

# Halászlé Lapok

A Magyar  
Mezőgazdaság  
melléklete

XII. évfolyam

2011  
augusztus

A Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége  
információs és marketing hírlevele

SZERKESZTI: Szerkesztő Bizottság • FELELŐS SZERKESZTŐ: Hajtun György

## Történelmi helyszínen az Országos Halfőző Verseny

*Augusztus utolsó hétvégéjét az Országos Halfőző Verseny „bérelte ki” az éves halmarketing naptárban. Az idén a 37. ilyen rendezvényre kerül sor augusztus 26-27-én, mégpedig a szentendrei skanzenben. A helyszín akár történelmi-nek is mondható, hiszen a szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum alapításának az volt a célja, hogy bemutassa a magyar nyelvterület népi építészetét, lakáskultúráját, gazdálkodását és életmódját eredeti, áttelepített épületekkel, hiteles tárgyakkal, régi településformák keretében, a 18. század közepétől a 20. század első feléig tartó időszakban. Az országos verseny mindig is a legfontosabb marketingrendezvénye volt a szövetségnek. Dr. Orosz Sándor igazgatót arról faggattuk, hogy miért fontos a szövetségnek ez a verseny.*

A 37. Országos Halfőző Verseny a megújult szövetség, azaz a MAHAL első ilyen rendezvénye, kezdte mondandóját az igazgató. A megrendezés számos problémát tartogatott és tartogat a szervezők, pontosabban a szövetségi apparátus számára. Talán egyáltalán nem túlzás azt mondani, hogy a verseny megrendezése hasonlatos ahhoz az artistamutatványhoz, amelyet „salto mortale-nak” neveznek, védőháló nélkül.

Az esemény mind gazdaságilag, mind üzenetét tekintve, mind pedig a végső megrendezésre vonatkozó döntést illetően tartalmaz olyan mozzanatokat, amelyek – sajnálatosan – az előző mondatot hitelesítik. A leglényegesebb ezek közül maga az üzenet. Azért érdemes a gyökerekig visszamenni, mert az országos verseny gyökerei a szövetségbe tömörült szervezetek összetartozását segítő, az együttléteket biztosító rendezvényekig nyúlnak vissza. A tavalyi rendezvényen ezt az összetartozást erőteljesen érzékelték a résztvevők, hiszen az akkor a belső vitától csaknem szétfeszülő szövetségért való kiállásnak is nyilváníthaták a részvételt. De ha ezt a tavalyi demonstratív jelleget lehántjuk a rendezvényről, akkor azt látjuk, hogy a '90-es évek végétől, de inkább az új évezred fordulójára, az országos verseny igen erőteljes marketingelemekkel is gazdagodott. Nevezete-



**Dr. Orosz Sándor igazgató: kötelességünk megrendezni az országos versenyt**

sen, az ágazat halfogyasztással kapcsolatos marketingüzeneteit is tolmácsoló egyik fontos eseményévé vált.

A két funkció megtartására azonban mindig törekedett a szövetség, bár arra is volt kísérlet, hogy ne keveredjenek a „műfajok”: a Halételek Országos Ünnepe anyagi okok miatt „halt el”, bár ennek a szerepe elsődlegesen a marketingprogram végrehajtása lett volna, míg az országos verseny az összetartozást, a halászok belső ünnepét szimbolizálja. Az idei versenyen mindkét üzenet megjelenik, miközben az ágazaton belüli, a szövetséget érintő viták, ellentétek

### Tartalom:

Búcsúzunk \_\_\_\_\_ 2

Szerbiában jártunk \_\_\_\_\_ 3

Szakmai tapasztalatok \_\_\_\_\_ 6

A halászlé igazi dicsérete \_\_\_\_\_ 7

nem ültek el. Várhatóan tehát maga a rendezvény ad választ arra, hogy mit ér az összetartó erő és a marketing szempontjából az augusztusi hétvége. A helyszín – amelyért fizetni kell, és csupán a terület biztosítja – jól tesz a rendezvénynek, hiszen a skanzenba látogatók a versenyre is bejöhetnek. Az országos verseny helyszínválasztása egyébként mindig gondos előkészítés után történt, így több illusztris helyre emlékezhetünk, mint a tavalyi Fertő-Hanság Nemzeti Park, az ópusztaszeri emlékpark, de sorban említhetjük az összes, az eddigi 36 rendezvény helyszínét. Az idei verseny esetében az igazgató bízik abban, hogy a résztvevőket is megérinti a hely történelmi szelme.

Ami az üzenet eldöntetlenségéhez tartozik, itt is szólni kell arról, hogy a szövetség névváltoztatásával stratégiai váltás is történt, amelyre az igazgató egyre határozottabban azt mondhatja, hogy csak papírforma szerint zajlanak az események. Leírt, létező stratégia van, de a stratégia másod- és harmadlagos elemei határozzák meg a munkát, így a tényleges irányváltás még nem érzékelhető. Továbbra is a lobbijelleg dominál a halászlé vízterület-hasznosítók közösségében. Tudomásul kellene venni, hogy az egységes ágazati szövetség hajója már elment, s egy új hajót kell felépítenünk, mégpedig új módszerekkel. A jelenlegi helyzetben ugyanis bebizonyosodott, hogy a két szövetség nem-hogy több, hanem kevesebb, mint ha egy sem volna. Jó példa erre a legutóbbi, az OMÉK megrendezésével kapcsolatos minisztériumi összejövetel, ahol az idén indítandó halászlé környezet-gazdálkodási program esetében az a helyzet állt elő, hogy a MAHAL, döntően a tagok érdekei-

(Folytatás a 2. oldalon)

# Történelmi helyszínen az Országos Halfőző Verseny

(Folytatás az 1. oldalról)

nek megfelelően, elfogadta a minisztérium által megfogalmazott változtatásokat, a MASZ pedig hangosan ellenezte azokat. Ez azért érdekes, mert a MASZ létrehozatalát azok kezdeményezték, akik éppen a HKP elmaradását rótták a szövetség terhére. Az persze eddig is világos volt, hogy a HKP kontra HOP 2. tengely forrásainak elosztása megosztja az ágazatot, de amikor ez szervezetileg is megjelenik, akkor a hatóság azt csinál, amit akar. S hova vezet ez az út? A rivalizálás sehova. Ráadásul a MAHAL stratégiája éppen az ebből a helyzetből való kilépést irányozta elő, s egy más típusú érdekképviselet építését célozta meg.

A stratégiai váltás az ideai versenyt elsősorban a belső kohéziót erősítő rendezvényként kell hogy kezelje, hangsúlyozta az igazgató. De már most hallani olyan han-

gokat, amelyek – anyagi okokból – a marketingüzemre kívánják helyezni a hangsúlyt. Ami a pénzügyeket illeti, hagyományosan két forrása van a rendezvénynek: a szövetség költségvetése, illetve a részvételi befizetések. A szövetségi hozzájárulás természetesen jóval nagyobb, mint ami a befizetések-ből származik, de a saját erő is több forrásból adódik össze. Az egyik a tagdíjbefizetések-ből, amelyre az idén nem lehet panasz, hiszen a tagdíjbefizetési fegyelem jó. A másik a dinnyési tógazdaságtól származó, szövetségi munkát támogató befizetés, amellyel viszont már gondok adódnak. Az év elején a kétnyaras állományban jelentkeztek egészségügyi problémák, majd az ivadékmegmaradás sem sikerült az elvárt szinten, amelynek okait még keresik. Ezt tetézi még egy nem elhanyagolható nagyságrendű vita az energiaszolgáltatóval, így jelen pillanatban a szövetségi forrás helyze-

te nem éppen megnyugtató. Annál is kevésbé, mert az ideai költségvetésben nem kapott helyet a rendezvény költségvetése. Ennek ellenére az elnökség – a tagság nyomására – mégis a rendezvény megszervezése mellett döntött. Ami pozitívum, hogy egy jelentős szponzort sikerült magunk mellé állítanunk: az Országos Takarékszövetkezeti Szövetség (OTSZ) komoly támogatóvá lépett elő. Nos, mindezek alapján mondta az igazgató a beszélgetés kezdetén, hogy anyagi szempontból, salto mortale-mutatványként kezelendő az ideai rendezvény.

Feltűnő az a ragaszkodás, ami a tagság meghatározó köreiben az eseményt övezi. Ilyen körülmények között pedig valamilyeni bizonytalanság figyelembe vételével is kötelessége a szövetségnek megrendeznie az Országos Halfőző Versenyt, mondta végzetül az igazgató.

H. Gy.

## BÚCSÚZUNK

# Szakál Tamás (1953–2011)

Mindnyájunkat megdöbbenett a hír: „A Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zrt. vezetősége és munkatársai mély megrendüléssel tudatják, hogy Szakál Tamás, a halászat és a horgászat elismert szakembere, a balatoni halgazdálkodásban több évtizeden át munkálkodó kollégánk, hosszan tartó, súlyos betegség után, 58 éves korában elhunyt. Társaságunk volt munkatársunkat saját halottjának tekinti. Búcsúztatása 2011. július 8-án, pénteken 13 órakor volt a balatonszárszói temetőben.”

Szakál Tamás 1953. április 30-án született Lengyeltótiiban. Szülei nyugdíjas pedagógusok.

Az általános iskolát Szóládton (Somogy megye) végezte, a középiskolai tanulmányait a Kaposvári Munkácsy Mihály Gimnáziumban folytatta, és itt is érettségizett. A Kaposvári Mezőgazdasági Főiskolán 1975-ben diplomázott baromfi- és kislattenyésztői szakon.

A Balatoni Halgazdaság fonyódi telepén 1975 augusztusától gyakornoki munkával indult a pályafutása. Itt megismerkedett a balatoni halászattal, a tógazdasági haltenyésztéssel, a halastavi kacsatenyésztéssel, a halfeldolgozással és a hűtőházi munkákkal. 1976 márciusától 1977 szeptemberéig sorkatonai szolgálatát töltötte. 1976 októberétől 1979 novemberéig a Balatoni Halgazdaság központjában központi agronómusként dolgozott, ahol elsődlegesen a halászattal, halgazdálkodással és



annak adminisztratív ügyintézésével foglalkozott. 1979 novemberétől a gazdaság legösszetettebb feladatait ellátó fonyódi telepre neveztek ki telepvezető agronómusnak, ahol a korábban szerzett tapasztalatokat jól kamatoztatta a tógazdasági haltenyésztésben, a baromfitenyésztésben, a balatoni halászatban, valamint a természetes vízből fogott és a tenyésztett hal feldolgozásában, hűtőházi tárolásában. A 132 ha halastól mintegy 20 százalékát kitevő nád értékesítése is a feladatkörébe tartozott. A Fonyódon töltött évek alatt a 132 ha halastavon éves átlagban 130–160 ezer pecsenyekacsa felnevelését felügyelte.

Az AUROBER-AGROINVEST szervezésében 1987. júliusától 1990. júliusáig halászati szakértői tevékenységet végezt Brazíliában, ahol a mesterséges halszapo-

rítás, az ivadéknvelés, illetve az ezzel összefüggő ún. „magyar technológia” adaptálása volt a feladata (a Dr. Woynarovich Elek prof. 1952–53-ban Tihanyban kifejlesztett indukált ovulációval történő mesterséges halszaporítás).

Külszolgálatból történt hazatérése után 1991 márciusáig fonyódi telepvezetői, majd a Balatoni Halgazdaság termelési főmérnöki pozícióját töltötte be a síófoki központban. Az átalakult halgazdaság jogutódjánál, a Balatoni Halászati Részvénytársaságnál 1993. szeptemberétől a termelési igazgatói feladatokkal bízták meg. A természetes vízi, tógazdasági termeléssel kapcsolatos feladatokon túl a halfeldolgozással és a halászati szolgáltatással (horgásztatás) bővült a tevékenységi köre. 1994-től balatoni területi igazgatói, majd 1997-től koordinációs igazgatói beosztást kapott. A Debreceni Agrártudományi Egyetemen a halász szakmérnöki diplomát 1997-ben szerezte meg. 1998-tól a balatoni üzemeység vezetői beosztását töltötte be, majd 2002 októberétől az újonnan alakult horgászati ágazat vezetésére kapott megbízást. 2004 nyaratól a Balatoni Halászati Rt. horgászturisztikai menedzsere, 2005-től a Társaság horgászati és turisztikai menedzsere volt. Csak a betegség szólította el a munkától. Halálával nagy veszteség érte az ágazatot.

Tamás, nem felejtünk!

Nyugodj békében.

# Szerbiában jártunk

*Június 24-én, reggel fél hétkor kelt útra a Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége (MAHAL) húszfős csapata. A budapesti Belgrád rakpartról Szerbiába utaztunk, ahol déli szomszédjaink halászatával, halas szakembereivel ismerkedtünk meg. A „full komfortos” autóbusz Budapesten csak félig telt meg, a csapat másik fele Kecskeméten csatlakozott hozzánk. És volt egy kísérőautó is: a Dányádi családé (László, Tímea és a másfél éves Mira), akik saját autóval követték a buszt, mondván, így könnyebb a gyereket kezelni. De ők sem maradtak ki semmi-  
ből a 28-ai hazaérkezésig.*

Szerbia laposabb részein – Vajdaság, Délvidék – alakították ki a halas tavakat, tógazdaságokat. Ezekben a gazdaságokban elsősorban pontytermelés folyik, míg az ország déli részén, ahol magas hegyek törnek meg a táj egyhangúságát, a sebes patakoknak köszönhetően pisztrángtenyésztéssel foglalkoznak. Az utóbbi tíz évben egyre nagyobb figyelmet fordítanak a halfogyasztás növelésére (Szerbiában 7–8 kilogramm halat fogyaszt egy ember egy évben, de a statisztikai adatok nem meg-

Az első szakmai program Szabadkán, a haltápüzemben (Veterinarski Zavod Subotica) zajlott. Kedves fogadtatás után rövid cégismertetést kaptunk *Vojter Attilától*, az állatorvosi takarmányüzem vezetőjétől. Az üzemet állatorvosi intézetként alapították 1921-ben, így idén ünnepli fennállásának 90. évét, és ma a Viktória-csoport tagja, s 300 alkalmazottat foglalkoztatnak. A cég szérumgyáráként kezdte meg működését, harminc éven át a szérumgyártásra koncentráltak, majd ötven évvel ezelőtt kezdtek állategészségügyi készítményeket gyártani, forgalmazni. Takarmánygyártással 1958 óta foglalkoznak, míg a kétféle haltápot három éve állítják elő. A haltáp intenzív haltenyésztésre



*A haltápüzem*

## Köszönet

Csak köszönet jár mindenkinek, aki az út szervezésében, a programok végrehajtásában közreműködött. Így *Schmidtné Vizi Hajnalnak*, aki a szövetség részéről kézben tartotta az eseményeket, és sok-sok órát töltött azzal, hogy a program létrejöjjön. Az út során végig azzal tördött, hogy mindenki jól érezze magát, hogy a program a menetrend szerint folyjon, s a szállásokon minden rendben legyen. Maximálisan kitett magáért, amiért – ez úton is – hálás köszönetet mond a társaság.

Köszönet *Pintér Zsolt*nak, a szabadkai haltápüzem munkatársának, aki Szabadkán csatlakozott a csoporthoz, és a tolmács szerepét is kiválóan ellátta! Zsolt Écskán lakik, két szép kislány édesapja, felesége közgazdász. Régi kapcsolat fűzi a magyar halászokhoz, így vállalta, hogy az egész utazáson végig kalauzolja a csapatot. Igazolta, hogy a szerb halászatot és a szereplőit egyaránt jól ismeri. És köszönet csapattársunknak, *Jokic Zitanak*, aki szerb-magyaroként Kunszentmártonban, a Sellő Kft.-nél dolgozik. Zita készségesen tolmácsolt és adta át tudását a szerb történelemlről.

Köszönet *Sáfrány Mihály* gépkocsivezetőnek, aki mesteri módon vezetett, és úgy forgott a hatalmas járművel, mintha csak a táncparketten keringőzött volna!

Köszönet a vendéglátóknak, akik jó szóval, nyitott szívvel, barátsággal fogadtak és láttak minket vendégül!

Köszönet az egész csapatnak, amiért mindenki a jobbik énjét hozta, és gondoskodott arról, hogy a hangulat ne üljön le!

alkalmas, amit extrudált technológiával gyártanak. Az itt készülő haltápot ponttyal és pisztránggal etetik, egy program keretében ma is kísérleteznek a kétféle táp hatékonyabb felhasználása érdekében. Az üzem gyártási kapacitása 70–75 ezer tonna/év, ebből 6–8 százalékot tesz ki a haltáp.

A haltápot 70 százalékban hazai, a többit külföldi tógazdaságokban használják fel. Exportálnak az Európai Unió országaiba, a volt jugoszláv köztársaságokba (Bosznia-Hercegovina, Horvátország), de exportálnak premixeket, állategészségügyi készítményeket is. Szerbia még nem tagja az Európai Uniónak – törekszenek a tagság elnyerésére – így a kereskedelem még nem folyik olyan szabadon, mint az unión belül. Ez némi hátrányt jelent, hiszen komoly adminisztrációs akadályokat kell mindkét félnek leküzdenie, nem is szólva a határátlépésről. De az üzemből már az uniós előírások figyelembe vételével alakították ki a technológiát, a termékek minőségi paramétereit. Ebből tehát nem származik hátrány, hiszen a szigorú előírásokat betartják.

bízhatóak), hiszen a halhús fogyasztása Szerbiában is tradíciókhoz kötődik. Az állami, egyházi ünnepek asztalairól nem hiányozhatnak a pontyból készült ételek sem. Az üzem vezetői azt remélik, hogy a tápgyártás növelésével sikerül a haltermelést felfuttatni, ezáltal a halfogyasztást is növelni.

A haltápüzemből Écskára menet útbá ejtettük a Kapitány-réten fekvő kanizsai tógazdaságot. A 650 hektáron üzemelő tógazdaságot („Kapetanski Rit” D. O. O. Ribartsvo Kanjiza) *Anastasov Krum* igazgató mutatta be. (Egy kis kitérő: az igazgató egyben a szerb halászszövetség vezetője is, és lelkes olvasója a Halászati Lapoknak. Örömmel vette, hogy meghívtuk őket az idei Országos Halfőző Versenyre, amelynek a szentendrei skanzen ad otthont augusztus utolsó hétvégéjén.) Évente ezer tonna pontyot állítanak elő haltápos technológiával. A vizet a Tiszából veszik, s miután a víz tápanyagban, zooplanktonban gazdag, ezért az etetéssel is óvatosan bándnak.

*(Folytatás a 4. oldalon)*

## Szerbiában jártunk

(Folytatás a 3. oldalról)

Itt találkoztunk *Goran Gabric* igazgatóval, aki a Palicsi Park Kft.-t vezeti. A kft.-t azért hozták létre, hogy a turizmus szempontjából fontosnak nyilvánított palicsi nagypark turisztikai fejlesztését irányítsa, magas besorolású, európai turisztikai célállomássá fejlessze. A Palicsi Természeti Park 713 hektáron terül el, védett övezet. A védett környezet alapját a Palicsi-tó, a park, három védett fa és Palics település egy része képezi. A természeti park emellett felöleli a vidék védett kultúrtörténeti örökségét is. Palicson a gyógyturizmus hagyománya 160 évre tekint vissza.

A tógazdaság megtekintése után *Anastasov Krum* látta vendégül éhes csapatunkat. Finom halászlét tálaltak, természetesen túrós csuszával, sörrrel, üdítővel. A halászlé kellemes meglepetést okozott. Kellően sűrű volt, érződött, hogy a piros paprika és a hagyma minőségére is odafigyelnek. A hal húsa finom volt, ami kifogást mondha-

tunk, az talán az, hogy a lébe egy kicsivel több paradicsomot tettek, mint ahogy nálunk szokás. Ezzel sűrítették ugyanis az alaplé, de nem volt zavaró, amit az is igazol, hogy mindenki többször szedte teli a tányérját.

Immár jóllakottan folytattunk utunkat Écskára, pontosabban Lukácsfalvára, amely Écska és az écskai tógazdaság között fekvő kis település. A tógazdaság partján épült ki egy turisztikai központ, a Szibila nevű hotellel, ahol két napig volt a szálláshelyünk. Másnap kora reggel, a tóparton halkiadás történt, ahová érdemes volt elmenni, mert egy olyan halmerítő dobót láthattunk munka közben, amelyet idehaza még nem. Reggeli után, délelőtt az écskai halastógazdaságnál találkoztunk és beszélgettünk a helyi halas szakemberekkel. Délután hajóval kirándultunk a Császár-tavon. Újvidéktől hatvan, Nagybecskerekedtől délre, tizenhét kilométernyire, nem messze Titeltől, a vén fűzek, nyárfák szélvédett ölelben lustálkodik a 16 km hosszú Öreg Bega (Stari

Begej). A holtág, a közepe táján pártíz méteres csatornakezével szégyenlősen átnyúlik a zöld lombok alatt, és gyöngéden simogatja vele a Császár-tó (Carska bara) felszínét. A tájnak a mozaikszerűség a fő jellemzője. A mocsaras barák, a zöldellő mezők, erek, töltések, az álldogáló Bega folyó, erdei vegetáció, ösvények, tisztások évszázadok óta kitartóan kapaszkodnak egymásba.

A táj földrajzi fekvése, mikromorfológiai talaja, befolyásolja a tavaszi és őszi vízállás szintjének ingadozását, s így a park szárazföldjének nagyságát 16–55 százalékkal is változtatja. Mindez folyamatosan felújuló életkörülményeket biztosít a mikrokörnyezet lakóinak, élővilágának és serkenti a növényvilág és az állatfajok sokszínűségét. Az érintetlen természet világszinten elismert ornitológiai állomás, a 310 Vajdaságban bejegyzett madárfaj közül 295-nek otthona.

Kora este megnéztük a klasszicista stílusú écskai kastélyt, amelynek több magyar vonatkozása is van. A vajdasági kisváros-

## A MAHAL csapata

Egy ilyen szakmai útnak mindig akad kényes pontja. Nem tudni, milyen társaság verődik össze, hogy szót értenek-e – a szakmán kívül is – az idősebb és a fiatalabb generáció tagjai. Nos, ezen az úton nem érthette szó a ház elejét. Az indulás után – az első pohár nyelvodó pálinka segítségével – gyorsan kiderült, hogy unatkozni nem fogunk. Az esti vacsoránál pedig el-elszabadult a „pokol”: több száz vicc hangzott el, és

„ha kell, kigúnyolom magam” alapon ki-ki a maga karikatúrába illő történetét mondta el. Mondani sem kell, a társaság dőlt a nevetéstől. A sisevaci szállásunkon pedig a bátrabbaknak a melegvizes medence nyújtott (a kitartóknak hajnalig tartó) kikapcsolódást. Barátságok szövődtek, korábbi szakmai kapcsolatok mélyültek el, egymás ugratása természetessé vált, ami jelezte, hogy igazán összekovacsolódtak a társaság. Életre szóló

élményekkel gazdagodtunk, tudásunk tárháza bővült. Örizzük meg ezt a „lángot”!

Jó volt ilyen körülmények között megismerni Szerbiát, a szerb embereket, halászokat. Többünkben megfogalmazódott, hogy ide érdemes visszajönni, s nem csak a hazai kapcsolatokat ápolni, hanem a szerb halászokkal, szakemberekkel is szorosabbra kell fűzni az együttműködést.



## A haltáp fontosságáról

*Pintér Zsolttal* az utolsó előtti napon, Sisevacon beszélgettünk. A 41 éves szakember a szabadkai haltápüzemben dolgozik, s ha lehet ezt mondani, az üzem utazó nagykövete is, hiszen a haltápot értékesíti. Korábban az écskai halgazdaságnál dolgozott, így több mint tíz évvel ezelőtt már kapcsolatban volt a TEHAG-gal. A TEHAG-ot már privatizálták, a céget leépítették. Ebből a kapcsolatból csak a TEHAG Triton Bt. maradt fenn, amelyet *Proity Gyöngyi* vezet. A haltápüzem azonban nem exportál Magyarországra, mert – ahogy Zsolt is fogalmaz – sajnos nincs üzleti kapcsolat, elsősorban azért, mert igen nehéz beszerezni a kereskedelemhez szükséges okmányokat. Még sokat kell dolgozni azért, hogy a magyar tógazdák is megkedveljék a szabadkai üzem termékeit. Zsolt reméli, hogy ez a szakmai út ráirányítja a figyelmet a haltáp fontosságára.

A haltáp egyébként extrudált technológiával, csak hazai alapanyagból készül. A táp könnyen emészthető, és sokkal jobb eredmények születtek e táp etetésével, mint ha kukoricával, pelletált táppal etetnénk a pontyot. Az etetés is könnyebben megoldható, hiszen a táp nem süllyed el, így jól nyomon követhető, hogy a hal eszik-e, avagy sem. Nem beszélve arról, hogy igen kicsi a veszteség. A táp különböző fehérje-zsír arányt tar-



*Pintér Zsolt, akinek külön köszönet a halauzolásért*

talmaz, attól függően, hogy hol kívánják alkalmazni. A táp alkalmazása más technológiát követel, mint ami nálunk elterjedt. Ezt meg kell tanulni, hangsúlyozta Zsolt, aki hozzátette, hogy Szerbiában elterjedt a kész táp alkalmazása. A tógazdaságok mintegy 30 százalékában ragaszkodnak a hagyományos etetéshez.

Zsolt abban is reménykedik, hogy a magyar és a szerb halászok kapcsolata erősödik. A szerb halászok szövetsége kezdeményezi a MAHAL-lal való szorosabb együttműködés kialakítását. Zsolt is örömmel fogadta az Országos Halfőző Versenyre való meghívást.

ban 189 évvel ezelőtt, augusztus 29-én Lázár Ágoston kincstári bérlő pazar ünnepélyt szervezett néhány száz tekintélyes császári meghívott számára a kastély megnyitójának alkalmából. A kastély ma már szálloda, és a Műemlékvédelmi Intézet felügyelete alatt áll, emellett egyike a nyolcvan vajdasági kastélynak és nyaralónak. Écska egy Nagybecskerek közelében levő bánáti kisváros. Nevét, a legenda szerint, Attila, az Isten ostaraként is nevezett hun vezér feleségéről kapta. A legenda szerint Attila pontosan a város helyén állította fel sátrát és parancsolt pihenőt seregének, amellyel a Római Birodalom ellen indult. A település a magyarok, később pedig szerbek és románok e területre településével alakult ki.

Gazdasági fejlődése pedig *Lukács Lázár* nevéhez fűződik. A kastély éveken át a hazai és külföldi vadászok találkozójának helyszíne volt. Gyakori vendég volt itt Ferenc Ferdinánd osztrák-magyar trónörökös, valamint Aleksandar Karađorđević szerb kormányzó is. A második világháború és a háborús pusztítások nem kerültek el ezt a helyet sem, ezért a tulajdonosok elhagyták a kastélyt és Amerikába költöztek. A Lázár családnak nincs élő leszármazottja, ezért a háborút követően a kastélyt állami

tulajdonná nyilvánították és szállodává alakították, nemrégiben pedig magántulajdonba került. Az újonnan tatarozott luxus szállóban 38 szoba és hét lakosztály van.

Reggeli után tovább utaztunk Belgrádba, ahol rövid sétát tettünk az Óvárosban, és

megnéztük a nándorfehérvári várat. Elég volt leülni a várfal romjaira és a múlt megélevenedett. Tanulmányainkból tudjuk, hogy 1427-ben Lazarevics István utódjának, Brankovics Györgynek vissza kellett adnia a magyaroknak az akkori Nándorfehérvárat, s a fővárost Szendrőbe költöztette. Uralkodása idején II. Mehmed török szultán Szerbia legnagyobb részét elfoglalta, de Belgrádot kétszer is sikertelenül ostromolta meg, először 1440-ben, majd 1456-ban. Ez utóbbi ostrom volt a nándorfehérvári diadal; a várat a százezer fős ottomán török sereg nem tudta elfoglalni, pedig az fontos lett volna a Birodalom Közép-Európa felé való további terjeszkedéséhez. Az ostrom során II. Mehmed maga is megsérült. A keresztény várvédők kapitánya Hunyadi János volt. A győzelem híre bejárta egész Európát, a III. Kallixtusz pápa által elrendelt déli harangszó mind a mai napig a nándorfehérvári diadalra emlékeztet a keresztény világban.

A városnézés után folytattuk útunkat a Dél-Szerbiában lévő Sisevacba. Útközben meglátogattuk a környéken lévő ravanicai és sisejovaci kolostort, majd irány Sisevacba, a pisztrángtelepen lévő szálláshelyünkre. Másnap délelőtt kirándultunk a környéken, megnéztünk egy cseppkőbarlangot és az ország legnagyobb vízesését. Délután megismerkedtünk a helyi pisztrángteleppel, s a tulajdonos segítségével találkoztunk, és beszélgettünk a helyi halas szakemberekkel. Ezzel el is telt a nap, így másnap már indultunk haza. De útközben megálltunk Belgrádban, ahol meglátogattuk a zimonyi mezőgazdasági egyetem kutatóintézetét (kelletőház, halastavak, borpincészet). A halászati kutatási részleget *Milan Spasic*, a halkeltető telep vezetője mutatta be. Az intézet munkatársai előadást tartottak a kutatók munkájáról, s ezzel véget is ért az út szakmai része.

H. Gy.

(Folytatás a 6. oldalon)

### XXXVII. ORSZÁGOS HALFŐZŐ VERSENY

rendezi a Magyar Haltermelők és Halászati Vizterület-hasznosítók Szövetsége

... tegnap hal ... holnap iz hal ...

**2011. Augusztus 27-én**  
délelőtt 10 órától

Mindenkit szeretettel várunk a MAHAL halétel kóstolóján!

Bővebb információ: Schmidtné Vizi Hajnal főszervezőnél (+36 30 3108978) A Skanzenbe váltott belépők, részvételi biztosítanak rendezvényünkre is.

Rendezvényünk Magyar TAKAREK a halaképe támogatja



# Szakmai tapasztalatok

(Folytatás a 5. oldalról)

**A hazaindulás előtt, kora este két kedves baráti útitárssal, Dankó Istvánnal, az Aranykárász Bt. vezetőjével és Farkas Györggyel, a Hetényhal Kft. ügyvezető igazgatójával összeültünk, hogy a szakmai tapasztalatokat összegezzük.**

– Úgy gondolom, kellemes, jól szervezett, tartalmas szakmai utat tudhatunk magunk mögött – kezdte mondanóját Dankó István. – Olyan dolgokat láttunk, amiket otthon nem, s már az első benyomásaim alapján megállapítottam, hogy a mi szakmánk, a halászat sokkal többoldalú, mint azt a kívülállók gondolhatnák. A tartástechnológia igen változatos lehet. A mi gyakorlatunk szerint a tartástechnológia elment a széntárgyázás és a természetes táplálék felhasználásának irányába. Ennek oka, hogy a takarmányok árai az égbe szöktek. Itt, Szerbiában pedig az ellenkezőjét láttuk: a magas fehérjetartalmú tápokkal hízalják a halat, amelynek a „gerjesztője” maga a gyártó. A gyártó cég szorgalmazza a technológia terjedését, mégpedig nyilvánvalóan a maga gazdasági érdekei szerint, de ez nem biztos, hogy rossz. Ugyanis, ha olyan jó minőségű halhúst tudnak előállítani, amit kóstolhattunk is, akkor az már nem rossz. Kérdés, hogy ez a tartástechnológia milyen függőséget okoz a gyártó és a termelő között.

– Pistával egyetértve ott folytatnám, hogy a tartástechnológia esetében ezen az úton revideálnom kellett az eddigi álláspontomat, mert bevalloztam tápellenes voltam – mondta Farkas György. – Ódzkodtam a táptól, Szarvason is sokat vitatkoztam ezen a témán. De a természetes alapon nyugvó tápgyártás alkalmazása, s az itteni alkalmazás alapján azt kell mondanom, hogy merülőtápot 10 százalékból, úszótápot 90 százalékból, naponta négyszeri etetéssel, a megfelelő vizsgálatok elvégzésével, a vízminőség figyelésével van létjogosultsága e technológiának is. A másik megjegyzésem az, hogy mi ráültünk egy több évtizedes technológiára, amely szerint hat napig etettünk, s a hetedik napot a hal „kiürülésére” szántuk. Mi a mai napig nem etettünk vasárnap. Ezzel szemben itt azt látom, hogy vasárnap is négyszer kap enni a hal. Az eddigi mennyiséget a jövőben négyfelé osztva adjuk oda a halmak.

A szakmabeliek jól tudják, hogy a két megszólított szakember más-más területen dolgozik. Ezért is kérdeztem rá, hogy milyen újdonságot kaptak az út során, és látnak-e üzleti lehetőséget.

– Ők maguk fogalmazták meg a hiányosságait – mondta Dankó István. – Elsősorban azt, hogy nincsenek saját pontyfajtaik,

ezért is tisztelik a magyar haltenyésztést. Kíváncsiak arra, hogy egy magyar tájfajtaival milyen eredményeket tudnának elérni. Ezeknek a kísérleteknek az elvégzésére hajlamosak lesznek, mihelyst Szerbia az Európai Unió tagja lesz. A magyar fajták iránt tehát van érdeklődés, s arra mi is kíváncsiak leszünk, hogy a jó minőségű tápjukkal milyen eredményre jutnak. Nem mindegy ugyanis, hogy 20 százalékkal kevesebb táppal elérhetjük ugyanazt az eredményt, mert ahogy számoltam, a termelési költség 35–40 százalékát a táp ára adja. Más kérdés, hogy ezzel a fehérje- és ammóniaterheléssel legalább kéthetente meszezni kell. Ezt csinálják is, ami külön technológia, s amit nekünk is meg kellene tanulnunk, illetve először a hazai kutatóknak, egyetemeknek kellene megismerniük. Ez a technológia sokkal inkább gépesí-



Farkas György

tett, mint a miénk, s nem foglalkoznak azzal a planktondinamikával, ami a mi technológiánk elengedhetetlen része. A szerb technológia esetében másként kell gondolkodnia a termelőnek.

– A saját fajták valóban nagyon hiányoznak – hangsúlyozta Farkas György. – Amit láttunk halat a lehalászáskor, abban sok volt a nyugraponty, amelynek takarmányhasználó képessége csaknem azonos az ezüst kárászéval. Ez pedig rossz hatékonyságot sejtet. Egy egységes, ellenőrzött származású halállomány sokkal jobb eredményekre képes, mint a jelenlegi vegyes. S talán nincs akkora polikultúrájuk, mint nekünk, s kevésbé van itt ragadozó hal, mint nálunk. Szakmailag tettszett, hogy az itteni kollégák nyitottak, nem titkoltak semmit. S azt is láttam, hogy nem feltétlenül fontos 20 millió forintos traktorokban, automata gépsorokban gondolkodni. Igaz, hogy áruhal kiszállítást láttunk, de nem láttunk egyetlen saját szállítóeszközt sem, hanem a vevő kocsija vitte el az árut. Információim szerint két, két és félszerese az itteni halfogyasztás a magyarnak, így nem kell a piac után menni, hanem a vevők jönnek ide. Nálunk még sokat számít a külsőség, a drága berendezés, a Mercedes kamion, mert ha nincs, akkor a vevők leírnak,

nem tartanak elég tőkeerősnek, és más eladó után néznek.

– Váltogatnák-e a jelenlegi technológián a hazatérés után – tettem fel a következő kérdést.

– Egy fiatal kollégával jöttem, aki még gyakornoki státuszban van nálunk, s aki az újdonságra is fogékony – mondta Farkas György. – Szándékomban áll, hogy változtatok a jelenlegi technológiánkon. Eppen Pistával egyeztem meg, hogy veszek tőle előnevelt pontyot, mert nálunk ez valamiért nem jött össze, s ezt a pontyot már a helyi viszonyainkra alkalmazott úszótáppal fogom etetni. Remélem, hogy a rendszerben lévő razbóra nem tudja majd a 3 milliméteres tápot megenni. Megpróbáljuk az étkezési pontynál a hétfélig etetéseket, a mennyiséget pedig 2–3 adagra osztjuk.



Dankó István

– Végül azt gondolom, hogy mint FB-tag, kötelességem a szövetség vezetőit tájékoztatni arról, hogy lehetőség nyílt a két ország halas szövetségeinek a kapcsolatok mélyítésére – mondta Farkas György. – Lesznek olyan halas konferenciák itt Szerbiában, ahová a MAHAL-t meghívják előadónak, s talán erősíti a kapcsolatot az is, ahogy mi meghívtuk az itteni szövetségi vezetőket, vendéglátóinkat a 37. Országos Halfőző Versenyre, amely Szentendrén lesz augusztus 27-én.

– Magyarkanizsán interjút adtam a helyi televíziónak, s azt kérdezték tőlem, hogy ez a látogatás valaminek a vége, avagy a kezdete? – mondta Dankó István. – A válaszómban kifejtettem, hogy reményeim szerint ez sem a kezdet, sem a vég, hanem a nyolcvanas évek kapcsolatainak a folytatása. Ekkor ugyanis már komoly szakmai és üzleti kapcsolat volt a két ország között. S azt is remélem, hogy a kapcsolat új tartalommal telik meg, mert kár lenne nem kihasználni azokat a tapasztalatokat, felfogásbeli különbségeket, amelyek a két technológiából adódnak. Egyébként azok a törekvések is megfogalmazódtak, hogy jöjjön létre egy szerb-horvát-magyar halas összefogás, mert így erősebbek lehetünk az EU-ban is.

H. Gy.

## BAJAI HALFŐZŐ FESZTIVÁL

# A halászlé igazi dicsérete

*Kánikulában, ám jó hangulatban zajlott a 16. Bajai Halfőző Fesztivál július második hétvégéjén. A forróságra jellemző volt, hogy a hűtőből kiemelt és a főzés előtt a húsnek hitt pincében tárolt, csaknem 15 kiló hal szűk másfél óra alatt megromlott. Szerencsére sikerült pótolni. A hőség ellenére megtelt a belváros, óriási tömeg volt a rendezvényen. Tízezrek szórakoztak együtt, és ami a legfontosabb, az idei évben is mintegy kétezer bográcsban készült a híres bajai halászlé.*

Baján, a halászlé fővárosában a halfőző fesztivált 1996 óta rendezik meg. Az országban itt fogyasztják a legtöbb halat. Baján a mindennapok elképzelhetetlenek halászlé és egyéb halételek nélkül. A fesztivál négy éve négynapos programsorozatát nőtte ki magát, de a főzés napja továbbra is július második szombatja.

Zsigó Róbert polgármester – mielőtt, átadták volna a díjakat a kiemelt támogatóknak – megjegyezte: kicsit megilletődötten köszöntik az önkormányzat vendégeit a városháza udvarán a két alpolgármesterrel, Búcsú Lajossal és Fercsák Róberttel, valamint dr. Gyenes Gabriella jegyzővel.

– Örülök, hogy eljöttek Bajára, a halászlé fővárosába. Külön köszöntöm Jávor András, Czomba Sándor és Becsey Zsolt államtitkárokat, valamint Berényi Józsefet, a szlovákiai Magyar Koalíció Pártja elnökét, továbbá testvértelepüléseink, vendégeink küldöttségét. Baján már 16. alkalommal rendezzük meg a fesztivált. Mégis van néhány újdonság annak érdekében, hogy nyitottabbá tegyük az ünnepet. Bízni kell múltunkban, kultúránk gyökere az igazi összekötő elem. Szól ezen fieszta a barátságáról, egymás tiszteletben tartásáról és a

természeti értékek megbecsüléséről. Kérem, tapasztalják meg a bajaiak vendégszeretetét a városban, melyet csak szeretni lehet! – fogalmazott Baja polgármestere.

A fesztivál díszvendége, Mohács polgármestere, Szekő József megköszönte a kedves meghívást. Egyben jelezte, Baja hasonló státuszra számíthat a híres busójáráson, mely a szellemi világörökség részévé lett. Kollégájának rögvést átadott egy álarcot.

Az idei évben Baja város egyik díszpolgára, Rapcsányi László, a Magyar Rádió örökös tagja nyitotta meg a rendezvényt, az ő jelére láttak „munkához” a főzők. A bajaiak és vendégeik az étel elfogyasztása után hajnalig mulattak, ahogy ez július második szombati napján szokás a városban. A színpadokon, a sátrakban hajnalig folyamatos programok szórakoztatták az egybegyűlteket. A Szentháromság téren, a Petőfi-szigeten és a belvárosban számos kísérőrendezvény is várta az érdeklődőket. A minden évben óriási tömegeket vonzó tűzijáték éjfélkor kezdődött. A négynapos fesztivál zárónapján, vasárnap a Tankcsapda adott fergeteges koncertet a Szentháromság téren.

**Géczy Zsolt-Banga Szabolcs**

## Bajai „beszélős” halászlé nyolc fő részére

A tavalyi jubileumi fesztivál keretei között a legtapasztaltabb főzők számára külön versenyt is rendeztek, melyet dr. Vörös Róbert nyert meg. Alljon itt most az ő receptje. Ilyen egy igazi bajai halászlé, érdemes kipróbálni!



**Hozzávalók:** 4 kg ponty, 4 evőkanál só, 4 gerezd fokhagyma, 40 dkg hagyma, 4 púpos evőkanál törött paprika, 4 evőkanál paradicsomlé, 4 db cseresznyepaprika, 6 l víz, gyufametélt tészta.

**Előkészítés:** a pontyot megtisztítom. A tisztított pontyot sűrűn, melyen beirdalom, majd kétujjnyi szeletekre feldarabolom. A halszeleteket a sóval alaposan bedörzsölöm. A hagymát apró kockákra vágom, négy gerezd fokhagymát (szegények csukája) szétnyomok és együtt a halra szórom. Legalább három órát hideg helyen állni hagyom.

**Főzés:** A halat bográcsba teszem, felöntöm a vízzel és forralni kezdem (tüzelőnek lehetőleg keményfát használok). Ha felforrt, a habját leszedem és a törött piros paprikával, paradicsomlével nagy lángon tovább forralom. Tíz perc elteltével a bográcsba helyezem a belsejüket (a pukkantójával együtt) és néhány egész cseresznyepaprikát dobok bele. További harminc-negyven percig forralom. Ha a halszeletek felúsztak a lé tetejére és a halászlé beszél (puffogva forr), kész is. Tálalás előtt a halszeleteket kiszedem a bográcsból. A levet igény szerint leszűröm és kifőzött gyufametélttel tálalom.





**Egy ország  
személyes  
ismerőse**

**MAGYAR TAKARÉK**  
A hazai bank  
[www.magyartakarek.hu](http://www.magyartakarek.hu)

**A Magyar Takaré**k az a bank, ahol ország-  
szerte 1800 fiók munkatársai és ügyfelei  
néven szólítják egymást, és a szónak ereje  
van. A rugalmas pénzügyi szolgáltatások és  
a személyes ismertség nyújtják azt, amit Ön  
egy pénzintézettől elvár.

[www.magyartakarek.hu](http://www.magyartakarek.hu)