Halászati Lapok

A Haltermelők Országos Szövetsége
és Terméktanácsa információs és marketing hírlevele

A Magyar Mezőgazdaság melléklete

V. évfolyam

2004/ Szeptember

Látványhalászás és látványos verseny

Augusztus 28-án az időjárás sem nehezítette a rendezők dolgát, hiszen kellemes napsütésben foghattak hozzá a főzéshez a XXX. Országos Halfőző Verseny résztvevői. Mindezt tetézte az is, hogy a tatai Öreg-tó partján, az Építők parkjában minden feltétel adott volt ahhoz, hogy jó hangulatú versengés folyjék. A nap végére Major Dezső, a Tatai Mezőgazdasági Rt. vezérigazgatója is elégedetten vehette tudomásul, hogy a jubileumi verseny sikeresen zárult. Finomabbnál finomabb halételek készültek, s a zsűrik dolga sem volt könnyű. (A versenyről szóló tudósításunkat lapunk 4–5. oldalán olvashatják.) A vezérigazgatóval szakítottunk időt arra, hogy a halászok és a cég dolgairól is beszélgessünk.

• Vezérigazgató úr, először látták vendégül az országos halfőző verseny mezőnyét, és mindjárt jubileumi vetélkedésnek adtak otthont. Igaz, ez már a harmincadik ilyen eseménye a magyar halászoknak, s a hagyományokhoz híven a versenyt megelőzte a halászbál. De mielőtt magáról a versenyről kérdezném, szóljunk a rendező cégről, vagyis a Tatai Mezőgazdasági Rt.-ről.

– Szívesen bemutatom a céget, amely 11 évvel ezelőtt alakult a jelenlegi formájában. Privatizáció útján, 105 millió forintos jegyzett tőkéjű magántársaság jött létre, s alapvetően mezőgazdasági tevékenységet végzünk. Három meghatározó üzletágunk van: a szántóföldi növénytermesztés, a halgazdálkodás és a vízi szárnyas tartás. A rendezvényre való tekintettel is a halgazdálkodással kezdem a bemutatkozás sorát. Mintegy 800 hektáron folyik halhús termelés, illetve halszaporítás. Ide tartozik a tatai Öreg-tó a maga 219 hektárjával. Ez természetes víz, míg a többi halastavunk – szám szerint 26 – völgyzárós és körgátas rendszerben működik. Hasonlóan a többi halgazdasághoz, mi is polikultúrás gazdálkodást folytatunk, s nálunk is a ponty adja a megtermelt halhús nagy részét. A szántóföldi növénytermesztést ezer hektáron végezzük. A takarmánynövényeken kívül ipari növényeket, úgynevezett apró magvakat termesztünk, természetesen attól függően, hogy a piac mire jó vevő. Célunk ugyanis a lehető legmagasabb jövedelem megszerzése. A szárnyas üzletágunknál tradicionálisan már a jogelőd gyakorlatát követve fehér-szürke lúdtartással, vadkacsa tenyésztéssel illetve kubáni lúdtermeléssel foglalkozunk. Sajnos nincs feldolgozónk, ezen állatfajokat, mint napos madár, előnevelt, illetve végtermék formában értékesítjük az integráló partnereinknek. A cégnél átlagosan 90 fő dolgozik, árbevételünk évente 550–600 millió forint. A meghatározó tevékenységi körökön túlmenően a gépműhelyünk szolgáltatást is nyújt a rászoruló gazdáknak. Új keletű üzletágunk a kerti és tavi dísznövények termesztése és forgalmazása. Mondhatom, hogy ez a termékünk Nyugat-Európában is egyre ismertebbé válik, de unión kívül is exportálunk. Idehaza az igényesebb ingatlanok, kertes családi házak tulajdonosai veszik ezeket a növényeket. A profilunkhoz tartozik az is, hogy kertet tervezünk, építünk.

• Bár szerteágazó a tevékenységi körük, mégis a vízhez kötődik minden üzletág, hi-

(Folytatás a 2. oldalon)

Tartalom:

Halászati konferencia Gödöllőn	3
Az ország legjobbjai vetélkedtek	4
Orosháza környezetvédelme	6
„Alkotmányos" halászlé	6
A versenyzők nem a sűrítményt használják	7
Bajára került a Sobri kupa	8

Szerkeszti:
Szerkesztő Bizottság
Felelős szerkesztő:
Hajtun György

Látványhalászás és látványos verseny

(Folytatás az 1. oldalról)

szen a növénytermesztéssel is az állati takarmányt biztosítják. Mit jelent ebben a sorban a halászat?

– Miként hosszú ideje, az egyik meghatározó tevékenységünk a haltermelés. A természetes víz mellé olyan helyekre építették a tavakat, ahol a folyamatos vízellátás biztosított. Így történt ez még a XIX. század végén, a XX. század elején az Esterházy grófi birtokon is. Halastó építése komoly költség, de a működtetés is jelentős ráfordítást és szakértelmet igényel. Szerencsénkre, mindkettő adott a cégnél.

• Napjainkban sok a panasz az értékesítésre. Milyen az Önök piaci pozíciója?

– Minden termelő, értékesítést megcélzó vállalkozás legfontosabb eleme a piac. Éppen ezért rajta kell tartanunk a „piac pulzusán" a kezünket, minden rezdülését érzékelnünk kell. Ha egy adott termékkörben, termékpályán megfelelő marketing, reklám tevékenységet folytat valaki, akkor is gyakran érik meglepetések. Főleg az EU-csatlakozást követő időszakban a piacra alapvetően jellemző, hogy szabad az áramozgás, a kereskedelem, s bizony a halnál is vannak kellemetlen jelenségek. Gondolok itt a cseh halimportra, amely feltétlen konkurenciát jelent a magyar ponty értékesítésében. Ezzel együtt kell élni, a piacokért meg kell harcolni, és nyilván a jobbik győz. Az, aki időre az adott jó minőséget biztosítja a felvevő piac számára. A piackutatásnak – a marketingen belül – folyamatosan működnie kell, s aki ezt elfelejti, az előbb-utóbb piacot veszít. Ez egy állandó folyamat, az értékesíteni kívánt volumen biztonságos elhelyezését csak így tudjuk megoldani.

• Ahogy érzékelem a mondandójából, a marketing tevékenységet fontosnak tartja…

– Természetesen. A hal esetében is minden cégnek a maga erejéhez mérten kell a marketing tevékenységet kifejtenie, de ebben tud segítséget nyújtani az érdekképviselet, amely a mi esetünkben a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa. Itt koncentráltan nagyobb összeg biztosított a közösségi marketing munkára. Persze, így is véges ez a forrás, mondhatni kevés ahhoz, hogy a halfogyasztás növekedését látványosan elősegítse.

• Szóljunk hát a mostani eseményről, amely az egyik legnagyobb marketing rendezvénye a szövetségnek. Aligha kell jobb propaganda a halfogyasztásnak ahhoz, hogy ezen a versenyen az ország legjobb halfőzői, több mint 40-en finomabbnál finomabb ételekkel rukkolnak elő. Orosz Sándor, a szövetség igazgatója fogalmazott úgy, hogy a jubileumi rendezvény méltó helyre, a vizek városába került.

– Örömünkre szolgált, hogy mi kaptuk meg a rendezés jogát a szövetségtől. Annál is inkább, mert Tata a vizek városa, s idén ünnepli várossá nyilvánításának 50. évfordulóját. A két évforduló jól harmonizál egymással, mind amellett örülünk, hogy az elmúlt években hagyománnyá vált tatai halas rendezvények rangos eseménnyel bővültek. Az utóbbi két hét változékony időjárása ellenére a mai napon az időjárás a kegyeibe fogadta a rendezőket, és kellemes, nyárvégi napot fogtunk ki. Bízom benne, hogy mindenki szép élményekkel távozik haza.

Id. Mojzes Imre, az egyik versenyző

• Az emlékek megszerzéséhez a gazdag program is hozzájárult…

– Annak ellenére, hogy a mai nap a halfőzőkről és a bajnokságról szól, a kulináris örömök mellett kulturális élmények biztosításáról is gondoskodtunk. Igyekeztünk zenés, szórakoztató műsort adni a park nagy színpadján, múzeumot látogathattak, s a kisvasúttal várost nézhettek az érdeklődők.

• A szövetség marketing programjának egyik záró eseménye is Tatán lesz: október utolsó szombatján az őszi nagy lehalászást rendezik. Ezt igen jó ötletnek tartja a szakma, hiszen valódi társadalmi eseménnyé teszik a halászok „aratási" ünnepségét. Más országban ilyen alkalomkor halkirálynőt is választanak.

– Idegen tollakkal nem kívánunk ékeskedni. Az Öreg-tavi lehalászás, ez a társadalmi eseménnyé formálódó rendezvény a múltból merítkezik. Háború előtt, amikor Tata és környéke Esterházy birtok volt, ezen eseményt már évente megrendezték. Természetesen az adott kornak megfelelően, nyilvánvalóan ma más a szakmai elvárás. Ezt a korábbi hagyományt elevenítettük fel, amelyhez a tó és környezete történelmi időket idéz. A látványhalászás – ebben úttörők vagyunk – emberközelivé teszi ezt a nehéz munkát a nagyközönség számára is. Az elmúlt három év tapasztalata alapján mondhatom, hogy nagy az érdeklődés, hiszen több mint 15 ezer ember fordul meg ezen a napon a rendezvényen. Reméljük, ezzel is növelhetjük a halfogyasztást. És nem zárkózunk el attól sem, hogy a rendezvényt két napra bővítsük. Ez hozhat magával olyan újszerű programokat, amelyekkel a két nap eseménydússá tehető. Örömmel vennénk, ha a szövetség felkarolná a rendezvényt és országos eseménnyé fejlesztené.

Hajtun György

Halas cégeknek különleges árajánlat!
KÉRJE MUNKATÁRSUNKTÓL!
MERCURY
MerCruiser
CSÓNAKMOTOROK
- 2 év garancia
- beüzemelés
- házhoz szállítás saját költségünkön
- alkatrészek, motorolajok
az importőr, forgalmazótól:
INTERSERVICE KFT.
Tel.: /06-1/ 365-1831 • Fax: /06-1/ 365-1830
E-mail: interservice@axelero.hu
www.mercuryinterservice.hu
QUICKSILVER
KÖNNYŰ, ELSÜLLYESZTHETETLEN, ALU CSÓNAKOK 3,3m - 6m-ig
Alumínium csónakok készítése megrendelés alapján!
ESOX TÓKASZA GÉPEK

Halászati konferencia Gödöllőn

A Szent István Egyetemi Napok keretében 2004. augusztus 30-án szakmai konferenciát rendezett a SZIE Halgazdálkodási Tanszéke „A magyar haltenyésztés fejlesztésének néhány lehetősége az Európai Unióban" címmel. Az előadásokat – kutatás-fejlesztés, korszerű táplálkozás, haltenyésztés, ökoturizmus és horgászturizmus témakörökben – jeles, a halászat iránt érdeklődő szakemberek tartották.

Dr. Urbányi Béla, egyetemi adjunktus (SZIE) az EU kutatás-fejlesztés prioritásairól, illetve egy új kutatási formáció működtetéséről számolt be a jelenlévőknek.

A kutatás-fejlesztéssel az EU-ban mind egyetemek, kutatóintézetek foglalkoznak, de egyre nagyobb szerepet kapnak az úgynevezett Koordinációs Kutató Központok (KKK).

A KKK legnagyobb előnye, hogy gyakorlati problémák megoldása mellett, elősegíti a vállalkozások kapacitásainak fejlesztését, kiaknázását, de egyfajta üzleti szemléletet is magában foglal. Az EU-ban, az ilyen központok aránya már 60,4%, míg az egyetemek és kutatóintézetek aránya egyre inkább visszaszorul.

A KKK használatának előnye többek között az, hogy nem csak egy kutatási technológia kidolgozásában segít, hanem annak megvalósításában is.

Magyarországon már öt Koordinációs Kutató Központ működik, létrehozásukkor a következő ismérveknek kellett megfelelniük:

– felsőoktatási intézmény gesztorsága alatt kutató intézetek, vállalkozások alapíthatják,

– a vállalkozói szférából legalább öt alapító tagnak kell benne lennie,

– legalább négy kutatás-fejlesztési feladatot meg kell határozni,

– tudományos bizottságot és menedzsmentet kell felállítani, melynek összetétele meg kell feleljen az előírásokban rögzített követelményeknek.

Dr. Bárdos László, egyetemi tanár (SZIE) „A halhús és a korszerű táplálkozás. Funkcionális haltermékek" címmel tartott előadást.

A funkcionális élelmiszer biológiailag, élettanilag aktív anyagokat tartalmaz, betegségek megelőzésére illetve kezelésére alkalmas (Pl. kefir, tojás, tea, jódozott só stb.). Ez igaz lehet a halhúsra is, mivel esszenciális zsírsav, mikroelem (szelén), vitamin és karotinoid forrás is egyben. A hal, mint funkcionális élelmiszer csak úgy jöhet szóba, ha tápanyagtartalma megfelelő, amit elsősorban a jó tartási és táplálkozási körülmények befolyásolnak.

Mindezt azért lényeges szem előtt tartani, mert a mai „modern" élet velejárója, hogy például sok zsírt és kevés vitamint fogyasztunk, ami hosszabb távon problémákat jelenthet szervezetünk működésében. Az egészség fenntartásához tehát nagyon is fontos, hogy mivel táplálkozunk.

Dr. Csengeri István tudományos főmunkatárs (HAKI) az élettani összefüggések folytatásaként a hazai halállományokban előforduló telítetlen zsírsavakról beszélt. A telítetlen zsírsavak (linolsav, linolénsav stb.) nélkülözhetetlenek az emberi egészség megőrzésében, így napi 20 dkg hal elfogyasztása már jótékony hatással bír.

Ezt követően *Lévai Ferenc*, az Aranyponty Halászati RT. elnök-vezérigazgatója „Haltenyésztés és ökoturizmus" címmel számolt be saját, sikeresen működő vállalkozásának néhány jellemvonásáról.

Egy hazai vállalkozás sikeres működtetéséhez nagyban hozzájárul, hogy hogyan, milyen programokkal tudja odacsalogatni a turistákat.

A természetre való odafigyelés, a természetszeretet már gyermekkorban megtanítható, ezért érdemes a távlati célokat szem előtt tartva különféle gyermekprogramok szervezésével (például egy-egy biológia óra a szabadban) megismertetni a legifjabb generációt a természet szépségeivel.

Kiváló célcsoportot jelent a fotózással foglalkozó turista, aki mániákusan vigyáz a természetre, nem okoz benne kárt, ugyanakkor a legjobb fizetőképes keresletet adja.

A biciklis turista rendszeresen visszatérő vendég, ugyanakkor évről-évre nagyobb számban látogat el az általa kellemesnek ítélt turistaparadicsomokba.

Mindenkor fontos azonban a turisták teljes körű kiszolgálása, megfelelő körülmények biztosítása mind a szálláshelyek, étkezés, technikai színvonal, mind a látványos programelemek tekintetében. Ez utóbbit elsősorban a szezonális igények felmérésével kell összeállítani. A turisták kiszolgálása érdekében az is fontos, hogy megőrizzük a helyi élővilág – állatok, növények – megélhetését biztosító körülményeket.

A kialakított turistahely fellendítése mindenképpen reklámozást igényel, Lévai úr elsősorban a színes, igényes prospektusok terjesztését, az internetes honlap működtetését emelte ki az eszközök sorából.

Borbély Gyula, a Jászkiséri Halas Kft. ügyvezető igazgatója haltenyésztés és horgászturizmus témakörben szintén saját, sikeresen működő horgászparadicsoma létrehozásáról tájékoztatta a jelenlévőket.

Jászkiséren a tógazdasági körülmények között megvalósított horgásztatás célja kezdetben a helyi élőhal eladás növelése volt. Mindez hatalmas munkával és anyagi befektetéssel járt: össze kellett egyeztetni a horgászatot a halászati tevékenységgel, ki kellett építeni hozzá az infrastruktúrát, megfelelő szolgáltatásokat kellett biztosítani (étkezés, szállás stb.).

A horgászok igényeinek kielégítésére a szakmai feladatok elsősorban a gazdaságos és méretes (2–2,5 kg) hal előállításra, a jó telepítésre, fajgazdagságra kellett kiterjedjenek.

Mindez megérte, mert a horgásztatás megvalósítása egyre több bevételt eredményezett a tulajdonosnak csökkenő látogatói létszám mellett is. Borbély Gyula véleménye szerint a horgászhely fellendítésére kiváló lehetőség egy-egy rendezvény, horgászverseny, bemutatók, halfőző versenyek megszervezése, mely odacsalogatja a közönséget.

Végezetül, de nem utolsó sorban *dr. Horváth László*, egyetemi tanár (SZIE) beszélt a ragadozó halak tenyésztésében rejlő lehetőségekről.

A ragadozó halak nagyon jól felhasználhatók a „gyomhalak" (tógazdaságokban nem kívánatos halak) állományának csökkentésére. Így pl. a süllő nagyon jól bevethető razbóra, és ezüstkárász ellen, a szürke harcsa a törpeharcsa és ezüstkárász ellen stb. Ez a tény azért is fontos, mivel az ország gyomhal fertőzöttsége főleg a dunántúli, illetve a középmagyarországi régiókban igen magas. A magyarországi adat 3 év (2000–2002) átlagában 34 kg/ha. Ugyanakkor az értékes ragadozóhalakra van kereslet a piacon, ezért is érdemes a rendelkezésre álló technológia jobb kihasználásával mennyiségüket növelni.

K. G.

A hal, mint funkcionális élelmiszer csak úgy jöhet szóba, ha tápanyagtartalma megfelelő, amit elsősorban a jó tartási és táplálkozási körülmények befolyásolnak.

A horgászok igényeinek kielégítésére a szakmai feladatok elsősorban a gazdaságos és méretes (2–2,5 kg) hal előállításra, a jó telepítésre, fajgazdagságra kellett kiterjedjenek.

Ajánlati árak
(2004. szeptember 1. – december 31.)

Étkezési ponty	500 Ft/kg + Áfa
Kétnyaras ponty	600 Ft/kg + Áfa
Egynyaras ponty	650 Ft/kg + Áfa
Étkezési busa	160 Ft/kg + Áfa

Az ország legjobbjai vetélkedtek

Nevet változtatott Tata augusztus 28-án. A „vizek városa" erre a napra a „halételek városává" fejlődött. Tatán, Közép-Európa legrégebbi halastavának partján rendezte a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa a Tatai Mezőgazdasági Rt. segítségével a XXX. Országos Halfőző Versenyt. Szokás szerint a szövetség tagszervezetei vehettek részt a jubileumi viadalon. A szabályok sem változtak az elmúlt évekhez képest: dunai, tiszai-kőrösi halászlevekkel és egyéb halételekkel nevezhettek a versenyzők.

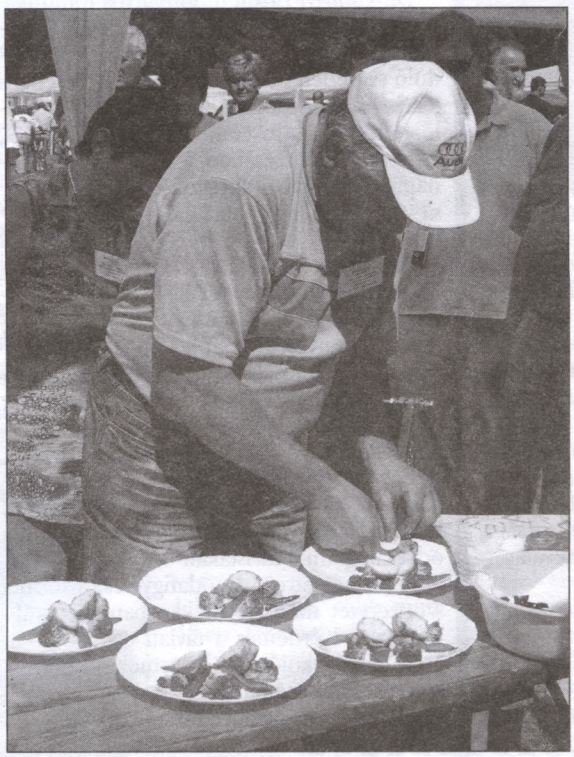
A főzés hivatalosan reggel kilenckor kezdődött, de sokan már napokkal, hetekkel korábban elkezdtek készülődni a tatai ünnepre.

A jászkiséri színekben induló *Helt Ferencnek* horgászással kezdődött a verseny. „Jó pár nappal ezelőtt elmentem harcsázni, kifogtam, hazavittem, kifiléztem, bepácoltam, most meg minden tatai szeme láttára megfőzöm. Komoly előkészület kell tehát ahhoz, hogy itt másfél-két óra alatt mindennel elkészüljünk, nem akarom, hogy rám várjon a zsűri, és természetesen azt sem szeretném, ha sokáig korogna a látogatók gyomra. Nagyjából 100–110 emberre főzök, nagy buli lesz!" – nevetett Helt Ferenc, és rohant a tűzhelyhez, ahol már rotyogott az ötféle erdei gombából készített gombás harcsapaprikás.

A bajai halász, idősebb *Mojzes József* szinte belebetegedett a felkészülésbe, „Lázas beteg voltam már napokkal a verseny előtt" vallotta be a 74 éves halász és azt is elárulta, hogy sok tízéves rutin ide vagy oda, nagyon izgul. „Gombóc nő a torkomban és remegni kezd a kezem, amikor a zsűrinek szedek a levesből, mégis nagyon szépek ezek a napok, talán ha nem lennének ilyen versenyek, már nem is élnék". Idősebb Mojzes József ezúttal dunai halászlevet és csukapörköltet készített.

„Nem kell félni a zsűritől!" – ezt már *dr. Orosz Sándor*, a Haltermosz igazgatója mondta, miközben körbesétált a versenyzők sátrai között.

„A zsűrizés titkos, a résztvevők egy számot adnak le az étellel, azt senki sem tudja, hogy kihez melyik szám tartozik." – mesélt az igazgató a legfontosabb szabályokról. „A zsűri 0-tól 100 pontig különböző paraméterek alapján értékel. Minden kategóriában 5 zsűritag pontoz. A végén átlagot számolnak, és ez alapján sorolják be az ételt arany, ezüst vagy bronz fokozatba. 70 pont fölött bronz, 81 ponttól ezüst, 91-től pedig arany fokozat jár. Hirdetünk minden kategóriában első, második és harmadik helyezettet és lesz egy abszolút győztes, aki mindhárom kategóriát összevetve a legtöbb pontot kapja. A fődíj egy kétszemélyes egy hetes utazás Lengyelországba, Krakkóba."



Mészáros Pál a zsűrinek készíti a kóstolót

„Nálam az egyik legfontosabb bírálati szempont az, hogy az étel mennyire látványos, szeretem a szépen díszített, gusztusosan tálalt halakat." – fejtegette dr. Erent Gábor, miközben az „egyéb" kategóriába sorolt ételeket kóstolgatta.

A zsűri elnöke *dr. Pintér Károly* szokás szerint a dunai halászlé kategóriában kóstolt. Örömmel újságolta, hogy minden étel jól sikerült, egész nap nem találkozott ízhibás halászlével, pedig máskor és máshol előfordul, hogy a dunai halászlevet elsózzák, az „egyéb" kategóriában pedig a pörkölési hibák a gyakoriak.

„A zsűri komolyan veszi a dolgát, mert ha a versenyzők azt éreznék, hogy itt előre borítékolható a végeredmény, az rossz hangulatot keltene." – mondta Pintér Károly. „Vannak olyan résztvevők is, akik új recepteket találnak ki erre az alkalommal, eddig ismeretlen ételkölteményekkel kápráztatnak el minket. Meg kell becsüljük egymás munkáját."

„Nálam az egyik legfontosabb bírálati szempont az, hogy az étel mennyire látványos, szeretem a szépen díszített, gusztusosan tálalt halakat." – fejtegette *dr. Erent Gábor*, miközben az „egyéb" kategóriába sorolt ételeket kóstolgatta. – „Már negyedik alkalommal veszek részt az egyéb halételek kategóriájának zsűrizésében. Volt egy pár olyan étel, amit egy festményhez tudnék hasonlítani. Szerintem ilyen szépet csak műteremben vagy a konyhában lehet alkotni. A kedvencem egyébként a halászlé, de nem szívesen cserélnék olyannal, aki a dunai vagy a tiszai kategóriában kóstol, mert akkor ki kellene hagynom ezeket a szép finomságokat."

Szó szerint tátott szájjal figyelték a látogatók *Mészáros Pál* és *Pálné* szemet gyönyörködtető, különleges ételeit. A cibakházai házaspárról az a hír járja, hogy egy-egy verseny előtt a családi eseményeken tesztelik az új halételeket.

„A férjem göngyölt süllőt készített ínyenc módra és tiszai, körösi halászlevet. Én halas roládot csináltam, a két végét sajttal tömtem meg és göngyölt süllőt, amibe zöldséget raktam, kapormártás volt mellette és baconba tekert babbal tálaltam." – részletezte Mészáros Pálné. „A halas rolád az idei újdonságunk, 210 darabot készítettem belőle, mind elfogyott. Háromnegyed hétkor kezdtem főzni, kinyújtottam a tésztát és a közönség előtt sütöttem ki. Engem talán még a zsűri véleményénél is jobban érdekel a közönség véleménye, arra pedig nem lehet panaszom, percek alatt elkapkodtak mindent. Szerintem a látvány vonz ide sok kóstolót, mert mindig gusztusos ételeket készítek, szeretek a színekkel játszani. Otthon is odafigyelek arra, hogy jól nézzen ki, amit a tányérra teszek. Sokan érdeklődnek a receptek után, természetesen megosztom mindenkivel a fortélyokat. Körülbelül 30–35 saját receptem van. Mindig a szomszédokkal és a rokonokkal kóstoltatom meg az új ízeket."

Az idei újdonságok a zsűritagokat is meggyőzték, Mészáros Pálné „egyéb halétel" kategóriában elnyerte az első és a

harmadik díjat is. Még nála is jobban szerepelt a bajai *dr. Novics György*, aki dunai halászléjével nyerte el a bírák tetszését. A kategóriában és az abszolút versenyben is első helyezett lett.

„Összesen 24 versenyen voltam már, ez a negyedik Országos Halfőző Versenyem. Először 1997-ben vettem rész ilyen megmérettetésen, akkor szintén dunai halászlével nyertem meg a Nagybaracskai Sobri Kupát. Idén a halászlé mellett gombás-harcsapaprikást is készítettem kapros túrócsuszával."

Harminc évvel ezelőtt az első Országos Halfőző Versenyre még csak halászlével lehetett nevezni. A változások az örökös bajnok Farkas Sobri Józsefnek köszönhetőek.

„Halászlében hosszú éveken keresztül Sobri Jóska volt a legjobb, mindig ő nyert, ezért titkosítottuk a versenyt, mert megvádoltak minket, hogy bundázunk. Titkosítás után is Sobri nyert." – mesélte Orosz Sándor, aki közben visszatért egy kóstolókörútról. „Ekkor találtuk ki, hogy legyen több kategória, lehessen első más is. A dunai halászlé kategóriát persze a szabálymódosítás után is a Jóska nyerte, ráadásul az abszolútban is ő lett az első. Az örökös bajnokot senki sem tudta legyőzni! Annak érdekében, hogy más is megnyerhesse a dunai kategóriát, behívtuk Jóskát a zsűribe. Az évek során a változásoknak köszönhetően, egyre többfajta étel került a zsűri asztalára, mert, ha valaki érmet akart, akkor el kellett felejtenie a dunai halászlevet. Manapság legtöbben az egyéb kategóriába neveznek, így egy nap 20–30 új recept is napvilágot lát. Ezeknek az ételeknek nagy része bekerül a receptkönyvünkbe is."

A fejlődés még most is folyamatos. Orosz Sándor azt is elárulta, hogy jövőre talán már az egyéb kategóriát is több részre bontják. Külön verseny lesz például a sült halaknak és a pörkölteknek. Sőt az indulók létszáma is emelkedhet. A tervek szerint részben egyesül majd az Országos halfőző Verseny a tavaszi budapesti halételek ünnepével. „Ebből egy óriási verseny lenne, a magyar halfőzés NB1-e." – mondta mosolyogva Orosz Sándor.

Az élvonalbeli halételekhez első osztályú bor dukál. *Szöllősi Mihály* Neszmélyi Szöllősi Pincészetének teljes szortimentjét magával hozta Tatára.

„A Neszmélyi Irsai Olivér az illata miatt passzol a halakhoz. – kezdte a borok felsorolását Szöllősi Mihály. A chardonayt, ami a halfőző bajnokságon két kategóriában is nagydíjat kapott elsősorban a sültekhez ajánlom, különösen a süllőhöz. A harcsapaprikásnak a győztes bora a cabernet sauvignon rozé lett. A halászléhez a rozé illik a legjobban, de a chardonnayt is sokan választják. Persze hoztam cabernet sauvignont is, hogy az se maradjon szomjas, aki a vörösbort szereti. Most is, mint minden évben a chardonnay a legkedveltebb, általában ebből a borból fogy a legtöbb. Manapság az emberek egyre gyakrabban kérik ki a véleményünket, hogy melyik bort melyik ételhez ajánljuk. Persze ezt legszívesebben akkor teszik, ha látják, hogy szakember van a pultnál, ezért nagyon fontos, hogy a pincérek is értsenek a borokhoz."

Orosz Sándor azt is elárulta, hogy jövőre talán már az egyéb kategóriát is több részre bontják. Külön verseny lesz például a sült halaknak és a pörkölteknek. Sőt az indulók létszáma is emelkedhet.

Az Országos Halfőző Versenyen volt mire koccintani, hiszen ez a nap ünnep a szakmában. Sztanó János, a Haltermosz elnöke a haltermelők hétköznapjairól mesélt, arról, hogy akkor is van – e ok az ünnepre.

„Azt hittük, hogy az uniós csatlakozás nem hozhat már újat, hiszen az export már évtizedek óta az európai uniós állat-egészségügyi követelményekkel működik. Ezeknek a magyar halászat már régóta megfelel. Uj dolog azonban, hogy nem csak a kivitel korlátlan lehetősége nyílt meg, hanem megindult az import is. Ez egy kicsit váratlanul ért bennünket. Riadalomra ezzel együtt semmi ok. Számolnunk kell azzal, hogy Csehországból és a környező országokból lesz behozatal. Az a fontos, hogy körültekintőnek kell lennünk, azaz oda kell figyelnünk arra, nehogy bejöjjön valamiféle állat-egészségügyi baj az országba. A magyar halászatban, tenyésztésben több évtizedes munka fekszik, ezt kár lenne lerontani. Sokan telefonálnak hozzánk, hogy kifogásolható külsejű import halat láttak az áruházláncok akváriumaikban. Ez sajnos visszavetheti a halfogyasztást. Az akváriumos bemutatónak inkább étvágygerjesztőként kellene hatnia, nem pedig arra, hogy elriassza a potenciális vevőt. Minden olyan szervnek felhívtuk a figyelmét ezekre a problémákra, amelyeknek a megelőzés, a szűrés a feladata, biztos vagyok benne, hogy odafigyelnek a behozatal veszélyeire.

A versenytől egyébként szerintem nem kell tartanunk, mert a magyar hal versenyképes, megállja a helyét akkor is, ha most pillanatnyilag zavarok vannak. Ezt igazából nem is nevezném valós zavarnak csak egy kis riadalom az import hal miatt. Legtöbbet pontyból viszünk ki külföldre, ez elsősorban amiatt van, mert a magyar haltermelés 70–80 százalékát a ponty teszi ki. Jó minőségűek a magyar pontyok, így külföldön éttermi és horgászati célokra is kiválóan alkalmasak. Emellett egyre inkább növekszik a kereslet a ragadozó halak iránt. Jelentős mennyiségű busát szállítunk ki, amelyet a környező országokban dolgoznak fel. Ennek már kialakult piaca van.

Amit most szem előtt kell tartaniuk a termelőknek, hogy minőséget és a piaci igényeknek megfelelő halat kell tenyészteniük. A fogyasztókat is meg kell nyernünk, hiszen vannak, akik csak azért nem esznek halat, mert félnek a szálkától. A filézés ma már egyszerűen megoldható, szerintem érdemes megtenni, annak érdekében, hogy növeljük a halfogyasztók számát. Ezeken kívül az ágazat további fejlődésének kulcsa az összefogás. Össze kell fognia a termelőknek, és ebbe be kellene vonni a kutatóintézeteket és a különböző közép- és felsőfokú iskolákat is, azért, hogy technikai, technológiai vonalon segíteni tudjanak. Nagyon fontosnak tartom, hogy az ágazatban dolgozók továbbképzését folyamatosan biztosítsuk, mert ez az ágazat fejlődését eredményezné." – mondta végezetül az elnök.

Az biztos, hogy a tatai verseny jó reklámot csinált a hazai halfogyasztásnak. Jövőre a XXXI. Országos Halfőző Versenyt Balatonbogláron rendezik.

Varga Patrícia

A göngyölt süllő *(A SZERZŐ FELVÉTELEI)*

Apróság

Halastó rendszer kiadó 100 ha vízfelülettel. Igény esetén termőföldet is tudunk mellé adni (200 ha). Érdeklődni lehet: 06/20/9 241-341.

Orosháza környezetvédelme

A halászat és a környezetvédelem ma már szoros barátságban „él" együtt. Nem volt mindig így, ám az elmúlt másfél évtizedben a magyar halászok szemlélete is alaposan megváltozott. A halászati tevékenységet ma már a legkisebb tavon is környezetbarát technológiával, módon végzik, s amióta az Európai Unió tagjai vagyunk, még inkább hangsúlyosabbá vált a környezet védelme. Mindez persze, sok pénzbe is kerül, hiszen ha csak a védett állatok okozta kárra, gondolunk, akkor bizony sok százmillió forint kompenzálási költséghiányt vélhetünk felfedezni. Lapunkban gyakran szólaltatunk meg polgármestereket, akik egy-egy halfőző verseny, vagy más kiemelkedően fontos halászati esemény kapcsán nyilatkoznak az általuk vezetett település helyzetéről, a halászattal és a hallal kialakított kapcsolatról. Fetser János, Orosháza polgármestere ez úttal rendhagyó módon nyilatkozott.

Történt ugyanis, hogy Rakamazon, július közepén megrendezték a Tokaj Fesztivált. Nevezhetjük ezt akár a Hajógyári sziget előhírnökének is, ahol igen gazdag – elsősorban fiataloknak szóló – zenei, kulturális programok sora várta a több mint 30 ezer résztvevőt. S itt nyitottak – ez is hagyományos esemény – egy Zöld Sátrat is, amely otthont adott egyfajta környezetvédelmi bizottsági találkozónak. Három országgyűlési képviselő, *Fetser János, dr. Orosz Sándor,* szövetségünk igazgatója, egyben a bizottság alelnöke és *Gusztos Péter* vállalta fel, hogy válaszolnak a fiatalok kérdéseire, már amelyek a környezetvédelemmel kapcsolatosak. A kérdések között sok „vizes" téma is napirendre került, többek között a Balaton helyzete, privatizációja is izgatta a nagyközönséget.

Fetser Jánossal viszont a szűkebb pátriájáról, Orosházáról beszélgettünk. Tíz éve polgármester, s a név kapcsán az is kiderült, hogy a régi „ts" használatát még Romániából, Nagy Károly idejéből örökölte a család. Annak idején még a nagyszülők jöttek Budapestre, majd Fetser János édesapja „költözött tovább" Békés megyébe, ahol a gyermek János is megragadt. Jól érzi magát itt, bár a polgármesterség és a képviselőség nem hagy sok szabadidőt a számára. A fesztiválon – a szervezőkkel való szoros kapcsolaton kívül, hiszen *Korbely György* a fő szervező orosházi születésű – a személyes találkozás a legfontosabb, mivel olyan kérdéseket kell megválaszolni, amelyek az önkormányzatok számára szinte napi feladatokat adnak. Mint például az ivóvíz tisztaságának kérdése, az üdülőkörzet vagy a szilárd hulladék kezelésének problémái, a szelektív hulladék gyűjtésének megoldása, a komposztáló telepek létesítése.

Uniós tagként a regionális gondolkodásnak kell a magyar önkormányzatoknál is meghonosodnia. Összefogás nélkül ma már nem jut messzire egy-egy önkormányzat sem, és sok racionális érv szól amellett, hogy bizonyos beruházásokat közösen végezzenek. Az önkormányzatok közösen hatékonyabban tudják megoldani, mondjuk, a hulladékkezelést, a szennyvíz-elvezetés problémáját, vagy Békés megye esetében, ahol arzénos az ivóvíz, az arzéntalanítást. Akik nem gondolkodnak a közös munkában, az összefogásban, azok – a polgármester szerint – nem jutnak közösségi forrásokhoz. A környezetvédelmi tevékenységben van némi lemaradásunk Európa élvonalától, de – s ebben a tagság is segít – más szemlélet honosodik meg. Ebben komoly szerepet vállalnak a civil szervezetek is, amelyek komoly akciókkal hívják fel az illetékesek figyelmét egy-egy probléma megoldására. A szemléletváltás abban is érzékelhető, hogy az önkormányzatok többsége egészségesebb környezet kialakításán fáradozik.

A környezetet a leginkább az ember terheli. Bárhol megjelenik, ott jelentős a környezetterhelés. A családok, a nagyüzemek, a városok és a régiók tisztaságát nehéz megoldani, igen sok pénzbe kerül a szemét, a szennyvíz feldolgozása, elvezetése, megtisztítása. S ma már természetes igény van arra, hogy a csatornázottság megoldott legyen, hogy a legjobb minőségű vizet ihassuk. Orosházán található egy A kategóriás, kiemelt gyógyfürdő, a Gyopáros, amelyet az Alföld gyöngyeként is emlegetnek 1869 óta. Itt található egy hármas tórendszer is, ami szikes tó, s az önkormányzat, a város is büszke erre a vízfelületre. Sok pénzt költenek arra, hogy a víz minőségét javítsák, a tavak kétharmadát már kikotorták, s különböző vízügyi berendezésekkel szabályozzák a víz szintjét. Több mint tíz éve kéthetente mérik a víz minőségét, s öröm, hogy lényegesen kevesebb mezőgazdasági szennyezés terheli a tavakat. Próbálkoztak a haltenyésztéssel is, de amíg nem lesz olyan a víz minősége, amelyben a hal is jól érzi magát, addig csak korlátozottan telepítenek. A városhoz közel folynak a Körösök holtágai, s az orosházi emberek szívesen járnak ide pihenni, horgászni.

„Alkotmányos" halászlé

Augusztus 20-a nem csupán Szent István és a kenyér ünnepe. A halételeket kedvelő vidékeken előszeretettel rendeznek ezen a napon is halfőző versenyeket, amelyekre – láss csodát – szívesen mennek el a profi és amatőr főzők egyaránt. Lévai Ferenc, az Aranyponty Rt. elnök-vezérigazgatója, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa alelnöke Dunaföldvárra invitált, s bizony nem bántam meg, hogy eleget tegyek a meghívásnak. Nem csupán kitűnő halételeket kóstolhattam, de képet kaptam Nagy Gáborné polgármesternek köszönhetően a város helyzetéről is. Kiss Lajos pedig, arról számolt be, miképpen tudták megszervezni a 6. földvári halfőző versenyt.

A Duna mindig is meghatározta Dunaföldvár életét, hiszen nem csupán élelmet, megélhetést biztosított, hanem kitágította a világot. Legnagyobb vízi országutunk ma is sokféle lehetőséget kínál a partján élőknek, s ki-ki tehetsége, vérmérséklete, adottsága révén él ezzel. Nagy Gáborné úgy véli, hogy városában sokan szeretik a halat, és ennek megfelelően nincs hiány a főzőkben sem. Bizonyítja ezt a nemzeti ünnepünkön szervezett verseny is, amely hat évvel ezelőtt családi vetélkedésként indult. Baráti köröket hívtak meg rá, s annyira jól sikerült, hogy először a környékbeli településekről, ma már viszont az ország távolabbi pontjáról is (Mohács, Baja, Székesfehérvár, Perkáta

A versenyzők nem a sűrítményt használják

Évek óta rendeznek Gyomaendrődön népünnepélyt Szent István napján, augusztus 20-a alkalmából. Az ok igen egyszerű: a lakosság igényli az ilyen fajta összejöveteleket. A város apraja-nagyja megjelenik a Körös partján és egész egyszerűen jól érzik magukat. Mindezt kulturált körülmények között, hiszen például a halfőzéshez kitűnő, jól kiépített infrastruktúra segíti a versenyzőket. A színpadon pedig változatos műsorok váltották egymást, így senki sem unatkozott.

S nem unatkozott a három zsűri sem, mivel a különböző kategóriákban összesen 40 halétel készült. A helyi halfőző versenyek – úgy tűnik – az Európai Unióban is gyökeret eresztenek. *Dr. Csoma Antal* a Körösi Halászati Szövetkezet elnöke abban bízik, hogy mindig lesz olyan vállalkozó szellemű ember a városban, akinek szívügye lesz a halfőzés, és a szervezés nehézségeit magára vállalja.

Egy-egy ilyen verseny szervezéséhez egy ember nem elegendő. Sok-sok aktivistára, segítőre van szükség ahhoz, hogy az előkészületek és aztán a főműsor is rendben zajlódjék. Csoma Antalnak bőven van ilyen szervezési gyakorlata, tapasztalata, hiszen nehéz volna összeszámolni, hány sikeres rendezvény szervezése fűződik a nevéhez. A legfontosabb dolog az, hogy a közönség ne vegye észre a hiányosságokat, mert akkor érzi jól magát. Az idei verseny szervezését az önkormányzat vállalta magára, Csoma Antal a zsűri munkáját irányította, fogta össze.

Miközben az első ételekre vártunk, volt idő arról is beszélgetni, hogy a körösi szövetkezet pályázott a Magyar Termék Nagydíjra. Ez egy országos, mindenféle terméket elérő kitüntetés, s ezek közé nevezték a körösi halászlé sűrítményt. A nagydíjat ugyan nem kapták meg, de a dicsérő oklevelet igen. Ez is nagy elismerés, hiszen kevés termék részesül ilyen kitüntetésben, amelyet a Parlamentben adtak át. A pályázatban tájékoztatni kellett a bírálókat arról, hogy mit tartalmaz a termék, milyen mennyiségben gyártják és mióta. A szövetkezet 1971 óta készíti a sűrítményét, az óta, amióta a halfeldolgozás is helyet kapott a tevékenységi körükben.

Ilyen hosszú ideje egyetlen egy halászlé sűrítmény sincs a hazai piacon, amelyet ma is kedvelnek a vásárlók. Igazi márka, amelynek csomagolásán ezen túl feltüntetik az elismerést.

Az elmúlt 33 évben nem változott a termék összetétele, így az állandó jó minőség megtartására helyezték a hangsúlyt. Az alapízt, amit a tiszai-körösi halászlében kedvelnek a vásárlók, azt kell visszaadni, megtartani. Ami változott, az a csomagolás. Kezdetben még nejlon zacskóban jutott el a vásárlóhoz a sűrítmény, ma műanyag dobozban, amelyen ízléses címke tájékoztatja a fogyasztót a termék összetételéről, fogyaszthatóságáról.

Az elnök szerint a nemrégiben átadott új halüzemben olyan gyártási technológia működik, hogy most már nagyobb mennyiségben is képesek a sűrítmény gyártására. Ám ennek egyik követelménye, hogy a piac növekedjen, hiszen nem raktárra akarnak termelni. Éppen ezért folytatnak piackutatást, amely még egy olyan egészséges termék esetében sem könnyű, mint a magyar hal. A halüzem nem csupán az uniós országokba exportálhat, hanem az orosz piacra is van már engedélye.

Ami pedig a halfőző versenyt illeti, itt a versenyzők nem használnak sűrítmény, ki-ki a maga titkos receptje alapján készítette a halászlét. A dunai jellegű halászlé kategóriában *Hegedűs Zoltán* (Szarvas) nyert, a tiszai-kőrösi halászlében *ifj. Oskó Sándor* (Gyomaendrőd) főzte a legjobbat. Egyéb halételben *Szabó Géza* (Abony) győzött, s ő vitte el az abszolút győzelmi serleget is. Csaknem húsz különdíj is gazdára talált.

stb.) hívják a versenyzőket. A Duna partja kellemes környezetet kínál a versenyhez, így aztán a bográcsokból gyorsan elfogyott az étel. S ez fontosabb, mint maga a verseny: mindenkinek a maga főztje a legjobb, s a barátok, családtagok is azért azt fogyasztják, mert kedvelik. Miközben más kulturális programokkal telik a nap, gyermek, felnőtt egyaránt jól érzi magát.

S hogy mi magyarázza a kenyér ünnepén rendezett halfőző versenyt? A polgármester szerint a Duna parti városban vízhez kötődő légi parádéval összekötött rendezvénnyel tették emlékezetessé Szent István ünnepét. S miután nem engedték, hogy az augusztus 20-ai motorcsónak versenyt vidéken tartsák, ezért találták ki helyette a halfőző versenyt. Ez is érdekli az embereket, miként a polgármestert is, aki itt nőtt fel a Duna partján. Évtizedekkel ezelőtt az úszás, az evezés mindennapos szórakozása volt a fiataloknak a víz partján, ma már azonban nem biztonságos a fürdés a szabad vizekben. Ennek ellenére Dunaföldváron nem kell lemondani a napi fürdőzésről, mivel a termál gyógyfürdőjük megszépült, megújult, és szinte minden igényt ki tudnak elégíteni magas színvonalon. De nem csupán ennyi változott az elmúlt évtizedekben a város képe. Nagy Gáborné emlékszik még arra, hogy a városban a '60-as években még egy jól működő halászszövetkezet is létezett. A halászok a Dunából fogták ki a halat, hatalmas cölöpökön szárították a hálóikat, és a folyóból merített vízzel főzték a halászlét. Akkoriban a halászáskor fogtak itt még kecsegét is a ponty, a keszeg, a törpeharcsa mellett. Nem csoda, hogy a hal mindennapi étekként került a családok asztalára. A Nagy családban a férj főzi a kitűnő halászlét, méghozzá rendszeresen. A polgármester – aki a harmadik ciklust viszi – a város fejlesztésére koncentrál. Az építés egyébként is meghatározó az életében, lévén, hogy építész a végzettsége, s több évtizeden keresztül dolgozott a szakmájában. A ciklus végéig bőven vannak befejezendő ügyek a fejlesztés terén is. Nagy Gábornét ismerve, semmi sem marad félben…

Kiss Lajos, a verseny egyik elindítója örömmel mondta, hogy ma már országos versenyről beszélhetnek. A polgármester segítségével vágott bele a szervezésbe a halkereskedő. Kiss Lajos felesége földvári, s miután 31 éve házasok, és 22 éve laknak a városban, nem afféle jött-ment, hanem jött-maradt embernek számít. Kereskedőként jól érzékeli, hogy a halfogyasztás hogyan alakul a városban. Szerinte van még fejlődési lehetőség, magyarán a kereskedő is jobban élne, ha több hal fogyna. De ma már a vásárlói igények is magasabb szintre szöktek, így fontos a hal minősége is. Kiss Lajos vásárlói elégedettek az Aranyponty Rt. pontyával, de vesznek Akasztóról is halat. A kereskedő fontosnak tartja, hogy a verseny szponzorai közül említsük meg a TEHAG-ot, az Aranyponty Rt.-t és az Öko 2000 Kft.-t. A halfőző versenyen 45-en főzték a halat két kategóriában. A halászlé mellett készültek egyéb halételek is. A kupát *dr. Novics György* vitte haza.

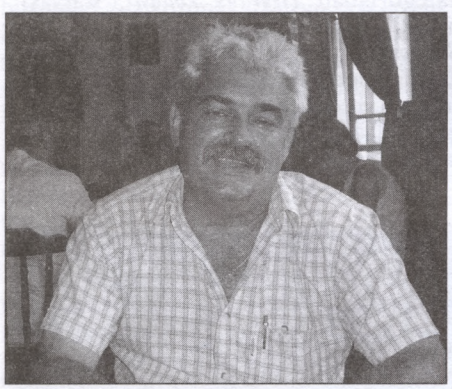
Az oldalpárt írta:
H. Gy.

Bajára került a Sobri kupa

Furcsa módon, a XXX. Országos Halfőző Verseny adott új fényt a XVI. Sobri Kupának. Nem mintha a nagybaracskai önkormányzat nem tett volna meg mindent azért, hogy ez a hagyományos rendezvény sikeres legyen. És sikeres is volt, de lássuk az összefüggést. Tatán rendezték a jubileumi országos halfőző versenyt, amelyről dr. Orosz Sándor, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa igazgatója úgy emlékezett vissza egy sajtóbeszélgetésen, hogy az országos versenyeken, éveken át Farkas Sobri József minden lehetséges első díjat elnyert. Senki nem tudott nála jobb hallét főzni, nem véletlenül kapta meg az örökös bajnoki címet. S nem véletlenül tartják évről évre a szülőfalujában – ahol díszpolgár is – a halfőző versenyt.

A győztes dr. Novics György

Serdülő lánykorába lépett a Sobri Kupa, hiszen ez a 16., kezdte megnyitó beszédét *Orosz Sándor.* Ám az örömbe üröm is vegyült, hiszen az idei versenyen már nem köszönthettünk két olyan támogatót, barátot, akik a kezdetektől segítették a rendezvényt, mint *Gilián József* vállalkozó és az akasztói *Varga György* versenyző. Az egy perces tiszteletadás után arról is szó esett, hogy a névadó szintén nem lehetett jelen a versenyen, mert betegsége évek óta ágyhoz köti. A látogatók magukkal vitték a Sobri házhoz a 82 versenyző és a több száz jelenlévő jókívánságait, együtt érző, biztató szavait.

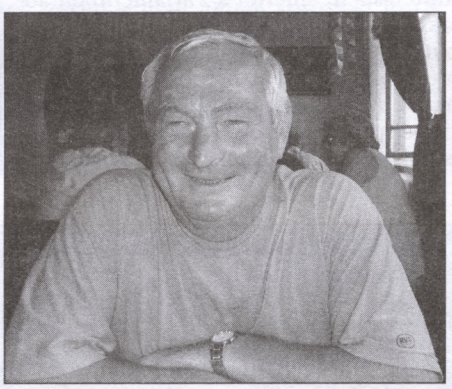


Király Sándor, polgármester

S megkezdődött a verseny. A 7 tagú kóstoló zsűri mellett – ennek vezetője a szövetség igazgatója volt – látvány zsűri is – ezt *Széll Péter,* Baja polgármestere vezette – végezte munkáját. Ebből pedig, bőven akadt, hiszen nem kis teljesítmény 82 ételt elbírálni. A látvány zsűri pedig, azt a filozófiát követte, hogy az az asztal a legszebb, amelyeken a halételhez illő evőeszközök, tányérok, díszítések, hagyományt idéző konyhaeszközök domináltak.

Király Sándor, Nagybaracska polgármestere szintén a szomorú pillanatokat idézte beszélgetésünk első felében. A két elhunyt mellett *Farkas Sobri József* meglátogatása is a program része volt. A versenyről szólva megállapította, hogy egyre nő a népszerűsége, amit a versenyzők magas száma is jelez. Ez annak is köszönhető, hogy tiszteletben tartják a helyet, szeretik a rendezvényt, és nem utolsó sorban színvonalasnak ítélik a zsűri munkáját. Ez a verseny méltán vetekszik az országos versennyel, annyi a különbség, hogy Nagybaracskán egy, míg az országoson három kategóriában mérik össze a versenyzők a tudásukat.

A falu gyarapodásáról is szót váltottunk. Közismert, hogy az önkormányzatok ma nincsenek jó helyzetben, hiszen a központi támogatás egyre csökken. Saját erőből azonban képesek fejleszteni, beruházni, így megújul az idén a nagybaracskai iskola ebédlője, konyhája, az iskolaudvar, a sportpálya. Utat is építenek, s a helyi rendőrőrs is könnyebben mozog az támogatásból elnyert új gépkocsival. Kiépül a nyilvános Internet hálózat is, miután pályázat útján nyertek hozzá számítógépet. Elkészült a falu monográfiája *Hajduk Imre* nyugalmazott iskolaigazgató tollából, s az iskolatej akciót is szeretnék az ősztől folytatni. Számos elképzelésük van az idegenforgalom fejlesztésére is, amellyel kapcsolatban reményteljes tárgyalások folynak a vállalkozókkal, a hivatalokkal. Sajnálatos, hogy megakadt a termálfürdő újjáépítése, a vállalkozók jelenleg utolérhetetlenek. A polgármester hajlandó a tárgyalóasztalhoz ülni a befektetőkkel, s ezt a jelenlegi kiszolgáltatott helyzetet mindenképpen megváltoztatják.



Pintér Ferenc

Pintér Ferenc, a nagybaracskai Hal Kft. ügyvezető igazgatója volt az egyik olyan ember, aki 16 évvel ezelőtt szorgalmazta a Sobri Kupa megrendezését. Azóta is évről évre támogatja a rendezvényt, s az idén is a cég finom halából főttek a halászlevek. Az igazgató a gazdálkodásról szólva elmondta, hogy reméli, véget értek azok a nehéz évek, amelyeket tavaly és tavaly előtt is át kellett vészelniük. Az idén kedvezőbb volt a tavaszi időjárás, időben tudták a jól telelt halak takarmányozását megkezdeni, így a súly- és tömeggyarapodással is elégedettek. Ma már elmondható, hogy ősszel, jó hozammal történik a lehalászás. Ám a halat el is kell adni, s bár lesz elég jó minőségű áru, a piac mégsem alakul kedvezően. Pintér Ferenc persze, nem panaszkodik, mivel hosszú távú szerződések kötik a horgászegyesületekhez (a tulajdonosi körben tavaly váltás történt, s a Magyar Horgászok Országos Szövetsége kezébe került a tulajdon 95 százaléka), és néhány kiskereskedőhöz is. Exportra is jut a baracskai halból, hiszen *Veszelovszky Ágnesnek* köszönhetően tavaly 43 millió forint árbevétel származott az exportból. Ami gondot jelent, hogy május elseje óta a nagy üzletláncokban megjelent a cseh import hal, amelyet igen alacsony áron adnak. A kilónkénti 1–1,1 euróval pedig a magyar halászok nem tudnak versenyezni. Az is versenyhátrányt jelent, hogy jelentős vízkészlet járulékot kell fizetni. Nem véletlenül hangoztatja évek óta Pintér Ferenc a szövetség elnökségi tagjaként is azt, hogy a cégeknek össze kellene fogniuk a közös értékesítés érdekében. Ám hogy milyen forma volna a legjobb, azt nem tudja az igazgató, mert ugyan voltak ilyen irányú tárgyalások a régióban, de megállapodás még nem született.

A Sobri kupát az idén *dr. Novics György* (Baja) nyerte.

H. Gy.