

Második éve sújtja aszály a mezőgazdaságot, és azon belül a tógazdaságokat. Nem csoda, hogy a gazdálkodók az időjárás-előrejelzéssel kezdik a napot: reménykedve várják az esőt, ami csak nem akar megérkezni.

Charlina Vitcheva, a Halászati és Tengerügyi Főigazgatóság (DG MARE) főigazgatója Magyarországra látogatott június végén az Agrárminisztérium meghívására, aki interjút adott a Halászati Lapoknak.

Augusztus második hetvégején rendezték a 34. Sobri-kupa Halfőző Versenyt. A rendezvényt Nagybaracska önkormányzata mindig gondos odafigyeléssel szervezte meg. Bögi István András polgármesterrel beszélgettünk.

# Halászati Lapok

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

## Sikeres volt a 46. Országos Halfőző Verseny

*A Magyar Akvakultúra és Halászati Szakmaközi Szervezet, Zalaegerszeg Megyei Jogú Város és a Kvártélyház Szabadtéri Színház Kft. közösen, az Országos Vadpörkölt- és Borfesztivál – ZALAI TERÍTÉK keretében rendezték a MA-HAL 46. Országos Halfőző Versenyét. Zalaegerszeg önkormányzata mindent megtett azért, hogy a 46. Országos Halfőző Verseny sikeres legyen, és az igyekezetnek pazar verseny lett a végeredménye.*

**N**émeth István, a MA-HAL elnöke is próbára tette az ízlelőbimbókat a vegyes kategória zsűrijében. Az elnök csak gratulálni tudott a verseny három kategóriájában – dunai halászlé, tiszai halászlé, és vegyes kategória – elindult 32 versenyzőnek, akik összesen 42 ételt készítettek, mert valóban kiváló halételek készültek. Ízlésen nehéz vitatkozni, és a vegyes halételek esetében különösen nehéz objektívnek lenni, mert változatos új receptekkel érkeztek az ország minden pontjáról a versenyzők.

A tradicionális frissen sült halak – a törpeharcsától a keszegeen és csukán át a süllőig – igen látványos tálalásban, a halhoz illő köret és zöldségek társaságában kerültek a szigorú zsűri asztalára, de volt gombás étel, harcsapaprikás sztracapkával vagy túrós csuszával is. Az öttagú zsűrinek nehéz dolga volt, mert jók közül kellett kiválasztania a legjobbat.

Az elmúlt években – és talán ez az országos és a helyi halfőző versenyeknek is köszönhető – nagyon sokat fejlődött idehaza a halgasztrónómia, a konyhatechnológia a halételek elkészítésében. Beigazolódott, hogy a hazai termelésű, kitűnő minőségű halfajokból igen változatos halételeket tudnak már készíteni, és túlléptek a versenyzők is az egyszerűbb, megszokott rántott pontyszelet, halászlé készítésén. Persze, ne írjuk le a hagyományos halételeket sem, mivel azok készítéséhez is sok-sok tapasztalat szükséges – lásd halászlé –, hogy jóízűen fogyasszák el őket.



Németh István, a MA-HAL elnöke

Nem véletlen, hogy Pálszabó Mihály mesterszakács, a zsűri elnöke a halászlé kategóriák értékelésekor ismételtelen elmondta, hogy a jó halászléhez az öt alapanyagból (hal, víz, só, hagyma, fűszerpaprika) mellett egy kis csipős paprika) nemigen kell mást felhasználni, mert ezek azok az alapanyagok, amelyekkel csodás halászlé készülhet a bográcsban. Persze csak akkor, ha mindenképp a kellő mennyiséget használjuk fel,

mert egy alapanyag túlzott mennyiségével is elronthatjuk a főztöt. Más fűszer – fokhagyma, paradicsom, Erős Pista – nem szükséges hozzá.

Az elnök azzal zárta a verseny értékelését, hogy minden eddiginél több kóstoltatásra került sor, hiszen a csapatok többsége 30-40 liter halászlét főzött, és rengeteg halat sütött, amit a közönség jóízűen elfogyasztott.

A vadfőző fesztivállal egy időben tartva minden eddigi létszámot meghaladó látogatója volt a MA-HAL-rendezvényének. A kóstoltatás bevételét egy zalaegerszegi gyermek-egészségügyi intézménynek ajánlotta fel a szakmaközi szervezet, amely a vadfőző verseny bevételét is kapta.

„A támogatás a legjobb helyre került, mivel a szemünk fényeinek, a gyerekeknek az egészségmegőrzéséhez járul hozzá” – fogalmazott Németh István.

Nem kerülhettük meg az elnökkel, hogy ne beszéljünk az ideai rendkívüli aszályos év negatív hatásairól. Több, mint hatezer hektáron korlátozottan vagy nem folyik a termelés abból a 26 ezer hektárból, ami a magyar tógazdálkodást jelenti. Óriási problémák vannak a Dunántúl déli részén, és Fonyód-Siófoktól délre eső halastavak tartós vízhiánnyal küszködnek. Nagyon sok halastó medrét szártépzőzik, kaszálják, mert nincs bennük víz. Ebből adódóan, és az ukrán-orosz háború miatt nagyon drága alapanyagokat használtak fel mind a gázolaj esetében, és legújabbban a villanyáram – amit a szivattyúzásokhoz használnak el – drágult a többszörösére.

Csak úgy tud talpon maradni az ágazat, ha a végtermék – a három nyaras ponty, a ragadozó halfajok, mint a harcsa, a süllő, a csuka – árait jelentős megemelik. Az áremelés végső mértékéről nehéz most még beszélni, mert az input

▶ anyagok, az energia és üzemanyagok árai az őszelel tovább fognak változni. A hal árának emelése nélkül sok kisebb termelő kedve megy el a termeléstől, és sokan fel is hagyhatnak a tógazdálkodással, haltermeléssel. A szakmaközi szervezetnek ez nem lehet célja, nem

veszithetünk újabb területeket a tógazdasági haltermelésből. Így is a meglévő terület 2,5 százaléka erodálódott el az elmúlt években, mert a tógazdák felhagytak a termeléssel. Németh István azt kérte a fogyasztóktól, hogy az idei évben fogadják el a magasabb árakat

## A vad mellett jól megfért a hal is

**Balaicz Zoltán**, Zalaegerszeg polgármestere igen népszerű a 775 éves múltú megyei jogú városban, rövid beszélgetésünk alatt is alig győzött köszönni az arra járóknak. Márpedig igen nagy volt a tömeg a két rendezvényt is magába foglaló eseményen.

Zala megye az ország egyik leginkább erdőben gazdag régiója, mivel a megye egyharmadát erdő borítja. Ebből adódóan a megyében az erdőhöz köthető iparágak igen erősek, fejlettek, így az erdőgazdálkodás, a faipar, a vadgazdálkodás, a vadászati turizmus, és ennek köszönhetően a vadgazdálkodás is igen magas szinten teljesít. Kétségtelen, hogy a Zala folyó nem bővelkedik halakban, de a Balaton is a megye vonzásköréhez tartozik, így Zalában jelen van a horgászat, a halászat, és a hal szeretete, a halételek változatos elkészítésének módja.

Az Országos Vadpörkölt és Borfesztivál – ZALAI TERÍTÉK rendezvényt 2008-ban rendezte meg először a város önkormányzata. Eredetileg szüreti-borászati fesztiválnak indult, de hozzákapcsolták a vadételek főzőversenyét, mint a megyére, a városra jellemző egyedi tevékenységet. A főzőversenyt a kezdetektől jótékonyági céllal rendezik meg, mindig más támogató céllal. Idén a Zalaegerszegi Egészségügyi Alapellátás Intézményhez került a bevétel (amihez a halételek kóstoltatásából befolyt bevételét is felajánlotta a MA-HAL). Az ilyen rendezvények kiválóan alkalmasak a vadételek – idén ráadásul a halételek – népszerűsítésére. A polgármester azt a sok száz versenyzőt is megemlítette, akik a bográcsok mellé álltak: nekik is fontos a jótékonyági rendezvényen való részvétel, mert valljuk be, adni jó.

Az önkormányzatnál 2019-ben jelentkezett a MA-HAL annak érdekében, hogy a fesztivál keretein belül rendezzék meg közösen a 46. Országos Halfőző Versenyt. Az önkormányzat nagy örömmel fogadta be a versenyt, nagy lelkesedéssel készültek, ám közbejött a covid járvány, ami két évvel toltotta el a fesztivált és a verseny megrendezését. De három évi előkészület után idén végre együtt főztek a vad-, és a halételek mesterszakácsai a zalaegerszegi Kazinczy és Széchenyi téren. A főzőversenyen 105, a halfőzősen 32 csapat indult, így a téren több mint hatszázan gondoskodtak a finom ételek elkészítésében. A több ezer látogató is biztosította a jó hangulatot, és valóban önelelt eseménnyé varázstolták a rendezvényt. A pandémia nem tett jót a közösségeknek, akik nem tudtak nyilvánosan fellépni, de a covid támogatta az egészségünket, a gazdaságunkat is. A legsúlyosabb kárt azonban a közösségi, emberi kapcsolatokban szenvedtük el, ám ez a rendezvény segít abban, hogy a kapcsolatokat újra élésszük, fogalmazott Balaicz Zoltán.

Zala megye borászatának is jól tesz egy ilyen rendezvény, annál is inkább, mert ez a megye nem bővelkedik szőlőterülettel, és nincsenek országos hírnévű borászatok. A vadpörkölt, de a halételek mellé sem a sör, hanem a bor dukál. Az elmúlt években Zala megyében is fejlődött a borászat, például a László Pincészet már felveszi a versenyt az országos megmérettetésben is. És a pálinkát sem hanyagolják el, sok kiváló gyümölcs párlat készül évről évre a megyében. A rendezvényhez egy zártkörű borverseny is társult, amely a „Diszpólgárok bora” nevet viseli. A zsűriben a diszpólgárok mondják ki a verdiktet arról, hogy a benevezett termékek közül abban az évben melyik lesz az év bora.

Végül nem hagyhattuk ki a kérdést, hogy szereti-e a halat a polgármester úr? Jó volt hallani, hogy Balaicz Zoltán szereti a vad mellett a halételeket is. Magyarországon sajnálatosan kevés halat, vadat fogyasztunk, holott mindkét étel kifejezetten egészséges. Jó volna, ha a fogyasztásuk fokozatosan növekedne idehaza, mert ezzel a népegészségügy állapota is jelentősen javulna. Ezért is tartja fontosnak a polgármester, hogy olyan fesztivált szervezzenek, ahol a vadat és a halat népszerűsítik, de különböző szakmai konferenciákon is felhívják az emberek figyelmét arra, hogy a vad és a hal nem csak egészséges, hanem finom is.



Balaicz Zoltán polgármester



A 2022-es halfőző verseny vegyes kategória és abszolút győztese, az Év halfőzője kupa nyertese Varga György lett (Bajai Halászléző-bajnokok Egyesülete), aki maximális pontszámot kapott a vegyes kategóriában.

annak érdekében, hogy az ágazat talpon tudjon maradni.

Az őszi lehalászáskor lesznek még meglepetések a terméseredmények látán, jelentette ki az elnök. Magyarország karácsonyi halellátása természetesen biztosított lesz, és abban is bízik, hogy pontyból a horgászok haltelepítési igényeit is ki tudják elégíteni. A ragadozó halfajokkal kapcsolatban azonban már nem lehet ilyen határozott kijelentést tenni, mert a sekély, felmelegedő vizek rengeteg oxigénhiányos problémát okoztak, ezért Dunántúl jelentős termelő tavaiiban elpusztult a süllőállomány. A ponty előállítás is sokkal többbe került, mint az előző évben, ezzel együtt országos szinten 30-35 százalékkal lesz kevesebb a haltermés a korábbi évi eredményhez képest. Ezért is szükségszerű a termelői árak emelése, szögezte le az elnök.

Ami a jövőképet illeti, a dunántúli völgyzáró gátas tavaknál paradigma váltást kell a termelési technológiákban végrehajtani, hangsúlyozta Németh István. Ezekből a tavakból nem szabad minden évben leereszteni, elengedni a vizet, és olyan technológiát kell kidolgozni, hogy a vízborítottság alatt is ki tudják halászni a piacos méretű halakat. A vízelengedést 2-3 évente kellene elvégezni annak függvényében, hogy a téli csapadékvizonyok hogyan alakulnak, fogalmazott az elnök.

Jövő január elsejével életbe lép a MAHOP Plusz uniós támogatás. Még nem fogadták el Brüsszelben a 2023-2027 közötti évekre szóló MAHOP Plusz stratégiai tervet, a jóváhagyás

## A MATE egyedülálló integráció

Dr. Gyuricza Csaba, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) rektora másfél évtizede rendszeres résztvevője a MA-HAL országos rendezvényének. Az idén is a vegyes kategória zsűrijében pontozta a jobbnál jobb, finomabbnál finomabb halételeket. Egy rektor időbeosztása igen szoros, még hétvégeken is, mivel az egyetem tevékenysége lefedi az agrárium minden területét. A rektornak pedig igen sok kötelezettségnek kell eleget tennie, így a közéleti, a kapcsolattartási feladatokat is el kell látnia. A rengeteg meghívás közül válogatni kell, de Gyuricza Csaba törekszik elmenni azokra az eseményekre, rendezvényekre, amelyekre már 15 éve is meghívták. A MA-HAL országos halfőző versenyé utóbbiak közé tartozik.

Az első meghívást másfél évtizeddel ezelőtt még a Szent István Egyetem dékánjaként kapta, ami azért is volt emlékeztető, mert a korábban nem kedvelt halételek a zsűrizés következtében kedvelté váltak. A rektor ekkor szembesült azzal, hogy milyen fantasztikus, finom, változatos ételek készíthetők a hazai termelésű halakból, s azóta az egyik legnagyobb propagandistája a hazai halfogyasztás növelésének. Igyekszik népszerűsíteni a hal fogyasztását a különböző, haltermeléssel összefüggő fórumokon, már csak azért is, mert ezek a versenyek igen jó hangulatban zajlanak, és kiváló szakemberekkel találkozhatnak a résztvevők.

Az előbbiekből az is kiderül, hogy a rektor évek óta megszólal a Halászati Lapokban. Korábbi beszélgetésekből tudhatjuk, hogy Gyuricza Csaba Gyomaendrőd szülőföldjénél azért nem kedvelte meg a halat, mert az édesapja – a hűgával együtt – gyakran kivitte a Körösök partjára horgászni. A sok szünnyug, a kapásra való várakozás kellemetlen élményként



Gyuricza Csaba rektor

maradt meg a gyermekkorból. Az édesapja viszont kiváló horgász volt, rengeteg halat fogott ki, és vitt haza, így a gyakori halétel is unalmassá vált egy idő után, mivel a halászlé és a rántott hal nem éppen a változatosságot jelentette, még a családi asztalon sem. A zsűrizés – mondhatni – visszahozta a halétel szeretetét olyannyira, hogy a rektor ma már a családja számára maga készíti el az elsett receptek alapján a halételt.

A vegyes halétel kategóriában a zsűrinek van a legnehezebb dolga, mert almát kell a szilvával összehasonlítani, megmérettetni. A rektor szerint azonban mindent össze lehet hasonlítani mindennel, mert ha az étel első kóstolásakor az a benyomása lesz az embernek, hogy ez az étel finom, harmonikus, izletes, akkor – igaz szubjektíven, de – lehetséges a sorrend meghatározása. Az érzékszervi vizsgálat mindenképpen szubjektív, de objektív elemeket is figyelembe kell venni, mint például a tálalás minősége, az étel színe stb. Gyuricza Csaba nagyobb kihívásnak tartja, ha 20-30 halászlét kell

kóstolni, és abból kell a legjobbat kiválasztani. (Csak zárójelben: e sorok írója rendszeresen zsűrizik a dunai halászlé kategóriában, és csak megerősíteni tudja a rektor úr megállapítását.)

A MATE helyzetével kapcsolatban a rektor elmondta, hogy az integráció megalakításával az országban koncentráltabbá vált az agrár-felsőoktatás, és a korábbi szétaprózott rendszert hatékonyabbá tették.

Nemzetközi szinten is pozitívumot hozott a MATE, mivel az egyetemi rangsorban több mint 50 helyet javított a nemzetközi megítélésben. Ez az eredmény az elmúlt két év példátlan munkájának köszönhető, mivel korábban négy egyetemet, 13

agrár kutatóintézetet nem vontak össze idehaza úgy, hogy új szervezeti struktúrát kellett kialakítani. Sokszínű, szerteágazó rendszer jött létre 20 gazdasági társasággal, 11 ezer hektár földterülettel, tangazdasággal, ami a bolygón is egyedülálló adottság. Az integráció helyenként elavult infrastruktúráját meg kell újítani, és igazodni kell az oktatás forradalmi változásaihoz, ami óriási feladat. Az ilyen feladatok végrehajtásához nagy türelem szükséges, nem lehet egy év alatt elérni a változást: 8-10 év kell a teljes átalakuláshoz, az új rendszer olajozott működtetésének kialakításához, a fenntartható módon végzett gazdálkodáshoz. Az első eredményeket pedig már a nemzetközi ranglistán való előrelépés is jelzi, vagyis jó úton járnak, és megvalósítható az a rektori célkitűzés, hogy a MATE a bolygó harminc legjobbjá közé küzdje fel magát. Ebben a folyamatban a halgazdálkodási tanszék erős centrum és intellektuális háttérrel az ágazatnak, jól működő, megbízható bázisa az egyetemnek.

várhatóan késő ősszel érkezik meg. Ez esetben az új programokat 2023 nyarán-őszén írják ki, amiket az irányító hatóság a szakmaközi szervezettel egyeztetve hirdet meg. Csakhogy: ha a tógazdasági termelők idén nem jutnak megfelelő árbevételhez, akkor fennáll a veszélye, hogy a brüsszeli támogatások igénybevételéhez szükséges önerő hiányozni fog. Emiatt a halfogyasztóknak, a horgászoknak magasabb árakat kell elfogadniuk. A tógazdaságokban szükség van a technológiák, gépi eszközök, törekonstrukciók elvégzésére, amihez az új támogatási rendszerben rendelkezésre álló 18 milliárd forint elegendőnek tűnik. Ezt a pénzt az ágazat hatékonyan, eredményesen kívánja felhasználni, jelentette ki az elnök.

A MA-HAL elérte, hogy a MAHOP Plusz keretének 15 százalékát ökológiai

programok végrehajtására fordíthassák. Jelentős forrásokat kapnak innovációs tevékenységre, a tógazdaságok rekonstrukciójára. Új elem – amit az Országos Vízügyi Főigazgatósággal közösen dolgoztak ki –, hogy a halastavak iszaptalanítását ne csak a halágyaknál végezhesék el, hanem a tározott térfogat növelése érdekében a teljes tófenékről eltávolítható az iszapot. Ezzel nemcsak a halastavak árvízvédelmi kapacitása növelhető, hanem az általuk tárolt vízmennyiség is. Ha több vizet tudnak tárolni a tavakban, azzal az aszály okozta károk jelentősen enyhíthetők. Szerencsére, az iszap veszélyes hulladékként való kezelését megváltoztatták, így a ki-termelt iszap – ha mezőgazdasági területre nem is szállítható – a tógazdaságon belül a gátak megerősítésére, saját területi elhelyezésre alkalmassá vált.

A beszélgetés végén kiderült, hogy Németh István Zalaegerszegen született, így szívügyének tekintette, hogy a városban rendezzék az országos halfőző versenyt. Három évig folyt a tervezés, az egyeztetés, mert a 2020-as és 2021-es megrendezést a covid-járvány meghíúsította. A város önkormányzatának javaslatára „házasították” a két rendezvényt, így a leginkább vadat kedvelő zalai közönség a halgazdálkodás remeikeivel is megismerkedhetett.

Zala megyében a halfogyasztás az országos halfogyasztási átlag alatt van, de az országos halfőző verseny sok száz látogatója, akik megkóstolták a halételeket, ezentúl nemcsak a megszokott ünnepeken fogja keresni a halat a boltokban, hogy kiváló minőségű hazai halat, haltermékeket vegyen.

**HAJTUN GYÖRGY**



# Gúzsba kötve nem lehet táncolni



*Második éve sújtja aszály a mezőgazdaságot, és azon belül a tógazdaságokat. Nem csoda, hogy a gazdálkodók az időjárás-előrejelzéssel kezdik a napot: reménykedve várják az esőt, ami csak nem akar megérkezni. Ilyen időjárási körülmények között nemcsak a nyár, hanem az ős is nagy problémákat vetít előre, hiszen nem tudni, hogy milyen újabb kihívásra kell a választ megkeresni. A V-95 Kft és a Győri „Előre” HTsz (Hamarosan Bajcshal Kft.) azonos tulajdonosi érdekeltségben működik. Mindkét céget Szilágyi Gábor irányítja, így az aszály okozta károkról és nehézségekről is tudtunk beszélgetni.*

A két cég szimbiózisban működik egymással, mivel a Győri „Előre” Htsz elsősorban a halfeldolgozásban, míg a nagyatádi tógazdaság a haltermelésben meghatározó a magyar halászati ágazatban.

Úgy is fogalmazhatunk, hogy a kisbajcsi székhelyű halfeldolgozót a Nagyatádon termelt halfajokkal látják el jó minőségű alapanyaggal.

Az aszály és a nagy meleg a haltermelők és a halfeldolgozók életét egyaránt megnehezítette, hiszen a jó minőségű hal előállításához elegendő vízre van szüksége a tógazdaságoknak. Amennyiben nincs elegendő víz a tavakban – márpedig országos szinten több mint 6 ezer hektáryi halastavat sújt a vízhiány –, akkor a tógazdáknek különböző kényszerintézkedéseket kellett hozniuk az állomány megmentésére. A halfeldolgozók rezsizsámlája pedig annyira megnőtt, hogy kis forgalom mellett nagyon nehéz vagy egyáltalán nem lehetséges a működési költségek kigazdálkodása. A csendesebb nyári hónapokban szinte lehetetlen a halfeldolgozó rentábilis működtetése, mondta az ügyvezető.

Az idei év abból a szempontból is rendkívüli, hogy a nagyatádi tógazdaságban akkora a vízhiány, hogy több termelő tavat kénytelenek voltak kiüríteni. Ennek következtében idén a szokásos pontymennyiségnek csak a 20 százaléka került a feldolgozóba. A kényszerlehalászás azzal is együtt járt, hogy

a halak fejlődése megszakadt: a szokásosnál kisebb átlagsúllyal kerültek a kisbajcsi üzembe. Nehéz megmondani – csak ősszel derül ki –, hogy az idei haltermés hány százaléka veszett el az időjárás, az aszály miatt. Az ügyvezető csupán emlékeztetőül jegyezte meg, hogy második éve sújtja példátlan aszály a nagyatádi tógazdaságot, három évvel ezelőtt pedig szinte mindent elvitt a Rinya-patak áradása a tógazdaságból.

A halfeldolgozóban fúrt kutak biztosítják a tárolómedencék vízellátását, de ott sem tudnak a megszokott mennyiséggel gazdálkodni. Az aszály miatt a kutak vízhozama is csökken, spórolni kell a vízzel. Igaz, ez korántsem akkora probléma, mint a tógazdaságok vízhiánya. A klímaváltozás miatt hosszú távon tartós vízhiányra kell készülni, ami a tógazdaságok esetében – különösen a dunántúli völgyzárógátas tavaknál – csak óriási beruházással védhető ki.

A dunántúli és az alföldi tógazdaságok között nagy különbség van a vízellátásukat illetően, mivel az alföldieket körtöltéses technológiával építették, és nagy folyóinkból kapják a vizet. Így, ha nem is mindig a kellő mennyiségben, de vízhez jutnak. Viszont ha a völgyzárógátas rendszerek vízgyűjtő területén nem esik elegendő csapadék, akkor egyszerűen nincs vízutánpótlásuk, nem tudnak honnan vízhez jutni.

A külpiazi helyzet sem más a ponty esetében, mint idehaza. A cseh pontytermelők be-



Szilágyi Gábor ügyvezető

folyásolják leginkább az európai pontypiacot, de ott is 25-30 éve nem tapasztalt hiány van pontyból. Az ügyvezető szerint jelenleg a cseh import sem tudja pótolni a nagyatádi tógazdaság kiesett halmennyiségét.

A másik nagy pontytermelő ország Lengyelország, ahol viszont nyáron nem halásznak. Így csak ősszel derül ki, hogy ott milyen termés volt az idén.

Ilyen extrém helyzet nagyon régen volt a halpiacon, mármint ekkora halhiány. Viszont a költségek jelentősen emelkedtek. A ponty ára is emelkedett ugyan, de hogy ezt hogyan fogadja a piac, azt most még nehéz megítélni.

A hal és a haltermékek mostani magas ára nem valószínű, hogy tovább tud emelkedni, de a tavaly őszi árakhoz képest mindenképpen magasabb árakkal kell számolni, jelentette ki az ügyvezető.

A halászat jövedelmezősége igen alacsony, alig több, mint 4 százalék, hangsúlyozta Szilágyi Gábor. Bármikor előfordulhat valamilyen kisebb probléma vagy időjárási anomália, ami lehetetlenné teszi a termelést. Igaz, hogy az élő ponty ára emelkedett, de azt pillanatokat alatt felemésztette a takarmány, a bérköltség, az energia- és üzemanyagár emelkedése. Ebből adódóan nemcsak a haltermelés, hanem a halfeldolgozás is igen szűk nyereségráta mellett termel. Ez a szűk mozgástér nehéz helyzetbe hozta a gazdálkodókat, mert a fogyasztók igen árérzékenyek, gyorsan reagálnak a nekik nem tetsző lépésekre.

Tegyük hozzá, hogy a termelők is igen érzékenyek költségeik alakulására. Ha néhány hónapig nem tudják érvényesíteni az árakban költségeik növekedését, az jelentősen visszaveti a cégek működőképességét, mondta végezetül Szilágyi Gábor.

(HAJTUNGY)

**A V-95 Kft. 2003-ban vásárolta meg a Balatoni Halászati Rt. 364 hektáros halgazdaságát, ami három különböző vízfolyásra épült. A taranyi halastavak (50 hektár) az 1900-as évek legelején épültek, a taranyi Rinya-patakra. A simongáti (134 hektár és további 30 hektár üzemén kívül) a nagyatádi, míg a rinyaszentkirályi (150 hektár) a lábodi Rinyára létesült.**

**A 2003-as tulajdonosváltás új lendületet adott a gazdaságnak. Egyből megkezdtek a tavak, az utak, a töltések, a teletetők és az eszközpark felújítását és rekonstrukcióját, a kor követelményeinek megfelelően. A tógazdasági haltermelés alapját akkreditált saját halkeltető biztosítja.**

**A pályázati lehetőségeknek köszönhetően 2015-ben európai színvonalú intenzív halnevelő telepet létesítettek, amiben az afrikaiharcsa-tenyésztés teljes vertikuma megvalósítható. A telep 32 átfolyó vizes medencéjében, 1295 köbméterben nevelnek afrikai harccsal.**

**Az intenzív telepet saját anyaállományból, saját keltetőből látják el tenyészanyaggal.**

**Az áruhatat a cégcsoporton belül értékesítik, a Győri „ELŐRE” Htsz halfeldolgozóinak. A békés halak (ponty, amur, busa, különböző keszegfélék) és a ragadozók (csuka, harcsa, süllő) kiváló minőségű halételekként kerülnek a magyar piacra.**

# Prioritást kap az édesvízi akvakultúra

*Charlina Vitcheva, a Halászati és Tengerügyi Főigazgatóság (DG MARE) főigazgatója Magyarországra látogatott június végén az Agrárminisztérium meghívására. Háromnapos program keretében a főigazgató ellátogatott Akasztóra, hogy szakmai megbeszélést folytasson az ágazat fontosabb szereplőivel, és megismerje a magyar akvakultúra-ágazat erősségeit és kihívásait. A hivatalos program végén Charlina Vitcheva interjút adott a Halászati Lapoknak.*

**• Kedves főigazgató asszony. Azzal kezdte felszólalását a konferencián, hogy őszinte beszélgetésre számít az ágazat szereplőivel. Csalódott vagy sem?**

– A megbeszélés nagyon nyitott volt, örömmel hallottam a pozitív elemeket, illetve az uniós támogatások pozitív hatásainak az értékelését. Természetesen a kihívásokról, a problémákról is értesültem, amelyek a szektort érintik. Örömmel hallottam, hogy a szektor nagyon nyitott az innovációra és az új megoldások keresésére, ha problémákkal szembesül. Az ágazat nagyon nyitott a fenntarthatóság kritériumainak való megfelelésre, a hagyományok őrzése mellett.

**• Kétfajta gondolkodás ütközött egymással a beszélgetés során. Ön szerint hol lehet a kompromisszum?**

– Szerencsére nem tárgyalásról volt szó, és nem is ütköztünk, hiszen baráti hangvételű párbeszédet folytattunk. Lényegében úgy látom, hogy a szektor nagyobb mértékű, agrárjellegű horizontális támogatást szeretne. Erre, sajnos, nincs lehetőség. Természetesen van lehetőség a kompenzációra. Nekünk az a fontos, hogy megtaláljuk a kompenzáció és a proaktív innovatív projekt egyensúlyát, amelyek az ágazatot a világ élvonalába segítik.

**• Az ökológiai szolgáltatásért kért kompenzációról sok szó esett, amit nem szeretnék folytatni, de itt éreztem a két szemlélet között a legnagyobb különbséget, ezért beszéltem ütközésről. Milyen képet kapott a magyar tógazdasági haltermelésről?**

– Egy jól megépített tógazdaságot látam, ahol a haltermelés mellett a hal gaszt-

rónómiai hasznosítása, és a horgászturizmus is meghatározó szerepet tölt be az eredményes gazdálkodásban. Nagyra értékelem a helyben termelt halakból – köztük az uniós földrajzi oltalom alatt álló (OEM), eredetmegjelöléssel védett Akasztói sziki pontyból – készült ételek minőségét. Elismerően kell szólnom az uniós források felhasználásáról, amelyet a gazdaság diverzifikálása érdekében megtesznek. Azt hallottam, hogy az akasztói tógazdaságban helyben értékesítik, fogyasztják el a megtermelt hal 70 százalékát. Egy ilyen létesítmény létrehozása sokkal jobb módja az uniós támogatások elköltésének, mint a passzív kompenzáció, amit ad a Bizottság. Annyit elmondhatok, hogy a magyar tógazdasági akvakultúra természetbarát és hagyományörző gazdálkodási mód, kiváló minőségű halat és más termékeket állít elő, és végül, de nem utolsó sorban, jó lehetőséget teremt a több lábon állásnak.

**• Kiegészítésképpen elmondanám, hogy Magyarországon a horgászturizmus – ami a tógazdaságokat is érinti – rendkívül erőteljesen fejlődik, csaknem 800 ezer horgász hódol a hobbijának. A magyar halfogyasztás szintjével azonban nem dicsekedhetünk.**

– Ismert, hogy a magyar halfogyasztás az egyik legkisebb mértékű az Európai Unióban. Remélem, hogy a fogyasztók el-, és felismerik a magyar hal kiváló minőségét, hiszen a hal az egyik legjobb, legegészségesebb fehérjeforrás az emberi szervezetnek. Ráadásul a tógazdasági haltermelést fenntartható módon végzik, mert az ágazat karbon lábnyoma sokkal kisebb, mint a mező-



*Charlina Vitcheva, a Halászati és Tengerügyi Főigazgatóság főigazgatója*

gazdaság más ágazatának a termelése. Egy tógazdaság rendkívül fontos szerepet tölt be a biodiverzitás fenntartásában és a mikrokörnyezet javításában is.

**• Mondhatjuk-e, hogy az európai akvakultúrába jól illeszkedik az extenzív tógazdálkodás?**

– Abszolút mértékben, annál is inkább, mert ez a termelési mód tökéletesen harmonizál a fenntarthatósággal, a kiváló minőséggel, a legkisebb karbon lábnyommal működik, és a vidéki régiókban alternatív foglalkoztatási lehetőségeket biztosít.

**• Végezetül arról kérdezem, hogy a jövőben – a következő támogatási ciklusban – jobban hozzá lehet-e igazítani a támogatáspolitikát a tógazdasági haltermeléshez?**

– Igen, annál is inkább, mert a megosztott irányítás keretében a fő irányok adtak ugyan, de maximálisan figyelembe lehet venni a helyi adottságokat, mivel a döntések helyi szinten történnek.

Nagy örömmel hallottam, hogy a szektor nagyra becsüli az uniós támogatást, és az új programban 50 millió eurót allokáltak az ágazat számára. Most indul az új Európai Tengerügyi Halászati és Akvakultúra Alap, aminek végre a nevében is megjelent az „akvakultúra” szó. Ez jelzi, hogy az Európai Unióban egyre fontosabb az édesvízi haltermelés támogatása, mondhatom, prioritást kap, mind az élelmiszer-biztonság, mind a fenntarthatóság szempontjából. Csökkeneni kell az Európai Unió halimport-függőségét is, amiben az édesvízi haltermelésnek, ezáltal a magyaroknak is meghatározó szerep jut.

(H. GY.)



*Jó hangulatban zajlott a beszélgetés*



# Újra halászati szakmérnökök vehették át a diplomájukat

*A Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Karán jelentős hagyománya van a haltenyésztéssel kapcsolatos oktatásnak és kutatásnak. Arra vagyunk a legbüszkébbek, hogy a magyar halgazdálkodás ikonikus alakja, Woynárovich Elek professzor az 1960-as években a Debreceni Egyetem jogelődje, a Kossuth Lajos Tudományegyetem tanszékvezető egyetemi tanára volt, és a tudományos rektorhelyettesi posztot is betöltötte.*

**W**oynárovich professzor – Pócsi László szakvezető tanár úr meghívására – aktívan bekapcsolódott a korábbi halászati szakmérnöki képzésbe. A Debreceni Egyetem az elmúlt évtizedekben számos elismert szakembert adott a hazai halászati ágazatnak, még akkor is, ha kerekén 15 évet kellett rá várni, hogy új szakmérnöki évfolyam kezdhesse meg tanulmányait. A 2021. szeptemberében indult halgazdálkodási szakirányú továbbképzési szakra összesen 15 hallgatót vettek fel, akiknek két félév állt rendelkezésére természettudományos és szakmai ismereteik bővítésére. A képzés résztvevői között gyakorló halas

korszerűbb tudást adják át a hallgatóknak. Az első félévben olyan természettudományos tárgyak alkották a tananyag gerincét, mint a hidrobiológia, az ökológia, az anatómia, a vízi állattan és vízgazdálkodási ismeretek. A szakmai tárgyakban a hallgatók megismerhették a halgenetika és a haltenyésztés, valamint a haltakarmányozás alapjait is.

A második félévben a képzés résztvevői szinte kizárólag specifikus, tógazdasági és intenzív haltenyésztéssel, illetve természetes vízi halgazdálkodással kapcsolatos tantárgyakat hallgattak. Az előadásokon és a gyakorlatokon való részvétel mellett tógazdaságokba is ellátogattak a



*Szakmérnök hallgatók az Aranypony Halászati Zrt. rétimajori intenzív haltermelő rendszerében*

totta. Az oktatási és szervezési feladatokban az egyetem több szervezeti egységének számos munkatársa vett részt. A Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar oktatói közül Komlói István, Juhász Lajos és Pregun Csaba voltak tantárgyfelelősök, míg az ökológiai és hidrobiológiai ismereteket a Természettudományi és Technológiai Kar részéről Nagy Sándor Alex adta át a hallgatóknak. A haltenyésztéssel és halgazdálkodással kapcsolatos tantárgyakat a Halbiológiai laboratórium szakemberei, Stüdl László, Bársony Péter és Fehér Milán oktatták, míg a gazdálkodási és üzemvezetési ismeretek, valamint az ágazati tervezés felelőse Szűcs István volt. A debreceni oktatók mellett, külsős óraadóként olyan elismert kutatók is részt vettek az oktatási feladatokban, mint Bercsényi Miklós, Orbán László, Mézes Miklós és Horváth Ákos professzorok. Örömteli, hogy a szakmérnöki képzés kapcsán a tettek szintjén is megvalósult az együttműködés más hazai felsőoktatási intézményekkel. Az elméleti ismeretek mellett a képzés során nagy hangsúly helyeztek a gyakorlati kompetenciák fejlesztésére is, ennek érdekében számos, a haltermelés gyakorlatában dolgozó gyakorló szakember osztotta meg tapasztalatait a hallgatókkal. Közöttük volt Bardócz Tamás, Halasi-Kovács Béla, Puskás Nándor, Simonics Géza, Hoitsy György, Hoitsy Márton, Katics Máté, Sebestyén Attila és Pásztor Róbert is,



## A 2022-ben végzett debreceni Halászati szakirányú továbbképzési szak tablója

szakemberek, természet- és környezetvédelemben, illetve államigazgatásban dolgozók, valamint horgászegyesületi vezetők is megtalálhatók.

A képzési struktúra és a tantárgyakhoz kapcsolódó oktatási anyagokat jelentősen átalakították, amivel az volt a célja az egyetem oktatóinak, hogy a lehető leg-

hallgatók a második félévben, hogy az ott gyűjtött információk és adatok alapján el tudják készíteni egy haltermeléssel foglalkozó vállalkozás részletes éves működési tervét.

A képzéshez kapcsolódó tantermi előadások és gyakorlatok helyszínét az egyetem Halbiológiai Laboratóriuma biztosít

akik az előadásokban a halegészségügyi kérdésektől kezdve a tógazdasági és intenzív üzemi haltermelésen át, egészen a fejlesztési és innovációs lehetőségekig az akvakultúra ágazat teljes spektrumát bemutatták.

A tantermi előadások és gyakorlatok mellett a második félévben a hallgatók több üzemlátogatáson is részt vettek, majd a szorgalmi időszakot követően egy háromnapos országjárásra, azaz tanulmányútra is sor került. Az utóbbi keretében a szakmérnök jelöltek betekintést nyerhettek az Akasztói Halgazdaságban és az Aranypony Halászati Zrt. rétimajori tőegységében folyó munkákba. A képzést a szakmai programok mellett számos csapatépítő összejövetel is színesítette, amelynek köszönhetően a hallgatók és oktatók között a rövid idő ellenére is szoros szakmai és baráti kapcsolatok alakultak ki.

A hallgatók a második félév során a témavezetők útmutatása alapján készítették el szakdolgozatukat. A dolgozatok témaválasztása rendkívül változatosnak bizonyult, de legtöbbször természetes vízi halgazdálkodással vagy tógazdasági termeléssel kapcsolatos vizsgálatokat végeztek. Több dolgozat elemezte a tógazdasági haltermelés gazdasági vonatkozásait, amellyel egy harcsatermelésre alapozott intenzív rendszer ökonómiai és technológiai tervezésével kapcsolatos munka is született. A hallgatók által írt szakdolgozatok a Debreceni Egyetem elektronikus könyvtárában elérhetők (<https://dea.lib.unideb.hu/dea/>).

A képzés egyik mérföldköve a záróvizsga volt, amelyre 2022. június 1-én került sor. A hallgatók két bizottság előtt adtak számat megszerzett tudásukról, illetve mutatták be a szakdolgozatuk legfontosabb eredményeit. Az egyetemi oktatók mellett két-két külsős szakember – *Puskás Nándor, Dr. Halasi-Kovács Béla, dr. Déder István és Hoitsy György* – is helyet foglalt a bizottságokban, akik elsősorban a hallgatók szakmai tájékozottságára, gondolkodásmódjára, szintetizáló képességére és szemléletére voltak kíváncsiak, a tételes tudásukon túlmenően.

A sikeres záróvizsgát követően a Debreceni Egyetem Főépületének Díszudvarán, ünnepélyes keretek között *Abonyi Tamás, Lengyel Csaba, Bogáth Gábor, Lontay László, Borbély Gergely, Pallag Gábor, Borbély Péter, Papp Gábor, Borbély Szabolcs, Pintér Gyula, Csaba Szilárd, dr. Puskás Bence, Haluska István, Szabó Gábor, Lajos Ambrus* vehette át a halászati szakmérnöki oklevelet 2022. június 18-án. Ez úton is gratulálunk nekik!

**FEHÉR MILÁN, SZÜCS ISTVÁN**

## A Velencei-tavi halállomány helyzetéről

*Az évszázad aszályának újabb következményeként - a tartósan meleg időjárás és a rendkívüli vízhiány hatására 2021 nyarán bekövetkezett jelentős halpusztulás után - idén július utolsó hetében újabb, egyelőre mérsékelt volumenű, de elhúzódó és egyre inkább fajspecifikus halpusztulás kezdődött a Velencei-tavon.*

**A** lapvetés és a szándékos hangulatkelés elkerülése érdekében első helyen rögzítendő, hogy a MOHOSZ számára jelenleg rendelkezésre álló mérési eredmények alapján a Velencei-tó vízminősége a fürdési, vízisport és egyéb rekreációs igénybevételi szempontok oldaláról megfelelő minőségű. A víz mennyisége és „halas” (halélettani) minősége alapján azonban a jelenleg észlelése előtti napokban már reálisan várható volt, hogy igen nagy eséllyel és ekkor már védhethetetlenül újra be fog következni ez a sajnálatos esemény, a valódi kérdés csak az elhullás mértéke volt.

Megelőző védekezésként a tó keleti medencéjében a Közép-dunántúli Vízügyi Igazgatóság, a Dinnyési-kikötő öbleiben pedig a MOHOSZ Kirendeltsége már hosszabb ideje folyamatosan üzemelteti a hajnali órákban a levegőztető berendezéseit a kárenyhítés érdekében. A MOHOSZ ezúton is megköszöni a szakemberek áldozatos munkáját. Tény, hogy az újabb kánikulai napok, majd a várt hétvégi erős frontbetörés halélettani következményi hatásai kiemelt kockázatot jelentenek a további halpusztulás kialakulására is.

A 2022. évi nyári halpusztulás első heti hullámában, többségében a dinnyési kotráson volt tapasztalható elhullás. Az elpusztult halak túlnyomó részét – darabszám tekintetében – karika- és dévérkeszeg fajok egyedek adták, de mellettük növendék (tavalyi ivásból származó) korosztályú és nagyobb méretű süllők, balinok és néhány 2-3 kg körüli csuka is összegyűjtésre került, az összegyűjtött és ártalmatlanításra elszállított mennyiség 230 kg volt.

Augusztus második hetében jelentkezett a halpusztulás második hulláma, mely a tó területén szórványosan (elsősorban a Lángi-tisztás, a dinnyési kotrás és az Evezőspálya területén) napról-napra jelentkezik kisebb napi mennyiségekben. Ebben az időszakban egy kevés keszeget (néhány 10 kg) és néhány amurt (5 db) nem számítva, ez a pusztulás szinte kizárólag a harcsa fajt érinti (közel 200 db összegyűjtött tetem), amely a faj teljes korosztályát sújtja (0,5 kg-tól 90 kg-ig), benne a legnagyobb arányban az 5-20 kg közötti egyedeket. Az elmúlt másfél hét alatt összegyűjtött és ártalmatlanításra elszállít-

tott haltetemek tömege 1300 kg. A halegészségügyi vizsgálatok még folynak, de igen nagy a valószínűsége annak, hogy az elhullások zömét egy fajspecifikus (emberre természetesen nem veszélyes) harcsavírus aktiválódása okozhatja. A MOHOSZ hivatásos halőrei minden nap gyűjtik kereséssel vagy bejelentés alapján a tóból előkerülő elhullott példányokat a későbbi ártalmatlanításra történő elszállításig. A haltetemek elszállítási, ártalmatlanítási eljárását és annak költségeit közfeladatok ellátása keretében a halgazdálkodásért felelős horgászszövetség biztosítja.

Aki önkéntesként csatlakozni kívánna a tetemek összegyűjtéséhez, az a tavalyi évhez hasonlóan az összegyűjtött halakat – valamely elérhetőség formájában (pl. bejelentő telefonszámon) előzetesen egyeztetve – a helyszínen hagyhatja, melyeket munkatársaink később rövid időn belül összegyűjtnek, vagy azokat akár a Velencei-tavi MOHOSZ Kirendeltségen le is adhatja. Igény esetén gyűjtő-, illetve csereszákot biztosítunk. Fontosnak tartjuk újra felhívni a figyelmet arra, hogy a tó tartós és tendenciózusan alacsony vízállása, az elmúlt évtizedekben gyarapodó lágyiszaprét mennyisége sürgetően egy hosszú távon fenntartható mesterséges vízpótlási beavatkozás kidolgozását és kivitelezését, valamint ezzel párhuzamosan egy átgondolt nádművelés beindítását igényli.

A MOHOSZ a vízpótlásra vonatkozó szakmai javaslatát már tavaly megtette. Kiemelendő, hogy a feladatok megvalósításának igen jelentős forrásigénye miatt a vízpótlás megvalósítása csak kormányzati szintű támogatással képzelhető el, és e feladatot – a halgazdálkodáson, a halállományon messze túlmutatva – a térségi turizmus fennmaradása, az itt élők életminősége érdekében egyaránt kiemelt prioritásként szükséges kezelni. A MOHOSZ a rendelkezésre álló eszközeivel, érdekképviseleti lehetőségeivel mindent meg kíván tenni a tó megmentése érdekében. A készenlét, a monitoring a jövőben is folyamatos lesz, érdemi változás esetén újra tájékoztatjuk a közvéleményt. Ezúton is köszönjük a térségi összefogást, a haltetemek összegyűjtésében ismét résztvevő civil önkéntesek önzetlen segítségét!

**MOHOSZ ELNÖKSÉGE**



## A Sobri-örökség tovább él

*Augusztus második hétvégéjén rendezték a 34. Sobri-kupa Halfőző Versenyt. A gazdag hagyományokkal rendelkező rendezvényt Nagybaracska önkormányzata mindig gondos odafigyeléssel szervezte meg, mivel a halfőző verseny névadója, Sobri Farkas József országosan, sőt, a határon túl is híressé tette a községet. Bögi István András polgármesterrel beszélgettünk.*

Az idei verseny a megszokott merderben zajlott, azonban péntek este nem a szokásos népi együttesek léptek színpadra, hanem rockzene csábította táncra a szép számú közönséget, ami elsősorban a község lakóiból állt. A jó hangulatról nemcsak zenekarok gondoskodtak, hanem az önkormányzat is: babgulyással várta a vendégeket. Csaknem háromszáz adagot osztottak ki, ami az étel kiváló minőségét is jelzi.

Az elmúlt két évben a pandémia minden tömegrendezvényt háttérbe szorított, így az újakezdés nehézségeivel kell szembenézni. Az előző években jóval több vendég volt kíváncsi a Sobri-kupa Halfőző Verseny két napjának programjaira, és ez a létszámcsökkenés a főzőversenyre nevezőinek a körében is érzékelhető volt.

Dunai halászlé kategóriában 18-an neveztek, a vegyes halétel kategóriában 13-an méretették meg magukat. A polgármester hozzátette, hogy a 31 főzőcsapat évek óta itt van a rendezvényen, ennélfogva, mondhatni, családias hangulatban folytak az események.

Vannak és lesznek tehát, akik a Sobri-örökséget ápolják és továbbviszik.

A megnyitón egy perces főhajtással tisztelegtek azon elődök előtt, akik sokat tettek az elmúlt 34 évben a verseny megrendezéséért, de az idein már nem lehetnek itt.

Bögi István András elsőként a névadót, Sobri Farkas Józsefet említette, akinek idén is friss koszorút helyeztek el a sírján a zsűri tagjai a polgármester vezetésével.

Orosz Sándor örökös zsűrielnök tavaly hunyt el, és kiosztották az ő tiszteletére elnevezett díjat is. Újabb meghatározó személlyel lettünk kevesebbek Jelasity Márkó, a Bárka csárda tulajdonosának elhunytával, így Márkó bácsi különdíját is odaítélték.

Mindkét díj megalapításával azt kívánják kifejezni, hogy Sobri örökségét általuk is meg kell jeleníteni.

A Bárka csárda Nagybaracska emblematikus helye, mert az önkormányzat mellett Jelasity Márkó volt a Sobri-kupa másik gondos szervezője.



**Bögi István András, Nagybaracska polgármestere**

le halászlé, hiszen a község neve ezen étel révén vált országosan, határon túl híressé. A települési és a megyei értékárban is befogadták a Sobri Kupa Halfőző Versenyt, mivel a bajai halfesztivál megrendezésének ötlete is innen, Nagybaracskáról származik. Az idei verseny végeredménye is azt tükrözte, hogy nem kell félni attól, hogy a hagyomány megszakad: egy fiatalember, Horváth Norbert nyerte a versenyt. Nagypapja 32 éve részt vesz a versenyen, és több alkalommal ért el dobogós helyezést. A legifjabb Horváth már tavaly bebizonyította, hogy ért a halászléfőzéshez: megnyerte a versenyt. Ha jövőre is az első helyen végez, ő lesz az első olyan versenyző, aki egymás után háromszor viheti haza a kupát, örökre megnyerve a vándorserleget.

Ami a község helyzetét illeti, a polgármester elmondta, hogy ők is bizonytalanok a jövőt illetően, mert számos olyan gazdasági esemény következett be, amivel eddig nem kellett számolniuk. Csak a következő hónapokban derül ki, hogy „forintálisan” mi mennyibe kerül, és hogy az önkormányzatnak lesz-e forrása az új terhek kifizetésére. A talpon maradás a cél, a takarékoság jegyében hoznak döntéseket. Át kell gondolniuk a fejlesztéseket, még az élehető település pályázatban szereplő projektek megvalósítását is. Amit már nem tudnak felülbírálni, az a szeptemberben induló mini bölcsődei szolgáltatás, ami teljesen új intézmény, és fontos a település lakói számára.

**H. GY.**

### Az eredmények

#### Dunai kategória:

1. Horváth Norbert (középen), Hercegszántó
2. Gyurkity István, Baja
3. Veszeli István, Pörboly

#### Vegyes hal kategóriában bronz, ezüst és arany minősítést kaptak a főzők:

##### Arany minősítést kaptak:

Révfy Zoltán, Ikotity Jócó, Gyuricza Tíbor, Bíró Antal.



A versenyen készített halászlé minőségéről évről évre jobb és jobb. Talán az évek alatt összegyűlt tapasztalat is sokat segít a versenyzőknek az egyre jobb minőség elérésében. Ez azért sem könnyű, mert a kupa névadója, Sobri Farkas József, örökös országos halfőzőbajnok igen magasra tette a lécet, mesterfokon művelte a halászléfőzés „tudományát”. Jó hír, hogy egyre nehezebb a zsűri dolga, mivel a jók közül nehéz kiválasztani a legjobb halász-

Fontos megjegyezni, hogy Sobri Farkas József a Bárka csárdában dolgozott, ő főzte a halászlét, ott fejlesztette tökéletesre tudását. További jó hír, hogy Márkó két fia továbbviszi a csárdát, tehát nem szakad meg a hagyomány.

A 34 év alatt bizonyára sok minden megváltozott, de a halászlé mesteri fokozat történetét továbbra is fontos számunkra, fogalmazott a polgármester. Nagybaracska védjegyévé vált a Sobri-fé-