

Az OMÉK a mezőgazdaság védjegyévé vált

Szeptember utolsó hetében rendezte meg a **78. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítást és Vásárt** Budapesten az Agrármarketing Centrum a Hungexpo és a Kincsem Park területén. Idén az eddiginél is több értéket találtak a látogatók a Kárpát-medence kínálatából, ezért is választották az OMÉK szlogenjének a már ismert „Magyar föld legjava” mellé a „Kárpát-medence kincsei” elnevezést.

„A vásáron meg fogjuk találni azokat az üzleti partnereinket, akik szeretik a magyar élelmiszereket, igénylik a minőséget, a finom étkeket, a kiváló italokat, s így országunkat nagyobb bevételhez juttatják. A jelenlévők első kézből értesülhetnek a technológiai fejlődésről, az agrárpolitika időszerű kérdéseiről éppúgy, mint ahogy képet kaphatnak fogyasztóink visszajelzéseiről is” – mondta el a megnyitón köszöntőjében Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter.

Vásártörténet

Bevallom, nem tudtam minden kiállítói pavilont, standot bejárni, minden szakmai információhoz és tudáshoz hozzáférni, előfordult, hogy önkéntelenül lemaradtam eseményekről. De számomra is látványos és tanulságos volt a Hungexpo ötnapos programja. Megpróbálok most élményeim közreadni, hogy olvasóink legalább részben megismerhessék a kiállítókat és értékeiket, a díjakkal is jutalmazott őstermelőket és kistermelőket.

Elsőként annak néztem utána, hogy mit kell tudni a magyar mezőgazdasági kiállítások történetéről. A kezdetek a XIX. század elejéig nyúlnak vissza. A Szechenyi István gróf szervezte „állatmutatást” követően 1829 után rendszeressé váltak a kibővült kiállítások és vásárok. Az első jelentős, országos seregszemle az 1948-ban megrendezett Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Vásár. Rendezésüket ettől kezdve a mezőgazdaságért és földművelésért felelős tárca látta el. Országos vásárokat 1960-ig évente, majd 2-3 évente, majd 1970-től pedig 5 évente rendeztek. Időtartamuk a kezdeti öt naptól két hétre növekedett, később a nyolcvanas évektől újra az egy hétnél rövidebb nyitva tar-

tás volt jellemző. Az 1970-ben Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Tenyésztésről Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásárra átkeresztelt rendezvény napjainkra védjegyévé vált. A rendszerváltás után előfordult, hogy évenként át nem rendeztek hasonló kiállítást és vásárt, végül 2011-től a Földművelésügyi Minisztérium égisze alatt ismét kétfévente várja a látogatókat Magyarország legnagyobb mezőgazdasági seregszemléje.



A hajdúnánási Popovics István és felesége hazánk hagyományosan legjobb mézversenyzői közé tartozik

Családi gazdálkodások előnyben

A szervező Agrármarketing Centrum (AMC) adatai szerint százezernél is többen keresték fel a rendezvényt, amely látogatói csúcs a történetében. Az árustrán közel 1000 kiállító mutatkozott be, középpontban a kiváló minőségű hazai termékek és hungarikumok álltak. Daróczy László az AMC ügyvezetőjének programra invitáló szavai nyomán magam is a bőség zavarával szembesültem. De kifogástalanul működött a vásárokzi információ technikája, ráadásul a pavilonokban a szervezők akár személyesen is elvezettek a keresett kiállítókhöz. Navigálásuk, térképek, tájékoztató reklámanyagaik segítségével így könnyűszerrel eljutottam a helyszínekre, melyeknek programja a legutóbbi, két évvel ezelőtti OMÉK-hoz képest új elemekkel gazdagodott. A korábbiakban számomra főleg a gépbemutató, az őshonos udvar, a tenyészállat-bemutató emlékezetes. Az „A” pavilont idén ezek mellett a szakmai kiál-

lítókat vették birtokukba, a „B”-t az élőállat bemutatók, a „D”-t a kertek szerelmesei, a „G”-t a kistermelők, a Kincsem Parkban ugyanakkor az őshonos állatok, a Kárpát-medence mezőgazdaságának értékei, illetve 22 állami erdőgazdaság és az Országos Erdészeti Egyesület „Erdővárás” programsorozata töltötte be. A mezőgazdasági gépkiallítás, a kézműves magyar élelmiszereken kívül olyan újdonságokkal is találkozhattam, mint a Biosziget és az alapítókat bemutató Civil Tér. Napi zárás-ként színvonalas népzenei és könnyűzenei koncertek, kedvelt énekesek szórakoztatták a látogatókat. A látóvalók tárháza mellett idén hagyományteremtő szándékkal az Agrármarketing Centrum szakmai nappal bővítette programját, amit hozzáadott értéknek tartottak a tanácskozások résztvevői. A szakmai konferenciák az alapanyag termeléstől kezdve a magyar élelmiszer-gazdaságig, az agrárszakképzéstől az innovációig, az erdészettől az eredetvédelemig, a GMO-mentesség számos területét érintették – tudtuk meg Daróczy László ügyvezetőtől. Idézzük még ide Fazekas Sándor tárcavezetőnek a sajtótájékoztatón elmondott szavait. Szerinte „komoly kihívást jelent, hogy átalakul a mezőgazdaság, amelyben két jól kivehető irány bontakozik ki. Az egyik az iparszerű élelmiszertermelés, amely már inkább élelmiszer-vegyipart jelent, míg a másik a természetes, hagyományos, a megsokkolt ízeket megőrző élelmiszer-előállítást. A cél az, hogy a legmodernebb kutatási eredményekre és a legkorszerűbb technológiákra támaszkodva őrizzük meg az élelmiszer-termelés hagyományait és ízeit” – hangsúlyozta.

Egy olyan kiállításon és vásáron, mint az OMÉK, fontosak az adatok, a számok, a hitelesség. Ezért teszem idéző jelbe Nagy Istvánnak, a Földművelésügyi Minisztérium parlamenti államtitkáranak a kijelentését. Elmondta, „az országban háromszorosára nőtt a termelői piacok száma, ezzel együtt az őstermelők is gyarapodtak. Immár 300 ezren választották ezt a megélhetési formát. A kistermelőkkel speciális hangsúlyt kapott az OMÉK. A kiállítók kétharmada családi gazdaság, kis- és őstermelő.”

Díjazott őstermelők és kistermelők

Látogassunk hát el a standjaikra. Lássuk, mit mutatnak be, hogyan lettek sikeresek, mitől egyediek? Azon a ponton, ahol jelenleg vannak, vajon tetszik nekik a kilátás...? – kérdeztem tőlük.

Az Aggteleki Nemzeti Park szívében él és dolgozik *Koltay Gábor és Koltayné Krisztina*. Gábor környezetvédelmi szakmérnök, gomba szakellenőr, párban dolgozik a feleségével.



A Koltay házaspár Miniszteri Elismerő Oklevélben részesült

Életük a természetről szól. Üstben kerti gyümölcsöket dolgoznak fel, hozzáadott cukor nélkül. Kreatív készítmények, fűszeres, balzsametes, darabos finomságok. Ezen kívül gyógynövény szörpöket, gombaszáritmányokat, illetve salátában elterett erdei és mezei gombákat készítenek. Azt mondják, a rejtett kincseket kutatják, dolgozzák fel. Képzeltbeli zászlajukon hagyománytisztelet, a természet védelme, korszerű egészséges táplálkozás van felírva. Az üzemi berendezéseknek, automata technológiáknak háttér fordító házaspár összes terméke száz százalékban manuális módszerekkel készül, tartósítószer- és adalékanyag mentes. 2011-ben az I. Kézműves Magyar Ízek Vásárának Legsikeresebb Kiállítója díjban részesültek. Termékeiket a Nemzeti Parki Termék védjegye is fémjelzi. Idén a szárított rókagombáért helyi termékdíjat, oklevelet vehettek át. A csemegék Tokaji Furmint borecetben vannak eltelve. A férj szerint az a fogyasztó, aki megkóstolja, függővé válik...

Amíg újabb beszélgetőtársaimhoz érek, megláthatom az őshonos állatok bemutatóját, az ügyes kezű íjászokat, tanúsíthatom az Erdővárás program sikerét a Kincsem Parkban. Ezúttal is tapasztalom,

az újságíráshoz szerencse is kell, különben mikor találkozhattam volna *Knyihár Mihály* békéscsabai kistermelővel, s a többi nagyszerű szakemberrel. Mihály családi gazdálkodása 2012-ben és 2013-ban HÍR-védjegyet kapott, amelynek Hagyományok - Ízek - Régiók az elnevezése. A Knyihár-féle vékony, vastag és csabai kolbással csak nyerni lehet. 2010 óta az országban az idei díjazottakkal együtt összesen 84 pályázó 159 terméke nyerte el a HÍR-védjegy használatának jogát. Már pedig a sikeres pályázat az Eredetvédelmi Program előiskolája.



Knyihár Mihály kistermelő a HÍR-védjegy tulajdonosa

- Védjegyünket nem lehet megvenni, kiérdemelni lehet csak! – mondja, miközben jó néhányan köszönnék neki a vásáron. – Negyedik alkalommal vagyunk a Hungexpón a családommal. Jó a forgalom, persze, akik a húsuinkat kóstoltatják, nem biztos, hogy vásárolnak is. Várjuk őket Zuglóban a Nagy Lajos király úti üzletünkben. A piacot állandóan építeni kell. Békéscsabán a szülőhelyemen szinte mindenki tud finom kolbászt készíteni, de nem mindenki akar ebből megélni. Prémium minőségű terméket adok ki a kezemből – mondja magától értetődően a HÍR-nyertes Knyihár Mihály.

A Biofidel Kft-t kiváló termékei birtokában mutatta be *Farkas Judit* kereskedelmi és értékesítési menedzser:

– 2002-től működünk, biogyümölcsök értékesítésével foglalkozunk. Három éve már saját üzemünkben állítjuk elő a gyümölcsleveket, aszálványokat. Gyümölcsleveink 3 literes kiszerezésben kaphatók, 100 százalékban természetes eljárással,

gluténmentesen, kíméletes eljárással készülnek. – sorolta. A Biosziget résztvevői természetesen rendelkeznek mindazon tanúsítványokkal, amelyekkel ökológiai gazdálkodásból származó terméket állíthatnak elő, s ezeket a dokumentumokat előzetesen bemutatták.

Tukacs Imre vezetésével bio- és hagyományos méhészettel foglalkozik a Nyírségi és ÖKO-Melli Szövetkezet. A cég a keleti régió meghatározó beszállítója és termelője.

- Jelenleg az ökogazdálkodás jó irányba halad, ha betartja a szakmai követelményeket, Magyarország Európa bio-élés-kamrája lehet...- vélekedik az elnök.

A „G” pavilonban egy réges-régi kézimalomnak rengeteg a látogatója. Kisdiák birkózik vele, nehéz tekerni.

– A távoli múltban használtak ilyet falun. A végtermék teljes kiőrlésű rozsliszt, amit vödörkbe szítalunk – mondja *Lukács István* a fővárosi Nájland Kft. faipari mérnöke, kivitelezési vezető. Iskolakerti eszközöket gyártanak és szolgáltatnak, tanintézeteket fogadnak, kertpedagógiai oktatásokat tartanak nekik. Nem minden iskola teheti meg ugyanis, hogy több milliót kertes létesítsen az udvarán, ezért vállalják a bemutatást. Említi, hogy már Eötvös József hajdani közoktatási miniszter idejében a XIX. században törvénybe iktatták, hogy iskolakerteket kell létesíteni. Az iskolakerti program fővédnökségéhez jelenleg Bálint Gyuri bácsi adta a nevét. „Nem újat kreálunk, hanem egy művelési hagyományt újítunk fel. Nagy gond, hogy a városi közegben felnövő gyerekek egyre ritkábban és egyre kevesebb féle élőlényrel találkoznak, nem ismerik eléggé a természet gazdagságát. Ebben mi segítünk!” – jelentette ki határozottan.



Bálint György az iskolakert program fővédnöke





Az OMÉK a virágkötészeti verseny színhelye is volt

A „D” pavilon parképítő versenyét is felkerestem. Itt található az OMÉK-kert, amelyet a Magyar Kertépítők Szövetsége épített. Jó híre van a Magyar Gyula Kertészeti Szakgimnáziumnak és Szakközépiskolának, amely Szládik György tantervezési vezető irányításával az OKJ-s képesítés megszerzését is lehetővé teszi. Tág teret ad a jövő kertészeinek, virágkötészeinek, virág dekoratőreinek, valamint parkgondozóinak és kerti munkásainak. A vezető elmondása szerint diákjai ügyessége nyomán épült a városi kert, ahol bemutatókat rendeztek a kertészeti szakiskolák versenyében – a 3. díj mellé különdíjat is kaptak.



Kissné Gregor Piroska az Agroperfekt Natúr Kft. ügyvezetője Kiváló Magyar Élelmiszer díjat vehetett át Fazekas Sándor földművelésügyi miniszertől

A karcagi Kiss Mihály az Agroperfekt Kft. ügyvezetője. – 1993 óta foglalkozunk szántóföldi növénytermesztéssel, amit a klasszikus búza, kukorica, napraforgó vetésszerkezettel kezdtünk el őstermelőként, később ezt egészítettük ki a tök, cukorrépa, a mák termesztésével. Gyógynövényeket is termesztünk – ennek lett az eredménye a Kiváló Magyar Élelmiszer Díj, amit Fazekas Sándor miniszertől vehettek át. Mint mondja, ők szántás helyett évente altalajjavítást végeznek: a tavasziakat 55-60 centiméter mélységig, az ősziakat 30 centiméterig mélyítik. Rendelkeznek szántást helyettesítő eszközzel, ennek segítségével művelik a területet.

- Technológiánk helyességét eredményink igazolják. Ezzel a módszerrel sokkal jobban kiküszöbölhető az időjárás viszonyossága, mint hagyományosan, és jobb a talaj vízszolgáltató képessége is. Szerintünk ez a jövő! – érvel. Szavait igazolják a hidegen sajtolt olajok, a tögmagolaj és a len. – Mindkettő Kiváló Magyar Élelmiszer lett. A Perfekt Natura olajokról elmondja, hogy saját termesztésű növények csaknem 100 százalékos tisztaságú magvaiból, hidegen sajtolva készülnek. Végül vegyi anyagoktól, adalékanyagoktól mentesen kerülnek a palackokba.

Hagyomány és érték a háztáji gazdálkodásban

- Biztosak vagyunk abban, hogy őstermelőként vagy háztáji gazdasággal rendelkező gazdaként találkoztak már az érdeklődők a Szentkirály Kft. által gyártott rotációs kapálógépekkel. Arról viszont nem vagyunk meggyőződve, hogy a Magyarországon gyártott rotációs kapák kiegészítő termékeit is széles körben ismerik a professzionális és hobbi földművelők. A több célú felhasználás érdekében a rotációs kapálógépeink több aktív és passzív adapterrel is felszerelhetők – tájékoztatott Tóth László a budapesti Agroforg Kft. cégvezetője a kiállításon. – Emlékeztetett rá, a parlagon hagyott, vagy a művelés alól kivett területek parlagfűmentesítése, gyomirtása nagy feladat minden gazda számára. Ebben az esetben jó eszközválasztás lehet a DK552-es Dobkasza adapter a munka könnyed elvégzéséhez. Minden fajta füves terület kaszálására alkalmas a forgódobos kasza adapter. Az 55 centiméteres munkaszélességnek és a 0,8 méter/s átlagos menetsebességnek megfelelően 1000-1400 négyzetméter/h területteljesítménnyel lehet számolni. Önálló termékként is megvásárolható, azonban ha rendelkezünk egy legalább 5,5 LE

motorteljesítményű Szentkirály rotációs kapával (például DRAGON55), az a meglévő erőművel és meghajtószárral könnyedén kombinálható.

Ismerkedjünk meg az adapterként elérhető gyümölcsdarálóval is. Ez az eszköz alkalmas alma, körte, birs, illetve egyéb gyümölcsfajták darálására, elősegítve a cefrekészítést. A Szentkirály Kft. által gyártott kapálógépek felső részéhez közvetlenül csatlakoztatható. Az őszi, illetve a tavaszi metszés hozadéka a nagy mennyiségben felhalmozott nyesedék. Az adapterként használható komposztáló alkalmas gallyak, ágak aprítására, mely elősegíti a könnyebb szállítást, tárolást, vagy előkészíti a komposztáláshoz. A tökéletes és gyors eredményt a két darab forgókés és az egy darab állókés biztosítja.

A szakember a passzív talajművelő adapterek közül, ajánlott még néhány hasznos darabot. Talajelőkészítésben segít a késes csoroszlyával felszerelt, egytestű, vontatott, jobbra forgatható eke. Sorközművelésre alkalmas a három késes kultivátor, valamint a burgonyatelepítésknél hatékonyan használható töltőgező eke és a burgonyakiszedő. Szerinte az anyagmozgatás mindig sarkalatos kérdés a termőföldeken. Legyen az műtrágya, vetőmag, vagy termés. Az üzemi és rögzítőfékkel ellátott 400 kilogramm terhelhető utánfutó szintén jó kiegészítője lehet a rotációs kapagépeknek.

A kiállítás és vásár záróünnepségén a megjelentek között képviseltették magukat a japán díszvendégek, illetve a horvátok és a Fülöp-szigetiek és a határon túli magyar mezőgazdasági egyesületek, szövetségek és szövetkezetek több száz termelője is. Nagy István és Daróczi László átadta az OMÉK közönségszavát a Tej Terméktanács standján található, tejterméket népszerűsítő kamion nyerteseinek és a Miniszteri Nagydíjat a Kőrös-Maros Biofarm alakor búzából előállított biosőrének.

Az Agrármarketing Centrum jóteknőségi felhívása nyomán az OMÉK kiállítói a rendezvény végén az el nem adott, bontatlan csomagolású kiváló minőségű, illetve tartós élelmiszereket karitatív célra ajánlották fel, amelyeket a Magyar Élelmiszerbank Egyesület jutott el a rászoruló családoknak.

Írta és összeállította: **Mika István**



A Szentkirály Kft. DRAGON kapagépeit a budapesti Agroforg Kft. forgalmazza