

# Halászati Lapok

Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet Lapja | Szerkeszti: Szerkesztő Bizottság | Felelős szerkesztő: Hajtun György  
Ez a lapszám az Agrárminisztérium támogatásával készült.

## A hagyományörző Sobri-kupa

*A jubileumhoz méltó módon rendezte meg Nagybaracska önkormányzata a 30. Sobri-kupa halfőző versenyt. Két óriási sátorban kaptak helyet a színpad és a halfőzők asztalai, így az időjárás nem befolyásolta a programok megrendezését, sem a halételek főzését. A verseny megnyeréséért 38-an neveztek, de miután egy-egy versenyző több kategóriában is indult, ezért a két zsűrinek 54 ételt kellett kóstolniuk, bírálniuk. S hogy a környezetre is ügyelni kellett, mert a látvány zsűri szigorúan ellenőrizte a főzési folyamatokat, s azt, hogy ki mennyire tartja tisztán a környezetét. Az állandó programok mellett gyermek, és felnőtt programok közül válogathattak a jelenlévők.*

**E**gy kistelepülés életében egy olyan rendezvény, amelyik megéri a 30. évfordulóját, óriási esemény, jelentős mérföldkő, kezdte mondandóját Bögi István András, Nagybaracska polgármestere. A Sobri-kupa nem csak hagyományokat teremtett, hanem a halászlé a gasztronómiai értékével a szociokultúra részévé

vált a régióban. Hozzá tartozik a minden napokhoz, igényesen, mesteri módon készítik minden alkalommal. A polgármester a megnyitó beszédében köszönetet mondott mindazoknak, akik az elmúlt évtizedekben közreműködtek a rendezvény sikeres megrendezésében. Nem titkolt cél, hogy nemzedékről nemzedékre tovább adják ezt a kulturális értéket.

Sobri Farkas József olyan híressé tette a nagybaracscai halászlét, hogy akár a település címerét is megváltoztathatnák, és halat-bográcsot is elrejtethnének az új címerben. Ma már kitörölhetetlen a történelemből, hogy Sobri Farkas József még királyi párnak is főzött halászlét a múlt rendszerben, amiért nagy dicsőretet kapott. Talán ezek azok a történetek, amelyek e finom halételnek nagyobb jelentőséget tulajdoníthatnak, mint más magyaros ételek. Nem véletlen, hogy a hagyományos koszorúzaskor – minden évben elhelyezik a hála koszorúját Sobri Farkas József és felesége, Bözsi néni sírján – elhangzott beszédekben többen is hangsúlyozták, hogy Józsi bácsi hagyatéka nem önmagáért való volt, hanem a közösségért él tovább, s a közösségnek szól.

Bögi István szerint a mai világban nem elég csak letenni egy produktumot az asztalra, eladhatóvá is kell azt tenni. A marketing korát éljük, s az eladhatóság mellett egy ilyen hagyománnyal a közösség gaszt-



Fotók: HAJTUN GYÖRGY

**Bögi István András: a Sobri-kupa nemcsak hagyományokat teremtett, hanem a halászlé a gasztronómiai értékével a szociokultúra részévé vált a régióban**

rokulturális értéket teremtett, amelyre a közösség valamennyi tagja büszke lehet. A bácskai ember méltán büszke a dunai halra, a Sobri-féle halászlére, és akár merre viszi a sors – hiszen kinyílt a világ, és minden vonatkozásban nagyon sok korlát megszűnt az életünkben – ezt az értéket távoli helyeken is képviseli. Ezt a hagyományt az utódoknak is tovább kell vinniük, mert a múltra épül a jelen és a jövő. Fontos, hogy 15-20 év múlva is legyenek olyan emberek, akik ezen a helyen megrendezik a halfőző versenyt, leülnek beszélgetni, hogy felidézzék Sobri Farkas József tevékenységét, emlékét. A polgármester a halászlé összetevői közül a só fontosságához, egyben mértékletes használatához hasonlította a közösséget, amely a hagyományt ápolja és továbbviszi. A bajai halászlé már hungarikum, amelynek szerves része a Sobri-féle halászlé, hiszen bajai módra készítette a halászlét Sobri Farkas József is. Nem véletlen, hogy sok bajai hal-

**Sziráki Bence, a MA-HAL ügyvezető igazgatója: „A MA-HAL és Nagybaracska önkormányzata évek óta jó kapcsolatot ápol. A MA-HAL számára kiemelkedően fontos a hazai halfogyasztás növelése, ezért törekszik támogatni a különböző halételeket népszerűsítő rendezvényeket. Az idei évben augusztus 11-én megrendezett XXX. Sobri-kupa Halfőző Versenyt a MA-HAL 178 kilogramm ponttal támogatta, továbbá különdíjjal jutalmazta a legjobb halfőzőt, aki részt vehetett a MA-HAL 44. Országos Halfőző Versenyén Tiszafüreden, szeptember 1-én. A versenyhez szükséges halat helyi termelőtől vásároltuk, hogy ezzel is támogassuk a régiót.”**



**Sziráki Bence: a MA-HAL és Nagybaracska önkormányzata évek óta jó kapcsolatot ápol**

► főző nem Gogol, hanem Sobri kőpönyegéből bújt elő.

Marketing szempontból nagyon fontos, hogy egy kistelepülés felmutassa azokat az értékeit, amelyek turisztikai szempontból meghatározók és idevonzzák a látogatókat. Ha nincs ilyen hagyomány, nincs ilyen érték, akkor hosszú távon nem kedvezőek a kilátások. Nagybaracsán és környékén, a bajai régióban a hal és a halból készült ételek évszázadok óta meghatározzák az itt élő emberek életét, sorsát, ezért sem szabad, hogy a feledés homályába vesszen a halászlé főzése. A haltermelés Nagybaracsán is fontos agrártevékenység volt, s az ma is, miután *Kenyeres Imre* vállalkozó megvette a MOHOSZ 300 hektáros tőgazdaságát. Újraindult a haltermelés és jó minőségű hallal szolgálják ki a vásárlókat. Olyannyira megerősödött a gazdaság, hogy Szakmárban is vettek egy 300 hektáros halastőrendszert, így bővítve a termelési kapacitásukat. Nagyon fontos ez a település életében is, mert nemcsak munkahelyet biztosítanak, hanem a halászati hagyományok továbbvitelét is. Márpedig Nagybaracsán komoly haltermelés folyt az elmúlt évtizedekben, így a lakosok között többen vannak, akik nem tudnak a halásztól elszakadni. Akit egyszer a halászat beszippan, az nehezen akar megválni tőle, pedig egyáltalán nem könnyű munka a haltermelés.

A halfogyasztás országosan alacsony szinten van, ezért is fontos, hogy a haltermelés felfusson, s ezért is támogatandó. A felső-bácskai régióban is nagy hangsúlyt fektetnek a különböző fesztiválok, halfőző versenyek megrendezésével a halfogyasztás növelésére. A Sobri-kupa ugyan egy kistelepülés 30 éves rendezvénye, de több ezren vesznek részt rajta. Minél többen ta-

*Dr. Orosz Sándor, a zsüri örökös elnöke: „Mindig örömmel jövök Nagybaracsákra, mert a Sobri-kupa fontos az embereknek. Fontos a helyieknek, fontos azoknak, akiknek valamilyen kapcsolata keletkezett a rendezvénnyel, és megérezték az esemény jelentőségét. A Sobri által készített halászlé maga volt a minőség, s amit a Sobri-kupa versenye képvisel nem más, mint ennek a minőségnek a folyamatos dicsőrete. Mondhatom, egyre jobb a minőség. A 30. Sobri-kupa – mint minden eddigi verseny – számomra is fontos. Minden ember története más, de magamról elmondhatom, hogy belekeveredtem a halászati érdekképviseletbe. Először beosztottként, majd vezetőként, majd politikusként is dolgoztam. De minden szerepkörömben valahogy szembe jött velem Nagybaracska, Sobri Farkas József, majd a halfőző verseny is. Büszkén mondom, hogy életem egyik fontos részévé vált ez az esemény.*

*A versenynek egyben közösségépítő szerepe is van, hiszen alapvetően közösségekről van szó. A verseny ma már más, mint annak idején volt, de mi magunk is sokat változtunk az elmúlt időszakban. S miközben a halászlé minősége is változik – kivéve Sobriét, amelyet sajnos már nem tudunk kóstolni – a verseny mégis hordoz állandó elemeket, például abban, hogyan őrizzük meg magunknak ezt a jó minőséget. Persze, ebben is vannak változások, s ha ez a fejlődés, akkor a közösség is előbbre tart. A halászlé a szerves egységet adja, ami miatt itt vagyunk. Úgy látom, hogy az itt lévők nagy örömmel vesznek részt a versenyben, s ez is arra ösztönzi a szervezőket, hogy nosza, rajta, csináljuk tovább.”*



*Dr. Orosz Sándor: mindig örömmel jövök Nagybaracsákra, mert a Sobri-kupa fontos az embereknek*

lálkoznak ezekkel az értékekkel, annál több ember vonható be a hagyományok őrzésébe. A polgármester hangsúlyozta, hogy úgy szervezték az idei, jubileumi versenyt, hogy a fiatalok is gazdag élménnyel távozzanak, mert a programok közösséget, csapatot is formálnak. Mint a halászlé főzésénél, úgy a fiatalok bevonásánál is fontos az időtényező, mert nem lehet elég korán elkezdni a hagyományok, a helyi értékek jelentőségének bevésését.

Nagybaracska fejlődését eddig is nyomon követtük, s azt mondhatjuk, hogy Bögi István mindig a település egészségének érdekeit képviselte. A fejlesztések is ezt igazolják. A polgármester elégedett az elmúlt három és fél évben elért eredményekkel, de hangsúlyozta, hogy ha nincs mögötte egy jó csapat, akkor sokkal kisebb teljesítményt mutathatnának fel. Csapat-

munka révén lehet közös érdekeket megvalósítani. Jelenleg az óvoda és az iskola épülete újul meg, mivel a Kalocsa-Kecskemét Főegyházmegye lett a fenntartója, és egy kormánytámogatás révén olyan pénzüsszeghez jutottak, amellyel az épületek felújítása megvalósul. A Területfejlesztési Operatív Program keretében nyertek el egy másik pályázatot, amellyel az energetikai hálózatukat korszerűsítik. Egy vidékfejlesztési pályázat keretében még az idén megújítják az önkormányzat épületét, és útépitési projektjük is fut, mégpedig a Belügyminisztérium anyagi támogatásával. Turisztikai alapok lefektetésével (kerékpárút épül, megteremtik a feltételeket a vízi sportok üzéséhez, a horgászturizmust fejlesztik stb.) még vonzóbbá teszik a települést.

Kézzelfogható, nyomon követhető a település fejlődése. Mindezek mellett akadnak olyan célkitűzések, amelyek az elmúlt években nem valósultak meg, de ezek nem csak a település vezetésének az akaratán múltak. Ami a munkahelyteremtést illeti, 2014-ben másként látták a jövőt, mint napjainkban. A közfoglalkoztatás nem bizonyult hosszú távú megoldásnak, ezért is támogatja a kormány a továbbképzést s a közmunkából való továbblépést. A bácskai régióban is várják azokat a vállalkozókat, akik új munkahelyeket kínálnak. Elszomorító azonban, hogy van egy réteg, aminek a tagjait nem lehet bevonni a munka világába.

A 30. Sobri-kupán is érződött, hogy a településen jó hangulatban telnek a küzdelmes mindennapok. Kerékkötők mindennél vannak, de ők sem tudják meggátolni a falu vezetését abban, hogy a lakosság egyetértésével megvalósítsák a közösségi célokat.

**HAJTUN GYÖRGY**

*Pintér Ferenc, a Sobri-kupa verseny egyik életre hívója, alapítója: „Az első versenyen csupán kilenc versenyző állt a bográcsok mellett, ami akkor kicsit elsomorított. De elindult akkor valami, amit Sobri Józsi bácsiról neveztünk el. Azért lett Sobri-kupa, mert Farkas József gyermekkori csinytevései miatt édesanyjától kapta Sobri Jóska betyárról az előnevet. Jómagam is nagybaracska születésű vagyok, betöltöttem a 76 évet, és Józsi bácsi jó barátomnak, családi kapcsolatnak mondhattam. Nagyon kellemes emlék, hogy – s ekkor még szó sem volt a verseny rendezéséről – fiatal emberként az eljegyzésen Józsi bácsi főzte a halászlé vacsorát. Gyorsan kiürült a bogrács...”*

*Visszanézve, nem gondoltam volna, hogy ez a verseny ilyen országos hírűvé női ki magát, sőt a határon túl is ismertté vált. A legtöbb versenyző 97 fő volt, és dicsőretre méltó az is, hogy 1996-ban az Országos Halfőző Versenynek is Nagybaracska adott otthont. Ezt a régió ma is emlegetik, hiszen Józsi bácsi akkor már zsürielnökként közreműködött, mert addigra kiérdemelte az örökös halfőzőbajnoki címet. A dunai halászlé kategóriában ugyanis ha ő elindult, akkor más nem tudott nyerni. A hal Nagybaracsán népi eledel, a jeles napokon mindig van halétel a családi asztalon. A faluban régi múltja van a halászatnak, itt halászdinasztiák nőttek fel. Sajnos ez már a múlté. Talán egyedül az Illés családot említhetem még, akik halászként dolgoztak. Somogyi Gábort, az utolsó mohikánt – a halász szövetség elnöke is volt, akit jómagam követtem az elnöki székben – nemrég kísértük utolsó útjára.”*



*Pintér Ferenc: visszanézve, nem gondoltam volna, hogy ez a verseny ilyen országos hírűvé női ki magát, sőt a határon túl is ismertté vált*

# Megalakult a MMH tanúsító védjegy bírálóbizottsága

*Az Agrárminisztérium (AM) kezdeményezésére a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalában 221 523 lajstromszámon bejegyezték a Minőségi Magyar Hal (MMH) tanúsító védjegyet. Az MMH tanúsító védjegy használata a fogyasztók számára garantálja a termék eredetét és a megbízható, ingadozásmentes minőséget. A haltermelők és a halfeldolgozók a védjegy használatával a minőségi hazai halhústermékek népszerűsítése mellett a hazai halhúsból készült termékek irányába orientálhatják a fogyasztókat. Az MMH tanúsító védjeggyel kapcsolatos adminisztrációt és a Védjegyiroda működtetését a licencadó, a Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) látja el.*

**D**r. Bitay Márton földügyekért felelős államtitkár jóváhagyásával 2018. július 30-án megalakult az MMH tanúsító védjegy bírálóbizottsága, a Védjegybizottság. A Védjegybizottság az MMH védjegy terméktanúsítási eljárásban részt vevő független szakértői testület. Alapvető feladata a terméktanúsítási ellenőrzések, értékelések felülvizsgálata és ezek alapján javaslattevés a terméktanúsítás megadásáról, fenntartásáról, felfüggesztéséről vagy visszavonásáról a védjegyjogosult Agrárminisztérium részére.

*A kilenctagú Védjegybizottság összetétele, tagjai:*

- Az Agrárminisztérium által delegált négy fő: Horgászati és Halgazdálkodási Főosztály, *Lengyel Péter* főosztályvezető-helyettes; Eredetvédelmi Főosztály, *Pallóné Dr. Kisérdi Imola* osztályvezető; Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály, *Deák Ferenc* főosztályvezető-helyettes; Élelmiszeripari Főosztály, *Kuti Beatrix* minőségügyi referens.
- A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által delegált egy fő: Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság, Engedélyköteles Élelmiszer-előállítás Felügyeleti Osztály, *Dr. Fekete Miklós* hatósági állatorvos.
- A Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) által delegált négy fő: Szent István Egyetem, Halgazdálkodási Tanszék, *Prof. Dr. Urbányi Béla* tanszékvezető egyetemi tanár; Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ Halászati Kutatóintézet, *Halasi-Kovács Béla* intézetigazgató; Pannon Egyetem, Georgikon Kar, Állattudományi Tanszék, *Dr. Bercsényi Miklós* professor emeritus; Debreceni Egyetem, Gazdaságtudományi Kar, Gazdálkodástudományi Intézet, *Dr. Szűcs István* egyetemi docens.

A Védjegybizottság tagjai nem helyettesíthetők, nem delegálhatnak maguk helyett más tisztségviselőket. A Védjegybizottság összetétele több szakterületet érintő szakmai kompetenciát biztosít: jogi, gazdasági, közgazdasági ismeretek; fogyasztóvédelem; a hal termékpálya ismerete, ágazati szemlélet; élelmiszerbiztonsági rendszerek és higiéniai ismeretek; ágazati technológiai ismeretek. A Védjegybizottság az állandó tagjai mellett felkérhet egyéb, megfelelő kompetenciával rendelkező szakértőket is a közreműködésre, azonban ők nem rendelkeznek szavazati joggal. A Védjegybizottság tagjai a birtokukba jutott üzleti és gyártási titkok megőrzéséről és a függetlenség folyamatos fenntartásáról írásban nyilatkoznak.

*A Védjegybizottság feladatai:*

A Védjegybizottság a feladatait a Védjegybizottság ügyrendje szerint köteles ellátni. A Védjegybizottság az MMH tanúsító védjegy szabályzatában és az annak mellékleteit képező tanúsítási és minősítési köve-

telményekben meghatározott feltételek teljesítését vizsgálja.

A Védjegybizottság tagjai a tanúsítási ellenőrzés ellátása, valamint a védjegy hitelének, szakmai tekintélyének megőrzése érdekében az alábbi feladatokat látják el:

- a termékellenőrzés során elvégzett helyszíni auditok, laboratóriumi vizsgálatok eredményeinek értékelése;
- annak elbírálása, hogy a pályázott termék megfelel-e a tanúsító védjegy szabályzatában és az annak mellékleteit képező tanúsítási és minősítési követelményekben meghatározott feltételeknek;
- a tanúsítási ellenőrzéssel kapcsolatban felmerülő szakmai kérdések megvitatása, értékelése;
- a felülvizsgálatok eredményeinek átvizsgálása;
- a Védjegybizottság jegyzőkönyvének tartalmi előkészítése;
- javaslattevés a tanúsítási döntés meghozatalához;
- a rendszeres és eseti utóvizsgálatok értékelése.

**LENGYEL PÉTER,  
KOSÁROS TÜNDE,  
UDVARI ZSOLT,**

*Agrárminisztérium, Horgászati és Halgazdálkodási Főosztály*

**SZABÓ-SZÉLES IVETT,  
SZIRÁKI BENCE,  
DR. NÉMETH ISTVÁN,**

*Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet*

## Európa-bajnoki ezüstöt szerzett a magyar horgászválogatott

**A** versenynapokat tekintve július 21–22. között adott otthont a szlovéniai Radece a XXIV. Horgász-Európa-bajnokságnak. A magyar válogatott a 2016. évi hollandiai és a 2017. évi olaszországi EB-bronzérmek után, s nem utolsósorban az ugyanitt 2015-ben megszerzett világbajnoki ezüst okán ismét az esélyesség terhével vágott neki az ezúttal már 30 országot, az eddigi legnagyobb mezőnyt felvonultató újabb megmérettetésnek.

A magyar csapat végig magabiztos, kiegyenlített versenyzéssel a tavalyi bronzot ezúttal ezüstre tudta „becserelni”, sőt egyéniben is sikerült egy szépen csillogó bronzérmel szerezni *Csöregi Balázs* jóvoltából!

A magyar válogatott *Szénási Béla* kapitány, *Walter Tamás* másodkapitány, *Polyák Csaba* manager, valamint a versenyzőket illetően *Csillag László*, *Csöregi Balázs*, *Nagy András*, *Szákovics Imre*, *Ujszászi Richárd*, ifj. *Varga József* összetételben 35 pontot szerzett a kontinensbajnok Olaszország (29 pont) után, de a 42 pontos Angliát már magabiztosan megelőzve. *Csöregi Balázs* a 2 pontos olasz *Guiliano Prandi*, valamint a 3 pontos orosz *Youri Sipstov* mögött szintén 3 ponttal ért fel a dobogóra.

# Fehértón a minőség a legfontosabb

*A Fehértói Halgazdaság megépítéséről 1930. október 27-én, Pálffy József polgármester-helyettes előterjesztésére határozott Szeged Város Közgyűlése. A körtöltéses halastavak kivitelezése a környékről (többnyire Kiskundorozsmáról) verbuvált 300 kubikkal 1931. március 5-én kezdődött, és több ütemben jött létre a mai halastórendszer, végül 1960-ban fejeződött be a kiépítése. A 2190 hektár területű halgazdaság, az eredeti szándéknak megfelelően, ma is Szeged és környéke lakosait látja el kiváló minőségű hallal.*

Az előbbi mondatok igazolják, hogy a Fehértói Halgazdaság és ezáltal a Szegedfish Kft. története, sorsa is szorosan kapcsolódik Szeged városához. Sztanó János, a cég ügyvezető igazgatója 35 éve igazgatja a tógazdaságot, így hiteles az a történelmi dokumentációnak is beillő tanulmánya, amelyet a Dorozsmai Füzetek (20.) legutóbbi számában jelentettek meg. A Dorozsmai Füzetek sorozatban a helyi nevezetességek történeteit dolgozzák fel helytörténeti igényességgel. Sztanó János a Fehértói Halgazdaság 88 éves múltját dolgozta fel, így nem merülnek a feledés homályába azoknak a szakembereknek a nevei (Simon Lajos, a cég első igazgatója, Németh Sándor főagronómus, Beretzk Péter orvos, Tasnádi Róbert, Becsei Attila, hogy csak néhányukat említsük) sem, akik a tógazdaságot rangos üzemé fejlesztették. Sztanó Jánosnak a szerénysége tiltja, hogy a maga tevékenységéről, három és félféltizedes munkásságáról beszéljen, de Szeged városa elismerte azzal, hogy május

18-án, a város ünnepségen Szegedért Emlékéremet adományozott neki.

A tógazdaság és a város szoros szimbiózisban éli mindennapjait. A haltermelő cég nemcsak ad, hanem kap is Szeged városától, hiszen a szikes talajú tavakban termelt kiváló minőségű szegedi tükrös pontyot nemcsak ünnepi alkalmakkor veszik és fogyasztják a legkülönbözőbb ételek formájában, hanem a hétköznapiok étrendjében is gyakran szerepel a ponty és az egyéb halfajok. A halgazdaságnak mindig is fontos volt, hogy a tógazdaság társadalmi elismertsége erősödjön. Sztanó János úgy fogalmazott, hogy a gazdaság vezetését hagyományosan három szempont vezérelte. Az első, hogy környezetkímélő módon, korszerű technológiával minőségi halhúst állítsanak elő. A második, hogy a hazai, és a külföldi fogyasztók igényeit maximálisan kiszolgálják. (Csak zárójelben: 1935 óta exportálják a tógazdaságban termelt halakat. Kezdetben Bécsbe ment a szállítmány, amit a városvezetésnek írásban köszöntek

meg.) A harmadik, hogy a halászatban dolgozó fizikai és nem fizikai kollégák kellő megbecsülésben részesüljenek. A cégnél jelenleg százan dolgoznak, közöttük jelentős számú halász szakmérnök végzettségű szakember. Negyedik vezérelvüknek is mondható, hogy a partnerekkel szolidáris az együttműködés, vagyis gyümölcsöző kapcsolatokat ápolnak, alakítanak ki.

Eredmények csak úgy születnek, ha erős a gazdasági háttér. A Szegedfish Kft. csaknem kilenc évtized alatt igazolta, hogy erős lábakon áll, ami annak is köszönhető, hogy a város vezetése mindenkor maximálisan segítette a halgazdaság működését. Az ország átlagos halfogyasztása egy főre vetítve, éves szinten ugyan alig haladja meg a 6 kilogrammot, ám vannak olyan régiók, ahol jóval több halat esznek. Baja és környéke 30 kilogramm körüli halfogyasztással büszkélkedhet, míg Szegeden és környékén meghaladja a 15 kilogrammot. Szegednek – a Tisza szabályozása után, amikor a természetes vizeket állandó mederbe terelték és a halhozamuk csökkent – különösen fontos lett a hal, ezért is használták ki a szikes területet, és alakították ki a fehértói gazdaságot, ahol a haltermelés a legfontosabb. Az Algyői-főcsatorna megépülésével a tógazdaság vízellátása példásan megoldott lett, mert amíg a Tiszában van víz, addig a tavak vízellátása, vízpótlása biztosított. Az adottságoknál fogva tiszta ízű, acélos, jó minőségű hal „terem” a tavakban, olyannyira, hogy nagy melegben sem romlik a halhús minősége.

Érdemes szót ejteni a szegedi tükrös pontyról is. A tógazdaságban a termelés indulásakor különböző halászati vállalkozásokból „szedték össze” a halat, de már akkor is odafigyeltek arra, hogy egységes állomány legyen. A szegedi tükrös pontyot a HAKI segítségével, Bakos János közreműködésével szelektálták a múlt század hatvanas éveiben Tasnádi Róbert segítségével. Az önálló tájfajta genetikai vonala a Szarvasi-215 tükrös pontytól származik, a törzsszállományt ma is a cég gondozza, mivel államilag elismert tenyésztő szervezetként fajtafenntartó. Az utóbbi 50 évben nem volt szükség ivadék kívülről való behozására: a cég saját akkreditált és ebben az évben korszerűsített keltetőházában állítja elő a szükségletét. Állat-egészségügyi megfontolásból és a fajta tisztaságának megőrzése érdekében is távol tartják az idegen halfajtákat.

Az idei év termelése is jónak mutatkozik, jelentette ki az igazgató. Az elmúlt évben egészséges, jó kondícióban lévő te-

## Szegedért Emlékérem

„Szegedért Emlékérem” adományozható azoknak, akik egyéni vagy együttes teljesítményükkel – tudományos, művészi munkásságukkal, közéleti, oktatási, közművelődési, egészségügyi, szociális, gazdasági, építészeti tevékenységükkel, a közbiztonság érdekében kifejtett munkájukkal, sport és egyéb eredményeik alapján - szereztek elismerést a városnak, vagy gyarapították a város anyagi és szellemi értékeit. Évente legfeljebb 5 „Szegedért Emlékérem” adományozható.

Az emlékérem átadásakor így méltatták Sztanó Jánost. Sztanó János Szegeden tanuló egyetemista feleségének köszönhetően költözött a városba, immár közgazdász végzettséggel. A kitiüntetett 1951-ben, Dunaföldváron született. A budapesti Gazdasági Főiskola elvégzése után a Szegedi Állami gazdaságban kezdett ösztöndíjas gyakorlonként dolgozni. A ranglétrát végigjárva 1983-ban igazgatónak nevezték ki. Azóta, 35 éve megszokás nélkül irányítja a társaságot, amelynek dolgozói privatizációját is vezető kollegáikkal maguk vezényelték le. A Szegedfish Kft. működteti az ország második legnagyobb halastó-rendszerét, amely 88 évvel ezelőtt a város közreműködésével jött létre. A Fehértói gazdaságnak, és az ott kitenyészett, önálló fajtaként elismert tükrös pontynak sikerült itthon és külföldön is dicsőséget szerezni. Sztanó János igazi szegedi lett, több szakmai és társadalmi szervezet munkájában aktívan vesz részt, 19 éve tagja a Szent-Györgyi Albert Rotary Clubnak. Felesége pedagógus, fiuk orvos, lányuk közgazdász, hat unokájuk van.



nyészanyagot sikerült előállítani, s az idei keltetés is jól sikerült. Az előnevelt halak kihelyezése megtörtént, s mivel a takarmány jó minőségű, az állomány szépen nő. Érdekes, hogy a piaci hal súlya 1,8–2,5 kilogramm között mozog, de így gazdaságos a termelése. A társaság a környék gazdálkodóitól közvetlenül vásárolja fel a szükséges a takarmányt, de csak a jó minőségű gabonát helyezik el a tárolójukban. Egyébként kevés tápot használnak, a takarmányozás alapját a búza, a tritikálé és a kukorica adja, amit roppantva, darálva vagy szemeként használnak fel. Az idén a belvíz bőséges volt, a tavakat feltöltötték, s a párolgást folyamatosan pótolják a Tiszából, tehát a termelési alapok kiválóak.

A piacról szólva Sztanó János elmondta, hogy a száz vagonnyi hal 30 százalékát exportálják, hagyományos piacokra, így Olaszországba, Németországba, Lengyelországba és a szomszédos Romániába. A feldolgozójukban egyre több saját halat dolgoznak fel (jelenleg a termelés 10 százalékát), elsősorban helyi éttermek, csárdák számára tisztítják, filézik a halakat. Baja, Bátaszék, Szekszárd térségében élő halat terítenek. A horgász egyesületeknek eladott sporthal a volumen 5–6 százalékát tesz ki, mivel e piacot korábban a Tisza Halászati Szövetkezet uralta. Sztanó János hozzátette, hogy nincsenek értékesítési gondjaik, a megtermelt árukészlet minden évben vevőre talál, még pedig tisztességes áron. Jelenleg a piac

keresleti, ami az árakat is fejbe húzza. A cég rendelkezik a megfelelő áruállalappal, hogy visszatérő vevőiket egész évben folyamatosan ki tudják szolgálni.

A fejlesztések közül az igazgató kiemelte a lehalászás korszerűsítését. Korábban hálóval behúzták a tanyát, kosárral kiszedték a halat, mérlegeltek, válogattak stb. Évek óta használják a mobil pneumatikus halszivattyút, amely dán fejlesztés, pisztórángra találták ki. Az itteni szakemberek javaslatára a dánok átalakították a szivattyút, és ma már a ponty kivételére is alkalmas (amely nagyobb testű, mint a pisztóráng). A berendezésnek nincs forgó alkatrésze, így a hal, bár vízzel együtt szivattyúzzák, nem sérül. A válogatóasztalon szortírozzák a termést, mérlegelik, és kiszállítják a vevőknek a kért mennyiséget. A szivattyúval sok kézi munkaeőt is megtakarítanak, a tavaszi és őszi lehalászáskor óriási segítség a halkiemelő. Sztanó János a szűkös munkaeő-kínálatra hivatkozva más cégeknek is jó szívvel ajánlja a berendezést, aminek használatára összel bemutatót is szerveznek az érdeklődők számára. A halászat gépesítésében ez a szivattyú az elmúlt évtized egyik legnagyobb találmánya.

Nem kerülhették meg a munkaeő-problémákat sem. Országos gond, hogy a halászképzés eltűnt az oktatási palettáról. A Szegedfish Kft.-nél – mint már említettük – száz fő dolgozik, és miután nem ciklikus a munkavégzés, így a halá-

szoknak állandó a munkahelyük, mert a nemcsak lehalásznak, halatnevelnek, hanem a tavak karbantartását is elvégzik. Itt nincsenek alkalmi idénymunkások, legfeljebb nyáron, de ezt diákok foglalkoztatásával oldják meg. Ezzel együtt szükség volna új munkaeőre, mert a nyugdíjba ment kollégákat pótolni kell. Folyamatosan hirdetik a munkalehetőségeket, de nagyon nehéz jó és megbízható szakembert találni. Igen fontos volna a halász szakmunkásképzést visszaállítani, és támogatást kapni arra, hogy a termelő és akár többen összefogva – helyben szervezzenek betanítottmunkás-képzést, jegyezte meg az igazgató.

Végezetül a szakmaközi szervezet tevékenységéről is szót váltottunk. Sztanó János örül annak, hogy ismét egy szervezetbe tömörült a szakma. Az összeolvadás óta azt tapasztalja, hogy a szakmaközi szervezet vezetése jó irányba halad, tetszik neki, ahogy foglalkoznak az ügyekkel. Az összefogás mögött valódi teljesítmény áll, de a jó munkavégzéshez meg kell teremteni a feltételeket. A tagságnak kell biztosítania azt az anyagi háttérrel, amellyel az érdekképviselő minden szinten meg tudja jeleníteni a tagság véleményét, álláspontját, és amivel érdemi munka folyhat. Sztanó János azzal fejezte be mondanóját, hogy a szakmaközi szervezetnek minden segítséget megad az eredményes munkavégzéshez.

**HAJTUN GYÖRGY**

## Kitüntetések augusztus 20. alkalmából

Államalapító Szent István ünnepe alkalmából rendezett kitüntetési ünnepségen Dr. Nagy István miniszterrel az Agrárminisztérium Darányi Ignác termében magas állami és miniszteri kitüntetéseket vettek át halászati szakemberek.

Magyar Arany Érdemkereszt állami kitüntetést adományozott az agrárminiszter Dr. Györe Károlynak, a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ Halászati Kutatóintézete nyugalmazott tudományos munkatársának a halászatbiológia területén végzett több évtizedes kutatói tevékenysége, a Magyarország és a Kárpát-medence halfaunájának vizsgálatában elért eredményei elismeréseként.

Az Életfa Emlékplakett bronz fokozata miniszteri elismerésben részesült Dr. Váradi László, a Vitafort AgroAsia Zrt. vezérigazgatója a magyar akvakultúra érdekében négy évtizede végzett kiváló tevékenységéért, a hazai akvakultúra-kutatások nemzetközi elismertségének fejlesztéséért.

FOTÓ: KOVÁCS ZOLTÁN



A forón balról jobbra: Dr. Szabó Gergely, Dr. Váradi László, dr. Mihalics Vivien, Dr. Réczey Gábor, Dr. Györe Károly

Miniszteri Elismerő Oklevél elismerésben részesült dr. Mihalics Vivien, az Agrárminisztérium Vidékfejlesztési Államtitkárságának osztályvezetője a hazai halgazdálkodást támogató programok végrehajtásában végzett kiváló tevékenységéért; Dr. Réczey Gábor, az Európai Unió Magyar Állandó Képviselőtének halászati attaséja Magyarország érdekeinek hatékony képviselőtéért, a Halászati Operatív Programban és a Ma-

gyar Halgazdálkodási Operatív Programban végzett sikeres szakdiplomáciai tevékenységéért és Dr. Szabó Gergely, a Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. vezető szakreferense, a hazai középfokú iskolai rendszerű agrárszakképzést segítő sokrétű, kiemelkedően magas színvonalú munkájáért.

Ezúton is gratulálunk a kitüntetett kollégáknak!

**UDVARI ZSOLT/AM**



# A halászati ágazat 2017. évi eredménye

Magyarország hosszú évtizede jelentős szerepet tölt be Európa édesvízi haltermelésében. Ennek legfőbb oka, hogy az országunk kedvező vízrajzi adottságokkal és nagy termelési hagyományokkal rendelkezik. Világviszonylatban évtizedek óta elismert a magyar halgazdálkodás, kiemelten a tógazdálkodás, bár a fénykora az 1970-es évekre tehető, amikor a FAO Magyarországot „halászati nagyhatalomként” emlegette Európában. A magyar pontytenyésztést évtizedeken keresztül terjesztették a szakembereink. Kevés olyan édesvízi haltenyésztő ország van a világon, ahol ne vették volna igénybe a magyarországi oktatást, illetve szakembereink helyszíni munkáit.

**K**iemelkedő halas múltunk ellenére mára az ágazat nehezen alkalmazkodik a nemzetközi kihívásokhoz, kevésbé igazodik a fogyasztói szokások, az értékesítési csatornák változásához, a vízi erőforrásokért folytatott versenyhez. Szinte lehetetlen elérni, hogy a hazai termelésű halak versenyképesek legyenek külföldön.

A hazai halászati ágazat komoly kihívások előtt áll. Elengedhetetlen a belső piacok élénkítése, a szakágazati innováció fejlesztése, különösen a technológiai és a termékfejlesztés területeken. Kulcsfontosságú az energiatakarékos és egyben környezetbarát technológiák alkalmazása, de a hulladékgazdálkodás és az élelmiszerhigiéniája is fejlesztésre szorul a szakágazatban.

Az újonnan megalakult Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet (MA-HAL) az ágazati szereplők összefogásában kiemelt szerepet vállal, és olyan szakmai koordinációt folytat, amely megerősítheti a túlélésért küzdő termékpályát. Tény, hogy az ágazat versenyképes fejlődése nagyban függ a lehető leginkább hozzáigazodó támogatási

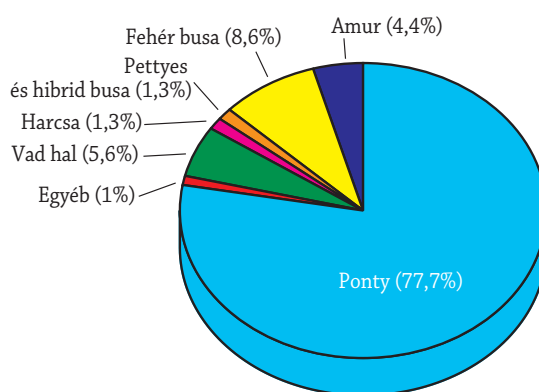
rendszer létrejöttétől is. Ezt hivatott támogatni a Magyar Halgazdálkodási Operatív Program (MAHOP) is, amelynek kiemelt célja a HOP által megteremtett termelői bázis, a halgazdálkodási kkv-k fejlesztése, a hagyományos tógazdasági haltermelés versenyképességének növelése, valamint a biodiverzitás megőrzése vagy növelése mellett az akvakultúra fenntarthatóságának alternatív energiaforrások használatával, illetve a környezetterhelés csökkentésével történő biztosítása.

Az Agrárgazdasági Kutató Intézethez beérkezett és feldolgozott adatok szerint a tógazdasági és az intenzív üzemek lehalászás-jelentései alapján 2017-ben 29 604 hektár tóterület szerepelt a nyilvántartásban, ebből 26 065 hektáron folytattak haltermelést. A 10 évvel ezelőtti tóterülethez képest 2017-ben 7,2 százalékkal na-

gyobb területen folyt gazdálkodás. Ugyanakkor sajnálatra méltó, hogy amíg 2007-ben 40 hektár új halastavat létesítettek a gazdák, addig 10 évre rá már csak 37 hektár új halastó épült és 222 hektár tóterületet rekonstruáltak az országban. Az egyik oka az lehet ennek a csökkenésnek, hogy egy új halastó létesítésének a költségei igen magasak, és a megtérülési idő is nagyon hosszú, ezért a gazdálkodók inkább a termelés hatásfokát próbálják növelni a tófelület növelése helyett, és inkább rekonstruálják a tavakat.

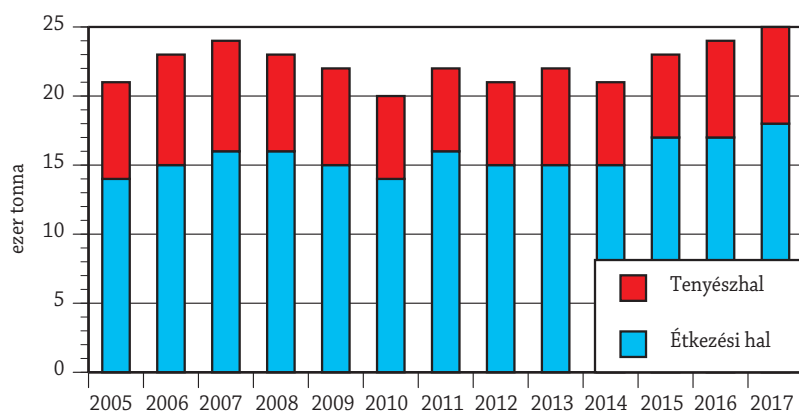
A tógazdaságokban 2017-ben 21 208 tonna halat termeltek a gazdák. A piaci halak előállításában a ponty képviseli a legnagyobb arányt, mivel hazánkban elsősorban pontyállományra alapozott polikultúrás tőrendszerekben történik a haltermelés. Magyarországon a halgaz-

Az étkezési haltermelés faji megoszlása 2017-ben (az intenzív termelés nélkül)



Forrás: Agrárgazdasági Kutató Intézet

Az akvakultúra haltermelésének változása, 2007–2017



Forrás: Agrárgazdasági Kutató Intézet

dálkodási szempontból meghatározó területek vidékre koncentrálnak. A tógazdasági haltermelés legnagyobb részét évek óta ugyanaz a három régió adja: a Dél-Dunántúl, az Észak-Alföld és a Dél-Alföld. A korábbi évekhez hasonlóan 2017-ben is Hajdú-Bihar megyében halászták le a legtöbb halat. Ezen kívül jelentős mennyiséget termeltek még Somogy, Jász-Nagykun-Szolnok, Békés és Csongrád megyében is. A legtöbb haltermelő gazdaság viszont Baranya, Fejér és Somogy megyékben található.

A hazai tógazdasági haltermelés meghatározó halfaja a ponty, ami a tógazdaságokban termelt étkezési halak 77,7 százalékát jelenti. Az étkezési pontytermelés az előző évhez képest 18,6 százalékkal növe-

kedett. A hektáronkénti szaporulat összesen 563,9 kg, az 1 hektárra vetített ponty-szaporulat 462,3 kg volt.

A növényevő halfajok közül az amur a lehalászott étkezési célú mennyiség 4,4 százalékát, a fehér busa 8,6 százalékát, a pettyes és hibrid busa pedig 1,3 százalékát tette ki. A megtermelt étkezési méretű ragadozó halak (csuka, harcsa, süllő) lehalászott mennyisége 284 tonna volt, ami az előző év adatahoz képest 2,9 százalékos csökkenés.

A magyarországi halgazdaságok üzemi formájára jellemző, hogy az ivadékneveléstől az étkezési hal előállításáig foglaloznak a haltermeléssel. Hazai viszonylatban hagyományosan három év alatt állítják elő a piaci pontyot, de a táppal való takarmányozás már két év alatt lehetővé teszi az étkezési ponty előállítását, ami igencsak elterjedőben van.

A hazai halgazdálkodás a mezőgazdasági vízgazdálkodáson belül a vízhasznosítás része, vízfelhasználását tekintve pedig a mezőgazdaság legjelentősebb ágazata, ugyanis az nagymértékben meghaladja az öntözéssel növénytermesztés vízmennyiségét.

Az ágazat éves vízfelhasználása 200-300 millió m<sup>3</sup> között változik. A tavaknak fontos szerepe van a belvizek és árvizek befogadásában, a belvizes időszakban (október-április) így visszatartott vízmennyiség kb. 200 millió m<sup>3</sup>, de megközelítőleg ekkora mennyiség párologhat el a tavakból is, aminek bizonyítottan kedvező hatásai érvényesülnek a mezoklimában. A halászati ágazatban 278 millió m<sup>3</sup> vizet használtak fel 2017-ben, ami 1,1 százalékkal haladta meg az egy évvel korábbi.

A tógazdasági haltermelés vízszintszabályozása elsődlegesen haltenyésztésre, halnevelésre van optimalizálva, de egyre több gazdánál jellemző a másodlagos hasznosítás, azaz a horgásztatás is. A tógazdaságok 283 tonna halat értékesítettek horgásztatással, ami az előző évhez képest 7,6 százalékos emelkedést jelent.

A halászati és akvakultúra-termékek külkereskedelmi forgalma 4 százalékkal emelkedett 2017-ben a az előző évhez képest, ennek hátterében az import bővülése áll, mivel az export elmaradt az előző év azonos időszakának szintjétől. Az importérték 6 százalékkal (1,8 milliárd forinttal) emelkedett, míg az exportérték 3 százalékkal (240 millió forinttal) csökkent a 2016. évihez viszonyítva. A halászati és akvakultúra-termékek importértéke 32,1 milliárd forintot, exportértéke 7,7 milliárd forintot ért el 2017-ben, így a külkereskedelmi forgalom passzívuma 24,4 milliárdot tett ki, 2 mil-

### Magyarország ponty-külkereskedelme 2012–2017 között

Év	Pontyexport		Pontyimport	
	tonna	millió Ft	tonna	millió Ft
2012	890,0	511,4	194,5	96,2
2013	1393,1	755,2	239,2	108,5
2014	1196,2	664,4	247,0	136,2
2015	3020,7	1572,8	175,0	87,4
2016	3536,2	1971,7	557,2	284,7
2017	3095,8	1912,7	252,1	148,1

Forrás: Központi Statisztikai Hivatal

liárd forinttal haladva meg a 2016-os értéket.

Hazánkban 19 vállalkozás üzemelt intenzív rendszerben különféle halfajok tartására. A zárt rendszerekben termelt hal mennyisége 2017-ben meghaladta a 4100 tonnát, amely az előző évhez képest 5,5 százalékos emelkedés. Az értékesített étkezési hal mennyisége 3174 tonnát tett ki, ami 4 százalékkal haladta meg az előző évi értéket. Az étkezési célra szánt hal mennyisége az elmúlt években folyamatosan emelkedett, köszönhetően az intenzív afrikaiharcsatermelés növekedésének. Ennek a halfajnak a népszerűsége a hatékony termelésen, a jó növekedési képességen és takarmányhasznosításon túl a kitűnő húsmínőséggel is indokolható.

Az intenzív termelés 94 százalékát az afrikai harcsa termelése adta, ami az előző évhez képest 7 százalékkal nőtt. Ezen kívül az intenzív rendszerekben termeltek még tokféléket, pisztrángféléket és egyéb halfajokat is.

A hazai halhús-fogyasztási szokások nem változtak abban a tekintetben, hogy a vásárlók még mindig a húsvéti és karácsonyi időszakban vásárolják leginkább a halakat. A lakosság ekkor az 1,5–2 kilogrammos pontyot keresi általában, és a kereskedői igények is ezt az átlagsúlyt tartják megfelelőnek a gazdaságos feldolgozáshoz. A kereslet azonban egyre nő a feldolgozott, illetve a konyhakész halászati termékek iránt. Az

ágazat képviselői és az agrártárca is évek óta a halfogyasztás és a fogyasztói bizalom növelésére törekszik. Ezt a célt kívánja szolgálni a fogyasztási célú hal áfataralmának 2018. január 1-jei mérséklése 27 százalékról 5 százalékra. Magyarországon az egy főre jutó éves átlagos halfogyasztás az előzetes számítások szerint 2017-ben 6,32 kg volt, ami jelentősen elmarad az EU átlagától (22-23 kg/fő/év).

A tógazdálkodás szerepe mára túlnőtt annak gazdasági jelentőségén. A tógazdálkodási tevékenység többértékű funkciót tölt be. Megfelelő – a természeti erőforrást megújító – halgazdálkodási technológiát alkalmazva kiemelt jelentőséggel bír természetvédelmi, klimatikus és vízgazdálkodási szempontból egyaránt. Az akvakultúrában a halastó vize nem egyszerűen közeg a halak számára, hanem ökológiai értelemben vett környezet.

**LUKÁCSIK MÓNIKA,  
KISS GABRIELLA**

AKI

### EP-képviselői látogatás

**E**rdős Norbert EP-képviselő augusztusban a MA-HAL elnökségi tagjaival találkozott, valamint megtekintett egy nyári halászatot a Tógazda Zrt. egyik dunántúli völgyzárógátas tógazdaságában. A látogatás során Erdős Norbert, aki az EU Halászati Bizottságának tagja, kiemelte, hogy az édesvízi akvakultúra a tengeri akvakultúrától teljesen eltérő, ezért nem lehet együtt kezelni őket. Emellett fontosnak tartja, hogy csökkenteni kell az Európai Unió importfüggőségét halászati termékekből, erősíteni kell a hazai termelést és feldolgozást, illetve támogatni kell a fenntartható édesvízi akvakultúra fejlődését. Jelenleg kialakítás alatt van az EU 2020 utáni halgazdálkodási támogatási rendszere, melybe szeretnénk, ha bekerülne a tavak ökoszisztéma-szolgáltatásának



Erdős Norbert és Németh István

megnövelt összegű évenkénti kompenzációja. Dr. Németh István elnök elmondta, hogy ezek a források nagyot lendítenének a hazai halászati ágazat fejlődésén, ezért a MA-HAL folyamatosan egyeztet a hazai és a brüsszeli kollégákkal az egyes javaslatokról.

MA-HAL



## VI. Horgász- és Halas Gasztronómiai Napok

*A Víz-Hal-Ember Közhasznú Alapítvány célja a halas gasztronómia, illetve a halételek fogyasztásának a népszerűsítése (népi étkezési szokások), és az ezzel kapcsolatos hagyományok ápolása. Célja a természet- és környezetvédelem, ezen belül is a vizes élőhelyek, a halfauna és ezek védelmének népszerűsítése, a vizes élőhelyek, illetve a vízhez kötődő őshonos halállományok értékmegőrzése, a környezetvédelemben illeszkedő halgazdálkodási, halászati, horgászati tevékenység elősegítése, a hagyományos halászati, horgászati kultúrák felkutatása és helyreállítása, s végül, de nem utolsónak a halászati-horgászati hagyomány és kultúra őrzése, gondozása, az őshonos halfajok fennmaradásának elősegítése.*

Az alapítvány 2011-ben indította útjára a Szarvasi Horgász- és Halas Gasztronómiai Napokat, melyet a nagyérdeklődésre és a pozitív visszajelzésekre való tekintettel továbbra is magas színvonalon igyekezett megrendezni, kisebb kihagyás után idén is. A VI. Szarvasi Horgász- és Halas Gasztronómiai Napok megrendezése augusztus 3-4. között igen-

A szervezők kiemelt figyelmet szenteltek az egészséges életmóddal kapcsolatos előadások, bemutatók szervezésének. Gyermekfoglalkoztató játékos programokat, kiállításokat hoztak a minden évben visszatérő partnerek: a Körös-Maros Nemzeti Park, a KÖVIZIG, a szarvasi Városi Könyvtár, az Arborétum, a szentesi Koszta József Múzeum. Élő halak akváriumos bemutatójával, halpucolás és halboncolás bemutatójával

vett részt a rendezvényen a NAIK-HAKI. Az Első Magyar Halkolbász Lovagrend ez évben is látványtöltéssel, halkolbász bemutatójával és kóstoltatásával szerepelt. Az Agrármarketing Centrum közreműködésével nagy sikerű egész napos, ingyenes halpástétom-kóstoltató volt a Szarvas-Fish Kft. afrikaiharcsa-készítményeiből.

A halfőzőverseny csapatai kora reggeltől szorgalmasan készítették halas ételeiket, amiket szakértő zsűri bíralt el három kategóriában: halászlé, afrikaiharcsa-

étel és egyéb halasság formájában. A halászlé kategóriát *Szucsán György* nyerte meg és szintén ő nyerte az afrikaiharcsa-étel kategóriát csodálatos magyaros töltött paprikájával. Ezzel a teljesítményével kiérdemelte a Víz-Hal-Ember Alapítvány alapítója, a *Dr. Dezső István* által létrehozott vándorserleget. A Szarvas Város Barátainak Köre civil szervezet minden évben megméretteti főzési tudományát és egyéb halasság kategóriában első helyezést érték el, és különdíjat kaptak a „grillezett afrikai harcsa vörösboros szilvamártásban” ételükre. Nyereményük a MA-HAL által ajánlott nevezési díj a szeptember elseji országos halfőzőversenyre. Békés Megye Önkormányzatának különdíját a Halkolbász Lovagrend érdemelte ki.

Minden nevező emléklapot kapott, a helyezettek gyönyörű kerámiakupákat, és nagy örömeinkre a felajánlásoknak, támogatóinknak köszönhetően mindenki értékes nyereményekkel gazdagodott. Dél előtt a Kacsá-tónál *Nánási Sándor* vezetésével gyermekhorgászverseny zajlott, igen szép fogások születtek. A versenyzők emléklapot, értékes ajándékokat, a helyezettek emléklapokot kaptak. A felnőtt horgászverseny párhuzamosan a helyi horgász szövetség segítségével a Holt-Körös Bikazugi szakaszán nagy létszámú résztvevővel folyt.

Igazi szenzáció volt a nagy érdeklődéssel kísért, látványos és igen jókedvű „vizifoci”-bajnokság, az induló 6 csapat körmérkőzést játszott, a fődíj egy hordó sör volt! Szombaton egy japán turistacsoport is meglátogatta a rendezvényt, akik rögtönzött kóruselőadással léptek fel a fesztiválsátorban, kedves előadásukat sokan meghallgatták. A kórus elénekelt magyar nyelven a „Hej halászok, halászok” c. magyar népdalt! A rendezvény résztvevőit és vendégeit köszöntötték *Gaál Roland*, a Szarvasi Járási Hivatal vezetője és *Hodálék Pál*, Szarvas Város Önkormányzatának képviselője. A rendezvényt *Tolnai Péter*, a Békés Megyei Önkormányzat alelnöke is megtisztelte jelenlétével. A nagyközönséget színes színpadi programok várták, amelyek nagy sikert arattak.

A Víz-Hal-Ember Alapítvány vezetése köszönetet mondott az Agrárminisztérium és a MA-HAL támogatásáért. Szarvas Város Önkormányzata biztosította a megrendezéshez szükséges területet, és támogatást nyújtott színvonalas fellépők meghívásával. A rendezvény nem jöhetett volna létre a széles körű szakmai és civil összefogás nélkül. Nagyon bízunk benne, hogy a következő évben is módunkban lesz megrendezni a VII. Horgász- és Halas Gasztronómiai Napokat!

**VARGA ANIKÓ**

### Programok MA-HAL-tagoknak

**Szeptember 6.:** Szarvas/HAKI: NAK-MA-HAL halegészségügyi fórum (Alföldi régió)

**Szeptember 12.:** Réti-major/Aranypony Zrt.: NAK-MA-HAL halegészségügyi fórum (Dunántúli régió)

**Szeptember 28.:** Kaposvár/Kaposvári Egyetem: Termelői kerekasztalbeszélgetés (Kaposvári Állattenyésztési Napok)



**Sikerese volt a halkolbász kóstoltatása**

csak indokolt Szarvas városának, az itt élőknek, és az ide látogatóknak szintén nagy öröme szolgál, mind a támogatók, mind a látogatók hiánypótlónak minősítették a rendezvényt. A rendezvény helyszíné ezúttal is Szarvas-Mangol-zug, Kacsá-tó és környéke volt.

A VI. Szarvasi Horgász- és Halas Gasztronómiai Napok programjain összesen 1500 látogató vett részt. A program résztvevői: a szarvasi civil és hivatásos természetvédelem szervezeteinek képviselői, a halászati ágazat kutatóintézetének és vállalkozásainak munkatársai, a főzőversenyre nevezett csapatok, a gyermekhorgászverseny résztvevői, valamint Szarvas város érdeklődő közönsége és a rendezvényen megjelent turisták.