek óta a termelésünk 25–30 százalékát exportáljuk – ez 350–400 tonna halat jelent – elsősorban Franciaországba, Németországba és Belgiumba, illetve Olaszországba. A többit idehaza, itt Dél-Alföldön értékesítjük visszatérő vevőinknek. Mi látjuk el ebben a térségben az összes vendéglátó-ipari egységet, a nagy bevásárló központokat, s jelentős mennyiséget szállítunk Baja, Mohács és Szekszárd térségébe. Büszkék vagyunk rá, s ez a minőséget is igazolja, hogy a bajai halfesztivál idején több mint 100 mázsa halat adtunk el. Ez alatt az egy hét alatt 150 mázsa halat főznek meg ebben az időszakban, tehát a mi halunknak meghatározó a szerepe ezen a piacon is.

• **Mi a helyzet az árakkal?**

Megalakult a monitoring bizottság

A Haltermelők Országos Szövetségének elnöksége a hortobágyi ülésen döntött arról, hogy a megalakuló Agrár- és Vidékfejlesztési Operatív Program monitoring bizottságába két személyt jelöl: Kopeti Magdolna elnök-helyettes asszonyt és Dr. Orosz Sándor igazgatót. Az AVOP a Nemzeti Fejlesztési Terv öt alprogramjának egyike. Ezek azok a nemzeti tervek, amelyek alapfeltételei annak, hogy az Európai Unió úgynevezett strukturális alapjaiból a támogatási összegekhez hozzájuthassanak a magyar gazdák. Ha van ilyen, Brüsszel által elfogadott program, akkor az abban szereplő célokra pályázatokat írhatnak ki. E pályázatokon keresztül jut el a gazda a strukturális alap forrásaihoz.

Az Európai Unióban alapfeltétel, hogy a nemzeti programok kellően társadalmisítottak legyenek, miként az is követelmény, hogy a pénz minden szinten ellenőrzöttan mozogjon, mondta Orosz Sándor igazgató. Lényegében ezt a cél szolgálja a nyáron már megalakult, de a törvényhozás értelmében most kialakuló Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal. Részből a társadalmisítás, részben az ellenőrzés, részben pedig a programok folyamatos aktualizálásának feladatát köré az irányító hatósághoz tartozó monitoring bizottság látja el. E bizottságokban – az öt alprogramhoz igazodó tagsági létszámmal – az állami, kormányzati szervek, illetve a különböző társadalmi szervezetek képviselői ülnek. Az AVOP monitoring bizottságában a 35 tag közül az egyik a Haltermosz, így az irányító hatóság ügyszószó szervezetében biztosíthatja egyik oldalról a társadalmi felügyeletet, a másik oldalról a folyamatos kontrollt, harmadrészt pedig a szükséges programmódosításokat elvégzi.

A Haltermosz az AVOP előkészületi munkálataiban is részt vett, s ebből adódóan delegálhatott tagokat a monitoring bizottságba. A szeptember 18-ai alakuló ülésen az elnök-helyettes asszony elfoglaltsága miatt

Orosz Sándor képviselte a szövetséget. Fontos megjegyezni, hogy a bizottság megalakult és elfogadtak egy – ideiglenes – ügyrendet, amelynek során tisztázódott, hogy a bizottságban részes szervezetek önmaguk határozzák meg a képviselőiket, így nem személyhez kötött a tagság. A bizottság elnöki tisztét dr. Vajda László, az FVM integrációs főcsoport főnökség vezetője tölti be. Vajda László neve bizonyára nem ismeretlen a halászság előtt sem, hiszen az EU-val folytatott agrártárgyalásokon végig szereplője volt a folyamatnak, s mondhatni, hogy a hazai mellett az uniós agrárrendszert is jól ismeri. A Haltermosz önállóan képviseli a magyar halászságot – vannak olyan szervezetek, amelyek csak többben együtt delegálhatnak képviselőt – ami annak is köszönhető, hogy bár Magyarországon kis ágazat a halászké, mégis az EU közösségi politikai rendszerében a halászat önálló közösségi politikát képvisel. Ehhez igazodóan Magyarországon is a strukturális alapokból a Halászati Orientációs Pénzügyi Eszközök, azaz HOPE néven ismertté vált pénzalap speciális megítélés alá esik. A HOPE a halászság érdekeit kell, hogy szolgálja, s része az AVOP-nak. Ezen a jogcímen – a 2004–2006-os időszakra elfogadott programokról van szó – 1,2 milliárd forint támogatás várható, igényelhető az EU-tól, a halászok részéről. Ez nem a teljes összeg,

mert például nem tartalmazza az Agrár-környezetvédelmi Programokban való részvétel lehetőségét, ez ugyanis egy másik uniós alapról táplálkozik. (Csak zárójelben: nem árt, ha hozzászokunk az új mozaikszavakhoz, és figyelemmel kísérjük a pénzalapokkal kapcsolatos valamennyi információt.) A HOPE a halászság versenyképességét meghatározó strukturális kérdéseivel, közérthetőbben a termelőalapok fejlesztésével, a marketingtevékenységgel, a halászság szervezettségének erősítésével, illetőleg a termékfejlesztéssel foglalkozik.

Az AVOP – a HOPE-val együtt – összességében mintegy 4 milliárd forintos fejlesztési lehetőséget kínál az elkövetkezendő években. Azt persze nem árt tudni, hogy a támogatás igénybeviteléhez szükség van saját pénzügyi erőre is, hiszen azt is meg kell tanulnunk, hogy az EU csak azokat támogatja, akik maguk fejlődéséért tesznek, áldoznak. A monitoring bizottság ülésén természetesen az is szóba került, hogy ezek a programok milyen költségvetési támogatást élveznek: vita alakult ki az igazgatás és az érdekképviselet között a támogatási mértéket illetően. A felső határt az igazgatás 40 százalékban, a Haltermosz viszont 50 százalékot kért a HOPE pénzekhez. Végül is konszenzussal elfogadták a szövetség javaslatát. Ez persze nem jelenti azt, hogy minden egyes pályázathoz 50 százalékos állami támogatás igényelhető, de bizonyos pályázatok külön preferálásához lesz erre lehetőség. Egyébként ez ügyben is – mármint az adott programhoz kapcsolódó állami támogatás mértékét illetően – a monitoring bizottság dönt, mondta végezetül az igazgató.

H. Gy.

Piaci árak Németországban	
	München (euró/kg)
Ponty	8,90–9,50
Süllő	22,00
Harcsa	16,00–20,50
Pisztráng	10,00–19,90

(Forrás: Fisher & Teichwint 9. sz., Szabó Noémi)

CORA áruház – Törökbálint fogyasztói árai	
2003. év 40–41. hetén (Ft/kg)	
Afrikai harcsa – tisztított egész:	759
Afrikai harcsa – nyüzött törzs:	1059
Afrikai harcsa – filé:	1199
Kéksügér, tisztított egész:	899
Pisztráng:	1198
Lazac filé, friss:	1399
Élő ponty:	699
Ponty szelet:	1199
Busa szelet:	719

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Az import halak és egyéb tengeri „étkek” kínálata és árai (Ft/kg) a budapesti piacokon	
2003. év 39. hetén (szeptember 22 – szeptember 28.)	
Polip	1850–2000
Tintahal	1700–1990
Tonhal	950
Hekk	800–870
Makréla	550–800
Hering	450–600
Lepényhal filé	1650–1700
Cápaszelet	1500–1700
Héjas kagyló	1800–1950
Homár (30 dkg-os)	3000–3600
Garnéla (súlyfüggő)	2100–4800
Tigrisrák	5000–7500
Királyrák	5800
Langusza	8000
Tenger gyümölcse (koktél)	1900–1950

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg) 2003. év 39. hét (szeptember 22–szeptember 28.) az ország egyes régióiban		
Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	500–600	180–210
Észak-Alföld	510–560	190–200
Dél-Dunántúl	500–550	–
Közép-Magyarország	500–650	175–200

Az étkezési ponty és busa fogyasztói árai (Ft/kg) 2003. év 39. hét (szeptember 22–szeptember 28.) az ország különböző piacain		
	Ponty	Busa
Budapest Nagycsarnok	790	400
Rákóczi tér	800	–
Lehel tér	850	450
Békásmegyér	790	390
Debrecen	800	400
Győr	700	350
Miskolc	780	480
Pécs	750	280
Szeged	750	250
Székesvárd	650	350
Szolnok	700	350

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Sobri kupa tizenötödször

Hál' Istennek, sokkal jobb állapotban találtuk Farkas Józsi bácsit, mint tavaly. Igaz, az ágyat még nem hagyhatja el, de szellemi frissessége, fizikai állapota bizakodást ad a jövőre nézve. Batya (Király Sándor, Nagybaracska polgármestere hívja így a falu első díszpolgárát), a nagybaracscai Sobri halfőző verseny névadója örökös elnöke a zsűrinek. Hogy mennyire érti a halfőzést, azt aligha kell bemutatni: az ujjaival látta a paprika színét. Ma már sokan nevezik magukat Sobri tanítványnak, aki ugyanis olyan, vagy legalábbis megközelítően olyan hallét főz, mint Sobri Farkas József annak idején, az büszke lehet a tudományára. Pedig a halászlé igen egyszerű étel. Öt alkotóeleme van: hagyma, víz, pirospaprika, só, hal, s akad, aki még hozzáteszi, hogy kell egy kis zöldpaprika és paradicsom is. Az persze már nem mindegy, ki hogyan főzi össze az alapanyagokat.

Sok változásról adott számot Király Sándor. Tavaly, augusztus második hétvégéjén (az idén 9-ére esett) több víz volt a Ferenc-csatornában, ám az idén magasabb színvonalon rendezték meg a Sobri kupát. Az idén a helyi horgászegyesület reggel hat órakor indította el először a horgászversenyt, amelyen 56 egyesületi tag vett részt. A halfőző versennyel párhuzamosan pedig a termál-fürdőben délután három órától folyamatosan peregtek az események: bárki ingyen bemehetett a strandra, ahol táncdaléneklés, gyermekműsor, majd kimerülésig bál szórakoztatta a közönséget. Magyarán, igazi falunapot szerveztek a halfőző verseny köré.

A polgármester nem tagadta meg önmagát: manapság egy nyitott, erdészeknek készített öreg Trabanttal járja a falut – ebben a melegben jól jön a cabrió – s amikor ezt megjegyezzük, akkor „csípőből” válaszol. A kérdés így hangzott, hogy jövőre uniós tagok leszünk, s Trabanttal megyünk Európába? Mehetünk azzal is, hiszen őseink lóháton érkeztek a Kárpát-medencébe. Komolyra fordítva a szót, Király Sándor elmondta, hogy a község fejlődése 1990 óta töretlen. Ez persze nem csak neki köszönhető, mivel Nagybaracska élnek olyan emberek, akik lendítenek a közösség szekerén. A polgármesterség, a faluirányítás is csapatmunka. Az új ciklusban célul tűzték Nagybaracska és térsége szennyvízcsatornájának kiépítését, az ivóvíz minőségének javítását, továbbá az utak burkolatát fejleszteni. Az egészségügyi intézmény és a konyha fejlesztése szintén sürgető feladat, miként az általános iskola számítógépes hálózatának bővítése is. Ami a térség legfontosabb feladata, hogy minél több új munkahelyet teremtsenek, s ennek érdekében – ha nem is ipari park jelleggel, de – területet biztosítottak egyes vállalkozásoknak. Ennek köszönhetően épül egy 3 ezer négyzetméteres gabo-

natároló, silóval, szárítóval, egy ötven férőhelyes szarvasmarha istálló. A vállalkozó ehhez 3,7 hektáros területet vehetett meg az önkormányzattól, mégpedig kedvező áron. S akad még ilyen, mezőgazdasági művelésre alkalmatlan területük, ám az infrastruktúra alkalmas a vállalkozások beindításához.

Az önkormányzat nem nagy, hanem kis- és közepes vállalkozások jelentkezését várja. Olyanokét, mint például a mézüzem vezetői, vagy a 10 főt foglalkoztató varrodavállalkozás. Hosszú távon meghatározó befektetésnek számít a helyi termálfürdő fejlesztése. A gyógyvízzé nyilvánítás procedúrája már elindult, így az idegenforgalom fejlesztésében is közreműködik az önkormányzat. Az idegenforgalomnak itt nagy jövőt jósol a polgármester – különösen a csatlakozás utáni időszakra – mivel a termálvízben, összetételéből adódóan, a mozgásszervi megbetegedéseket kiválóan kezelhetik. Ha a mezőgazdaság szereplői jól élnek az uniós támogatási rendszer adta lehetőségekkel, akkor Nagybaracska nyertese lesz a csatlako-

Az új ciklusban célul tűzték Nagybaracska és térsége szennyvízcsatornájának kiépítését, az ivóvíz minőségének javítását, továbbá az utak burkolatát fejleszteni.

zásnak. A helyi Haladás Szövetkezet az idén belefogott az integrációs tevékenységbe, ami azt jelenti, hogy a helyi mezőgazdasági vállalkozók beszerzését, értékesítését fogja össze. A sertésfenyőztőknek is segítettek abban, hogy létrehozzak egy értékesítő szervezetet, amelynek 27 helyi sertéstartó a tagja. Az értékesítést a pécsi vágóhíddal oldják meg, évente 120 ezer darab sertést kívánnak eladni.

Pintér Ferenc, a Hal Kft. ügyvezető igazgatója egyike volt azon kis csapatnak, amely a nagybaracscai Sobri Kupát megszervezte,

elindította. A 15 évvel ezelőtti eseményre Pintér Ferenc úgy emlékszik vissza, hogy amikor 1987–1988-ban a helyi törendszert kiépítése megkezdődött, akkor gondoltak a halfőző verseny megrendezésére. Nem másért, csak hogy az itt termelt jó minőségű halnak nagyobb propagandát csapjanak. Sobri Farkas József, Végvári József, a művelődési ház vezetője és Pintér Ferenc mellett a falu vezetői és a Bárka csárda tulajdonosai is jó ötletnek tartották a halfőző verseny megrendezését. Az első kupán hét versenyző volt jelen, hatan helybeliek, és Czikk László halke-reszködő, aki ma már a dunántúli tógazdák között jól ismert személyiség.

A Hal Kft. az elmúlt másfél évtizedben megélt jó és rosszabb időszakot. A tulajdonosok is váltogatták egymást, ma 95 százalékban a Magyar Horgász Szövetség és 5 százalékban Csatári József birtokolja a tulajdont. Ma elég nehéz nyereségesen működni, az idén az aszály minden nyereséget elvitt. Mintegy 25–30 millió forint a veszteségük. A gazdaság öt tőegységből áll, 320 hektárnyi vízfelülettel, amelyből 288 hektáron termelik a halat.

A 15 évvel ezelőtti eseményre Pintér Ferenc úgy emlékszik vissza, hogy amikor 1987–1988-ban a helyi törendszert kiépítése megkezdődött, akkor gondoltak a halfőző verseny megrendezésére.

A rossz hír mellett akad jó is. A Hal Kft. közreműködésével a bajai vízügyi és tanárképző főiskola – ezen belül működik egy környezetvédelmi és halászati tanszék is – elnyert egy PHARE pályázatot, amely oktatási célok megvalósítását szolgálja. Haltermelés, halászat, horgászvízek hasznosítása a tanfolyam tananyaga, amelyhez a gyakorlati helyszínt a Hal Kft. biztosítja.

Kolláth Mária, az Eötvös József főiskola docense a PHARE program vezetője elmondta, hogy a képzés célja azon leendő, vagy már akként dolgozó halas gazdákat, horgászvízek kezelőit új ismeretekre tanítsák. A programra 57-en jelentkeztek, 36 hallgatót vettek fel. A 150 órás programból eddig 40 óra telt el, s jövő február-márciusban fejeződik be. A PHARE támogatás 10 millió forint, amely éppen elegendő a program végrehajtásához. A docenstől nem áll messze a halászat tudománya. Igaz, építőmérnöki és környezetvédelmi szakmérnöki képzettséggel rendelkezik, de annak idején Kolláth Mária volt az, aki a Hal Kft. tavaiból 220 hektár tervezésért felelt. Ma már saját ivadéknével tavakkal is rendelkezik, így nem csoda, hogy szoros a kapcsolata a halászokkal. Ebből is kitűnik, hogy a halászat nem egyszerű tudomány.

És végül a XV. Sobri Kupa végeredménye: a harmadik helyen végzett 497 ponttal Faragó Sándor Bajáról. Második helyet érdemelte ki 507 ponttal Hegedűs Imre Nagybaracska-ról, míg a kupát 533 ponttal dr. Derényi Gábor Székesfehérvárról vitte haza. Csak megjegyezzük, hogy a győztes Sobri-tanítványnak tartja magát...

H. Gy.

Nyári képeslap Lelléről

Nem gondoltam volna, hogy Balatonlellére éppen egy halászléfőző verseny címén jutok el, július 4-én. Korábban sem tudtam sokat a város történelméről, most azonban alkalmam nyílt egy kis lecke átvételére. A város a Balaton partjának egyik legősi települése. A legrégebb magyar nyelvemlékben, a Tihanyi Apátság 1055. évi Alapító levelében már található utalás a Lelle területén levő Szent Kelemen Bazilikára, amely a nagy Hadiút mellett állt. A lleliek büszkéik kétezer éves történelmükre, őrzik hagyományait, kultúrájukat, sőt újabb és újabb eseményekkel gazdagítják azt. Mint például az említett halászléfőző versennyel és fesztiválprogramokkal. Kenéz István polgármester természetesen arról is beszélt, hogy milyen jövőt képzel el a városnak. Gombos Emil, a Városi Művelődési Ház és Könyvtár igazgatója viszont a kulturális örökségek fenntartásáról, új hagyományok megteremtéséről szolt.

Balaton manapság – tegyük hozzá sajnós – igen „népszerű” téma a sajtóban, a médiában az alacsony vízszint, az idegenforgalom visszaesése okán. Balatonlellén is érezni ennek hatását. Az 5200 lakót számláló város valamikor a kelet- és nyugat-német családok találkahelye is volt. Akkor három hónapig is kitartott a szezon, ma 5-6 hét csupán. Balaton – Kenéz István szavaival – ezer sebből „vérzik”, egyszer a víz minősége, majd a víz hiánya okoz problémát.

Az idegenforgalom csökkenése miatt – a Dél-Balaton egyik legfrekvenciáltabb üdülőhelye – olyan beruházásokat, fejlesztéseket hajtottak végre, amelyekkel itt tarthatják a turistákat. Épült itt élményfürdő a gyerekeknek és a felnőtteknek, és különféle kulturális és gasztronómiai programokat szerveznek a szezon idején. Mint minden önkormányzatnál, itt Balatonlellén is pénzből van a legkevesebb, de pályázati pénzekből mindig futotta fejlesztésekre is. A strandberuházást is a Széchenyi-tervből nyert pályázat kapcsán újították fel, míg a Szent István teret viszont saját erőből renoválták. Minőségi szolgáltatást kell a vendégeknek nyújtani ahhoz, hogy a vendégek visszajárókká váljanak.

Három megye 156 települése fekszik a Balaton partján. Az elvándorló turizmus, a lecsökkent idegenforgalmi szezon miatt új

stratégiára van szükség ahhoz, hogy a Balaton-körüli települések fejlődjenek. A polgármester hangsúlyozza, hogy a települések önkormányzatainak össze kell fogni. A Balatoni Szövetség létrejött az első lépés csupán ezen a téren, s mint a szövetség alelnöke is mondatja Kenéz Istvánnal, hogy létrejön az együttgondolkodás.

Változtatni mindenképpen szükséges, hiszen ha mostanában szezon után, mondjuk, decemberben körbeautózzunk a Balaton partján, akkor bizony nehéz betérni egy vendéglőbe. Szinte minden zárva van, pedig itt is élnek megszokott életüket az emberek. Szemléletbeli változásra is szükség van a helyzet megváltoztatásához, ezt azonban csak a vállalkozókkal közösen lehet elérni. A vállalkozók érdeke is az, hogy elő- és utószezon is kialakuljon, ám ezért ma még nem tudnak, vagy nem akarnak áldozni. Kenéz István a maga eszközeivel mindent megtesz azért, hogy a vállalkozókkal közösen változtassanak a helyzeten. Kész arra, hogy adókedvezményt biztosítson azoknak a vállalkozóknak, akik a szolgáltatásaikat nem a csak főszezonban kínálják. Téli hónapoknak is van varázsuk, hiszen a fakutyázás, a jégvitorlázás, a korcsolyázás, a jégkorongozás üzhető a Balaton jegén is. Ehhez azonban kellő szolgáltatási háttér szükséges.

A júliális olyan rendezvénye a városnak, amellyel a szezont nyitják. Harmadik éve rendezik ennek keretében a halászléfőző versenyt, s miután a helyiek is úgy gondolják, hogy a hal-, halétel a Balatonhoz hozzá tartozik, ezért egyre több főző jelenik meg családotul, barátostul. Ezen a napon a korábbi 10-12 versenyzővel szemben csaknem negyvenen neveztek a versenyre.

Gombos Emilnek házigazdaként szusszánnyi ideje sem volt. Mindig akadt szervezni, rendezni való, hogy a program szerint gördülékenyen menjenek az események. Nem is volt semmi probléma, hiszen a színpadon egymást váltották az együttesek, népszerű zenekarok, zenészek, miközben a 39 bográciban rotyogott a halászlé. A zsűri is szorgalmasan kóstolt és pontozott, mondhatni tehát, hogy minden rendben zajlott.

Ami Balatonlelle kulturális arculatát illeti, a kisváros elsősorban az idegenforgalmi igényeket próbálja kielégíteni. Évente 120-130 eseményt szervez a művelődési ház. Nyáron a helyi lakosok nem érnek ár, ekkor a vendég ízlésének megfelelő programok zajlanak. Összel, télen viszont a helyi lakosok kulturális ízlését szolgálják ki. A pénz persze soha nem elég, de a kultúr-ház költségvetéséből majdnem mindenre jut. Például a kultúrházban zajló tanfolyamok, klubok, szakkörök működtetésére is, hiszen a város közösségi színtere a művelődési ház. Az önkormányzat természetesen anyagi támogatást ad, de a saját bevétellel is szükség van ahhoz, hogy az évi 35 millió forint összeálljon. Szerencsére szponzorok azért akadnak, bár egyre kevesebb a jól menő vállalkozó a városban.

Egy kisváros kulturális bázisa az önszerveződés, mondja az igazgató. Ha nincs igény az emberekből arra, hogy összeálljanak, kultúráltn eltoltsék idejüket, akkor hiába ragasztják ki a plakátokat. Az igazgató elsősorban a fiatalokat ösztönzi arra, hogy hozzanak létre kulturális csoportokat. A nyugdíjasoknál ez már jól megy, de tenni kell azért, hogy az önszerveződés beinduljon. Gombos Emil szerint a művelődési ház már kinőtte a várost, illetve az igényeket, ezért dolgozik azon, hogy minél hamarabb megépüljön az önkormányzati testület középtávú koncepciójában is szereplő városi kulturális központ.

H-n

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	törpeharcsa	angolna	márna	keszeg	kárász	afrikai harcsa
Budapest Nagycsarnok	790	700	400	1700*	1600*	1350	1250*	1350*	600*	1700*	350	350	400	-
Rákóczi tér	800	-	-	1600*	1650*	1300	1400*	1650*	600*	-	350	350	350	800
Békásmegyér	790	650	390	1400	1300	1000	990	1000	600*	-	350	350	390	-
Lehel tér	850	-	450	1700*	-	1100	1400*	1400	-	-	350	390	360	750
Debrecen	800	750	400	-	1600*	-	1500*	-	-	-	-	-	-	-
Győr	700	550	350	1250	1350	950	1040*f	1000	-	1000	330	330	330	-
Miskolc	780	500	480	-	1400	-	-	-	500	-	-	480	480	-
Pécs	750	450	280	1200	1100	900	-	-	-	-	450	260	280	-
Szeged	750	500	250	1200	1100	600	-	1100	400	-	400	250	300	-
Széksárd	650	600	350	1500	1300	1000	-	-	350	-	-	280	280	-
Szolnok	700	700	350	1100	1100	600	-	1000	350	-	600	300	300	-

*tisztított, *f: fagyasztott

(Forrás: Halászati Terméktanács, Szabó Noémi)

Szövetkezés, mindenek előtt

Több ezer ember volt kíváncsi augusztus 19–20-án, Gyomaendrődön, a Szent István napi rendezvénysorozatra. Az Endrődi Népligetben felállított színpadon népszerű zenekarok adták elő slágereiket, és bizony sokszor mozdulni is alig lehetett a zsúfolt-ság miatt. A rendezvénysorozat kiemelkedő eseményeként zajlott az V. Nemzetközi Halfőző Verseny, amelyet 20-án, alkotmányunk ünnepén hívtak össze. Az ünnepi szokásoknak megfelelően délben elhangzott a Himnusz, majd a helyi plébános felszentelte az új búzából készült kenyeret. Idén is lesz elegendő lágy kenyér a családok asztalán, bár közismert, hogy az aszály mennyi gondot okozott a gabonaföldeken is.

Dr. Csoma Antal, a Haltermelők Országos Szövetségének elnöke, a rendezvény házigazdája és szervezője elégedetten nézett körbe, hiszen csaknem hatvan versenyző gyűlt össze a népligetben. Volt is dolga a négy zsűrinek: a három kategóriában – dunai, tiszai-körösi halászlé és egyéb halételek – összesen 75 ételt kóstoltak meg és bíráltak el. A bírálás az országos versenyeken megszokott titkossággal történt, tehát csak az eredmény megszületése után derült ki, hogy ki főzte a díjazott és helyezett ételeket. Egy biztos, bronzéremnél rosszabb eredmény nem született, s méltó helyre kerültek a díjak, serlegek, különdíjak. A szervezők kitettek magukért, hiszen hosszú ideig tartott, amíg az asztalokról elfogytak a díjak.

Talán nem késő elmondani, hogy dr. Csoma Antalt a Szövetkezetek Nemzetközi Szövetsége napján miniszteri elismerő oklevéllel tüntették ki. A Haltermosz is tagja a több millió embert összefogó szervezetnek, így részesei vagyunk az ünneplésnek is. Akik a szövetkezeti eszméért tesznek, dolgoznak, és annak szellemében élnek, azok számíthatnak kitüntetésre is. Csoma Antaltól nem túl

zás állítani, hogy szinte a szövetkezeti mozgalom gyermeke, hiszen egész életében – ma is – szövetkezetben, szövetkezetért dolgozott. A vállalkozások korában is hű maradt ehhez a gazdálkodási formához, hiszen két szövetkezet – a Körösi Halász Szövetkezet és a Körösi Halértékesítő és Halfeldolgozó Szövetkezet – elnöki tisztét tölti be. Bármilyen politikai felhangja van a szövetkezetellenességnek, akkor működik egy szövetkezet, ha az ott élő emberek is ezt akarják. A Körös vidéki halászok pedig akarják, és éppen azt nem szeretnék, ha az állam határozná meg egy-egy közösség gazdálkodási formáját.

Az elnök ez úton is azt kéri a képviselőktől, úgy módosítsák a szövetkezeti törvényt, hogy ne kelljen átalakulniuk, más gazdasági formát választaniuk, mert különben hátrányos helyzetbe kerülnének. A Körösi Halász Szövetkezet a '90-es évek elején, az átalakulás idején jött létre, a korábbi szövetkezet-

ben dolgozó aktív tagok közreműködésével. A vagyona jelenleg meghaladja a 250 millió forintot, az éves termelési értékük pedig a 100 millió forint feletti. A halászok östermelőként végzik munkájukat, s a kifogott halat a másik szövetkezetnél értékesítik. Ennek a szövetkezetnek egyébként tagjai a Körösi Halász Szövetkezet, a halászok, a Kft.-k, a Bt.-k, s éves árbevételük eléri a 300 millió forintot. A kisembereknek a jövőt nem az egyéni gazdálkodás, hanem a szövetkezeti forma biztosítja, vallja az elnök. Az unióhoz való csatlakozás is azt segíti elő, hogy a társas gazdálkodások erősödjének meg. A két szövetkezet mintegy 130 embernek nyújt biztos megélhetést. Az elnök úgy véli, hogy a két szövetkezet EU-konform, hiszen különvált a termelő részleg a feldolgozó és értékesítő részlegtől.

Az SZNSZ minden év július első hetében ünnepli megalakulását, amely több mint száz éve történt.

Erről a napról a világ minden országában megemlékeznek.

Arra a kérdésre, hogy a magyar halászság egésze felkészült-e az uniós csatlakozásra, az elnök kifejtette: aki akar, az fel tud készülni a csatlakozásra. A lehetőségek adóttak, hiszen számos rendezvény, megmozdulás zajlott ebben a témakörben az elmúlt időszakban. Kritikaként is felfogható, hogy a rendezvényeken zömmel ugyanazok az arcok tűnnek fel, miközben mások, akik nem mennek el ilyen eseményekre, panaszoknak az információ hiánya miatt.

S ha már az érdekvépviseletről esett szó, említsük meg – éppen az V. Nemzetközi Halfőző Verseny kapcsán – a szövetség marketing kommunikációs programját. A negyedik éve zajló munka lassan meghozza eredményét, hiszen az elmúlt időszakban nőtt a hazai halfogyasztás. A szövetség a 2003. évi Hal-lakomák keretében a gyomaendrődi rendezvényt is kiemelt eseményként támogatta.

Az elnöknek meggyőződése, hogy a marketing munkára továbbra is nagy szükség van. Egy-egy közösségben egyelőre nagy igény mutatkozik a halfőző versenyek megrendezésére, jelzi ezt a résztvevők magas létszáma. Sőt, akadnak olyan halfőzők, akik szívesen elmennek az ország bármely pontjára, csakhogy főzhessenek. Ezért nem kell félni attól, hogy ezek az események „kifulladásra” kerüljenek. Ami pedig a gyomaendrődi versenyt illeti, 45 tiszai-körösi halászlé, 20 egyéb halétel és 10 dunai halászlé főtt a bográcsokban. A dunai halászlé kategóriában Hegedűs Zoltán, az egyéb halételeknél Mészáros Pálné, míg a tiszai-körösi halászlé kategóriában a Csuti Kft. vitte el az első helyet. Abszolút győztes Mészáros Pálné. Valamennyi helyezett meghívta a jövő évi Halételek Országos Ünnepére.

H. Gy.

Petőfi kedvenc étele

Szabó Géza Abonyból érkezett Gyomaendrődre. Petőfi kedvenc ételével neveztek a versenyre, amit batyus halászlének is neveznek. Régi könyvből került elő a recept, ám Szabó Géza édesapja novellájából ismerhette meg a különleges halételt. Az édesapjának a nagymamája kortársa volt Petőfinak. Szabóék dömsödié, s amikor Petőfi Dömsödon lakott, akkor a dédi mamák mellett házban szállásolta el magát a költő. Petőfi tésztával, mégpedig töltött tésztával szerette a halászlét, olyannyira, hogy ez volt a kedvenc étele. A recept eredetije persze nem maradt fenn, de Petőfinak bizonyára ízlene ez a változat is. A tésztába harcsa tölteléket tesznek – a harcsát pépesítik, ízesítik – míg az alaplé hétféle halból készül. Fő benne káráz, dévér, ponty süllő, amur, afrikai és szürke harcsa. Szabóék nem passzírozzák az alap-

lét, hanem turmixolják, így nincsenek benne haldarabkák, szálkák, csak a pontyszeletekben. A tészta egyszerű tojásos levestésztá, 5x5-ös méretre vágva, közepére belehelyezve a harcsapép. Ebből formálódik a batyu, amit azután fogpiszkálóval átszűrve tálnak. Szabó Géza egyébként az abonyi horgász egyesület elnöke, a 20 hektáros horgásztavon 400 felnőtt, 30 ifjúsági és 150 gyerek tag hódol a horgászás szenvedélyének. Tíz évvel ezelőtt Szabó Géza megkapta az Aranyhorog díjat, amelyet egy norvég cég ad ki évente. Szabó Géza ebben az évben egy 30,1 kilogrammos amur kifogásáért érdemelte ki az elismerést. Persze több más szép díjat is magáénak tudhat. A feleség sem marad el a férj mögött, igaz, ő „csak” kishalakban „utazik”, de a legnagyobb fogása egy 2,75 kilogrammos káráz volt.

Virágzó Tisza

Virágzik a Tisza címmel tudományos-szakmai tanácskozást rendezett Tiszafüreden az önkormányzat, mégpedig a 25. tiszafüredi halas napok keretében, július 11-én. Pintér Erika polgármester jó hírrel köszöntötte a tanácskozást: idén is virágzott a Tisza, ami jelzi, hogy a folyó egészséges, majd azzal folytatta, hogy a mottó a jövőre is utal. A térség közös célja a Tisza-tavi régió társadalmi és gazdasági életének felvirágoztatása, amelyben e szakmai fórum témáinak, a horgászatnak és a turizmusnak is fontos szerepet szántak. Dr. Németh Imre földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter is egy levélben üdvözölte a megjelenteket. Az öt előadás – ebből csak négyet tartottak meg, mert dr. Aradi Csaba, a világörökség részét képező Hortobágyi nemzeti Park igazgatója hivatalos elfoglaltsága miatt nem volt jelen – más-más oldalról közhítette, mutatta be a Tisza-tó és a folyó életét.

Tiszafüred önkormányzata szinte hétről hétre szervezi, rendezi a folyóhoz, a halhoz kötődő eseményeket, programokat. A 25. évvel ezelőtt útjára indított halas napok rendezvénysorozatnak olyan nagy hagyományai vannak, hogy igen nehéz évről évre megújítani a tartalmát. Ebben a városban minden a Tisza-folyóról, a Tisza-tóról és a halról szól, s a halas napokat is a hagyományokhoz híven egy karnevál nyitja (a debreceni virágkarneválhoz hasonló a felvonulás, csak itt kötetlen a kompozíciók témaválasztása). A kulináris örömeikön túl, a tudományos tanácskozáson át sport- és kulturális programok sokasága közül választhatnak a lakosok és a vendégek.

A ciánszennyezés után, 2000-ben tragikusan visszaesett az idegenforgalom a városban, s ez a megcsappant bevételekben is megmutatkozott. Több vállalkozó került a csőd szélére, és bizony sokkal hosszabb időre volt szükség arra, hogy a valós kárt bemutassák, mint ahogy ezt a médiában elhíresztelték. A negatív hír manapság az igazi, s heteken keresztül mutatták be ugyanazokat a képsorokat, amelyek a halak elhullását igazolták. Valójában azonban kisebb kár érte a tiszai faunát, mint az először látszott.

Erről dr. Győre Károly, a szarvasi Halászati és Öntözési Kutatóintézet tudományos főmunkatársa kutatási eredményekre alapozva mondta el szakmai véleményét. Előadásában – A tiszai halfauna regenerálódásának eredményei címmel – kifejtette, hogy a 2000 februárban levonuló ciánszennyezés ökológiai katasztrófát okozott. Súlyos veszteség érte a halállományt, különösképpen a Szamos torkolatától Tokajig terjedő szakaszon. A kezdeti borúlátással ellentétben azonban egyetlen halfajról sem mondható, hogy a szennyezés következtében eltűnt volna a Tiszából. A vizsgálatok szerint a regenerálódásnak már néhány hónap elteltével is komoly eredményei mutatkoztak. Ebben döntő szerepe a szennyezés elől mellék-

folyókba és egyéb mellékvizekbe menekült halak visszatelepülése volt, továbbá annak a szerencsés körülménynek, hogy a korán érkező és meleg időjárással párosult tartós áradás a halak számára rendkívül kedvező szaporodási feltételeket teremtett.

Az újabb vizsgálatok is azt mutatják, hogy a regenerálódás a gazdasági és a természeti értéket jelentő fajok többségénél egyaránt jó ütemben halad. Néhány erősen lecsökkent létszámú halfajnál azonban – melyek közt féltett természeti értékek is akadnak – nem szabad csak a természetre hagyatkoznunk. A kis egyedszámú populációk ugyanis nagyon sérülékenyek, ezért állományuk nagyságát – mesterséges szaporítással, neveléssel és telepítéssel – mielőbb megnyugtató szintre kell emelni. Egyebek mellett ezek a feladatok is megkövetelik azt a kutatói-fejlesztői háttérrel, amelyhez megfelelő keretet a mihamarabb létrehozandó Tisza-kutató Intézet adhat. Az eltelt három év alatt kedvező természeti folyamatok zajlottak a folyón, s ha erejéhez mérten a társadalom is tesz a Tiszáért, akkor bízhatunk a teljes regenerálódásban.

Dr. Zsidrai György, a DEAC tudományos igazgató-helyettese a Tisza-tavi halállomány biológiai sokféleségét mutatta be. A Tisza-tó különleges, egyedülálló vizünk, folyó és állóvíz is egyben, ezért igen változatos halállományt népesíti be. A folyómederben állandóan áramlik a víz, ezért olyan sodrást kedvelő fajok is előkerülnek alkalmanként, mint a kecsge és a márna, vagy a paduc és a domolykó. A többség a lassú vizet kedvelő halak köréből kerül ki, melyek közül a ponty, a harcsa, a süllő, valamint a dévér- és karikakeszeg a horgászat fő tárgya. A folyómedertől nagyrészt magasparkokkal elválasztott sekély

tározótér a bodorkák és csukák mellett az állóvíz kedvelő kárászok és compók birodalma.

A ciánidszennyezés a Tisza-tavi folyószakaszt is érintette, de az előzetesen tiszta vízzel feltöltött tározótér túlnyomó részét sikerült megóvni tőle, így az a térségben élő halak számára menedékkül szolgált. A folyómederben voltak veszteségek, de a vizsgálatok szerint minden, korábban itt élő halfajt megtaláltak a vízterületen. A szennyezést túlélő halak szaporodóképessége nem sérült. Problémát jelent viszont a víztározó biológiai öregedése, amit egyre határozottabban jelez a feltöltődés és a hínárnövényzet térhódítása.

Hegedűs Gábor, a Tisza-tó halászati jogát elnyert Tisza-tavi Sporthorgász Kht. ügyvezető igazgatója természetesen a halgazdálkodásról és a horgászatokról szólt. A Tisza-tó mindkét végén nyitott, de táplálékban gazdag vízterület, ezért halállományának összetételét és nagyságát alapvetően a természetes szaporulat, valamint a halak helyben maradása és túlélési aránya határozza meg, s nem a halasítás. Éppen ezért a következő évek halgazdálkodásában a hangsúlyt a természetes

szaporodás elősegítésére, a halállomány helyben tartására és megőrzésére helyezik. Elvándorlásra főként az őszi lecsapoláskor folyómederbe húzódó állomány mutat hajlandóságot. Ennek elkerülésére a tározótérben kutatással felújítják és a halak számára biztonságosan elérhetővé teszik a legfontosabb telőhelyeket, hogy minél kisebb részük kényszerüljön a folyómederbe vonulni. A túlélés arányának növelése érdekében magasabb téli vízszintet biztosítanak, és megerősítik a halörzést. Az orvhalászat visszaszorítását egy független, professzionális garda igénybevételével oldják meg. A horgászat terén a rekreációs jelleget kívánják kidomborítani, ami gondos marketingmunkát igényel. Ezen belül is kiemelten kezelik a sportszerűséget, a „fogd meg és engedd el” gyakorlatát.

Molnár Anita, a Magyar Turizmus Rt. Tisza-tavi regionális Turisztikai Projekt Irodájának vezetője a Tisza-tó turisztikai vonzerejéről, annak hasznosításáról beszélt. A tó környékét 1997-ben kiemelt üdülőkörzettel nyilvánították, 1998 óta önálló turisztikai régióként működhet, s 2003-ban megalakult a Tisza-tavi Fejlesztési Tanács. A térség az ország legdinamikusabban fejlődő régiója, évi 12 százalékos vendégforgalom-növekedéssel. Elsősorban a hazai vendégek körében növekszik népszerűsége, de ahol virágzik a belföldi turizmus, ott a nemzetközi turizmus is fejlődhet. A magyar lakosság 13 százaléka járt már ebben a régióban. Az idei évben 800 ezer turistát várnak. Megoldást kell találni a madárrezervátum szervezett és ellenőrzött bemutatására. A horgászturizmus professzionális szintű szervezését és fejlesztését jelentősen segítené a halászati jog mielőbbi teljes körű rendezése.

H. Gy.

A halállomány biológiai sokféleségét jól mutatja, hogy amíg az ötször nagyobb Balatonban 35 halfaj él, addig itt 50 faj előkerülésére számíthatunk.

Pintér Erika hangsúlyozza: nekünk be kell mutatnunk a nagyközönségnek, hogy a Tisza egészséges, és a ciánszennyezés okozta károkat túldimenzionálta a média.

Őszi Ászok Fesztivál

Szeptember 20-án és 21-én harmadszor rendezték meg Ráckeven az őszi Ászok Fesztivált. A halászok, borászok, horgászok, lovászok, vadászok és egyéb Ászok ünnepén kiemelt szerep jutott a halfőzés mestereinek. Reggel kilencig lehetett nevezni a versenyre, mint Budai Gábor, a ráckevei Ács Károly Művelődési Központ igazgatója elmondta, azért vártak az utolsó pillanatig, mert azt akarták, hogy minél több bográcsban rotyogjon a halételek királynője.

Kétezer forint volt a nevezési díj, ezért a versenyzők tűzfát, tűztálcát és ami a legfontosabb, négy kiló élő pontyot kaptak. Harmincnyolc csapat fogott neki a halászfőzésnek a ráckevei Duna parton, a Szegedi Kiss István sétányon, amely egyébként szerdán- és szombatonként az ország egyetlen csónakos piacaként működik, lévén hogy Angyali-szigetről és Kerekzátontyról csak csónakkal lehet megközelíteni.

A halat a Ráckevei Dunaági Horgászszövetségtől kaptuk – persze ők ezt nem a reggeli horgászversenyen fogták – mivel haltelepítéssel is foglalkoznak, a nevelőtavakból származik a kiváló minőségű ponty – tisztázza gyorsan Budai Gábor, aki egyben az őszi Ászok Fesztivál kitalálója, főrendezője, főszervezője, és nyolc társával együtt mindenese is.

Miközben mi a sörösátorban a Prekóvác zenekar muzsikája mellett beszélgetünk, a versenyzők mindenféle ütökos recept alapján készítik a halászelevet. Hiába, Baján másképp készül ez az étel, mint Zebegényben, vagy éppen Sopronban, merthogy onnan is érkezett egy-egy csapat.

A mezőny közepe táján – ezt most térbelileg tessék érteni – foglalt helyet a legnépesebb csapat, a ráckevei Őszió Nyugdíjas Klub gárdája. A száz tag közül hetvenen jöttek ki a Duna partjára, enni, inni együtt lenni, jól érezni magukat. Persze nem csak maguknak főzték a finom halászelevet, amely három nagy bográcsban rotyogott, hanem a budapesti Napsugár Nyugdíjas Klub huszonöt tagját is vendégül látták.

Tavalyelőtt elsősk lettünk – dicsekszik a bográcsok mellett Barcsi Józsefné, Erzsike, a klub vezetője – tavaly pedig a hatodikak. Most úgy döntöttünk, hogy az egész városnak főzünk, mert tavaly csak egy bográcsunk volt, és majd földöntöttek bennünket. Három nevezésünk van, ez tizenkét kiló pontyot jelent, de hoztunk magunkkal még dévért, kárászt, compót, sőt egy harcsát is. Ezekből, meg a ponty feje farkából lesz az alaplé, és ebbe kerül a halszelet. Lesz csipős is, meg olyan, amit a gyerekek is ehetnek. Meg persze mindenki, akinek jut. Kérünk egy jelképes összeget, százötven forintot, ez fedezi a költségeinket, de egy fillér hasznót nem kal-

culálunk. A jókedv, meg az együttlét a mi hasznunk.

A népes csapat mellett egy magányos versenyző, Csémi László kereskedő, aki Bácsalmásról érkezett idei hatodik versenyére. A Városligetben, az Országos Halünnepén különdíjat nyert, Gyomaendrődön a negyedik lett, a nagybaracscai Sobri Kupán pedig a tizenharmadik helyre sorolták a főztjét.

– Az ember mindig győzni akar – mondja Csémi László. – Idén főleg különdíjakat kaptam, de eddig olyan negyven-ötven versenyen vettem részt, és tizenöt-húsz kupát, serleget, díjat őrzök otthon, meg okleveleket. Csémi László nézi a szomszédokat is, a többség alaplével készíti a halászelevet, ő bajai módra, egyszerűen teszi bele az „alkatrészeket”, és tésztával kínálja az ételt. Amikor a zsűri megkóstolja a művet, elkapunk egy félmondatot, „karakteres” hangzik az ítélet, aztán közösen tőprengünk, ez vajon mennyi reményt ad?

Szorosan a zsűri mögött halad Kulcsár István, Ráckeve polgármestere. Ő nem ússza meg annyival, mint a hivatásos ítések, neki nem csak egy kanálnyi halászelevet jár, hanem mellé a kupicányi pálinka, a pohárka bor is. Meg persze beszélgetni is kell, hiszen, mint mondja, a halfőzőversenyben a halászelevet is jó, de a legjobb az, hogy együtt vannak az emberek, jól érzik magukat.

A zsűri végül is a halászelevet közül a karakteres halászelevet ítélte a legjobb helyezést. Ennek bizonyára Csémi László örült a legjobban, ugyanakkor a Szegedi Kiss István sétányon délután már mozdulni sem lehetett. S legfőképp jókedv és felszabadultság jellemezte a hangulatot.

Takács András

Tisztelettel értesítjük partnereinket, hogy a Szent István Egyetem Halgazdálkodási Tanszéke 2003 őszén (október elején)

Halgondozó Tógazda OKÉV 07-0412-02/00620020 továbbképző tanfolyamot szervez

A tanfolyam kezdete: Szent István Egyetem, Halgazdálkodási Tanszék 2100 Gödöllő

A tanfolyam időtartama 2x2 nap, napi 6 óra (péntek-szombat)

Jelentkezés: írásban vagy faxon. Előkövetelmény 8 általános iskolai végzettség, halgazdasági gyakorlat.

Részvételi díj: 20 000 Ft/fő. Szállásigény esetén éjszakánként 3000 Ft/fő.

Az egyetem a tanfolyam elvégzéséről oklevelet állít ki.

A tanfolyam témái:

1. nap. Tenyésztői alapismeretek (témák: A halhús táplálkozásbiológiai értéke, hazai jelentősége. Európai helyzet a Világ halászata. A halgazdálkodásban használatos fogalmak, szak kifejezések. A hazai tógazdasági haltenyésztés története, fejlődése. Tenyésztett halfajaink biológiája, környezeti igényei. A halgazdaságok típusai és halastavak osztályozása. A termelési szerke-

zet. Tenyésztett korosztályok. Tenyésztett halaink. Küllemi és élettani jellemzők. Szaporodásuk és szaporításuk alapjai. A ponty és fajtái. Pikkelytípusok. A növényevő halak és a compó. Tenyésztett ragadozó halak.

2. nap. Hidrobiológiai alapismeretek. A víz fizikai és kémiai tulajdonságai. A hőmérséklet. A hidrobiológia szempontjából legfontosabb elemek a halastóban.

Az oxigén. A szénvegyületek, a szén körforgalma. A nitrogén vegyületek körforgalma. A foszfor forgalom. A kén és további fontos elemek, nyomelemek. A vízkémiai tudnivalók összefoglalása.

A halastavak biológiája. Vízi növények ismerete. Algák és magasabb rendű vízinövények. Zooplankton ismeret. Vízi rovarok, puhatestűek. Folyóvízi halak. Vadhalak és az ellenük való védekezés. Védett halfajok. Vízi madarak a halastavakon. Vízi emlősök. Vízi élettájak, és életközösségek, társulások.

3. nap A tógazdasági tenyésztési technológia. Tőelőkészítés, árasztás, trágyázás. A halak szállítása, kihelyezése. Tavaszi plankton ellenőrzés. Takarmányozás. Probahalászat. Előkészítés az őszi halászatra. Teletetők felkészítése. Az őszi lehalászás. Teletetés, az állományok gondozása. Mikroszkópos plankton felismerési gyakorlat. Műszeres oxigénmérés, a mérési eredmények értékelése.

4. nap A halászat szervezete, a halászzattal horgászattal kapcsolatos törvények, rendelkezések. Vagyonvédelem és teendői. Halegészségügyi alapismeretek. A halászat és a horgászat kapcsolata. A halászat és a környezetvédelem. Természetes vízi halgazdálkodás. Várható változások az Európai uniós csatlakozás után. Konzultáció, vizsga.

Jelentkezés: SZIE Halgazdasági Tanszék, Tarnai István: (28) 522-000/1659, (20) 343-5722 Fax: (28) 522-000/1649.