

Halászlé Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

III. évfolyam

2002
Szeptember

A Haltermelők Országos Szövetsége
és a Halászlé Termék Tanács információs és marketing hírlevele

Két Isten kellene e tájnak

A Barátok Tiszabercelért Egyesület a III. Országos Halászlé Főző Versenyét rendezte meg az idén augusztus 10-én. Az esemény fővédnökségét dr. Aradi Csaba, a Hortobágyi Nemzeti Park igazgatója vállalta fel. Nem véletlenül, hiszen gyermekkorától a Tisza közelében él. Amikor az Alföldön élő emberek keresik azt az erőt, amely a hátteret biztosítja az életükhöz, a tájat formáló őserőt, mindig a Tiszához jutnak. A Tisza sokszor szomorúságot, sokszor örömet ad, de nélküle e táj elképzelhetetlen. Ezer szállal kötődik hozzá az emberek élete. Tiszabercel a Tiszatáj egyik gyöngyszeme, ezen a környéken sok olyan természeti érték található, ami a Tiszához kapcsolódik, s ami valamennyiünk számára fontos, ám a modernkor természetvédelme elképzelhetetlen az ember nélkül. Mit is gondol az ember szerepéről, a természettel való kapcsolatáról dr. Aradi Csaba? A beszélgetésből ez is kiderül.

• Elég nagy volt a kitérő, amíg ismét beülhettem a Hortobágyi Nemzeti Park igazgatói székébe. Hogyan értékeli ezt az időszakot?

– Valóban nagy volt a kitérő, de az életemben akkor is előfordultak ilyen kitérők, amikor – úgy mond – egyhelyben ültem. Jőmagam a legrégebbi, legöregebb természetvédők közé tartozom, hiszen 1975 óta dolgozom ebben a szakmában. Nem szégyellem, hogy voltam a Nemzeti Parkban felügyelő, a Környezet- és Természetvédelmi Felügyelőségen igazgató, a Környezet- és Vízügyi Igazgatóságon környezetvédelmi igazgató-helyettes, nemzeti parkigazgató, minisztériumi főosztályvezető, s most ismét igazgató. Egy dolog nem változott: a természetről alkotott véleményem, a természet iránti szeretetem, és a viszonyom azzal a csodával, amit úgy hívnak, hogy Tisza.

• Könnyebb-e a természetről szót váltani, mint az emberi kapcsolatokról?

– Nem hinném, hiszen az emberi kapcsolatokról is szívesen beszélek. A legnehezebb időkben éppen az emberi kapcsolataim segítettek át minden gondon-bajon. Az a szeretet, ami irányomban megnyilvánult, amit

megtapasztalhattam, ha elvesztettem volna az emberekbe vetett hitemet – ezt egyébként nem vesztettem el – akkor ez biztosan átszűrődött volna a gondokon.

• Maradjunk akkor a természettel. A folyó most a barátságos arcát mutatja, de tud igazán zord, kegyetlen, mindent elsöprő is lenni.

– Ha az ember a táj életét, természeti rendszereit vizsgálja, nézegeti, az itt élő emberek sorsával együtt, akkor mindig a Tiszához jutunk vissza. Ez az őserő, amely gondotbajt is okoz, ugyanakkor megélhetést is kínált évszázadokon keresztül. Az alföldi embernek van egy mondása: két Isten kellene ennek a tájnak. Az egyik, hogy árássa, a másik, hogy szárassza. Itt vagy kevés, vagy túl sok volt a víz, de pont annyi, amennyi kell, a legritkábban fordult elő. Az a csodálatos természeti gazdagság, ami ebben a tájban jelen van, az az életét a Tiszának, és mellékfolyóinak köszönheti. Tehát amit mi, természetvédők nagy szeretettel gondozunk, óvni próbálunk, az mind a Tisza gyermeke.

• Hogyan foglalhatnánk össze az Ön természetről alkotott ars poeticáját?

Tartalom:	
Barátok Tiszabercelért	2
Halászlé fórum a Farmer Expon	3
Olimpiai arany a halászlének is	4
Több mint száz halétel főtt	5
Eseményekkel teli hónapok	6
Az ízek nyelvén	7
Indul a SAPARD program	8

– A természetet a maga működésében szeretem. A természetvédők nagyon sokszor a ritka fajok bűvöletébe esnek. Azt mondják, hogy a kerecsen sólyom, vagy más faj a fontos, s vannak, akik szerint ezeket nem lehet megőrizni, mivel az élőhelyükre is szüksége van az embernek. Én meg azt mondom, hogy a ritka fajra is szükség van, de sokkal inkább a tájnak, mint egésznek a működési építésére kell koncentrálni. Ekkor tudjuk megőrizni mindazt, ami a tájban benne van. Természetesen, amikor a tájról beszélek, a benne élő embert is beleérem. Ember ellenére, ember nélkül nem lehet természetvédelmet folytatni. Valahol ezeknek a dolgoknak össze kell találkozniuk. Ha a munkám oldaláról közelítem meg ugyanezt a témát, akkor pedig egy osztrák költő, Rosegger sorai jutnak eszembe:

„Amit haragomban földre dobtam,
Kikelt nyomban, s jégeső aratta.
Kedvvel, mit vetettem,
Annál szebben nőtt a kertben,
Áldás maradt rajta.”

(Folytatás a 2. oldalon)

2002. A HAL ÉVE –

ORSZÁGOS GASZTRONÓMIAI RENDEZVÉNYSOROZAT

Egyen halat
főzöm!
f a l a t



SZERKESZTI:
Szerkesztő Bizottság
FELELŐS SZERKESZTŐ:
Hajtun György

Két Isten kellene e tájnak

(Folytatás az 1. oldalról)

– Nekem óriási szerencsém volt. Kisgyerek koromban megkötöttem a szövetséget a természettel, s 1948-ban, négy évesen láttam először vadkacsa fészket. Ez most is előttem van, s attól a pillanattól kezdve, ha nem is tudtam, de éreztem, hogy ezzel a dologgal, ezzel a csodával, rejtelemmel később is találkoznom kell, s együtt kell vele élnem.

• Hortobágy szülőtte?

– Furcsa módon nem, debreceni vagyok. Hortobágy viszont Debrecen, e város területéhez tartozott, hiszen 1460-ban Szilágyi Erzsébet, Mátyás király édesanyja adományozta a hortobágyi birtokait Debrecen városának. Ez a kapcsolat tehát évszázadokon keresztül szoros volt. Debreceniek valom magam annak ellenére, hogy Celldömölkön születtem.

• **Beszéljünk a munkahelyéről. Milyen állapotban van a Hortobágyi Nemzeti Park? Kérdezem ezt azért, mert két komoly tűz is pusztított a „sztyeppén”.**

– Szerencsére, a természetben bizonyos folyamatokra, természetes zavaró hatásokra – ide tartozik a tűz, az árvíz, a fluktuáló, pulzáló árvizek kategóriája, hiszen tudjuk, hogy a Hortobágy eredetileg a teljes területét tekintve a Tisza árterülete volt – ezeknek a tájnak szüksége van. Ezekre a hatásokra, az ott élő természeti rendszerek fel vannak készülve. A mostani nagyon nagy tűz volt, mert 4300 hektár égett le, szinte egy darabban. Ez már sok, de ha kisebb területeken jelenik meg a tűz, az még jót is tesz, megfiatalítja a tájat, és ezzel új fejlődési lehetőségeknek nyit utat. Azaz, amiről már beszéltem, a természet mozgásai, a működése így újra éledhet. Mi ma a tájainkat, természeti rendszereinket

helyrajzi számok, művelési ágak csapdájában tartjuk. Azt mondjuk, hogy eddig tart az erdő, innen kezdődik a gyep. Ha az erdőből a fák kimennek a gyepre – márpedig ez a dolguk – akkor a gyep gazdjára megharagszanak. Ha a gyep benyomul az erdőbe – pedig ebben az erdős-sztyepp zónában, ahol mi nagyobb részt működünk, a gyepnek az a dolga, hogy bemerjen az erdőbe – akkor az erdészt marasztaljuk el. Holott, kialakul egy küzdelmi zóna, ahol a legizgalmasabb dolgok történnek a természetben. Ott zajlanak le azok az ökológiai folyamatok, amelyek nagyon sok új fejlődés kiindulópontjává válhatnak. Én ilyen módon értékelem a tűz szerepét a Hortobágyon. A tűz egy természethez tartozó jelenség. Hogyha az arányosan, a természetre jellemző módon fejti ki hatását, akkor nem mondhatjuk, hogy ez rossz, de azt sem, hogy jó, hiszen ez része a működésnek.

• **Őn is említette köszöntő beszédében, hogy valamikor a Tiszában egyharmad részt a víz, kétharmad részt a hal tette ki. Mikor állhatna vissza ez az állapot?**

– Annak idején, amikor még a Tiszát nem szorítottuk a gátak közé, mindenütt a mederfejlődés építette a zátonyokat, palajokat, szakította a partokat, épültek-alakultak a szakadó partok, a Tisza, kilépve a fokokon keresztül szinte kisebb tengerre változtatott területeket. Írásos emlékek vannak arról, hogy Tiszacsegéről Nádudvarra nagy áradások idején, a Hortobágyon keresztül dereglyével el

lehetett jutni. Hatalmas vizek borították az Alföldet, ebben az időben a fokokon keresztül a halak az áradással kijutottak a rébbe. Mert mi a ré? Arany János Toldijából tudjuk: fölkereste fészket a réti madárnak, szárcsa vadócának, bibicnek, sirálynak. Tehát kimentek a rébbe, leírtak a pontyok, a jól átmelegedő vízben megerősödtek az ivadékok és később, a víz visszahúzódásával visszajutottak a Tiszába. Nekünk valahol néhány ilyen területet kell mesterségesen megteremteni. Erre

Azt hiszem, hogy ez az a pont, amit át kell adni a nagyközönségnek egy természetvédelmi területből, ahol meg kell teremteni az ütközőzónát, ahol a nagyobb közönség jelenlétét, örömet, szórakozását is várjuk.

esetleg a Vásárhelyi terv felülvizsgálatával lehetőségünk nyílik. Hogy legyenek olyan öblözetek, ahol természetesen szaporodik a hal, és nem kell meregdrága ivadéknevelő rendszereket tartani. Azt a természet maga megoldja. Kell ilyen halbölcsöket teremteni, és akkor a Tisza közmondásos halbőség helyre állhat. Természetesen azért ez még mindig kevés, mert a Tiszát meg kell

óvni a mi dolgainktól, a szennyeződésektől.

• **Említette a Vásárhelyi tervet. Él-e tovább a terv, miután a minisztérium megszünt?**

– Nem szűnt meg a minisztérium, hiszen integrációk jöttek létre, s csupán az együvé tartozók találkoztak össze. Ez feltétlen segíti a környezetvédelem munkáját, hiszen a víz az egyik meghatározó környezeti elem. Azt hiszem, hogy az összevonással újabb lehetőség nyílik az uniós vízügyi keret irányelv hatékony megvalósítására. Ez az integráció új típusú szemlélet kiterjedésére ad lehetőséget. Olyan szemléletet, amelyben az ökológiai elvek érvényesülnek a folyógazdálkodásban, a mocsarak, lápok életében, egyáltalán a víz-háztartás kezelésében.

• **Miért vállalta el e rendezvény fővédnökségét?**

– Itt vagyunk a Tisza partján, egy természetvédelmi oltalom alatt álló területen, ahol a Tisza túrának az egyik fontos kikötő pontja van. Azt hiszem, hogy ez az a pont, amit át kell adni a nagyközönségnek egy természetvédelmi területből, ahol meg kell teremteni az ütközőzónát, ahol a nagyobb közönség jelenlétét, örömet, szórakozását is várjuk. S ez nem csak ütközőpont, találkozópontra is. Itt találkozhatnak a természettel, és hogyha valaki egy picit le tud ülni a természetben, meg tudja várni, hogy a természet körülöleli, az szövetségünk, barátunk lesz, és segíteni fogja a munkánkat.

• **Milyen a viszonya a halhoz, a halételekhez?**

– Jó, szeretem a halételeket. S ha azt mondom, hogy szeretem a halételeket, akkor keveset mondom a feleségemhez képest, aki imádja a halételeket. A nászutunkon hat napon keresztül, ebédre, vacsorára kizárólag halat evet. Nagyon sajnálta, hogy nem tudott most eljönni, de egyértelmű, hogy a család étlapján gyakran szerepel a hal.

Hajtun György

Barátok Tiszabercelért

Rétközi Kulturális és Turisztikai Napok, elnevezés akkor mond valamit lapunk olvasóinak, ha hozzáteszük, hogy az egyhetes rendezvénysorozat keretében szervezték meg Tiszabercelen a III. Országos Halászléfőző versenyt. Az egyhetes rendezvény egyik fő szervezője *Homonnai Zoltán*, aki elmondta, hogy augusztus 3-án gátszínházi napot tartottak, amelyen csaknem kétezer néző tapolt a kassai Thália Színház művészeinek.

A Barátok Tiszabercelért Egyesület három éve alakult meg, s arra szerveződött, hogy a térség számára vonzó kulturális, szabadidős, gasztronómiai rendezvényeket szervezzen. Elsősorban azért, hogy a Tisza folyót még többen és jobban megismerjék. Az emberek pedig szívesen jönnek, hiszen az ideai halászléfőzés már nemzetközivé bővült. Jöttek versenyzők Csehországból,

Szlovákiából, Németországból, Erdélyből. Sajnálatos, hogy az özönvíz-szerű esőzés néhány korábban nevezett versenyzőt elriasztott, de így is 54 bogrács halászlét kellett a zsűrinek elbírálni. A főzők nem egyéniben, hanem csapatként neveztek. Akadt olyan csapat, amelyet nyolcvanán alkottak, ők több bográcsban főzték a hallét.

Az egyesületnél már gondolnak a jövőre. Az ideai tapasztalatok alapján a kötélhúzó versenyt – a Tisza túloldalán fekvő Tiszakarád község a nemes ellenfél – jövőre is megrendezik. Az idén a kötelet a Tisza fölött szerették volna átvezetni, de mivel az esőzés csúszóssá, veszélyessé tette a partszakaszokat, így maradt a szárazföldi, a gát melletti kötélhúzás. Az eseményen a falvak apraja-nagyja megjelent, s bár a tiszaberceliek nyertek, de mindkét falunak hatalmas hírverést hozott.

Halászlati fórum a Farmer Expon

2002. augusztus 21-én Debrecenben, a Farmer Expo kiállítás keretében rendezték meg a II. Halászlati és horgászlati szakmai fórumot. A workshop előadásai aktuális problémákkal, témákkal foglalkoztak, így szó esett a Nemzeti Halászlati Fejlesztési Tervről, a Széchenyi programról, a víztakarékos tavi haltermelési technológiáról, a horgászvizek hasznosításáról, a biohal-termelésről és a halászlati oktatásról és kutatásról. A workshop a kiállítás megtekintésével zárult.

Dr. Karácsonyi Zoltán nyitotta meg a fórumot, ezt követően dr. Orosz Sándor beszélt a halászlati ágazat szerepéről a Nemzeti Fejlesztési Tervben.

Az ún. „Nemzeti Halászlati Fejlesztési Terv” elkészítésének határideje 2002. év vége, mely egyre közeledik. A tervnek része kell legyen: 1.) a halászlati vizes élőhelyeinek fenntartása, 2.) a vidékfejlesztés, 3.) a halgazdálkodási tevékenységek – rekreáció, a fogyasztók egészségvédelme stb. Ezidáig már számos eleme kidolgozásra került. Így pl. a halfeldolgozás fejlesztése, horgászlaturizmus fejlesztése, vizes élőhelyek fenntartása, közép-távú marketingkommunikációs program, elismert pontyfajták tenyésztési programja stb.

Ezután dr. Horváth László és dr. Urbányi Béla beszámolt a Széchenyi terv K+F programjára beküldött halászlati fejlesztési pályázat eddigi fejleményeiről.

A halászlati fejlesztés célkitűzései az EU csatlakozásra való felkészülés, a halfogyasztás növelése, az infrastruktúra fejlesztése és a munkakörülmények megteremtése, ökológiai szemlélet elterjesztése, halfeldolgozottság fokozása, alternatív jövedelemszerzési lehetőségek fejlesztése (pl. horgászlatast) stb.

A projektben 29 vállalkozás, 6 felsőoktatási és 2 kutatási intézmény vesz részt.

A projekt mintegy 74 résztmakört öl fel, és teljes költsége kb. 500 millió Ft. A program kiemelt témakörei:

- halfeldolgozás és csomagolótechnika,
- tógazdasági technológia gépesítése: trágyázási technológia, mocsárjáró gépek,
- iparszerű recirkulációs és átfolyóvizes rendszerek programja,
- iparszerű körülmények között nevelhető halfajok,
- extenzív polikultura amur dominanciával,
- természetes táplálék növelése szerves trágyázással,
- hidegvízi díszhaltenyésztés,
- ragadozó halak tenyésztése,
- vizes élőhelyekre alapozott ökoturizmus,
- horgászlaturizmus, rekreáció, speciális horgászlazigények,
- minősítési rendszerek bevezetése a halászlati egyes területein.

Ezt követően dr. Karácsonyi Zoltán beszélt a PHARE regionális fejlesztési forrásainak felhasználásáról. A pályázati kiírás 6 me-

gyére terjed ki az alföldi és észak-kelet magyarországi régióban. A fejlesztési terv célja a tógazdasági, természetvizi és intenzív haltermelés fejlesztése.

Dr. Váradi László, a Halászlati és Öntözési Kutatóintézet igazgatója bemutatta a víztakarékos és környezetbarát tavi haltermelési technológiák fejlesztésére irányuló kísérleteket.

Az édesvíz hiánya a XXI. század nagy kihívása, ezért törekedni kell a víz minél hatékonyabb felhasználására. Ennek leginkább alkalmazott módjai: a recirkuláltatás, az elfolyó vizek kezelése, a párolgási, szivárgási veszteségek csökkentése és a termelési intenzitás növelése, az integráció fejlesztése és víztakarékos technológiák alkalmazása.

A víztakarékos technológiákkal több országban kísérleteztek:

Az USA-ban az ún. szétválasztott komponensű rendszert próbálták, ahol alagszűrő mezőt és tilápia állományt alkalmaznak a víz teljes megtisztítására.

Izraelben a minimális vízátfolyással működő rendszerrel dolgoznak, ahol a baktériumi bontás játssza a főszerepet.

Magyarországon a tavi recirkulációs rendszerben vízforgatással, Flygt típusú csőpropellerekkel történik a víz tisztítása.

Fűrész György, a Mohoszl munkatársa a horgászvizek hasznosításának aktuális kérdéseiről tájékoztatta a megjelenteket. Magyarországon léteznek 1.) nem állami tulajdonú vízterületek, halászlati-horgászlati vagy más

hasznosítással pl. strand, 2.) önkormányzati tulajdonú, halászlati jogosultságú vizek és 3.) állami tulajdonú vizek. A horgászlattal hasznosított vizek 130 ha-t tesznek ki. A horgászlati gazdasági jelentősége mintegy 140 millió euróra becsülhető.

Az utóbbi időben a horgászlaterületek tulajdonosainak számtalan problémával kellett szembenézniük, így pl. vízhiány, vízminőség romlása, kormorán invázió, eutrofizáció, műszaki, fenntartási költségek növekedése, vízügyi, természetvédelmi előírások, halarak emelkedése stb.

Lévai Ferenc, az Aranypony Halászlati RT. vezetője a biohal-termelés feltételrendszeréről és megvalósíthatóságáról beszélt.

Az utóbbi időben egyre nagyobb az igény a vegyszermentes termékekre, ezért kezdett az Aranypony foglalkozni a kérdéssel. Ausztriában ugyan már korábban próbálkoztak a biohal-termeléssel, de igazi szabvány még nincs kidolgozva.

Alapvető követelmény, hogy ökológiai gazdálkodás termékeként jöjjön létre a biohal, ami azt jelenti, hogy minden vegyszert kiiktatnak a termelésből. Ennek megfelelően természetes körülmények között kell a halat tartani és nagyobb részben természetes táplálékkal szabad takarmányozni.

Az Aranypony Halászlati Rt. által kidolgozott módszer a következő elvekre épül:

- tartási körülmények: földmedrű tavakban,
- parti sáv 15%-át nád borítsa,
- jó minőségű vízellátás,
- a tó ne érintkezzen külső természetes vízzel,
- idegen halak bejutását, illetve a belső állomány kijutását megakadályozó szűrőrendszerre van szükség,
- talajbemosódás megakadályozására öv-árok-rendszer építése szükséges,
- légi permetezés elkerülése érdekében

	Piaci árak Németországban		
	München	Nürnberg	Dresden
	EUR/kg		
Ponty	9	-	-
Süllő	22	10,20-13,20	-
Csuka	18	10,20-13,20	-
Harcsa	-	10,20-14,30	-

(Forrás: Fisher & Teichwirt 2002. 8. sz.)

Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg) 2002. év 34. hét (augusztus 19-23.) az ország egyes régióiban		
Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	500-580	270
Észak-Alföld	520-550	180-200
Dél-Dunántúl	530-600	-
Közép-Magyarország	560-650	-

(Forrás: Halászlati Terméktanács)

Az import halak és egyéb tengeri „étkek” kinalata és árai (Ft/kg) a budapesti piacokon 2002. év 34. hetén (2002. augusztus 19-23. között)	
Polip	1700-2400
Tintahal	1950
Tonhal és filé	870-1200
Hekk	890-1000
Makréla	550-700
Hering	850
Lepényhal filé	
Cápaszelet	1500
Fekete héjas kagyló	1800
Homár	
Garnella	2000-2400
Tigrisrák	7500
Királyrák	7500
Languszt	-
Tengeri halfilé	900-940
Tenger gyümölcse	1950-2000

(Forrás: Halászlati Terméktanács)

egyeztetni szükséges a permetezést végző, illetékes céggel,

– az ún. „ivazás szinkronizálásra” alkalmazott anyag (hipofízis) csak természetes eredetű lehet,

– a hal kihelyezése után az átállási időszak 2 év,

– a takarmány tekintetében cél, hogy minél több természetes táplálékkal etessük a halat, ezért a teljes hozamra eső takarmány legalább 50 %-a „biotermelésű” legyen,

– a tógazdaság további technológiai fázisainál is arra kell törekedni, hogy a hal komfortjere a legjobb legyen, ezért lényeges a technológiai előírások pontos betartása, pl. a háló lyukbősége megfelelő legyen, ne okozzon sérülést, lehalászásnál alapvető követelmény a levegőztetés, kerülni kell a telet túlnépesítést stb.

– a biohal értékesítése csak a két éves átállási idő után lehetséges,

– a biohal feldolgozásnál alapvető követelmény, hogy az is csak „bio” körülmények között menjen végbe, vagyis a feldolgozó üzemnek is meg kell felelnie a biotermék-feldolgozás előírásainak.

Ezt követően *Stümdl László*, a Debreceni Agrártudományi Centrum munkatársa az egyetemen folyó halászati oktatásról és kutatásról beszélt.

A jelenleg már működő graduális, posztgraduális illetve PhD képzések mellett tervezik olyan tanfolyami képzések szervezését is, ahol halász szakmunkásképzést tartanak, továbbá terveik között szerepel halászmesterek képzése is, melyet a jövő évben szeretnének elindítani.

A kutatási tevékenységük négy fő területe:

- tógazdasági haltenyésztés,
- természetesvízi halgazdálkodás,
- iparszerű haltenyésztés,
- halászati ökonómia.

A workshop zárásaként a FARMER EXPO halászati kiállítását látogatta meg a szakmai közönség, ahol a Szabolcsi Halászati Kft., a Hortobágyi Halgazdaság RT., a Szarvasfish Kft., élőhal bemutatója mellett az Aranypony Halászati Kft. is megjelent halászati eszközeinek gyűjteményével. A vendégek meghívást kaptak egy kitűnő halászlére, melyet a kiállító cégek képviselői főztek.

K. G.

Olimpiai arany a halászlének is

A IV. Gyomaendrődi Nemzetközi Halfőző Versenyen *Csollány Szilveszter* olimpiai bajnok tornász, a gyűrűk királya is feltűnt. Mit feltűnt! Edzőjével, *Verecke Istvánnal* halászléfőzésre adta fejét. Augusztus 20-a ide, ünnep, oda Szilveszter a tatai edzőtáborból „szökött el” Gyomaendrődre. Nem véletlenül, hiszen 1989 óta jár Gyomaendrődre, akkor is edzőtáborozásra érkezett a csapattal, lévén hogy a vezetőedző gyomai.

Mondhatni tehát, hogy hazajár Gyomaendrődre, igen nagy szeretettel fogadták a helyiek. A polgármester pedig azt ígérte, hogy ha Szilveszter megnyeri a VB-t, akkor a város díszpolgárává avatják. Látszik rajta, hogy nincs erőnléti problémája, tehát az edzéseket rendre elvégzi. Az edző viszont imád főzni, így a halfőző versenyen fordult a kocka: Szilveszter volt a főnök, ő adta a parancsokat, mit, hogyan kell készíteni.

Hogy milyen halászlé készült, azt az olimpiai bajnok nemes egyszerűséggel mondta: *Csollány-féle halászlé*. Az alapléhez a halat passzírozták, s utána a halszeleteket is belefőzték. Az igazság az, hogy Szilveszter olyan sűrűn szereti a halászlét, hogy a kanál szinte megáll benne. A főzés tudományát kénszerből sajátította el. Győrből 16 évesen, reményteljes sportkarrier előtt állva Budapestre költözött – a sportkarrier el is érkezett, igaz rengeteg munkával –, és miután egyedül volt – Szilveszter úgy mondja, hogy magányos – mindent meg kellett tanulnia. Főzni is. A felelőség azonban rajta is túlszab, Szilveszter szerint nem érdemes vele konkurálnia. Talán nem csodálkozunk azon, hogy Szilveszter imádja a húst, s ami a hússal kapcsolatos, azt mindent igyekszik megtanulni. A halat – a halászlén kívül – leginkább rántva, és ecetes hagymás lében áztatva szereti. Ezt aztán minden mennyiségben.

Egy sportoló felkészülésében rendkívül nagy szerepet játszik az étkezés. Összel világbajnokságot rendeznek Debrecenben, s erre készül a tornász válogatott, köztük Szilveszter is. A tatai edzőtáborban – valamikor jómagam is ehettem ezt a kosztot – igen jól főznek a szakácsok, de Szilveszter nincs túl jóba velük, mivel alig-alig találkoznak. Reggelire ugyanis nem eszik semmit, ebédre joghurtot fogyaszt, amit az előző esti vacsorából „ment

Győrből 16 évesen, reményteljes sportkarrier előtt állva Budapestre költözött – a sportkarrier el is érkezett, igaz rengeteg munkával –, és miután egyedül volt – Szilveszter úgy mondja, hogy magányos – mindent meg kellett tanulnia.

meg” magának, vacsorára pedig egy szelet húst, salátával, vagy főzelékkel. Semmi kenyeret nem eszik, üdítőt nem iszik, a süteményre pedig rá sem nézhet. Ahhoz ugyanis, hogy meg tudja csinálni a gyűrűgyakorlatát, ezt az étrendet kell tartania. Nem hízik, kony alkat, de 1–2 kilogramm plusz miatt már nem tudja a gyakorlatot azon a szinten elvégezni,

ahogy ő szeretné. Márpedig jól tudjuk, ez a szint az olimpiai, a világbajnoki arany. Amikor beszélgettünk, Szilveszter versenysúlyban volt.

A verseny végén még egyszer mikrofonvégre kaptuk a bajnokot. Évődünk egy keveset, hiszen azt kérdeztem, hogy miután ez volt az első halfőző versenye, ez egyben az utolsó is lesz-e, amennyiben nem ér el jó helyezést. Szilveszter nem hazudtolta meg önmagát: ő az első helyre tört ebben is. Az első helyért küzd a tornaszereken, ezt a tulajdonságát nem tudja levetkőzni halfőzőskor sem. A küzdés meghozta gyümölcsét: Szilveszter alig akarta elhinni, hogy megnyerte az első díjat a halászlé kategóriában, sőt, az abszolút pontversenyben sem előzte meg senki. Nem csodálkozunk ezen, hiszen a *Csollány-féle halászlé* alig egy óra alatt elfogyott. Ebben a halászlében az olimpiai bajnok „lelke” is hozzá-tette a magáét.

h. gy.

Étkezési élő és „jegelt” halak fogyasztói árai (Ft/kg) 2002. év 34. hetén (2002. augusztus 19–23. között) az ország különböző piacain

	ponty	amur	busa	süllő fogas	harcsa	csuka	pisztráng	kecsege	törpeharcsa	angolna	márna	keszeg	kárász	afrikai harcsa
Budapest Nagycsarnok	790	750	350	1700 t	1500	1200 t	1250 t	1350 t	500	1600	350	300	350	-
Rákóczi tér	790	-	-	1650 t	1500	1400 t	1320	-	890 t	-	300-400	300-400	300-400	600-700
Békásmegyér	890	-	390	1500	1400	890	1300	1000	400-500	-	350	350	350	-
Lehel tér	850	550-600	360-380	-	1400	-	1250 t	-	-	-	-	250-280	350-380	550-600
Debrecen	800	700	400	2000 t	1600	-	1500 t	-	-	-	-	-	-	-
Győr	650	550	330	1250	1350	950	810	1000	-	1000	310	310	310	-
Miskolc	690	600	380	1400	1400	800	-	-	500	-	-	380	380	-
Pécs	720	400	280	1100	1000	880	-	-	400-500	800	450	240-280	240-280	-
Szeged	730	650	300	1200	1100	700	-	900	350	-	300	250	350	-
Szekszárd	700	-	-	1500	1300	1200	-	-	350	-	-	300	300	-

t = tisztított

(Forrás: Halászati Terméktanács)

Több mint száz halétel főtt

A IV. Gyomaendrődi Nemzetközi Halfőző Versenyt augusztus 20-án a Szent István napi rendezvénysorozat keretében az Endrődi Népligetben rendezték meg. Több ezer ember volt kíváncsi az eseményekre, nem beszélve az esti műsorokra, amelyek keretében több igen népszerű előadóművész – Csongrádi Kata, Kovács Kati – szórakoztatta a közönséget. Dr. Csoma Antal, a Haltermelők Országos Szövetségének elnöke elégedetten nyugtázta, hogy több mint 100 halételt főztek a versenyzők. A négy zsűrinek nem volt könnyű dolga, hiszen a kóstolás és bírálás végére igencsak „elfáradtak” az ízlélobimbók. Mindezzel együtt, a jónak és kevésbé jónak ítélt ételek mind elfogytak, hiszen a nagyközönség, a vendégsereg ki-ki megtalálta a számára finom falatokat.

A város életében a halászati tevékenység az egyik meghatározó foglalatosság. A rendszerváltás előtt négy termelő és egy halászati szövetkezet működött az akkor még faluban, mára azonban csak a halászati szövetkezet maradt meg, természetesen az átalakulási procedúrák után. Az a változás, hogy a Viharsarok Halászati Termelőszövetkezet helyett Kőrösi Halászszerkezet alakultak, majd létrehozták a Kőrösi Halértékesítő és Halfeldolgozó Szövetkezetet, csak az adott időszakhoz, az adott korhoz való igazodást jelentette. Az új keretek között úgy dolgoznak, hogy a szövetkezet és a tagjai, boldoguljon, fejlődjön, hosszú távon megmaradjon a munkahely. Csoma Antal, a szövetkezet elnöke szerint az volt az alapelvük az átalakulás kezdetétől, hogy a szövetkezet minden év december 31-ére meg- és talpon maradjon. Ezt idáig teljesítették, s ha a jövőben is így lesz, akkor a szövetkezet – mondhatni – örök életű lesz. A Kőrösi Halászszerkezet olyan helyzetben van, hogy felújították a halfeldolgozó üzemet, miként 186 hektárnyi halastavat. Ehhez az anyagi háttérrel is sikerült megteremteni, igaz állami támogatással, de hitelfelvétel nélkül hajtották végre a 40–40 millió forintos felújításokat.

A két szövetkezet munkája egymásra épült. A halértékesítő szövetkezetnek ugyanis tagja a halászszerkezet. A talpon maradás egyik alappillére volt, hogy a tevékenységi köröket szétválasztották, a profilokat „megtűsítették”. A feldolgozóban nem csak a saját, megtermelt halat, hanem a környéken dolgozó halászok, halászati egységek halait is feldolgozzák. S a piacon maradás érdekében az ország más pontjairól is vásárolnak alapanyagot. A piacon való folyamatos megjelenés kritériuma, hogy annyi nyers- és alapanyag legyen, amennyit az értékesítő szervezetek igényelnek. A mai korban tudomásul kell venni, az üzletláncokhoz való beszállítás nélkül nem tud egy termelő cég talpon maradni. Igaz,

az üzletláncok nehéz és szigorú feltételrendszerrel szabnak, gyakran megalázóvá válik a helyzet, de az elnök szerint fontos ezeket a kapcsolatokat fenntartani. Ennek köszönhetően egész évben folyamatosan termelhetnek és értékesíthetnek. Hol jobb, hol rosszabb áron, de éves szinten az átlagár elfogadható, és nyereség is realizálható. S nem is annyira a nyereségen van hangsúly: sokkal inkább a biztonságos halértéke-



sítésen. Bármely termelő ágazatnak ez adja a fejlődési alapokat.

Üzleti szempontból a halfőző versenyeknek is van jelentőségük. Egy-egy ilyen rendezvényen 4–6 mázsa halat főznek meg a versenyzők, és miután országosan egyre több az ilyen rendezvény, összességében komoly mennyiségű halat főznek meg és fogyasztanak el. A gyomaendrődi versenyre a szövetkezet 4 mázsa halat biztosított, s az egyéb kategóriában induló ételekhez pedig a versenyzők maguk hozták a halakat, így 550–600 kilogramm halat készítettek el a versenyzők ezen a délutánon. Nem



csoda hát, hogy az elnök minden ilyen rendezvényt ünnepi alkalomnak is tekint, hiszen ezeken az eseményeken keresztül valószínűleg meg is 2002. A hal éve szlogenje: cél, hogy minél több emberrel szeretessük meg a halételeket, és szoktassuk rá őket a gyakoribb fogyasztásra. Gyomaendrődön szeretik a halat, s nem csak a szövetkezet által értékesített mennyiség fogy el, hanem a horgászturizmus keretében kifogott hal mennyiség is. A horgászoknak igazi paradicsom ez a vidék, hiszen a Kőrösök holt ágai, csatornái dúskálnak a halfajokban.

(hajtun)

Jávorka Sándor
Mezőgazdasági és Élelmiszer-ipari
Szakközépiskola és Szakiskola II. Telepe
 2890 Tata Diófa u. 18.
 Tel.: 34/587-660

felnyitott korúak részére lehetőséget biztosít tanfolyamos formában

- ◆ a halász szakképesítés
- ◆ és a halászmesteri oklevél megszerzésére.

Jelentkezés feltételei:

- ◆ a 22. életév betöltése,
- ◆ legalább 8 általános iskolai végzettség (halászmesterek esetében halász szakmunkás oklevél),
- ◆ legalább 3 év halászati szakmai gyakorlat (halászmesteri jelentkezéskor a szakmai vizsga után 5 év halászati gyakorlat),
- ◆ egészségügyi alkalmasság.

A tanfolyam indításának időpontja: 2002. ősz

Eseményekkel teli hónapok

A XXVIII. Országos Halfőző Versenyt – amelyet a 2002. A hal éve jegyében a Haltermelők Országos Szövetsége megbízásából a nyíregyházi Szabolcsi Halászati Kft. szervezett Nyíregyházán, a Bujtosi Városligetben augusztus 31-én – immár hagyományosan egy elnökségi ülés előzte meg. Az öt napirendi pont keretében több érdekes, a közérdeklődésre számot tartó témakört is napirendre tűztek. Többek között a halászati marketing kommunikációs program eddigi eseményeinek értékelését, a tapasztalatok leszűrésével, az országos halfőző verseny előkészületeiről szóló beszámolót, a Szarvason, a Koi vírusról elhangzott előadásokról.

Dr. Csoma Antal, a szövetség elnöke először dr. Orosz Sándornak, a Haltermosz igazgatójának adta meg a szót. Az igazgató az előző elnökségi ülés, május 8-a óta eltelt időszak eseményeiről számolt be. Köztudott, hogy a tavaszi-nyári hónapokban igencsak sűrűn teltek a napok, hiszen egyik esemény követte a másikat az ország minden területén. Csupán a krónikahűség kedvéért említünk néhány eseményt, amelyekről egyébként a Halászati Lapok is folyamatosan tudósít. Májusban a választásokat és az Országgyűlés megalakulását követően 18-án az Óbudai szigeten rendezte meg a szövetség a Halételek Országos Ünnepét. Az igazgató külön is megköszönte a szervezők munkáját. Tehette, hiszen a közvélemény egybehangzó véleménye az volt, hogy remek esemény kerekedett ki a szigeten, bár a közönség egy kicsit kevésnek bizonyult. Május 23-án egy tárgyaláson kellett részt vennie a szövetség képviselőjének a Budai Központi Kerületi Bíróság előtt, mivel a szövetséget a székház tulajdonostársa beperelte. Ezzel kényszerítette a szövetséget arra, hogy a nagyon is esedékes épületszigetelési munkákat elvégeztesse. A szigetelés szükségességéről természetesen a szövetség is meg volt győződve, de az anyagi hiányok gátat szabtak a munka megkezdésének.

Május 30-án a pontytenyésztő tagozat egy jól sikerült összejövetelen az atalai halgazdaság megtekintésére, megismerésére is sort került. Ezen a tanácskozáson is szóba került a Koi vírus veszélye, a tagozat eddigi működésének tapasztalatai, aktuális feladatai. Ekkor született egy elhatározás – a elképzelésének összhangjában – miszerint egy szakemberekből álló delegáció utazna ki a déli országokba tapasztalatcserére, és egy szlovén és egy horvát halgazdaságot néznének meg. A költségek nagysága egyelőre nem vonzza a jelentkezőket. Május 3-án tartotta a szövetség az éves rendes közgyűlését. Itt hangzott el, hogy dr. Németh Imre földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter – aki több halászati eseményen is megjelent – június 10-én hosszan tartó be-

szelgetést folytatott a szövetség vezetőivel Szanyi Tibor politikai államtitkár jelenlétében. A szövetség vezetői mindent elkövetnek annak érdekében, hogy a halászatot ne bezzeg ágazatként kezeljék a minisztériumban. Legyen a halászat az egyik ágazata a mezőgazdaságnak, és ágazat-, és szektor semlegesen kapja meg mindazt a támogatást, ami megilleti. A szövetség munkáját alapvetően érintő kérdés, hogy az ország halászáinak több mint felét foglalkoztató Tisza folyó sorsa hogyan alakul. Július 4-én Hortobágyon volt e témakörben egy kihelyezett környezetvédelmi bizottsági ülés, amelyen a Vásárhelyi terv továbbfejlesztéséről adtak számot az immáron átszervezett Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium vezető munkatársai. A Vásárhelyi tervről elhangzott, hogy a Tisza völgyét alapvetően érinti a terv végrehajtása, kiemelten és érdemben befolyásolja a Tisza völgyi halászati tevékenységet

follyató emberek életét, munkáját, lehetőségeit, vállalkozásait. Mindenekelőtt azt kell tudomásul venni, hogy a Vásárhelyi terv nem egy árvízvédelmi, rendezési terv, bár ez a tevékenység ugyancsak meghatározóan fontos, hanem arra kell törekedni, hogy a Tisza által, az országba bejövő vizet hogyan tartsuk meg minél hosszabb ideig idehaza, és hogyan lehetne ezzel a vízzel jobban gazdálkodni. Ennek megfelelően a víz itt tartása, és megfelelő, az adott térségben élő gazdálkodók számára hasznos hozó tervek kidolgozására van szükség. A halászat szerepe a megnövekvő víztározói felülettel növekszik, miként a halgazdálkodás jelentősége is. Augusztus hónapban a halászszakma tudományos tanácskozás keretében is hallattuk hangját: például 21-én a Farmer Expo keretében workshopot rendeztek. Augusztus 27-én a Szent István Egyetemi Napok keretei között Gödöllőn került sor a ragadozó halak tógazdasági megítéléséről tudományos igé-

nyű tanácskozásra. Augusztus 29-én Szarvason ugyancsak tudományos igényességgel folyt egy tanácskozás a Koi vírusról, amelyen Izraelből érkezett, Magyarországon itt tartózkodó, a Koi vírussal és a problémában jártas szakértők is elmondták véleményüket. Az igazgató az ezen időszakban megrendezett halfőző versenyeket nem kívánta felsorolni, hiszen hosszas listát kellett volna ismertetnie.

A székház szigeteléséről adott tájékoztató után az elnökségi tagok egyetértettek abban, hogy a szövetség hitelből finanszírozza a lassan befejeződő munkálatokat. Ennek értelmében mintegy 5 millió forint felvételére nyílt lehetőség. Az igazgató tájékoztatt arról is, hogy a Dinnyési Tógazdaság vezetője felmondott. Az igazgatói és a halászmesteri állásra kiírt pályázatra hatan jelentkeztek, akik közül Szabó Krisztián kapott ideiglenesen megbízást, egy évre, amely jövő év február 11-én jár le. Halászmesteri munkakörre nem érkezett pályázat. Dr. Csoma Antal elnök a szarvasi tanácskozásról adott rövid tájékoztatót. Elmondása szerint a Koi her-

peszvírus fogalma elavult, pontosabban megváltozott, hiszen a kutatások kimutatták, hogy vírusról van szó. Az izraeli kutatók az eddigi eredményeikről elmondták, hogy Izraelbe – minden valószínűséggel – Angliából került be a vírus. A vírus terjedése három módon következhet be: hal és hal találkozásával, vízzel és beoltással. Határozat született arról, hogy dr. Csaba György tollából jelenjen meg egy tájékoztató cikk a Koi vírusról a Halászati Lapokban.

Az izraeli kutatók az eddigi eredményeikről elmondták, hogy Izraelbe – minden valószínűséggel – Angliából került be a vírus.

Májusban a választásokat és az Országgyűlés megalakulását követően 18-án az Óbudai szigeten rendezte meg a szövetség a Halételek Országos Ünnepét. Az igazgató külön is megköszönte a szervezők munkáját.

A XXVIII. Országos Halfőző Verseny végeredménye:

Dunai jellegű halászlé:

- I. Gulyás Antal (Mohács)
- II. Gyuricza Jánosné (Mohács)
- III. Id. Mojzes Imre (Baja)

Tiszai jellegű halászlé:

- I. Jenei László (Gyomaendrőd)
- II. Kovács László (Gyomaendrőd)
- III. Hárskúti János (Gyomaendrőd)

Egyéb halétel:

- I. Nagy Gábor (Gelej) juhsajttal töltött pontyfilé
- II. Mészáros Pálné (Szajol) gyümölcsös kecsge rizzsel
- III. Mészáros Pálné (Szajol) kecsge húsleves

Abszolút győztes: Gulyás Antal (Mohács).

Az ízek nyelvén

Magyar halgasztronómia címmel új könyvet jelentetett meg dr. Cey-Bert Róbert Gyula, a Gasztronómiai Világszövetség elnöke, a Nemzetközi Borakadémia tagja. A könyvben több mint 200 hagyományos és újonnan alkotott haléttel ismerkedhet meg az olvasó. Ezek a receptek a hazai halgasztronómia megújulásának alapjait is képezhetik. Mondhatni kitárul a világ, ha beleolvasunk a receptekbe. A szerző gyakran feltűnik a hazai halfőző versenyeken. Legutóbb a XXVIII. Országos Halfőző Verseny egyik zsűrijében foglalt helyet, és kóstolt végig több mint 20 különleges halételt. Nem véletlen tehát, hogy éppen a hazai halételek gasztronómiai értékeiről váltottunk néhány szót.

Mindig szívesen jön az ilyen versenyekre zsűrizni, mert a halételek nélkül nincs magas szintű gasztronómia, kezdte mondandóját az elnök. Azt mondják a legjobb halfőző népek, mint például a japánok, a kínaiak, s Európában a franciák, hogy a gasztronómia a hallal kezdődik. És ez így is van. Amikor a magyar konyha még magasabb szinten volt – a XVII.-XVIII. században – a receptkönyvekben 150 féle halétel szerepelt. Ezt egy kicsit elfelejtettük. Azért is jön ide szívesen, mert az ilyen halünnepek lehetőséget adnak a halfogyasztási kultúránkat fejlesszük, népszerűsítsük. Sajnos, ma tíznel több halételt nem igen ismerünk és eszünk.

Azokban az országokban, ahol magas a halfogyasztás, a kutatások során is rájöttek arra, hogy a legjobb egészségvédő étel a hal. Aki sokat eszik belőle, sokkal biztonságban elkerüli a szív- és érrendszeri megbetegedéseket. Ez pedig az Omega 3 zsírsavnak köszönhető. Ráadásul a hal ízben, gasztronómiában élvezetes, védi az egészséget, miért ne ennék még több halat? A könyv is erről szól, hiszen a szerző arra ösztönöz, hogy el kellene indítani a magyar halgasztronómia újjászületését. Ezt pedig csak úgy lehet elérni, ha minél változatosabb, színesebb, minél érdekesebb ételek készülnek a halból. A fogyasztóknak természetesen elsősorban a magyar haltermelőknek kellene támogatniuk, tehát a hazai termelésű halakat fogyasszuk. Érdekes anomália, hogy Strasbourg sokkal messzebb van a tengertől, mint Budapest az Adriai tengertől. Strasbourgban minden reggel a piacon friss tengeri halat, osztrigát találhatunk, ami éjszaka érkezik Normandiából, vagy Bretagne-ból. A tengeri halat tehát áthozhatjuk az Adriából. A kultúránkból veszett ki, s felejtettük el a halat. Az ilyen rendezvényeknek pedig éppen az a fontos küldetése, hogy a halfogyasztást népszerűsítse és visszahozza az emberek mindennapjába.

Az édesvízi és a tengeri halak között tápértékben és ízben alig van különbség. Az említett Omega 3 zsírsavak a tengeri halak közül leginkább a makrélában, a heringben és a szardíniában található, az édesvízi halak közül pedig a kecsge és a busa említhető jó példaként. Ez azt jelenti, hogy a tengeri halhoz hasonló édesvízi halakat meg lehet talál-

ni. A halaknál az ízek nagyon tompán, finoman érzékelhetőek, miként a fagyasztott és a friss hal között is nagy a különbség. Cey-Bert Róbert Gyula például azért nem eszik a magyar éttermekben halat, mert mindenütt fagyasztott halból készítik az ételt. A hal elkészítési módja, a sütés-főzési eljárások, az ízesítés, a fűszerezés, a mellé való saláták, a különféle mártások adják meg az ízeket, s itt szinte végtelen a skála. Ezerféleképpen lehet a halat elkészíteni, hiszen a hal finom, diszkrét íze minden kellemes ízesítést, fűszerezést megengednek. Fantasztikus gasztronómiai világ a hal világa, amelyhez finom borokat érdemes kóstolni, fogyasztani. Ezt pedig mi, magyarok, egy kicsit elfelejtettük, vissza kellene hozni a régi időket, s ne csak karácsonykor, ünnepi alkalmakkor együnk

halat, hanem minden héten legalább egyszer.

A versenyeken eddig még nem találkozott az elnök olyan haléttel, amely igazán meglepte volna. A versenyeken az egyéb, vagy különleges halétel kategóriának nagy szerepe volna abban, hogy az alkotó fantázia elszabaduljon. A halászléfőzésben már nagymesterek vagyunk, azon a hagyományon nem szabad változtatni. De sajnos, elég ötletlenül főzünk, pedig itt lenne kiugrási lehetőség, s itt rejlik a jövő is. A könyvben egyébként igazi magyar ételek receptjeit találhatjuk. S nem szabad meglepődni a fűszerek használatán. Ezzel ugyanis eléggé szűkmarkúan bánunk, pedig az őseink jól hasznosították a fűszereket. A magyar konyha azért szűrkült el, mert a paprikán, a borsón, a són kívül alig ismerünk más fűszert. Elég, ha megnézzük a régi leírásokat, friss fűszerfűveket használtak, mint például a tárkony, a kakukkfű, a csombor, a lestyán, a bazsalikom, a rozmaryng, a turbolya, a csalán és még sorolhatnánk tovább. Ezekkel a növényekkel roppant változatosan, élvezetesen fűszerezhetünk, különösen, ha frissen használjuk fel, hiszen akkor még az illóolajok is benne vannak a növényben. Egy gőzben párolt halhoz adunk egy kis kakukkfűves, bazsalikomos, rozmaryngos ízhátheret, az fantasztikus ízharmóniát varázsol a szánkba. S ezekhez ma már kiváló jó magyar borokat is válogathatunk. Az ízek nyelvén kifejezhetjük a barátságunkat, a jókedvünket, az élethez való viszonyunkat. S ez csodálatos.

H. Gy.

A házigazda szabolcsiak

A XXVIII. Országos Halfőző Verseny házigazdjaként Radóczy János, a Szabolcsi Halászati Kft. ügyvezető igazgatója mutatta be a cég tevékenységét. Nyíregyházán – amikor még működtek az országban a halászati szövetkezetek – az Alkotmány Halászati Termelőszövetkezet 3800 hektár természetes vízzel és több halas tóval működött egy gazdaság, amely 1984-ben csődöt mondott. Abban az időben ez különleges eseménynek számított. Négy halászati szövetkezet – a győri, a gyomai, az esztergomi és a szege-di – úgy döntött, hogy anyagi áldozatot is vállalva, az itt lévő termelő alapokat kimentti, és új gazdálkodó egységet hoznak létre. Ennek következtében alakult a Szabolcsi Halászati Közös Vállalat, s 1985-ben megindult a cégben a tevékenység.

A cég mindez ideig töretlenül dolgozott. A tulajdonosi körben, 1992-ben következett be alapvető változás, s ennek következtében egy Kft. vásárolta meg a közös vállalatból átalakult társaság üzletrészeit. Ez a cég a mai Szabolcsi Halászati Kft., amely tiszta profilú halgazdálkodó egység. A természetes vízi halgazdálkodást Szabolcs-

Szatmár-Bereg megye nyugati részén, a Tisza völgyben és a Rétköz területén folytatja, de a kezelésébe tartozik a Nyírségi tározók jelentős része. Ez utóbbiról az ügyvezető elmondta, hogy tavasszal feltöltik vízzel a tározókat, öszre elfogy, elpárolog a víz, amit lehalászás előz meg. Itt nincs lehetőség a Tiszából, vagy a Keleti főcsatornából pótolni a vizet, ezért a cég termelése – bár a vízfelület nagynak tűnik – éves szinten mintegy 200 millió forintos eredményez. Mindezzel együtt, a cég 1985 óta nem veszteséges, bár évről évre azonos jövedelmezőségi rátát tudnak kimutatni. A természetes vizen a horgásztatás az egyik jelentős bevételi forrás, a megyében mintegy 14 ezer horgászt tartanak nyilván, s további 7-8 ezer ember az, aki feketén horgászik. Őket, a vizek adottságai révén elég nehéz elkapni. A Kft.-vel együttműködik egy horgász egyesület 4 ezer taggal, s a tagság évente félezer taggal is bővíti.

A Kft. a termékeinek jelentős részét a hipermarket üzlethálózatban értékesíti. A cégnél működik egy kis kapacitású vágóhíd, s csak lédig, friss halat értékesítenek.



Indul a SAPARD program

Az évek óta elhúzódó akkreditációs folyamat várhatóan az idén végre lezáródik és a felállított SAPARD hivatalok megkezdhetik a pályázatok befogadását és értékelését. Az EU-val kötött megállapodás értelmében, a pályázatok kiírása még az akkreditáció előtt, szeptember első felétől megkezdődhet. Cikkünkben az általános információkon túl, a pályázatok előkészítéséhez szükséges gyakorlati információkat kívánunk nyújtani.

Általános információk

A SAPARD program eredetileg 2000-ben indult volna évi 12,5 milliárd forintos (9,5 Mrd Ft EU és 3 Mrd Ft nemzeti forrás) és mivel az egyes évekre szánt keretösszeg továbbra is felhasználható, jelenleg több mint 30 Mrd Ft áll rendelkezésre. Ezt az összeget Magyarország EU csatlakozásáig lehet felhasználni, ezután az Unió alapok lesznek elérhetőek a hazai pályázók számára.

A SAPARD egyik fő célja, hogy segítse csatlakozó országok pályázató szervezeteit és pályázóit az Európai Unió pályázati rendszerének elsajátításában, ezért a pályázatok beadása, kezelése és ellenőrzése azonos az EU-ban bevett gyakorlattal.

Mire lehet pályázni?

Bár a SAPARD tervben megfogalmazott program alapján évente több agrárstruktúra-fejlesztési és vidékfejlesztési intézkedésre lehet majd pályázni, ebben az évben csak három program indul el.

- Mezőgazdasági vállalkozások beruházásainak támogatása
- Mezőgazdasági és halászati termékek feldolgozásának és marketingjének fejlesztése
- Vidéki infrastruktúra fejlesztésének és javításának támogatása

Jelenlegi ismereteink szerint a SAPARD program támogatásai sok szempontból élesen elkülönülnek majd a már megszokott hazai támogatásoktól. Így például egy projektre nem vehető igénybe a SAPARD támogatáson kívül más támogatás, sőt a

Nagybaracscai Haladás Mg. Szövetkezet
6527. Nagybaracska, Sirokpuszta 1. halászati profilú Kft.-ben lévő többségi tulajdonú (70,4%) üzletrészt értékesíteni kívánja.

Érdeklődni lehet (79) 361-423, (79) 361-544, mobil: (30) 989-9140

végrehajtást szabályozó rendelet (72/2002 (VIII.15.) FVM rendelet) szerint 5 éven belül állami támogatásban részesült projektek sem kaphatnak támogatást. A támogatási szerződés (nem pályázat beadás!) megkötése előtt megkezdett beruházások nem támogathatók, ami tekintettel az akkreditáció késedelmére, gyakorlatilag év végi projekt kezdést tesz csak lehetővé. Hasonlóan az EMOGA támogatásokhoz a legtöbb területen itt sem támogatnak kapacitás bővítést (halfeldolgozás kivétel), hanem inkább modernizációt, energia megtakarítást, hatékonyság növelést célzó pályázatok kaphatnak támogatást. Ingatlan fejlesztés esetén legalább 5 éves bérleti

Jelenlegi ismereteink szerint a SAPARD program támogatásai sok szempontból élesen elkülönülnek majd a már megszokott hazai támogatásoktól.

szerződéssel kell rendelkeznie a pályázónak az érintett ingatlanra vonatkozóan. Hasonlóan a legtöbb hazai pályázathoz itt is csak új gépekre és eszközökre lehet pályázni, de épületek esetében korszerűsítés is támogatandó.

Mezőgazdasági vállalkozások beruházásainak támogatásánál a gépbeszerzés esetén 30%, épületfejlesztés és egyéb építés a nettó költségek 40%-áig támogatható, maximum 40 millió forint támogatási összegig. Támogatás azonban, csak olyan fejlesztésekhez adható, amelyek sertés, szarvasmarha és baromfi tartással kapcsolatos fejlesztéseket tartalmaznak (pl. takarmány tárolás, gyártás is). Megyei szinten a beruházás nem okozhat kapacitás bővítést, ezért ha valaki ilyen célra pályázik akkor valahol máshol történő kapacitás csökkenést kell igazolnia.

Mezőgazdasági és halászati termékek feldolgozásának és marketingjének fejlesztése témában 40%-os támogatás igényelhető, ahol a támogatási összeg felső határa 80 millió forint. A támogatási program prioritásai a következők:

- Élelmiszer biztonság feltételeinek javítása
- Hulladékkezelés és szennyvíz kezelés fejlesztése

• Állatvédelmi előírásoknak megfelelő modernizáció

- Hatékonyság javítása
- Informatikai fejlesztések
- Új termékek piacra történő bevezetése, jelölés, csomagolás

Fontos, hogy kapacitás bővítés csak zöltség, gyümölcs és halászati termékek feldolgozását célzó projektek esetében támogatható.

A Vidéki infrastruktúra fejlesztésének és javításának támogatása kategóriában

- Mezőgazdasági úthálózat fejlesztése (telepen belül is)
- Energiaellátás fejlesztése (elsősorban alternatív energia források hasznosítása)
- Helyi szennyvíztisztítók építése
- Piacok, felvásárló helyek építése valamint informatikai rendszerek kiépítése támogatható a vidéki térségekben (120 fő/km²). A támogatás mértéke 75% is lehet (ilyen mértékig valószínűleg csak nonprofit szervezetek, önkormányzatok stb. lesznek támogatva), összegének felső határa pedig a beruházások esetében 50 millió forint lehet.

A pályázatok benyújtása, szerződéskötés, ellenőrzés

A pályázatokra jellemző lesz, hogy igen részletes fejlesztési és üzleti tervben kell bemutatni a projektet. Építési beruházások esetén legalább az engedélyezési tervdokumentáció mellékelése is szükséges, de mindenképpen jobb, ha már a szükséges engedélyek is becsatolhatóak. A pályázónak itt is a teljes fejlesztési költség legalább 25%-át kell saját erő formájában banki igazolással kimutatni. Mivel más támogatás nem igényelhető a SAPARD által támogatott fejlesztésekre, a fennmaradó rész csak hitel vagy kölcsön lehet. Ha ilyen nincsen a támogatáson felüli teljes összeg rendelkezésre állását kell igazolni. A pályázatban meg kell adni azokat az ellenőrzési pontokat, mérőföldköveket, ahol a projekt előrehaladása ellenőrizhető. A nyertes pályázóknak (immár „kedvezményezett”) e

A pályázóknak itt is a teljes fejlesztési költség legalább 25%-át kell saját erő formájában banki igazolással kimutatni.

mérőföldkövek elérésekor lesz lehetősége az addig általa előre finanszírozott számlák benyújtására és a támogatási összeg igénylésére. A pályázatban leírtakat a megyei SAPARD hivatalok munkatársai a szerződéskötést megelőző helyszíni szemle alkalmával is ellenőrzik, a szerződéskötés után pedig folyamatosan figyelemmel kísérik a projekt előrehaladását.

A pályázatok összeállítása és a pályázat bonyolítása tehát mindenképpen bonyolultabb lesz mint a már jól ismert nemzeti agrártámogatások esetében. Mindenkinek mérlegelnie kell, hogy vállalja-e a SAPARD pályázással járó nehézségeket és megtanulja az EU forrásokra történő pályázás és támogatás felhasználás alapjait, vagy inkább a hazai támogatásokra pályázik.

Bardócz – Urbányi