

Halászzati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

XII. évfolyam

2011
szeptember

A Magyar Haltermelők és Halászzati Vízterület-hasznosítók Szövetségé
információs és marketing hírlevele

SZERKESZTI: Szerkesztő Bizottság • FELELŐS SZERKESZTŐ: Hajtun György

Igazi családi ünnep volt

Örült, s boldog volt, aki jelen lehetett a 37. Országos Halfőző Versenyen, a Magyar Haltermelők és Halászzati Vízterület-hasznosítók Szövetségébe (MAHAL) tömörült magyar halászzatok legnagyobb ünnepén. Az esemény időpontja évtizedek óta minden év augusztus utolsó hétfőjéje (idén 26–27-re esett). A szentendrei skanzenben igen komoly verseny zajlott, ezért is jár minden résztvevőnek, a szervezőknek, a zsűri tagjainak köszönet, hiszen mindenki, aki jelen volt, hozzátette a magáét ahhoz, hogy a rendezvény maradéktalanul sikeresen záruljon.

A jó hangulatot már a péntek esti halászbál megalapozta. A békásmegyéri Touring Hotel megfelelő helyszínt biztosított a 120 fős társaságnak, a családtagokkal, munkatársakkal, barátokkal kiegészült tagság színvonalas szórakozásához. A vacsora finom volt, a zenekar kiválóan játszott, és hamar a táncparkettre szólította az idősebb és a fiatalabb korosztályt is. De azért mindenki koncentrált a versenyre is, hiszen időben, éjfélutáni kiürült a „bálterem”. Szükség is volt az energiára, mert a szombati versenyen nem csupán a bográcsok alatti gázlángok melegítették a levegőt, hanem a 37 C-fokos hőség is próbára tette a jelenlévők szervezetét. S jó volt látni, hogy a csapatok mennyire kitétek magukért. Nem csupán az egységes megjelenésre figyeltek oda, hanem arra is, hogy a környezetet tisztán tartsák. Nem beszélve arról, hogy megterített asztalok-

kal, sok helyen asztaldíszekkel fogadták a kóstoló vendégeket. Egy kis közvélemény-kutatás is zajlott, amelyből kiderült, hogy a versenyzők nem csak a serlegért jöttek. Itt találkozhatott a bajai kolléga az akasztóival, a gyomaendrődi a győrrivel, a szajoli a nyíregyháziával. Szóval, régi kapcsolatok erősödtek meg, s újak alakultak...

Ugyancsak próbára tették a zsűri tagjait. A négy kategóriához – dunai halászlé, tiszai halászlé, afrikai harcsa különlegességek, egyéb halételek – négy zsűri dukál. A zsűrielnökök igazán tapasztalt, profi bírálók voltak: a dunai halászlénél Szilágyi Gábor, a Győri Előre HTSZ igazgatója, a tiszai halászlénél Horváth Zoltán, a H and H Carpió Kft. ügyvezető igazgatója, a egyes halételeknél Kopeti Magdolna, a Mohácsi Halászzati Kft. elnöke, míg az afrikai harcsa különlegességnél Horváth Gábor, a MOSZ főtitkára vezette a bírálatot. A zsű-

Tartalom:

A térség gyöngyszeme _____ 4

A Sobri Kupa élni fog _____ 6

ritagok között – a teljesség igénye nélkül – ott láthattuk dr. Antal András, az AB Agro Utazási Iroda igazgatóját, a verseny régi szponzorálóját, a fődíj biztosítóját, Dr. Csoma Antalt, a Körösi Halászz Szövetkezet elnökét, a szövetség korábbi elnökét, Gábor Jánost, a HOP IH osztályvezetőjét Neszmélyi Károlyt, a debreceni egyetem címzetes tanárát, az OMMI korábbi főigazgatóját, Jászai Zoltánt, a Bács-Kiskun megyei Rendőr-főkapitányság hivatalvezetőjét, s nem utolsó sorban Brezina Szabolcsot, a Magyar Takarékszövetkezeti Bank Zrt. (MTB) ügyvezető igazgatóját, aki az MTB révén szintén szponzorálta az eseményt.

A versenykiírás értelmében a versenyzőknek 4–5 óra áll rendelkezésre ahhoz, hogy az ételeket a zsűri asztalára tegyék. Ne gondolja senki, hogy ez hosszú idő, gyakran minden perc számít ahhoz, hogy a legjobb ízeket „varázsolják” a tányérokba. S itt fontos megjegyezni, hogy ma már a változatosság is sokat nyom a bírálati lapon, s egyre népszerűbbé válik az egyéb halételek és az afrikai harcsa különlegességek kategóriája. A két hagyományos halászlé-kategóriában pedig valóban csak a

(Folytatás a 2. oldalon)



A verseny megkezdése előtti pillanatok

Igazi családi ünnep volt

(Folytatás az 1. oldalról)

legeslegjobb étellel lehet a dobogóra felkapaszkodni, és a versenyt megnyerni. A zsűrinek adott a pontozási szempont (a 100 pontos elbírálás alapján dolgoznak), így könnyebb meghúzni a választóvonalat a sok jó, hasonló étel között. Amikor a bírálati munka befejeződött, akkor a zsűrielnökök még egy kis tanácskozásra is összehívték, hogy eldöntsék, ki kapja a pontok alapján a nagy serleget, az ország leg-

jobb halfőzője címet. Az eredményhirdetés ceremóniája pedig minden addigival felért: az izgatott versenyzők bekiabálásai egy-egy eredmény kihirdetésekor tapsot csaltak ki és derűt keltettek a közönségben.

Dr. Orosz Sándor, a MAHAL igazgatója az eredményhirdetés után jóleső fáradtsággal nyilatkozott. A nap egyik legfontosabb megállapítását hangsúlyozva az igazgató elmondta, hogy a nap folyamán mindegyik asztaltársaságnál megfordult, és egybehangzó volt az a vélemény, hogy

Itt volt a Takarékpont is

Brezina Szabolcs, az MTB ügyvezető igazgatója első alkalommal vett részt a MAHAL rendezvényén. Az igazgató – saját bevallása szerint – tartott attól, hogy a zsűri munkájában részt vegyen, ugyanis korábban még nem volt ilyenben része. De korai volt a félelme, mivel Szabolcs felnőtt a feladatához. Elmondása szerint hatalmas élménnyel gazdagodott, s mint kiderült, sokkal összetettebb a bírálói feladat, mint azt az ember az első benyomásai alapján gondolná. Az ételeket el kell bírálni a küllemük, az állaguk, az ízük alapján, nem mindegy az összbenyomás, s a tálalás sem. Az igazgatót a tapasztalt zsűribeli kollégák is segítették az első nehézségek leküzdésében.

Rohanó világunkban minden olyan rendezvényre szükség van, amely össze- és közelebb hozza az embereket, jelentette ki az igazgató. Manapság ugyanis jellemző, hogy a társadalomban elszigetelődnek egyes csoportok, emberek. Ha van egy olyan társaság, amely közös érdeklődéssel bír, akkor mindig kell alkalmat teremteni az összejövetelre, hiszen érdekes emberekkel találkozhatunk. Ilyen alkalomkor elfelejtjük a bajainkat, akár a svájci frank árfolyamváltozásait is. Szerencsére a takarékszövetkezetek és a Takarékbank a legkevésbé érintettek a devizahitelezés problémájában, mivel kicsi ez a portfóliójuk. De ez a szektor sem tud közömbös lenni ebben a kérdésben, hiszen óriási társadalmi feszültségek keletkeztek, emberi tragédiák következtek be a svájci frankban felvett hiteleseknél.

Egy halfőző versenynek többféle üzenete is van, hangsúlyozta Brezina Szabolcs. Nagyon kevés halat fogyaszt a magyar ember (4,2 kilogramm/fő/év), pedig a hal igen egészséges étel (Omega-3 zsír, B2-vitamin stb.), előnyös az emberi szervezet számára. Lemérhető ez azon is, hogy a japánok átlagéletkora sokkal magasabb, mint a miénk, 72 kilogramm halat fogyaszt egy japán ember egy év alatt. Jó lenne nekünk is eljutni ide, bár



ez még hosszú folyamat eredménye lehet. De egy ilyen verseny egy kis üzenet is a társadalomnak...

Ami Brezina Szabolcsot illeti, szereti a halételeket, miként a három gyermekük is. A feleség sajnos nem kedveli a halételeket, de a mamája, aki a családban a főzőmester is, szintén szereti a halat, így rendszeresen készíti is a család számára. Ilyenkor Mercédesz asszony mást eszik, de miután tudatosan figyel a család egészséges táplálkozására, ezért örül, ha a 8 éves Lilla, a 6 éves Péter és a 4 éves Dénes a zöldség mellett a halat is fogyasztják. Sajnálatos, hogy az egészséges táplálkozás igen drága...

Az MTB idén szponzori szerepet vállalt a rendezvényben. Brezina Szabolcs úgy véli, hogy az országos halfőző verseny olyan rendezvény, amely méltóságában teljes mértékben találkozik a Takarékpont hálózat célkitűzéseivel. Az ételek, a társaság igen színvonalas volt, és azt reméli, hogy legalább a magyar halászság körében változik a bankokról kialakult negatív kép. Sok szempontból jogos ez a megítélés, de a takarékszövetkezeteknek van egy kis előnyük a többi kereskedelmi bankkal szemben. Itt közel állnak az ügyfelekhez, névvel, és nem sorszámmal hívják az ügyfeleket az ügyintézőhöz. S minden ilyen esemény a bankok és az ügyfelek kapcsolatát is erősíti.

Ezért is lesz folytatása az idén kialakult kapcsolatnak.



A bajaiak egyenruhája

továbbra is várják a meghívást, a rendezvényt, hiszen itt találkozik a hajdúszoboszlói a mohácsival, a gyomai a bajaival, az akasztói az óbudaival. A tiszastüliek például (Kovács Zoltán és csapata) az eredményhirdetés előtt jót fociztak, de mindenki felémlegette, hogy a szövetségbe tömörült halász szakma egybetartozása erős igényként fogalmazódik meg. A versenyen kiderült, hogy a halászság valódi családtként éli meg ünnepnapjait, s ez a rendezvény igazi családi ünnep.

Ugyanakkor a verseny igen kielezett, amin azért sem szabad fennakadni, mert itt valóban az ország legjobb halfőzői mérik össze tudásukat. Olyan versenyzők, akik már eddig is bizonyították, hogy értenek a halhoz, a halételek főzéséhez. Az igazgató az ezzel kapcsolatos kérdésre úgy fogalmazott, hogy egy olimpia tizedik helyezette bátran nyerné tizenöt más ország országos bajnokságát. Itt a korábbi legjobb halfőző címet viselő emberek, különböző versenyek sokszoros győztesei indulnak, akiktől természetes módon várható el a jó minőség. Ennek következtében az itt bronz fokozatot elért étel más versenyt akár meg is nyert volna. De ezen a rendezvényen a minőség és a név (a titulus) kötelez.

Hogy milyen változások lesznek a jövőbeni országos halfőző versenyeken, arról még korai volna szólni. De lesznek változtatások, hangsúlyozta az igazgató. Az ugyanis nyilvánvaló, hogy a verseny- és fesztiváligényeket pontosabban kell megfogalmaznunk önmagunk számára. El kell gondolkodni azon, hogy inkább csináljunk külön versenyt, és külön fesztivált kóstoltatással egybekötve, mivel a két műfaj keveredéséből nem jöhetünk jól ki. Megszívlelendő kritikaként hangzott el, hogy a nagy látogatottságú Szabadtéri Múzeumban ezen a napon alig-alig volt látogató. Pedig a skanzen jó fesztiválhelyszín is, ahol érdemes volna akár hétfőgeken is halételeket kóstoltatni. A verseny ugyanakkor egy csa-

A szabadtéri múzeumról

Az idei, 37. Országos Halfőző Versenyt úgy harangoztuk be, hogy a szentendrei skanzen történelmi helyszínt nyújt a rendezvénynek. Aki ott volt, igazolhatja ezt, hiszen az elkerített területről átjárást biztosítottak a skanzenbe, így a versenyzők és a skanzen látogatói kölcsönösen átjárhattak. A szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum alapításának célja, hogy a magyar nyelvterület népi építészetét, lakáskultúráját, gazdálkodását és életmódját eredeti, áttelepített épületekkel, hiteles tárgyakkal, régi településformák keretében mutassa be, a 18. század közepétől a 20. század első feléig tartó időszakban. A folyamatosan finomodó telepítési terv 400-nál is több építmény múzeumba történő áthelyezését irányozza elő, melyeket település-néprajzi szempontok alapján faluszerű épülecsoportokba, tájegységekbe szervezve tár a látogatók elé. A tájegységeken belül az építmények egy-egy parasztporta hagyományos rendjébe illeszkednek, melyekhez olyan szakrális, közösségi és gazdasági építmények kapcsolódnak, melyek egykor részei voltak a hagyományos faluképnek. A lakóházak és a gazdasági épületek egy-egy táj történetileg kialakult lakóházátípusát és jellegzetes mel-

léképleteit reprezentálják. Nyolc tájegység helyezkedik el a múzeumban.

„A történelem sodrában – Lakosságcsere a Dél-Dunántúlon az 1940-es években” címmel július 8-tól látható a kiállítás a Dél-Dunántúli tájegységben. A II. világháborút követő időszak egyik fontos, sokakat érintő eseményét a különböző népcsoportok politikai erőszakkal végrehajtott telepítései jelentették. A magyarországi németeket – hasonlóan a csehszlovákiai és lengyelországi németekhez – a háborúért kollektívan vonták felelősségre, és 1946–1948 között jelentős részüket Nyugat-, illetve Kelet-Németországba telepítették ki. A bukovinai székelyeket még 1941-ben telepítették át jobb jövő reményében a Jugoszláviától akkor visszacsatolt Bácskába, ahonnan azonban 1944 őszén, a háború forgatagában el kellett menekülniük. A székelyek és az 1947–48-ban Csehszlovákiából szintén a kollektív bűnösség elve alapján kitelepített felvidéki magyarok egy része Tolna és Baranya megyék korábban németek lakta településeire került.

A megrázó események sokáig feloldhatatlan ellentéteket szítottak a különböző népcsoportok kényszerűségéből egy telepü-

lésre sodort lakói között. Habár napjainkra ezek a konfliktusok látszólag megszűntek, az eseményeket átélt személyek közül sokan még mindig magukban hordozzák az őket ért sebeket. A hidasi lakóház építői nem sejtették, hogy 1945-ben otthonuk, majd hazájuk elhagyására kényszerülnek. Fejenként 1 kg zsírt, 2 kg húst, 7 kg lisztet, kenyeret vagy tésztafélért, 2 kg hüvelyest, 8 kg burgonyát, némi ruha- és ágyneműt, kéziszerszámot és háztartási felszerelést vihetek magukkal. A ház a jószágaival, bútorai-val egy távoli otthonából szintén kiűzött bukovinai székely család tulajdonába került. A beköltöző andrásfalvi Biszak család a meneküléskor csupán a festett menyasszonyi ládát, ruhaneműt és a szövőszéket tudta magával vinni.

Tudta-e Ön, hogy az 1940-es években – csaknem 200 000 magyarországi németet telepítettek ki?

– kb. 13 000 bukovinai székely talált új otthonra a Dél-Dunántúlon?

– mintegy 90 000 csehszlovákiai magyart telepítettek át Magyarországra?

Hogyan élték meg ezeket a tragédiákat az emberek? Erről is tájékozódhat a látogató.

A 37. Országos Halfőző Verseny végeredménye

Dunai halászlé:

1. Oláh Tibor (Mohács),
2. Mójzes Imre (Tata),
3. Bencsik Pál (Mohács).

Tiszai halászlé:

1. Kastély Attila (Akasztó),
2. Rátkai István (Akasztó),
3. Bíró János (Baja).

Afrikai harcsa különlegesség:

1. Dr. Novics György (Baja),
2. Mínegác Sándor (Hajdúszoboszló),
3. Csicsai László (Balaton).

Egyéb halételek:

1. Mészáros Pálné (Cibakháza, Fish-Coop Kft.),
2. Jenei László (Gyomaendrőd),
3. Mészáros Pál (Cibakháza, Halász Kft.).

Az abszolút kategória győztese: Mészáros Pálné, aki Antal Andrástól vehette át az AB Agro Utazási Iroda 150 ezer forintos utazási utalványát.



A 4 kategória győztesei: Kastély Attila, Mészáros Pálné, Oláh Tibor, Dr. Novics György

ládiás esemény. Ha a kettőt együtt csináljuk, akkor valamelyik szempont sérül. Nos, ebben szeretne változtatást az igazgató. A jövő évi versenyt Győrben, a Győri „Előre” HTSZ-szel rendezik, itt már kipróbálnak egy-két újdonságot. Győr olyan kísérlet helyszíne is lesz, ahol a rendezvény keretei között egy konferencia, és helyileg is ettől némileg elkülönítve egy verseny fog zajla-

ni. Győr városában több helyszínen is találkoznak majd a hallal a helyi lakók. De mindez még csak terv, a végső szót a szövetség elnöksége mondja ki a változtatásokról. Ha minden változatlan marad, az nem jó a halászságnak, mert akkor a halfogyasztás sem nő, és a halár is változatlan. Márpedig mindkettőt növelni szeretnék: a halárát azért, hogy jobban megérje

halgazdálkodni, a halfogyasztást azért, hogy egészségesebben éljen a magyar ember.

Csoma Gábor elnökhelyettes zárta a rendezvényt azzal, hogy bejelentette: a 38. Országos Halfőző Versenyt Győrben, a Győri „Előre” HTSZ rendezői, ugyancsak augusztus utolsó hétféjéjén.

Hajtun György

A térség gyöngyszeme

Az idei, augusztus 20-i, Akasztón megrendezett 6. Szálkamentes Sziki Ponty Halfőző Verseny bírálati rendszerén változtatott Szabó József, illetve Joe, az ÖKO 2000 Kft. vezetője. Úgy gondolta, érdemes kipróbálni azt a módszert, hogy a zsűri megy a főzősátorba, és helyben bírálja el a feltálalt ételt. Kezdetben a zsűri tagjai, köztük dr. Orosz Sándor, a MAHAL igazgatója, a rendezvény egyik fővédnöke (a másik fővédnök, Font Sándor, a térség országgyűlési képviselője, a mezőgazdasági bizottság elnöke igazoltan maradt távol), s a zsűri elnöke is ódzkodott eltérni a megszokott, titkosított pontozási rendszertől, ám a verseny végén mindenki elégedetten távozhatott.

A kiváló – igaz, egy kicsit túlzottan is meleg – időjárás megalapozta a verseny hangulatát. No meg a környezet is, hiszen ahányszor csak erre jár az ember, mindig elgondolkodik azon, hogy milyen erős akarat, elszántság szükséges ahhoz, hogy egy pusztaságban oázist lehessen építeni. Szabó Joe ugyanis ezt tette. A másfél évtized alatt nem csupán egy jól működő halgazdaságot, hanem egy igazi turistaparadicsomot is varázsolt a szikes talajú, valamikor kukoricaföldként nyilvántartott, mintegy 280 hektárnyi területen. S évről évre, lépésről lépésre fejlesztette a gazdaságot, aminek következtében a halas csárda, a strand, a konferencia terem, a kemping, s nem utolsósorban a horgászto is országos hírűvé vált. Az idén tavasszal megépült egy újabb horgászto, amelybe csupa nagy halat telepítettek.

A 6. halfőző verseny mellett horgászverseny is zajlott a nagy tavon. Ez is hagyományos rendezvénye a cégnek, az idén 45 versenyző – köztük Szabó Róbert, a cég halászati vezetője, a verseny főszervezője is – próbálta ki a horgászszerecsényét. De ne

gondolja senki, hogy valamiféle előnyt jelentett a helyismeret: Robi eddig sem nyerte meg ezt a versenyt – pedig a más helyszínen rendezett versenyeken gyakran ért el első helyezést – s idén sem törte meg ezt a hagyományt. A 40 kilogramm fölötti fogás csak a második helyre volt elégséges.

Ami a halfőzőket illeti, húszan vállalkoztak a szálkamentes pontyhalászlé főzésére. Versenyen kívül főzött tokpaprikást Rátkai István. A tokfélék – viza, kecsge – termelését az idén kezdte meg a tógazda, és úgy tűnik, hogy az elképzelések megvalósulnak. Ma már a csárda étlapjáról is választhat a vendég tokból készült ételeket. Az első tapasztalatok igen biztatóak: sok vendég megkóstolta már a tokból készült halászlét, a hidegfűstön kezelt halszeleteket, a tokpaprikást, a különféle szoszokban (fehérboros, whiskys stb.) pácolt halat. Külön szakácstudomány a tokfélék elkészítése, nem elegendő csak lesózni és megsütöni a halat. Valamilyen szeszes pácot alkalmazni kell, mert a tok eléggé zsíros hal, és ezt a zsírt az alkohol nagyon is kellemes-



Suhajda Antal polgármester

sé, fogyaszthatóvá teszi. S amint ezt már egy korábbi számunkban is megírtuk, kecsgeből és vizából igazán jó halászlé, paprikás készíthető. (Állítólag Herman Ottó is lejegyezte, hogy a jó halászlé kecsgeből készül.) Szabó Joe elárulta: azt tervezi, hogy jövőre megrendezi az országban az első tokhallé főző versenyt.

A céggel kapcsolatban Szabó Joe elmondta, hogy a 2009-es HOP-pályázatban tervezett beruházások befejezésénél tartanak, az utolsó simításokat végzik. Ennek keretében épült meg a halelőnevelő csarnok, ahol a tokfélék előnevelése folyik, mégpedig egy 28 fokos meleg vízű, fűt kútból nyert vízben, amit télen 14 fokos vízzel kevernek, nyáron pedig a tavakból nyerik ki a vizet. Ehhez kapcsolható a teleteltők felújítása, új szállító jármű beszerzése, s a halászatban univerzálisan használható rakodógép megvétele. A 2010-es HOP-pályázatok keretében is elindították a beruházások megvalósítását.

Orosz Sándor igen megtisztelőnek tartja, hogy a fővédnöki szerepre is felkérték az akasztói versenyre. Úgy gondolja azonban, hogy nem elsősorban a személyének, hanem annak a tisztségnek szól a felkérés, amit a MAHAL-nál is betölt. Ha egy szövetségi tag úgy gondolja, hogy a saját eseményének rangot ad azzal, ha fővédnöknek felkéri a szövetség igazgatóját, s mellette az országgyűlés mezőgazdasági bizottságának az elnökét, Font Sándort, akkor ez jó dolog. (Csak zárójelben: Orosz Sándor pedig 1994–1998 között volt az országgyűlés mezőgazdasági bizottságának az elnöke.) Ugyanakkor a szövetségnek is fontos eseménye az akasztói rendezvény, s kitüntetett helyet foglal el az érdekképviselet látókörében futó hasonló rendezvények sorában, hiszen maga a helyszín is rendkívüli, egyedi. Az igazgató úgy véli, hogy Szabó Joe és csapata az Alföld közepén egy kultúrát, új szemléletet, új objektumot alkotott a saját akaratából. Olyan oázist teremtett, ami ha általános lehetne Magyarországon, akkor vélhetően az egész magyar társadalom sokkal egészségesebb, sokkal elégedettebb lenne.



A szálkátlanítás Szabó Joe módra

Mindezért csak elismerés illeti a tógazdát és munkatársait.

Halászati, halgazdálkodási értelemben az akasztói tógazdaság mintautem, ami igazolja az egyediséget is, mondta az igazgató. Joe vevő volt arra a gondolatra, hogy nem egyszerűen csak megtermelni kell a halat, hanem jó áron kell értékesíteni. Egy halgazdálkodónak az adott közegben, térségben be kell töltenie azt a társadalmi szerepet is, ami egy sikeres vállalkozói tevékenységhez hozzátartozik. A kapcsolati tőke nem csak az országos kapcsolatokból áll, hanem a helyi együttműködések is legalább ilyen fontosak. A halat sokféleképpen lehet eladni, de a legbiztosabb forrás az, ha az emberekkel megszerettetjük a halételeket. Ehhez eseményeket kell rendezni, alkalmakat kell teremteni, hiszen ez az egyik eleme a közösségi marketingpolitikának, amelyet egy korábbi időszakban a szövetség is támogatott. Jelenleg viszont a szövetség tagjai a halgazdászoknál, a halfőző eseményeken keresztül igyekeznek, igen rangos módon, megszerettetni a halételeket, az elkészítési módjaikat. Itt, Akasztón annyival több ez az esemény, hogy csak százkamentesen lehet a pontyhalászlét elkészíteni. A százkamentesítés a fogyasztás növelését segíti elő, hiszen az emberek többsége éppen a százkától fél leginkább.

Öröm látni, hogy a korábbi helyi verse-



A zsúri (kötényben) és Dulai Pál, a győztes

nyek mennyire kinőtték magukat és úgymond, önjáróvá váltak. A halfőző verseny az ország minden pontján a helyi események egyik legrangosabbika, amit az igazgató, hogy mindenki, aki eljön, örömmel, boldogan vesz részt rajta. S nem utolsó sorban a halat, mint egészséges ételmiszert, társadalmi rangra emelték a halászsok, bár még korántsem érvényes ez a megállapítás országosan. Annak idején, a marketingkommunikációs programban két irányt jelölt meg a szövetség. Az egyik: a társadalom egészét célzó médiakampány, a másik: a halfőző versenyek megrendezése. Úgy tűnik, hogy bár a médiakampányt hatékonyabbnak tartják, de igen sok pénz kell hozzá, ami jelenleg nincs, ezért helyi események, amelyek szűkebb környezetben hatnak, sokkal hosszabb távon érvényesülnek. Mindkét irány fontos, s ezért is tartja szükségesnek az igazgató, hogy a HOP 3. tengely pályázatai minél hamarabb megnyíljanak.

Amit Akasztón láthatunk, az valódi vidékfejlesztés, jelentette ki Orosz Sándor. Persze nem lehet mindenütt halastavat építeni, de érdemes nem elfelejteni azt a korábbi igazgatói álláspontot sem, miszerint az az igazi vidékfejlesztés, ha minden falu határában van egy halastó és erdő. Ezt persze nem úgy kell értelmezni, hogy mindegyik halastó termelő tógazdaság is egyben, hanem olyan tavakra van szükség, amelyek a rekreációt, a horgászturizmust, a környezet védelmét szolgálják. A vidékfejlesztés lényege, hogy a helyi erőforrások lehető legjobb hasznosulását próbáljuk elérni, mégpedig fenntartható gazdálkodási formában.

Suhajda Antal, Akasztó polgármestere szintén elmaradhatatlan a rendezvényről, már csak azért is, mert a zsűrizésből is kiveszi részét. Évről évre beszélgetünk a nagyközségi helyzetéről, és bár gyakran kell nagy nehézségekkel szembenéznie az

önkormányzatnak, a falu első embere nem veszíti el optimizmusát. Az önkormányzat sok sikeres pályázattal rendelkezik, így nincs idő a szomorkodásra. A beruházásokat lépésről lépésre megkezdik, és folyamatosan dolgoznak a megvalósításon. Szeptember 9-én átadják a 120 millió forintból készült idők otthonát, s megkezdik a Kiskunhalastól az akasztói Halas Csárdáig tartó kerékpárút kiépítését. Ez azt jelenti, 2012 decemberéig megépül ez az út, ami azért fontos, mert egyre többen ülnek kerékpárra, nem csak egészségügyi okokból, hanem mert egyre drágább a tömegközlekedés. Akik a turizmusért dolgoznak, úgy gondolják, hogy ez az egyik kitérési pontja a települések fejlesztésének, de erre nem alapozható a megélhetés. Igaz ugyan az is, hogy Akasztó esetében nem kell aggodni a munkanélküliség miatt, mert itt sokat dolgoznak azért, hogy új munkahelyek is létesüljenek. Egyben kell tartani a közösséget, az értékeinkre vigyázni kell, hangsúlyozta a polgármester.

Akasztó egyik értéke az OKO 2000 halászati vállalkozás. A polgármester azért is jön szívesen a halfőző versenyre, mert szereti a halételeket. Az önkormányzat feladata a helyi vállalkozások életében is szerepet vállalni, s ahol lehet, segítik a munkájukat. Annak ellenére, hogy ez a verseny leginkább a baráti kapcsolatok ápolását segítette, fontos marketingprogramként is él a környéken. Szabó Joe és munkatársai a sziki pontyot országosan híressé tették. Az Akasztói Horgászpark a térség gyöngyszeme, mondta végezetül Suhajda Antal.

Az új zsűrizési móddal kapcsolatban végül is kellemes csalódás ért mindenkit. A zsűri tagjai az ételre koncentráltak, és elsősorban a hibákat keresték a halászlévekben. Minden esetben megbeszéltek a főzővel a tapasztalatokat, így senkiben nem maradt túske.

H. Gy.

A halfőző verseny végeredménye

1. Dulai Pál
2. Németh Antal
3. Kastély Attila

Százkamentes Halléző Nagymesteri Diploma: *Dulai Pál*
T.G.–Virágdekor különdíj: *Szabó András*
Akasztói Borrend különdíj: *Rátkai István*

Zsúri: *dr. Orosz Sándor* (zsűrielnök, MAHAL-igazgató); *Jekő György* (vendéglátó szakértő); *Hajtun György* (halászati szakújságíró); *Suhajda Antal* (Akasztó polgármestere); *Szabó József* (az Akasztói Horgászpark és Halas Csárda tulajdonosa); *Téglás András* (a T.G.–Virágdekor Szakképző Iskola és Kollégium igazgatója).

A horgászverseny végeredménye

1. Horváth Attila: 45,44 kg;
2. Szabó Róbert: 44,50 kg;
3. Dér Lajos: 45,08 kg;
4. Komjáti István: 31,00 kg;
5. Vincze Kálmán: 32,65 kg;
6. Kovács János: 29,70 kg.

Összfogás: 638,49 kg;
átlagfogás: 14,19 kg.

A Sobri Kupa élni fog

A nagybaracscai Sobri Kupa halfőző verseny mindig tartogat újdonságokat. Az idei rendezvényen – amely a 23. volt a sorban – a termálfürdő is megnyitotta kapuit a résztvevők előtt, s akinek volt ideje, családias, nyugodt környezetben fürdőzhetett. Az itteni alkálihidrogén-karbonátos-kloridos, 36 °C-os hévíz összetételénél fogva mozgásszervi, reumás bántalmak kezelésére alkalmas. Király Sándor polgármester azonban – Sobri Farkas József halála óta, s ennek már hat éve – abból nem enged, hogy a verseny névadójának a sírján a zsűri elhelyezzen egy emlékkoszorút. S itt, a temetőben találkoztunk Bözsi nénival, Józsi bácsi özvegyével.

Az idei versenyt – ahogy ezt egy örökös zsűrielnökhöz illik – dr. Orosz Sándor, a Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetségének (MAHAL) igazgatója nyitotta meg. A szabályok, a bírálás módszere nem változott, csupán annyiban, hogy a dunai halászlé kategória mellett

egy vegyes kategória is megjelent. A látványzsűri is tette a dolgát. Idén is 88-an neveztek, ami jelzi, hogy a versenyzők érdeklődése nem csappant.

Király Sándor megható beszédet mondott a sírnál. Méltatta Józsi bácsi szerepét abban, hogy a falu a Sobri-halászlé által tett szert



Király Sándor polgármester

országos hírnévre. Ha nincs ez az esemény, akkor Nagybaracska továbbra is egy kis, szürke település marad az ország déli csücskében. Ám Sobri által igazi fővárossá, a halászlé fővárossá nőtte ki magát Nagybaracska. Nem véletlen, hogy a polgármester így őrzi Sobri emlékét: „Az Öreg nagyszerű ember volt, s a mai rohanó világban nagyon keveset hallunk arról, hogy milyen értékek mentén élt Józsi bácsi. Az elődök tisztelete a jövőt is meghatározza” – mondta Király Sándor.

A falu helyzetéről szólva a polgármester elmondta, hogy – örök optimistaként – soha nem adta fel, és amikor már eltemették a kisebb településeket, akkor Nagybaracska még mindig a „ravatalozón” fekszik. A mai nehéz gazdasági helyzetben sincs egy forint hitele sem az önkormányzatnak, pedig a fejlesztések nem álltak le. Forgalomképes vagyonuk még mindig van, és most fejeztek be egy 120 millió forintos útépítési projektet, amelyhez – saját forrásból – 44 millió forintot teremtettek elő. A helyzet persze, nem könnyű, de ezen úgy próbálnak úrrá lenni, hogy előre menekülnek. Csak előre szabad menni – hangsúlyozta a polgármester. Egyébként úgy értékelték egy szép területet a falu határában, hogy ha 15 éven belül nem épül meg a Füzesben eltervezett fejlesztés – amit 3 éven belül konkretizálnak – akkor az önkormányzat a mai áron jogosult visszavásárolni azt. A Füzes-sziget az idegenforgalmi fejlesztések helyszíne is.

A falunak három fejlesztési területe van, az egyik a már említett Füzes-sziget. A másik az ipari park a falu határában, ahol nemrégiben adtak át egy 100 millió forintos cégberuházást. A harmadik helyszín a Baracscai csárda és a termálfürdő közötti rész, ahol a verseny is zajlik. Mindhárom terület fejlesztése napirenden van az önkormányzat testületi ülésein. Pedig a térség gazdasági válsága már húsz éve nyomasztja a régió lakóit, s azóta küzdenek azzal, hogy a Jugoszlávia szétesése előtti gazdasági helyzet „visszaálljon”. Nem véletlen, hogy nagy öröm a térségben, hogy Nagybaracska két

Farkas József Sobri (1925–2005)

Még közeli a gyász, még nagy a fájdalom. Nehéz megszólalni, s írni is a szavakat. Életének 81. évében elhunyt Farkas József Sobri, örökös magyar halfőző bajnok, Nagybaracska első díszpolgára. Az utolsó évei már nehezen teltek. Ágyhoz kötötte a betegség. Nincs nagyobb sorcsapás ennél egy örökmozgó embernek. De Józsi bácsi ezt is keresztényi türelemmel tűrte. Tűrte, ameddig tehetette. Június 30-án csendben elaludt, átevezett a túloldalra. Jól van ez így, szól fentről, s int is egyben, hogy odafigyeljétek ám a halászlére! Csak az őt elemelt használjátok, akkor lesz igazán jó! De az igazi módit, a Sobri-féle főzöttrükk titkát magával vitte...

Bözsi néni, a drága feleség, aki 59 évig szolgálta hűségesen Józsi bácsit, erős aszszony. Ugyan küszködik a könnyeivel, amikor kérdezem, de csak kibukik belőle: nagyon hiányzik a Józsi. Elképzelhető, hogy ez a két ember az elmúlt évtizedekben mi mindenben ment keresztül. Bözsi néni a kezdetekről szólva kicsit megnyugszik. Szépek az emlékek. Józsi akkoriban a baracscai csárdában dolgozott, Bözsi néni akkor még szép, fiatal lányként élt a faluban. Jött a szerelem, azután a házasság, majd a küzdelem a létért. Mert nagyon szegények voltak. De lassan-lassan felépült a ház, született három gyermek, köztük egy ikerpár. A nagyfiú Ausztráliából telefonál minden nap, a kisebbik naponta ugrik át Szegfűről a szülői házba. A lányuk – s ez igazi sorcsapás volt Józsi bácsinak – 1999-ben autóbalesetben hunyt el, Németországban. S ekkortól kezdődtek az

egészségügyi bajok is. Józsi bácsi kórházba került, izomsorvadást állapítottak meg az orvosok. A fizikai leépülés is megkezdődött, s akkor még nem tudta senki, hogy négy évig lesz Józsi bácsi ágyhoz kötve. Csak a halál mentette fel Bözsi nénit a 24 órás betegellátási szolgálat alól.

Bözsi néni szíve azonban nagyon nehéz, s nagyon sajnálja a történeteket. Azért még felidézzük néhány mozzanatot az együttélésükből. Bözsi néni nagyon szerette Józsi bácsit, ami természetesen nem maradt viszonzás nélkül. A kapcsolatba az is belefért, hogy Józsi bácsi szeretett elteke-regni. De mindig visszatért, mert az igazi szerelem a családhoz, a hű feleséghez, a csárdához, a halhoz, a főzéshez kötötte. A Sobri-féle halászlének országos, de mondhatni, világhíre volt. Bözsi néni csendben jegyezte meg, hogy a gyerekeik szerint az ő halászléje jobb volt. De ő nem indult versenyeken ... Manapság viszont minden nap indul a temetőbe, a sírhoz, pedig nehezére esik a menés. Viszont úgy gondolja, össze kell szednie magát, így 77 évesen is, mert még van feladat a család körül. Ebben is egyetértettünk.

Dr. Orosz Sándor, a Haltermelők Szövetségének igazgatója a szövetség nevében elmondta, hogy az elnökség posztumusz Magyar Halászlé Emlékérmét adományozott Farkas Józsefnek. Az emlékérmét a nagykorúvá nőtt 18. Sobri Halfőző Versenyen adta át a családnak. A temetésen szinte megtelt a temető, Király Sándor, Nagybaracska polgármestere szép, emberi szavakkal búcsúzott Sobritól.

hónappal ezelőtt egy 70 főt foglalkoztató varroda kezdte meg a működését. Nyolc településről járnak ide dolgozni az asszonyok, két műszakban. A polgármester régóta vallja, hogy egy térség csak akkor tudja megtartani az embereket, a lakosságot, ha van elegendő munkahely, munkalehetőség. S igaz ez országos szinten is.

A versenyen feltűnt egy molinó, amelyen az Ekotur neve szerepelt. Egy évvel ezelőtt Baja, Mohács, Batina, Bezdán, Nagybaracska és a Pécsi Tudományegyetem hozta létre ezt a társulást, ami részint az idegenforgalom fejlesztésére, részint a Ferenc-csatorna felújítására, a Duna hasznosítására alakult. Szeretnék, ha visszatérne a „kincses Bácska” korszaka, mivel ez 92 ezer embert érint. A magyarországi Baja, Mohács és Nagybaracska, a vajdasági Bezdán és a horvátországi Darázs önkormányzatainak vezetői megnyerték terveikhez a Pécsi Tudományegyetem Pollack Mihály Műszaki Karát, valamint a kisköszegi Plan Kft. vezetőjét, és segítségükkel öt hónap alatt tető alá hozták az EKOTUR Sziget projektet.

A polgármester szerint a kistérség egyik lehetősége az egészségkímélő mezőgazdasági termelésben rejlik. A tavaly még csak körvonalazódni látszó tervek mostanra már részben a megvalósulás szakaszába jutottak. Dr. Fülöp László professzor jóvoltából ugyanis a mezőgazdasági Pi-technológiát tanulmányozták közösen, az EKOTUR keretében a Felvidéken, ahol egy 1700 hektáron gazdálkodó gazdaságot mutattak be. Ebben részt vettek a bezdániai, a darázsiai és a kistérség több településének gazdálkodói. Segítséget kértek a kormányzattól, hogy támogassa a Pi-technológia meghonosítását, és úgy tűnik, erre igény mutatkozik, ami azért öröm, mert ez a technológia kihúzhatja a régiót, különösen a Margitszigeti térséget ebből a kátyúból.

Ennek már zajlik a szervezése, s azt tervezik, hogy hol, hány hektáron lehet 2011-ben beindítani ezt az egészségvédő gazdálkodást. A Pi-technológia lényege, hogy meg kell gyógyítani a talajt, ezáltal a növények is egészségesek lesznek. A ráfordítás szinte elenyésző, a hozam viszont tetemesen növekszik, a termés minősége messzemenően javul. Ugyancsak szervezik egy erőmű telepítését. Nagybaracska térségében mintaképpen megépül az erőmű, amihez az alapanyag biztosított: 2000 hektárnyi silókukorica és több ezer, sőt, több tízezer köbméter folyékony állati trágya kell a működtetéséhez. Emellett folyamatban van a Ferenc-tápcsatorna rendbe hozása: a bajai vízügy, a zombori vízügygel közösen több mint 220 millió forintot nyert erre. Az EKOTUR már bekerült a Duna-stratégiába, ezért bizhatnak abban, hogy a magyar kormány segíteni fogja ezt a térséget.

A polgármester a beszélgetés végén megerősítette: amíg ő a falu választott embere, addig a Sobri Kupa élni fog. Ennyivel minden nagybaracscai lakos, vezető tartozik Józsi bácsi emlékének.

H. Gy.

XXIII. Sobri Kupa halfőző verseny eredménylistája

Hagyományos kategóriában (dunai hallé) 66 nevezés érkezett. A zsűri tagjai voltak: Dr. Orosz Sándor, a zsűri elnöke, Pekanov Máttyás, Hajtun György, Jászai Zoltán, Rizsányi Csaba, Ádám Péter, Faragó Tibor, Típuru László (Ujvidék).

Vegyes kategóriában 22 nevezés érkezett.

A versenyen látványzsűri is működött, tagjai: Deák István, a zsűri elnöke, Zsellér Pál, Ladoczki István, Dr. Ádám András, Nyitrai András.

Hagyományos kategória				
Helyezés	Helyezett	Lakóhely	Pontszám	Nyeremény
I.	Bleier Norbert	Baja	379	50 000 Ft + 20l-es rozsdamentes bogrács vándorserleg + emlékszerleg (kisserleg)
II.	Gasslunger Árpádné	Baja	378	40 000 Ft + 10l-es rozsdamentes bogrács
III.	Somogyi Tiborné	Nagybaracska	366	30 000 Ft + halas tálaló-készlet
IV.	Bleier Dávid	Baja	359	20 000 Ft + komposztáló
V.	Ikotity László	Nagybaracska	356	10 000 Ft + ajándék kosár
VI.	Bíró Antal	Baja	351	élő malac
VII.	Bodnár Attila	Csátalja	350	15l-es zománcos bogrács + ppóló (FBHG-Kft.)
VIII.	Marancsik Ferenc	Bácsalmás	346	Bácska Takarékné ajándéka
IX.	Vešič Budislav	Eszék	346	Univer kosár
X.	Kulesevic János	Sarród	342	halfőző + állvány
XI.	Nagy Zoltán	Baja	341	10l-es bogrács
XII.	Gyöngyösi Gábor	Mohács	341	Pezsgő + pezsgőtartó
XIII.	Vorgić Borislav	Vaskút	335	FBHG-Kft. ajándéka
XIV.	Tóth Noel	Kiskőrös	328	FBHG-Kft. ajándéka
XV.	Zsáki István	Csátalja	327	FBHG-Kft. ajándéka + gáz- és tápfutár díja
XVI.	Gyuricza Tibor	Hercegszántó	324	Bács-Kiskun megyei rendőrség bora
XVII.	Faragó Sándor	Baja	324	FBHG-Kft. ajándéka + gáz- és tápfutár díja

Vegyes kategória				
Helyezés	Helyezett	Lakóhely	Pontszám	Nyeremény
I.	Györe Tóth Viktória	Nagybaracska	343	20 000 Ft + 20l-es bogrács vándorserleg + emlékszerleg (kisserleg)
II.	Papp Gábor	Nagybaracska	337	15 000 Ft + Halas tálaló-készlet
III.	Szekér András	Baja	336	10 000 Ft + Komposztáló
IV.	Gergely Zoltán	Baja	319	5000 Ft + 10l-es zománcos bogrács
V.	Novics Istvánné	Mohács	316	Univer csomag
VI.	Bleier József	Baja	315	Bácska Takarékné ajándéka
VII.	Hornok Rita	Baja	311	6l-es Swoboda bogrács
VIII.	Novics István	Mohács	306	FBHG-Kft. ajándéka
IX.	Györe Andor	Kecskemét	305	Gáz- és tápfutár díja
X.	Gyuricza Tibor	Hercegszántó	298	FBHG-Kft. ajándéka

Látványzsűri			
Helyezés	Helyezett	Lakóhely	Nyeremény
I.	Novics István	Mohács	Ádám Péter festménye
II.	Gergely Zoltán	Baja	Halás tálaló-készlet
III.	Gorjanac József	Hercegszántó	6l-es bogrács
IV.	Marancsik Ferenc	Bácsalmás	FBHG-Kft. ajándéka
V.	Dudás Anikó	Baja	Swoboda bogrács + kanál
VI.	Tóth Noel	Kiskőrös	Gáz- és tápfutár díja + FBHG-Kft. ajándéka

Különdíjak	
Legfiatalabb versenyző	Tóth Noel (Kiskőrös)
Legjobb nagybaracscai versenyző	Györe Tóth Viktória
Univer különdíja	Tóth Zoltán (Dunafalva)
Bárka Csárda különdíja	Vešič Budislav



**Egy ország
személyes
ismerőse**

MAGYAR TAKARÉK
A hazai bank
www.magyartakarek.hu

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

www.magyartakarek.hu