

CSALÁDI GAZDASÁGOK MAGAZINJA

Kistermelők

65. évfolyam
2021.
április



Alapítva: 1956

Lapja

4



Génmegőrzés és bivalyhústermékek

Törvénnyel kell védeni a kakaskukorékolást

Antibiotikum helyett gyógynövények

A galambok királynője

Wallisi feketeorrú és babydoll southdown

Érdekességek az állattenyésztés világából



Kecskék vagy juhok: Kik a jobb problémamegoldók?

A kecskék egy lépéssel előrébb járnak a juhoknál, amikor új helyzetekhez kell alkalmazkodni – derült ki a Martin Luther Halle-Wittenberg Egyetem (MLU) és a Leibniz Intézet (FBN) közös kutatása során, melyet Royal Society Open Science folyóiratban tettek közzé.



A legeltetett szarvasmarha húsa kitűnő omega-3 forrás

Az emberekben az omega-3 zsíroknak gyulladásgátló hatásuk van, hiányuk jó néhány mentális és egészségügyi gondot, így koszorúér-betegséget is okozhat. A modern étrend egyik fő gyengesége azonban éppen az ilyen típusú zsírsavak hiánya, amin csak ront a túlságosan sok omega-6 zsír.



Így alszik a kutya, macska, poloska, csiga, delfin, nyúl, és a többiek...

Érdekes alvásmódok figyelhetők meg az állatvilágban. Mennyire másképp alszik egy poloska és egy zsiráf? A kutyák is viszonylag éberek alvás közben, de egy nyúl – ami zsákmányállat – még inkább „figyel”, mindig résen van... A madarak pedig alvás közben sem esnek le az ágról..

Az állattenyésztéssel kapcsolatos bővebb tartalomért keresse fel naponta frissülő hírportálunkat, a magyarmezogazdasag.hu-t!

Állattenyésztők magazinja
Alapítva: 1956, 65. évfolyam 4. szám, 2021. április
www.magyarmezogazdasag.hu

SZERKESZTŐSÉG:

Főszerkesztő: **Beregi-Nagy Edit**
Tiszteltbéli főszerkesztő: **Lengyel Zoltán**
Rovatvezető: **Halmos B. Ágnes**
Olvasószerkesztő: **Varga Tibor**
Tervezőszerkesztő: **Bági Orsolya**
Titkárság: **Hajcser Magdolna**

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ:

Magyar Mezőgazdaság Kft.
1141 Budapest, Mirtusz u. 2.
Postacím: 1591 Budapest, Pf.: 294.
Telefon: +36 (1) 220-2226, +36 (1) 273-2280, +36 (30) 397-8432
E-mail: szerkesztoseg@kistermeloklapja.hu

FELELŐS KIADÓ:

Sári Enikő ügyvezető igazgató
Hájos László ügyvezető igazgató



MARKETING ÉS ONLINE:

Marketingvezető: **Práger Ádám**
Marketingkoordinátor: **Kadosa Gábor, Kárpáti Eszter, Kovács Réka**
Szerkesztő: **Mizsei Károly**
www.magyarmezogazdasag.hu – az Agrárhírtől

KIADÓ/RODA:

Operatív vezető: **Laczó Angéla**
Terjesztés: **Karácsonyi Ildikó**
Pénzügy: **Fontos Éva, Lénárt Diána**
Ügyfélszolgálat: **Harangozó Timea**
Telefon: +36 (1) 470-0411, +36 (30) 400-4839
E-mail cím: harangozo.timea@magyarmezogazdasag.hu

HIRDETÉSFELVÉTEL:

Dohány Árpád +36 (70) 232-4231
Apróhirdetés: szerkesztoseg@kistermeloklapja.hu
Minden jog fenntartva! A lapból értesüléseket átvenni csak a Kistermelők Lapjára való hivatkozással lehet.
A hirdetések és egyéb reklámkiadványok tartalmáért a kiadó felelősséget nem vállal.
A kiadó adatkezelési szabályzata elérhető a www.magyarmezogazdasag.hu/adatvedelem oldalon.

Alternatív terjesztők forgalmazzák.
Külföldön terjeszti: Color Interpress Kft.
1039 Budapest, Hatvány L. u. 14.
Tel.: +36 (1) 243-9232, fax: +36 (1) 243-9242
Előfizetésben terjeszti a Magyar Posta Zrt.
Postacím: 1900 Budapest
Előfizetésben megrendelhető az ország bármely postáján, a hírlapot kézbesítőknél, www.posta.hu
WEBSHOP-ban (<https://eshop.posta.hu/storefront/>),
e-mailen a hirlapelofizetes@posta.hu címen,
telefonon +36 (1) 767-8262 számon,
levélben a MP Zrt. 1900 Budapest címen.
Külföldre és külföldön előfizethető a Magyar Posta Zrt.-nél: www.posta.hu
WEBSHOP-ban (<https://eshop.posta.hu/storefront/>),
1900 Budapest, +36 (1) 767-8262, hirlapelofizetes@posta.hu
elofizetes@magyarmezogazdasag.hu

Belföldi előfizetési díj egy évre: 5100 Ft, fél évre: 2640 Ft

NYOMJA:

Ipress Center Central Europe Zrt., 2600 Vác, Nádas utca 8.
Felelős vezető: **Peter Krumholz** vezérigazgató
HU ISSN 0238-9533

KEDVES OLVASÓ!

A tavaszi eső aranyat ér!

A közmondás évszázados népi bölcsességével nincs okom vitázni, ám én mégis számoltam az esőmentes időszakot, mert vártam, hogy legalább tíz csapadékmentes nap következzen, hogy eljuthassak egy olyan tanyára, ahová az év nagy részében traktornyomokkal barázdált, autóval járhatatlan földút vezet.

Egy anyókat szerettem volna meglátogatni, vinni neki tartós élelmiszert, a tyúkjainak kukoricát, a kutyájának szárazkosztot, a tavaszi vetéshez a kertjébe borsót, vetőburgonyát és sokféle zöldségvetőmagot. Mosolyogva pakoltam tele a bevásárlókocsit, mert szinte láttam magam előtt, ahogyan majd kissé megrován ingatja nagykendős, ősz fejét a teli csomagtartó láttán. Frissé, dolgossá tette e bevásárlós sürgés-forgás a napom. A takarmányboltos asszonnyal könnyedén belédítotuk az autóbába a negyvenkilós kukoricás zsákokat, és szinte vidéki gazdálkodónak éreztem magam, aki intézi a nagybevásárlást. Majd a kincseimmel elindultam a tanyára, ahol sosem volt elektromos áram, ahol van kút, de a vize nem iható, a tanyára, ahonnan az anyóka kerékpárját tolvaj jár hetente a hét kilométerre lévő városi boltba. Kerülgettem a földúton a rémisztően mély barázdákat, féltem, elakadok a sárban, vagy fennakadok a bakháton. Ám nyomban el is szegyeltem magam hisz' nekem ez csak egyetlen nap, míg a hozzáram képest kétszer annyi tavaszt látott anyóka itt jár télen-nyáron, esőben, hóban, kánikulában. Talán éppen itt tartottam gondolatban, amikor elhibáztam a keréknyomokat és belecsúsztam egy tócsával bélelt mély barázdába. Ám hiába tuskoltam a kocsiból kivett lábtörlőket a sárba fulladt kerekek alá. Foglyul ejtett az átázott feketeföld...

Reményt adott a vidám napsütés, és hogy a határban egy traktor szorgoskodott. Elindultam felé, gondoltam egy pillanat alatt kiránt a sárból. Ám hiába integettem, a traktor megfordult és elrobogott. Sebaj, gondoltam, telefonálok annak, akinél délelőtt a munkám végett jártam. Náluk van terepjáró és traktor is. De hiába ajánlottam, hogy kifizetem a traktoros fáradozását, segítségem ott sem leltem. Ekkor jött az ötlet, hogy felhívom a gazdaboltot! Ők javasolták, hogy tárcsázzam a helyi autómotó céget. S ugyan kételkedve fogadtam e megoldást, ám a telefont felvevő férfi készségesen mondta, hogy azonnal indul. Gondoltam, ez nem lesz olcsó mulatság... Tíz perc se telt el, és megérkezett. Csodálkozott, hogy mit keresek én itt, messze az országúttól a szántófölddel ölelt sáros úton. Mikor mutattam utam célját, csak csóválta a fejét, és fürkészve tekintett a látóhatár felé, ahol sejteni lehetett az anyóka tanyáját. Majd gyorsan kicsőrlözte az autóm a sárból, és megvárta, míg a köves útra biztonságban kiérek. Megdöbbenésemre, kimentésemért a sárból fizetséget nem kér, és nem is fogadott el.

Hetek teltek el azóta. A csomag is eljutott már az anyókához, ám a kérdés azóta is itt motoszkál bennem a vendégmarasztaló sárról, az életről az Isten háta mögötti tanyákon, a segítségadásról és az azt hátrókról, és arról, hogy vajon miért onnan jön az önzetlen segítség, ahonnan nem várjuk!



Beregi-Nagy Edit
főszerkesztő



A hónap fotója

Minden hónapban várjuk olvasóink fotóit.

A fotók témái lehetnek: életképek a gazdaságban, tenyésztett jászág, madárvendégek a kertünkben, a természet szépségei, életkép egy gazdaságban, tájkép jászágokkal.

A fotók minimális nagysága: 2 MB (fekvő)

A fotónak tartalmaznia kell képaláírást: ebben fel kell tüntetni a fotó készítőjének a nevét, a fotózás dátumát és a fotó témáját!

Beküldési cím: bereginagy.edit@magyarmezogazdasag.hu

A szerkesztőségünk által kiválasztott fotót minden hónapban ezen a helyen mutatjuk be.

A kép címe: A jövő kisgazdája

A kép készítője: Sári Kristóf

Helyszín: Zirc

Fotózás dátuma: 2021. 02. 22.





10

LIMOUSIN, AZ EGYIK LEGPIACOSABB FAJTA

A közelmúltban bejárta a sajtót a hír: világrekordot jelentő áron, 262 ezer fontért (több mint 100 millió forintért) árvereztek el egy 14 hónapos limousin fajtájú üszőt Közép-Angliában. Kelt már el holstein-fríz tehén 1,2 millió dollárért (mai árfolyamon 360 millió forintért), de vajon mennyire megszokott az ilyen magas ár a limousinok között? – tettük fel a kérdést Szűcs Mártonnak, a Limousin és Blonde d'Aquitaine Tenyésztők Egyesülete ügyvezető igazgatójának.



12

GÉNMEGŐRZÉS ÉS BIVALYHÚSTERMÉKEK

Szurdokpüspöki határában, a Mátra nyugati kapujának egyik legnagyobb fennsíkján bivalyok élnek szabadtartásban, a Mátrai Bivalyrezervátumban, ahová nem vezet kiépített út. Egy turistaút és egy vízműs mentén jutnak oda azok is, akik gondozzák az állatokat. A szélsőségek tanyájának nevezi a tulajdonos ezt a helyet, hiszen igazi kihívás a bivalyok megközelítése.



14

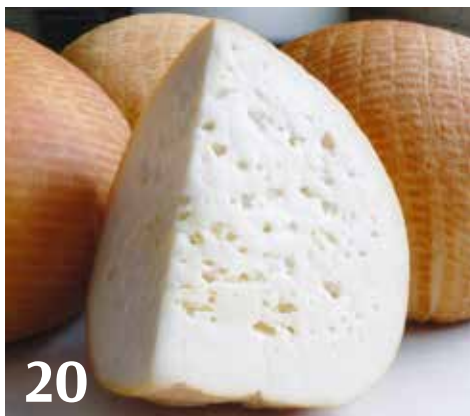
BOHÓKÁS JUHOK – MESÉS KÖRNYEZET

Az Alpok 2000-3000 méter magas hegységeinek legelőin otthonos wallisi feketeorrú, és az angolai csapadékos, hűvös klímához szokott, aprócska termetű, ám testes babydoll southdown juhok legelnek a Keleti-Mecsek lábánál fekvő Pécsvárad melletti Kishosszúréti Tanyánál. Itt él az a fiatal házaspár, aki úgy döntött, belevág e hazánkban korábban nem honos fajták tenyésztésébe.

JUHEJ ÉS SAJTMŰHELY

Magyarországon egyre többen készítenek tehén- és kecsketejből tejfölt, túrót, sajtokat, ám olyan szakember még mindig kevés van, aki a juhtejre alapozza vállalkozását.

Ráczy Miklós Tamás sajt készítő Miskolctól 15 percnyi autózásra, Újcsanálison ezt tette, amikor pár éve az öltönyt lecserélte gumicsizmára, s ezt azóta sem bánta meg.



20

Antibiotikum kiváltása gyógynövényekkel	3
Időszerű	4
Törvénnyel kell védeni a kakaskukorékolást és a trágyaszagot.	6
A hazai állattartás szabályai.	7
Élelmiszeripar, a jövő sikertörtéje	8
Az egyik legpiacosabb fajta.	10
Génmegőrzés és bivalyhústermékek	12
Wallisi feketeorrú és babydoll southdown.	14
Klasszikus mezőgazdaság és városi életforma.	16
25 éves Ile de France törzstenyészet	17
Nem enged a minőségből	18
Friss tanyasi tojás webes rendelésre	19
Nézd meg a kezét, vedd meg a sajtját!	20
Kecskesajtok felsőfokon	22
Ahol hisznek a boldog állattartásban.	24
Csillagászati takarmányárak.	26
Jelentős drágulás a növényi termékek piacán	28
Miskolci Zöld Kosár Közösség	30
A biogazda örül a kártevőknek...	32
Ásson el egy alsógatyát!	34
Még nem késő vetni	36
Kondícióbecslés.	38
Border collie – munka kell neki.	40
A galambok királynője.	42
A vadregényes Ipoly	44
A háztáji nyulak és a Citr-Mix.	46
Apróhirdetés	47
Keresztretjtvény	48
Rackával töltött káposzta.	48

Címképünkön: Bivalyok cikkünk a 12-13. oldalon.
Fotó: Beregi-Nagy Edit

Antibiotikumok kiváltása gyógynövényekkel



Forrás: BNE

Ma még az a napi rutin, hogy ha bármi probléma adódik az állatokkal, akkor antibiotikumot adnak nekik, de a kistermelőknek is számolniuk kell azzal, hogy előbb-utóbb betiltják ezek használatát. Dr. Mézes Miklós akadémikus, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem tanára, a Takarmánybiztonsági tanszék vezetője márciusi számunkban a takarmányozás új irányait mutatta be, most pedig arról lesz szó, hogy mit ajánlanak a tudósok az antibiotikumok helyett.

Bár a hozamfokozó szerek használatát már 2006-ban betiltották az Európai Unióban, gyógyszerként még lehet antibiotikumot alkalmazni. Ha ezeket is visszaszorítják, akkor a kistermelők nehéz helyzetbe kerülhetnek, mert egy nagyüzemben könnyebben lehet biztosítani a megfelelő higiénias feltételeket, mint egy kisüzemben.

Elképzeltető például, hogy egy kistermelő baromfióllja valamikor juhakol volt, és hiába alakították át, nehéz megfelelően fertőtleníteni és takarítani. Az új, zöldmezős telepeket viszont eleve úgy tervezik, hogy könnyen tisztán tarthatók és fertőtleníthetők legyenek, ezért ott sokkal kisebb a fertőzés esélye, és így kevésbé szorulnak rá az antibiotikumok használatára. A nagyüzemi telepeknek van továbbá állatorvosa

is, aki mindig kéznél van, ha megbetegszik a jószág. Egy kistermelő azonban nem hívhatja ki mindig a doktort, ezért megelőzés céljából antibiotikumot adagol a takarmányhoz, mert nem akarja megvárni, amíg az állomány jó része elpusztul.

A baromfikeltetőkben ma már alapkövetelmény a vakcinázás a legsúlyosabb betegségek megelőzése érdekében. A sertésnél és szarvasmarhánál azonban más a helyzet, mert bár ott is van vakcinázási protokoll, de azt a kistermelő vagy igénybe veszi, vagy nem. Ha háromszor kell oltani, akkor az azt jelenti, hogy háromszor kell hívni az állatorvost, és a vakcina mellett háromszor kell kifizetni a kiszállási díjat is. A nagyüzemeknél ez nem okoz gondot, és nem is kockáztathatnak, ezért a vakcinázási programot beépítik a technológiába.

Az ugyan látható, hogy nem tiltják be teljes mértékben az antibiotikumok használatát, de egy húszéves uniós program keretében a minimumra kell csökkenteni a felhasznált mennyiséget. A cél az, hogy a közeljövőben már ne lehessen a takarmánnyal adagolni a gyógyszert, a kutatóknak pedig az a feladatuk, hogy alternatívákat keressenek az állattartók számára. Dr. Mézes Miklós szerint nincs és nem is lesz egy adott betegségre, vagy annak megelő-

zésére alkalmas csodaszer, de a különböző gyógynövények és kivonatok ígéretesek lehetnek. Fontos szabály viszont, hogy ezeket nem akkor kell alkalmazni, amikor már elpusztult az állomány egy része. Mivel nem antibiotikumról van szó, ezért a gyógynövényt folyamatosan lehet – és kell is – adagolni a teljes életciklusban, és rendszeres használat esetén is ezek inkább csak a bakteriális fertőzések ellen hatásosak. A baromfi-influenza vagy a sertéspestis ellen például a gyógynövénykivonat bizonyosan nem védi meg az állatokat.

A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem tanárának az a véleménye, hogy bármilyen gyógynövénykivonat vagy keverék csak akkor működik, ha a gazdaság általános higiéniai feltételei egyébként megfelelőek. Ahol a gazdálkodók igénytelenek, a telepen kosz és piszok van, nem takarítanak rendesen, vagy a fertőtlenítés után nem tartják be az előírt várakozási időt, ott ez a kezelési forma sem működik. Napjainkban kiváló gyógynövénykeverékek kaphatók, amelyek mindegyik összetevője más-más betegség ellen nyújt védelmet, és amelyeket eleinte éppen azon kistermelők számára fejlesztettek ki, akiknek gondot jelent a drága antibiotikum megvásárlása.

BZS

Feloldották a zárlatokat

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal közölte, hogy Komárom-Esztergom megyében feloldotta a madárinfluenza miatt elrendelt zárlatot, mert 2021. január 6-a óta újabb megbetegedést nem tapasztaltak. A járvány miatt 90 ezer pulyka leölését rendelte el a hatóság. Örvendetes, hogy március elején Bács-Kiskun megyében szintén feloldották a zárlatot, mivel új fertőzést nem regisztráltak. Az Állategészségügyi Világszervezet előírásai szerint legkorábban május 23-án oldhatják fel a harmadik országok az importtilalmakat.

Széchenyi Kártya kríziskonstrukció

A Széchenyi Kártya Program krízishitelei felvételi határidejét az Európai Bizottság vonatkozó előírásával összhangban a Kormány 2021. december 31-ig meghosszabbította. Az Agrár Széchenyi Beruházási Hítel Plusz-t az agrár vállalkozások fejlesztési, beruházási elképzeléseinek megvalósulásáért évi fix 0,5 százalékos kamattal vehetik igénybe.

Díjtámogatás

A Magyar Biztosítók Szövetsége közlése szerint 2020-ban 2 milliárd Ft-tal 7 milliárd Ft-ra emelkedett, idén pedig 4 milliárd Ft-tal 11 milliárd Ft-ra nő a mezőgazdasági biztosítások támogatásának keretösszege.

Tanyafejlesztés

A február 18-án meghirdetett Tanyafejlesztési Programra a tárca 858 millió Ft vissza nem térítendő vidékfejlesztési támogatást különített el. Az elmúlt egy évtizedben 2761 kedvezményezett 11,2 milliárd Ft forráshoz jutott – közölte az Agrárminisztérium.

Feloldották a kéknyelvbetegség miatt elrendelt korlátozásokat

Az Európai Unió elismerte a kéknyelvbetegség-mentesítési program eredményességét Magyarországon. A nyilatkozattal egyidejűleg az ország teljes területén feloldották a betegség miatt elrendelt korlátozásokat – jelentette be az Agrárminisztérium. Bár az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) által előírt mentességi feltételeket Magyarországnak már 2017-ben sikerült teljesítenie, az Európai Unió további szigorúbb vizsgálatok elvégzését követelte meg a státusz elismeréséhez. A mentesség elismerését követően a kedvező státusz nagy könnyebbséget jelent a hazai vállalkozások számára, hiszen annak birtokában a szállítást megelőző – a betegség kimutatására irányuló – vizsgálati és kezelési kötelezettség megszűnik.

Április 15-ig postán is kérhető a szja-bevallási tervezet

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) több mint 5,4 millió adózónak készítette el az szja-bevallási tervezetét, amely elérhető és jövhagyható elektronikusan. Aki nem rendelkezik a szükséges KAÜ-azonosítóval, április 15-e éjfélig kérheti a tervezet postázását – közölte a hivatal. A közlemény szerint akinek nincs KAÜ-azonosítója (ügyfélkapuja, elektronikus személyi igazolványa, telefonos azonosítója), annak április 30-ig postázzák a tervezetét, az 1+1 százalékos rendelkezőnyilatkozatot és a válaszborítékot.

A NAV honlapjáról már most elérhetők a bevallási tervezetek, amelyek az eSZJA-portálon (<https://eszja.nav.gov.hu>) keresztül

a KAÜ-azonosítóval rendelkezők számítógépen, de akár okostelefonon vagy tableten is megtekinthetnek, és ha szükséges, szerkeszthetik is az szja-bevallás tervezetét.

Az szja szerint adózó egyéni vállalkozóknak, a mezőgazdasági őstermelőknek, és az áfáfizetésre kötelezetteknek a tevékenységükből származó jövedelmi, illetve az adóhivatali nyilvántartásokban nem szereplő adatokkal kell kiegészíteniük bevallási tervezetüket. Nekik továbbra is önállóan kell benyújtaniuk a bevallást, hiszen a számukra készített tervezetek nem válnak automatikusan bevallássá, de segítségül szolgálnak annak elkészítéséhez.

Csökken a húságazat teljesítménye

A húságazat teljesítménye 5,8 százalékkal csökkent 2020-ban, a visszaesésben szerepe volt egyebek mellett a madárinfluenza gazdasági hatásainak, valamint a HORECA (szállodaipari és vendéglátó) szektor időszakos kiesésének is – mondta a Magyar Húsiparosok Szövetségének (Hússzövetség) társadalmi elnöke.

Éder Tamás hozzátette, a húságazat kibocsátása tavaly meghaladta a 915 milliárd forintot, ezen belül a húsfeldolgozás és tartósítás 349 milliárd forintot, a hús- és baromfi-hús-készítmények gyártása pedig 218 milliárd forintot tett ki. A húsfeldolgozási és tartósítási ágazat teljesítménye 1,9 százalékkal, a hús- és baromfi-hús-készítmények gyártása

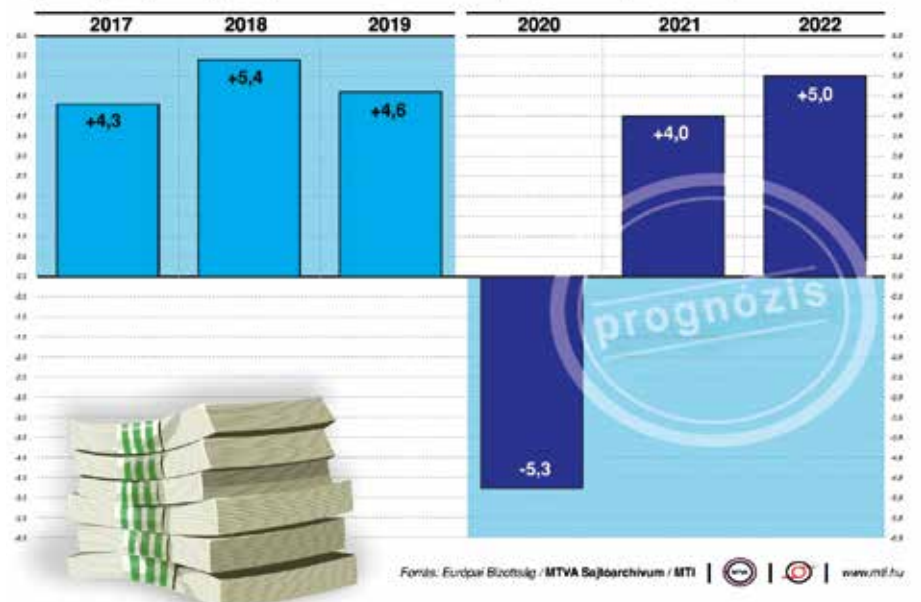
10,3 százalékkal, míg a baromfi-hús feldolgozása, tartósítása 6,7 százalékkal esett vissza az előző évhez képest.

Az elnök közölte, a húsiparexport értékesítése 10,7 százalékkal mérséklődött éves összehasonlításban, ami főként azzal magyarázható, hogy a feldolgozott és tartósított baromfi-húsexportja 18,7 százalékkal esett vissza a madárinfluenza miatt bevezetett kereskedelmi korlátozásoknak köszönhetően.

A húsipar belföldi értékesítése 1,5 százalékkal maradt el az előző évekhez képest, ami azt jelzi, hogy a kiskereskedelmi forgalom emelkedése nem tudta kompenzálni a HORECA szektor és a közétkeztetés kiesését – tette hozzá.

Magyarország gazdasági teljesítménye (az Európai Bizottság 2021 téli előrejelzése)

A gazdasági teljesítmény (GDP) változása előző évhez képest, százalék (2017–2022)



Falugazdászok online

Rendkívüli ügyfélfogadási rendet vezet be a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) az országos falugazdász-hálózatánál.

A NAK arra kéri tagjait, hogy elsősorban elektronikus úton, e-mailben, illetve telefonon lépjenek kapcsolatba a falugazdászokkal. Ha kiemelten indokolt esetekben elkerülhetetlen a személyes ügyintézés, a kamara kéri, hogy csak e-mailben vagy telefonon előre egyeztetett időpontban keressék fel a falugazdászokat.

A NAK ügyfélszolgálatát az ugyfelszolgalat@nak.hu címen, illetve az ingyenesen hívható +36 (80) 900-365-ös zöldszámán is a tagok rendelkezésére áll.

Nagyobb felelősségvállalás

Az Agrárminisztérium (AM) módosította az egyes állatjárványügyi intézkedésekről és az azokkal összefüggő állami kártalanításról szóló rendeletet, amely nagyobb felelősségvállalást követel meg az állattartóktól – közzölte a tárca.

A 2021. június 8-án hatályba lépő jogszabálymódosítás lehetővé teszi a hatóság számára a védekezési intézkedésekért járó állami kártalanítás arányos megítélését a gazdáknak. A közlemény kiemeli, hogy az új kártalanítási rendszerben, egy objektív kritériumrendszer révén, nagyobb hangsúlyt kap az állattartói felelősségvállalás.

A jövőben csak azok a gazdák kaphatnak majd 100 százalékos állami kártalanítást, akiknél egyértelműen megállapítható, hogy mind járványmentes időszakban, mind járványhelyzetben törekednek a kármegelőzésre, kárenyhítésre. Ennek érdekében pedig akár a jogszabályi kötelezettségeken túlmutató intézkedéseket is tesznek.

A rendeletmódosítás másik jelentős eredménye, hogy az adminisztratív terhek csökkentésével és az eljárásrend egyszerűsítésével a megítélt kártalanítási összegek gyorsabban kifizetésre kerülnek.

Az állattartónak és az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének – beleértve az élőállatszállítókat is – jogszabályi kötelezettsége, hogy amennyiben állatain betegséget, szokatlan elhullást tapasztal, mielőbb jelentse azt a helyi állategészségügyi hatóság felé. A késedelem nélküli bejelentés lehetővé teszi, hogy a szakemberek időben felismerjék az állatbetegségeket, és hatékonyan fellépve minimalizálják a betegség okozta károkat – áll a közleményben.

Klíma barát a hínárral dúsított takarmány

Nyolcvankét százalékkal kevesebb metánt bocsátottak ki azok a szarvasmarhák, amelyek kis mennyiségű hínárral dúsított takarmányt kaptak öt hónapon át – derült ki egy új tanulmányból.

„Most szilárd bizonyítékunk van arra, hogy a hínárral etetés hatékony módszer az üvegházhatású gázok csökkentésére, és hogy ez a jótékony hatás hosszú távon megmarad” – mondta *Ermias Kebreab*, a Kaliforniai Egyetem davis campusának (UC Davis) kutatója és az intézmény szárnyai alatt működő World Food Center igazgatója.

A tehenek a gyomrukban lévő mikrobák révén metánt termelnek a rostban gazdag táplálékok emésztésekor, egy fermentációhoz hasonló folyamat közben. A metán ugyan a szén-dioxidnál rövidebb ideig marad meg a légkörben, ám több mint 30-szor hatékonyabban fogja fel a hőt, azaz ennyivel nagyobb üvegházhatást idéz elő, mint a szén-dioxid.

Az *Asparagopsis taxiformis* nevű hínárfaj képes részben semlegesíteni a tehenek gázkibocsátását.

Kebreab és kollégái két évvel ezelőtt

megállapították, hogy a hínárral etetés nincs hatással a tehenek tejének ízére. A húsmarhákon végzett legutóbbi vizsgálat szerint a hínár nem befolyásolja az állatok húsának ízét sem.



Az *Asparagopsis taxiformis* vagy vörös alga ismert humán táplálékforrás

A szakemberek szerint a következő kihívás, hogy biztosítani lehessen a gazdák számára a megfelelő mennyiségű *Asparagopsis taxiformis*-t.

Drágult a termőföld Magyarországon

A járvány sem törte meg a termőföld árának mintegy harminc éve tartó emelkedését Magyarországon. Tavaly a hektáronkénti piaci átlagár 1,727 millió forint volt, 7,3 százalékkal magasabb, mint egy évvel korábban – áll a győri székhelyű Agrotax Kft. elemzésében.

A haszonbérleti díjak is emelkedtek tavaly, a szántónál az éves átlagos hektáron-

kénti díj 75 003 forint volt, 4 százalékkal magasabb, mint egy éve.

A január 1-jén életbe lépett osztatlan közös tulajdon felszámolásáról szóló törvény hatására olyan mértékű földtulajdonosi mozgás várható, amelyre az utóbbi harminc évben nem volt példa. A törvény mintegy 3-3,5 millió embert, több mint egymillió ingatlant, és mintegy 2,4 millió hektárt érint.

Érték és Minőség Nagydíj 2021

Meghirdették a 2021. évi Érték és Minőség Nagydíj Pályázatot. A gazdaság szinte teljes palettáját lefedő 41 főcsoport több mint 100 témakörében lehet beadni a jelentkezéseket május 31-ig a Kárpát-régió egész területéről.

A tudatos vásárlók egyre inkább az objektív feltételeken alapuló minősített termékeket keresik, így az Érték és Minőség Nagydíj Pályázati rendszerében tanúsított termékek, szolgáltatások gazdasági előnyt jelentenek a gyártóknak, fejlesztőknek, és segítik az exportpiaci megjelenést.

Az Érték és Minőség Nagydíj Pályázatra

minden természetes és jogi személy, jogi személyiség, egyéni vállalkozó vagy alkotóközösség jelentkezhet 2021. május 31-ig. A meghirdetett 41 pályázati főcsoport egyebek mellett érinti a vendéglátást, az építő-, a bútort- és élelmiszeripart, a mezőgazdaságot, az infrastrukturális beruházásokat, az életminőség javítására szolgáló termékeket és szolgáltatásokat, a csomagolótechnikát, az informatikai programokat, rendszereket, szabadidős és kulturális tevékenységeket, rendezvényeket, az oktatást, az orvostechonikai és kozmetikai szegmenst, a lakberendezést vagy akár a webshop szolgáltatásokat.

Törvénnyel kell védeni a kakaskukorékolást és a trágyaszagot



A francia Nemzetgyűlés tavaly megszavazta a „vidék érzékszervi örökségének” védelmét szolgáló, a maga nemében egyedülálló törvényjavaslatot.

A beterjesztett jogszabály célja, hogy megóvja az egyes tájegységekre jellemző hangokat és illatokat az azok ellen irányuló esetleges panaszoktól és perekedtől.

Az örökségvédelem ezen formája kiterjed például a kakaskukorékolásra, a harangzúgásra, a szamarak ordítására, vagy a trágya szagára.

Peres ügyek sokasodása arra sarkallta a Francia-középhegységben lévő Lozère megye egyik nemzetgyűlési képviselőjét, *Pierre Morel-À-L'Huissier*-t, hogy a „vidéki érzékszervi örökség” védelme érdekében előterjessze a törvényjavaslatot. Ugyan igen népszerűek a falusi piacok és vendégasztalok, sőt a párizsi termelői piacok is, ám a franciák zöme nincs tisztában az agrárium realitásaival. A piacok, a falusi vendéglátás, a mezőgazdasági vásár csak a „végterméket” mutatja be a látogatók és a vevők számára, arról pedig alig van elképzelése, hogy mi van a háttérben, és hogyan készülnek a különböző finomságok. Bár a termelők rendszeresen megszervezik például a „nyitott gazdaságok napját”, de ezekre csak a francia társadalom töredéke jut el, a nagy többséget nem foglalkoztatják ezek a részletek.

A városiak áradata vidékre

Franciaországban az 1990-es évektől egyre többen költöznek vidékre. Először csak a városok közvetlen vonzáskörzetébe indult el a kiköltözés, később már messzebbre, a valóban vidéki környezet felé is megindultak az emberek, a koronavírus-járvány pedig fel erősítette ezt a trendet.

Viszont ahogy nő a kiköltözők száma, egyre kézzelfoghatóbb lesz a vidékiek és a városokból érkezők életmódja, életszemlélete közötti különbség. Egyre gyakoribbak a sokszor paródiába illő konfliktusok, és az utóbbi időben elszaporodtak a perek is. Úgy látszik, a vidék háborítatlan nyugalma vágyó, városból kiköltözők nem tudják elfogadni, hogy az új otthonuk közelében kukorékoló kakasok, hápogó kacsák, brekegő békák, és ciripelő tücskök is élnek.

Zavaró lett a békabrekegés és a tehenek kolompja

A helyzet néha annyira elmérgesedik, hogy a szemben álló felek bírósághoz fordulnak. Talán meglepő, de sokszor az akár évtizedes vidéki életmódot folytató gazdálkodót marasztalja el a bíróság, és kötelezi gazdálkodásának változtatására, akár a jószágállománya felszámolásával. Tavaly nyáron például egy kemping vezetője feljelentette a szomszéd gazdaság tulajdonosát, mert annak közel 30 ezer kacsája olyan bűdös volt, hogy a szag elrettentette a vendégeket. A bíróság nyolc napot adott a farm tulajdonosának, hogy véget vessen a kellemetlenségnek. Elzászban a borászok által a szőlőben használt lótrágya szaga keseríti a közelben lakók életét, akik falusi

vendéglátással is foglalkoznak. A gironde megyei Grignols településen 2011 óta tartott a peres eljárás a tóban lakó békák párzási időszakban tapasztalható, túl hangos brekegése miatt, és az ügyben végül is a tó lecsapolására kötelezte a bíróság a tulajdonosokat. Dordogne megyében a múlt nyáron egy kártevőirtó céget arra kért fel egy ingatlanulajdonos, hogy pusztítsa el a szerinte túl zajos kabócákat a kertjében. Néhány éve Haute-Savoie megye betelepült városiakói a tehenek kolompjának hangjára panaszkodtak, és több esetben arról is hallani lehetett, hogy a pihenni vágyó városiak zokon veszik a települések harangjának túl korai kongását.

A gazdák már évek óta jelzik ezeket a konfliktusokat, ugyanakkor értetlenül állnak azon abszurd helyzet előtt, amely szerint nekik, akik megtermelik az új szomszédok élelmiszerét, változtatniuk kellene a szokásaikon és az életkörülményeiken. Az esetek zömében ugyan a kiköltözők végül megbékélnek a helyzettel és elfogadják, hogy a vidéki életnek is vannak árnyoldalai, ám az újabb városiak érkezésével újabb konfliktusok élednek.

E problémákra nyújthat gyógyírt a „vidék érzékszervi örökségének” védelmét szolgáló jogszabály, amelynek elfogadását követően a régiók a megyék támogatásával meghatározhatják, hogy a tájegységükben melyek a jellegzetes hangok vagy illatok, amelyeket védeni kell. Ezek között a kabócák éneke, a kolompszó, a kakaskukorékolás, a trágyaszag, vagy éppen a szőlőmust illata is szerepelhet. A védelemhez elegendő annyi, hogy az érintett régiók az „örökségi jegyzékükben” nyilvántartásba veszik ezeket. Alapvető fontosságú cél, hogy mindenki tisztában legyen azzal, a vidéki területeknek megvannak a maguk sajátosságai. A vidéki életre annyira jellemző ismérvek pedig már jóval azelőtt léteztek, mielőtt egy-egy városi odaköltözött volna, ezért nem lehet arra hivatkozni, hogy ezeknek nincs helyük ott. Éppen ellenkezőleg, ezek a vidéki élethez tartoznak, ugyanúgy, mint maga a táj, a tájkép, amit vagy elfogad valaki és megtanul vele élni, vagy elköltözik onnan.

Somogyi Norbert, Gresóné Nesuta Marianna
Magyarország Nagykövetsége, Párizs

Tekintettel a szomszédokra

A látvány talán kevésbé zavarja az embert – „jaj, de édesek ezek a kiskecskék, ahogy legelésznek a kertben” –, de ha ezek a kedves állatok a táplálkozás után elvégzik a dolgukat, és haragjukban vagy jókedvükben szünet nélkül mekegnek, akkor az nagyon meg tudja keseríteni a közelben lakók életét. Aki vidékre költözik, annak számolnia kell ezekkel a körülményekkel, aki pedig a házak között is állatot akar tartani, annak tekintettel kell lennie a közelben élőkre. Ha a szomszédok nem tudnak megállapodni, akkor jön az évekig tartó vita, veszekedés és pereskedés.

Magyarországon az első és legfontosabb hazai szabály az, hogy az állatok tartása nem veszélyeztetheti az emberek és állatok egészségét, jólétét, és nem károsíthatja a környezetet. Mezőgazdasági haszonállat tartásához nincs szükség a szomszéd beleegyezésére, de a szomszédjogot mindenkinek tiszteletben kell tartania. A Polgári Törvénykönyv szerint a tulajdonosnak köteles tartózkodni minden olyan magatartástól, amellyel másokat, különösen a szomszédokat szükségtelenül zavarná, vagy amellyel jogaik gyakorlását veszélyeztetné. Ha valaki úgy érzi, hogy a közelben élő állatok elviselhetetlené teszik az életét, és nem sikerült meg egyezni a szomszéddal, akkor ne a rendőrséget hívja, hanem a település jegyzőjétől kérjen segítséget. Ha a nem megfelelő állattartásból probléma adódik, a bejelentés nyomán hivatali eljárás indulhat.

A másik főszabály szerint állatot úgy kell tartani, hogy biztosítsuk számára a természetes viselkedés lehetőségét. A haszonállat helye akkora legyen, hogy a mozgási igényét ki tudja elégíteni. A keletkező trágyát a lehető leggyakrabban ki kell takarítani, mert csak így tudjuk megelőzni a rossz szagok terjedését, a legyek és más kellemetlen rovarok elszaporodását. Ha állatot akarunk venni, előtte tanácsos átgondolni, hogy jó ötlet-e azt az adott lakókörnyezetben tartani, mondjuk disznó, kecske vagy ló élhet-e társasházak között. A jog adott esetben vizsgálja azt is, hogy „ki volt ott előbb”, vagyis a gondot okozó jószágé, vagy a méltatlankodó szomszédé az „előfoglalás”, de ezt az elvet felülírhatja az, amikor a környék átalakul, beépül, és a társasházakkal, üzletekkel körülvett gazdasági udvar tulajdonosa kisebbségben marad. Ez egyébként ott gyakori probléma, ahol sok a beköltöző,

és gyorsan fejlődik a település. A Pest megyei Órbottyánban például már 25 éve tartott nem kevés állatot egy gazda, de egyre többen költöztek a környékre, akik mind gyakrabban méltatlankodtak, így a disznók nagy részétől kénytelen volt megválni a termelő, talán azért is, mert a jó szomszédi viszony mindennél többet ér.

kap enni az állat, mert a rossz minőségű, vagy nem megfelelő takarmányt csak nehezen tudja megemészteni, és az ürülék szaga még a szokottnál is sokkal kellemetlenebb lehet. A gazdának arról is gondoskodnia kell, hogy az állatok helyén a körülmények megfeleljenek a jószágok szükségleteinek, valamint a helyüket úgy alakítsa ki, hogy az ne okozhasson sérülést az állatoknak.

Ha az állat élete úgy ér véget, hogy az udvaron vagy az ólban elpusztul, akkor a tetem elszállításáról a tulajdonos a lehető legrövidebb időn belül köteles gondoskodni. A közterületen talált elhullott állatot az önkormányzat szállíttatja el, feltéve, hogy nem tudják, ki a tulajdonos. Ha viszont ez később kiderül, akkor a felmerült költségeket utólag behajtják rajta.



Fotó: BNE

Sokszor a tudatlanság vagy a gondatlanság az oka annak, hogy nem megfelelő módon tartják az állatokat. Leggyakrabban az okoz problémát, amikor az állat elszökik, elkóborol, és esetleg rátámad más állatokra vagy emberekre. Ha elhanyagolják az állatot, nem takarítják az udvart, az ólat, vagy betegség esetén nem kezelik a jószágot, akkor előbb-utóbb elviselhetetlen lesz a bűz. Sőt, sok esetben az is számít, hogy mit

A törvényi keretek tehát megvannak, és ha az állattartók alkalmazkodnak ezekhez a szabályokhoz, talán hamarabb eljutunk oda, ahová mondjuk a svájciak, ott ugyanis kifejezetten büszkék a teheneikre a gazdák. Vagy majd nálunk is eljön az a pillanat, ami Franciaországban, ahol a méltatlankodó szomszédokkal szemben pert nyerhetett egy gyakran kukorékoló kakas tulajdonosa.

BZS

Élelmiszeripar, a jövő sikertörténete

Kihívásokkal teli évet zárt az Agrármarketing Centrum 2020-ban, hisz a közösségi marketing hagyományos terepei megálltak: a vásárokat, illetve üzletember-találkozókat nem rendezték meg. Azonban ahogy az az AMC ügyvezetőjével, Ondré Péterrel készült interjúkból kiderül, számos új marketingötletet, -eszközt szült a pandémia. Ezeket várhatóan párhuzamosan alkalmazza majd a szervezet a jövőben is, amely arra készül, hogy szeptembertől már személyes találkozók lesznek.

Tavaly óta teljesen átváltozott a világ, megváltoztak az emberek vásárlási szokásai, a fogyasztók sokkal többet vásárolnak online, és egyébként is számos tevékenység – így a marketing is – eltolódott a virtuális térbe. Hogyan sikerült alkalmazkodni mindehhez az Agrármarketing Centrumnak?

– Mint közösségi agrármarketing szervezetnek az a munkánk, hogy a magyar mezőgazdasági, élelmiszeripari termékeket belföldön és külföldön promotáljuk. De ezen túlmutat az a vállalásunk, hitvallásunk, hogy nem csak egy-egy terméket, hanem magát a teljes magyar vidéket és mezőgazdaságot szeretnénk népszerűsíteni, ezer csodás arcát megmutatni belföldön és külföldön egyaránt. Ha pedig ennek a koronavírusnak lehet egyáltalán bármilyen pozitív hozadéka, az a magyar mezőgazdaság presztízsének növelése volt. Az elmúlt egy év megmutatta, élelmiszertermelés nélkül nincs biztonság, az önellátás képessége felértékelődött. Afelelő pedig nincs kétség, a magyar mezőgazdaság minden szempontból ütésálló volt. A legnehezebb időszakban is a hazai élelmiszerellátás nemcsak, hogy biztosított volt, hanem egy ilyen nehéz évben a mezőgazdaság kibocsátása nagyjából 4 százalékkal bővült, sőt az agrárexportunk volumene is 2 százalékkal nőni tudott. Ez azt jelenti, hogy a legváltásállóbb és legütésállóbb ágazatok egyike Magyarországon a mezőgazdaság. A következő időszak kihívása az lesz – és ebben az Agrármarketing Centrumnak is jelentős szerepe lesz –, hogy a feldolgozott, magas hozzáadott-értékű élelmiszerek és termékek aránya növekedjen a bel- és külpiacon egyaránt. Szerintem ez a következő időszak nagy feladata, és azt látom, hogy ehhez az eszközök is rendelkezésre fognak állni.

Melyek ezek az eszközök?

– A legfontosabb a támogatáspolitikai. A következő időszakban sosem látott volumenben érkeznek források a mezőgazdaságba. Ez alapot teremt az intenzív fejlődésre és a feldolgozás erősítésére. Annyi földünk van, amennyi. Viszont nem mindegy, hogy a meglévő területeken mit termelünk.

dik együtt az Agrármarketing Centrum, sikereik azt mutatják, éles nemzetközi versenyben is állja a helyét a magyar élelmiszeripar. E területen megvan a tudásunk, a szakembereink, ott vannak a kiváló földjeink, ráadásul a világpiac is egyre bővül. Biztos vagyok benne, hogy a következő évtizedek egyik gazdasági sikertörténetét az élelmiszeripar írja majd. A munkánkkal ezt segíteni tudjuk, de fontos, hogy a konvencionális exportfejlesztési eszközök alkalmazásán túl megfeleljünk a kor kihívásainak. Jelenleg kollégáimmal egy olyan online élelmiszeripari katalóguson dolgozunk, amely a magyar élelmiszeripari szortimentet fogja angol nyelven, valós időben bemutatni. Terveink szerint a katalógust még az idén be is mutatjuk.



FOTÓ: CSATLÓS NORBERT

Ondré Péter: az élelmiszeriparról és a termékeiről való gondolkodás okos kampánnyal és érthető üzenetekkel formálható

Jól működő feldolgozóiparral és annak erős bel- és külpiaacával a gazdáknak is lehetőséget adhatunk arra, hogy magasabb hozzáadott értékű termelést folytassanak a földeken. Azaz nem mindegy, hogy takarmányt termelünk vagy például csemegekukoricát a konzerviparnak. Ha csak azt nézzük, hogy a hazai agrár-élelmiszerexport értékének bő 60 százalékát nyersanyag adja, akkor látszik, komoly fejlődési potenciál van még az ágazatban. Éves szinten 150-200 exportáló hazai élelmiszeripari céggel működ-

Ez lesz tehát az az új marketingeszköz, amely kiegészíti az eszköztárat, és ha a személyes találkozók bármilyen okból kiesnek, azokat pótolhatja is.

– Az élelmiszerek és a bor marketingjében a személyes találkozás, a fizikai jelenlét, a szaglás, az ízlelés, az, hogy a terméket kézbe tudják venni, pótolhatatlan. Tehát a gyártó, a gazdálkodó, a termelő szerintem úgy tudja a termékét a legjobban eladni, ha a vevőkkel találkozik, és megismertetheti vele

azt, amit készít. De emellett látszik, hogy az online platformok, technikák, elérések is kiemelkedő jelentőséggel bírnak a mai világban. Ebben van restanciánk, fontos a hazai élelmiszeripart a nemzetközi online térben erősíteni, bár úgy látom, még a nemzetközi versenytársainknál is gyerekcipőben jár az efféle technikák alkalmazása. Azt kitörési pontnak tartom, hogy a magyar élelmiszeripart egyben, egy platformon be tudjuk mutatni – ennek megalkotására és üzemeltetésére pedig az Agrármarketing Centrum szervezete a legalkalmasabb.

2020 januárjától az Agrármarketing Centrum feladatai közé került a magyar bor népszerűsítése is. Mi történt eddig és mire számíthatnak a borászok?

– Az üzletfejlesztési találkozók kapcsoltban pozitív a visszajelzés: azt tapasztaljuk, hogy mindenképpen annak van értelme, ha egy hazai borászatot egy potenciális vásárlóval össze tudunk kötni. Egyébként felbolydult teljesen a piac és nyilván a HORECA-szektor kényszerű bezárásával pont a magasabb hozzáadott értékű, drágábban eladható palackos borokat termelő borászatok kerültek nehéz helyzetbe, mert számos borvidéken egyrészt a turizmus megállt, másrészt pedig a budapesti vendéglátás leállásával pont az ő egyik értékesítési csatornájuk szűnt meg ideiglenesen. Úgyhogy nehéz esztendőn vannak túl a borászok is, de teszik a dolgukat, kint voltak a dűlőben, gondozták a szőlőt és jó magyar borokat készítenek. Az áruval tehát nincs baj. Egy átlagos évben 3 millió hektoliter bor gyártására, készítésére vagyunk jelenleg képesek. Ennek közel az egyharmada az exportpiacokra kerül. Tehát a borágazaton folyamatos exportnyomás van, mert a hárommillió hektoliternek a 66 százalékánál többet nem iszunk meg mi magyarok. Az ágazat szempontjából tehát kiemelten fontos az exportfejlesztés. A kollégáimmal készítettünk egy úgynevezett exportfejlesztési munkapiramist, aminek a csúcsán a Hegyközségek Nemzeti Tanácsával közösen menedzselte, Hungarian Wine Summit munkacímű rendezvény áll. Ez egy olyan fővárosi rendezvény, amelyre a potenciális exportpiacok fontosabb szakmai szereplőit hívjuk meg célzottan. Eddig ugyanis a bormarketig javarészt úgy zajlott, hogy fogtuk a magyar bort, elvittük a külficra, és megpróbáltuk ott értékesíteni. Egy nagy nemzetközi harctéren azonban komoly csatazaj van. Okos megoldás azonban a HNT javaslata: sokkal koncentráltabb figyelmet kaphat a magyar bor és komolyabb utóélete van annak, ha a szakértőket és importőröket meghívjuk Ma-

gyarországra. Itt elvisszük őket a magyar borvidékekre, megmutatjuk nekik, hol tart a magyar szőlészet és borkészítés, melléteszük a magyar gasztronómiát és Magyarország csodálatos ezer arcát. Koncentráltan, csak a magyar borra fókuszálva 400-500 nemzetközi szereplőt be kell tudnunk hozni az országba, és sétáló kóstolóval, bírálattal egybekötve, megfelelő utókommunikációs eszközöket alkalmazva rendezni Magyarországon egy, a magyar borról szóló szakmai



AGRÁRMARKETING CENTRUM

programot. A borászatot komolyan vevő országok szerveznek ilyen vagy hasonló rendezvényt. Ha nincs a koronavírus, ezt tavaly mi is megtettük volna. Adja a Jóisten, hogy ezt mielőbb pótolni tudjuk!

A következő szinten ott vannak a szakkiállítások. Abban nincs szakmai vita, hogy a borászati kiállításokon ott kell lenni, mint ahogy azokon az úgynevezett B2B üzletfejlesztési találkozók is, ahol az exportőröket és a magyar borászokat összekötjük. Az utóbbi hónapokban hibridrendezvényekkel megtartottunk jópár ilyen üzletfejlesztési találkozót. A hibrid azt jelenti, hogy az előadásokat megtartottuk online, és nagyon sokan az előre kiküldött bormintákat is ki tudták próbálni, meg tudták illatolni, szagolni, ízlelni ezeken az exportfejlesztési találkozók. Finnországban, Helsinkiben kezdtük, a következő, a Berlini Magyar Szüret volt, februárban pedig, Londonban Furmint February-t tartottunk importőrök, étterem-, szállodatulajdonosok és újságírók részvételével. Ezen rendezvények sorában Prága és Moszkva, tehát Csehország és Oroszország következik.

Amíg nem tudunk fizikálisan ott lenni a piacokon, online módszerekkel pótoljuk a jelenlétet. A munkapiramisunkban lefelé haladva ott vannak a hagyományos kommunikációs eszközök, a nemzetközi hirdetések, videók gyártása. Havonta jelenik meg új rész a 22 borvidéket bemutató videósorozatunkból, amelynek az a célja, hogy ne csak magyar, hanem feliratozva angol nyelven is tudást adjunk át arról, hol tart ma a magyar borászat. Januárban pedig volt egy kommunikációs kampányunk, ahol nemzetközi sajtótermékekben igyekeztünk erősíteni a magyar bor pozícióját. És végül, a legszelesebb talapzaton ott a belpiac, mert hát a magyar bor leghűségesebb fogyasztói mégiscsak

mi, magyarok vagyunk. Fontos a termék pozícióját javítani, és a kulturált, mérsékelt – ha úgy tetszik, minőségi – borfogyasztás presztízsét erősíteni.

Eddig az exportpiacokról beszélünk, de az AMC számos belföldi fogyasztást ösztönző kampányt is folytat. Legutóbb egy farsangvégi sertéskampány indítóján voltam itt.

– Évek óta zajlik a belföldi sertéspiaci promóciónk, mert fontos, hogy a hazai sertéságazat a magyar fogyasztó számára szem előtt legyen. Az afrikai sertéspestis miatt elszünetelt külföldi piacvesztést a belföldi fogyasztás erősítésével tudjuk némileg kompenzálni.

Az amerikai kormány dollármilliárdokat költ arra, hogy az amerikaiak ne csak vásárolják, hanem szeressék is a kocsijukat. Van-e ilyesfajta feladatuk a magyar élelmiszerek tekintetében?

– A hivatásunk, hogy ne csak promótáljuk, hanem szerethetővé is tegyük, és a modernitását is megmutassuk ezeknek az ágazatoknak. Kampányaink során igyekeztünk átfogó képet adni az egyes ágazatokról, a termékek elkészítésétől a fogyasztás egészségre gyakorolt hatásán át egészen addig, hogy hány magyar család megélhetéséhez járul hozzá a szektor működése. A tapasztalat az, hogy ezeknek a kampányoknak van mérhető hatása a belföldi fogyasztásra, legyen szó akár zöldségről, akár sertésről. Vagy például ott a Kapj rá! kampány, mellyel a negyedik évet zártuk, és már 20 százalék fölött van a hazai fogyasztásnövekedés! Mellette nyilván fontos az áfacsökkenés hatása is, de azért látjuk a kampány hatását is: tízből négy magyar már találkozott a Kapj rá! kampány üzeneteivel, vagyis több mint 3,5 millió fogyasztóhoz eljutottunk, és a halfogyasztás elutasítása hat év alatt a harmadával csökkent. Látszik tehát, hogy az élelmiszeriparról és a termékeiről való gondolkodás okos kampánnyal és érthető üzenetekkel jelentősen formálható.

Mi a jövő? Talán már ebben az évben sem csak virtuális vásárok lesznek...

– Mi erre készülünk. Bízom benne, hogy szeptemberben többször személyesen is találkozhatunk mind a kiállítókkal, mind a mezőgazdaság iránt érdeklődő belpiaci szereplőkkel. Én úgy tudom, hogy a piac is erre készül. Nagyon sok olyan rendezvény szervezése toledott a nyár végére, kora őszre, melyek a korábbi években meghatározóak voltak. És nem titok, mi is mérlegeljük az OMÉK októberi megszervezésének lehetőségét.

Halmos B. Ágnes

LIMOUSIN

Az egyik legpiacosabb fajta



A közelmúltban bejárta a sajtót a hír: világrekordot jelentő áron, 262 ezer fontért (több mint 100 millió forintért) árvereztek el egy 14 hónapos limousin fajtájú üszőt Közép-Angliában. Kelt már el holstein-fríz tehén 1,2 millió dollárért (mai árfolyamon 360 millió forintért), de vajon mennyire megszokott az ilyen magas ár a limousinok között? – tettük fel a kérdést a Limousin és Blonde d'Aquitaine Tenyésztők Egyesülete ügyvezető igazgatójának. Szűcs Márton egyúttal a fajta világszerte és hazai helyzetéről is tájékoztatta lapunkat.

Tenyészállatok esetében az ilyen magas ár egyáltalán nem mondható megszokottnak. Nemcsak a limousinok esetében rendkívüli összeg ez egy tenyészállatért, de más fajták tulajdonosai is örülnének, ha ilyen áron tudnák elárverezni állataikat, különösen az üszöket. Általánosságban elmondható, hogy a fajta hazájában, Franciaországban és Nyugaton egy-egy kimagasló tulajdonsággal vagy tulajdonságokkal bíró egyed értéke igen magas lehet, mert ezekben az országokban nagyra becsülik a javító hatást, amit ezek az egyedek párosításuk során örökíteni tudnak az ivadékállományba. Éppen ezért ezek a faktorok jelentős árnövelő tényezők, amire a közép- és kelet-európai országokban kevésbé látunk hajlandóságot. Azt is látni kell, hogy Nyugaton a származás és egy-egy felmenő kiállításán való szereplése jelentős árnövelő tényező. Vagyis a felmenők minél jobb tenyésztési vagy teljesítményeredményt realizálnak, illetve egy bírálati verse-

nyen minél jobb helyezést érnek el, annál magasabb lesz az ő, és persze az ivadékaik ára is.

Mit lehet tudni erről a konkrét állatról, a felmenőiről?

– A felmenői kizárólag brit és ír egyedektől származnak, ami nem zárja ki, hogy az üszülők vagy az afeletti generációk francia vonalakra vezethetők vissza. Tulajdonosa Birminghamtól nem messze, egy 1989-ben alapított farmon végzi a tenyésztői munkát. Az állat embriótranszfer-program eredményeként jött a világra, donor anyja az a Millbrook Gingerspice, amelyik 2012-ben Észak-Írországban, a Balmoral Show-n fajtaközi győztes lett junior nőivar kategóriában. Tehát már a donoranya is bajnok volt. Az anya felmenői közt szerepel a híres Wilodge Vantastic, Ferry and Talent, mind kiváló brit tenyészállatok. Az apai oldalon pedig érdemes megemlíteni az Ampertaine Elgin nevű bikát, amelyik szintén jó áron, 32 ezer fontért kelt el. Felmenői közt szintén díjnyertes egyedeket találunk,

mint például Samyt vagy Broadmeadows Cannont, és egyebek mellett a Sebastien nevű tenyészbikát.

Térjünk át a világ limousin tenyésztésére. Hol tartják a legtöbb ilyen fajtájú állatot? Hogyan fogalmazható meg a tenyésztési cél?

– Mintegy 70 országban tenyésztik világszerte, a nagy szarvasmarhatartó régiók, Kanada, USA, Brazília, Argentína, Ausztrália és Új-Zéland, Dél-Afriai Köztársaság, Oroszország, Mongólia mind-mind jelentős állománnyal bírnak. Franciaországban, ahonnan a fajta származik, valamivel több, mint egymillió regisztrált tehén termel, és Európa szinte minden szarvasmarhatartó országában az első vagy második helyen áll a húsmarhák létszámát tekintve.

A magyarországi egyesület mióta működik?

– Hazánkban önálló egyesület végzi a törzskönyvezést, amely 1989-ben alakult. Magyarországra egyébként az 1970-es években került Franciaországból fajtaátalakító keresztezés céljából a magyar tarka állományra, majd – a kiváló eredmények miatt – hamar létrejöttek az első import tisztavérű állományok. Ezek leszármazottai ma is jelen vannak a populációban, noha kiegészültek a közelmúltban egyre gyakoribbá váló import tenyészállatcsoportokkal.

Az utolsó, 2019-es XXVI. Alföldi Állattenyésztési és Mezőgazda Napo-



kon, a tenyészállatok összevetése alapján, egy limousin borjas tehén hozta el a tenyésztési nagydíjat. Hol tart ma Magyarországon a fajta tenyésztése, hány törzstenyészet található? Mekkora állománnyal számolhatunk itthon?

– Természetesen nagyon büszkék vagyunk a fajtánk fajtaközi győzelmére, azt azonban mindenképpen hangsúlyozni kell, hogy az egyes fajtákat egymással összehasonlítani nem célszerű. Bár a show-műsort megnyertük, mégis helyén kell kezelni, hogy az egyes fajtáknak a saját termelésüknek megfelelő környezetben megvan a maguk szerepe és kiválósága. A limousin talán azért annyira kedvelt fajta, mert nemesítése során nem kizárólag a hústermelésre koncentráltak a tenyésztésszervezés résztvevői, hanem a reprodukciós tulajdonságok szinten tartása, illetve az említett két tulajdonságcsoporthoz egyensúlyt dominált a fajta alakítása során. Ezek mellett egy olyan adaptációs képesség társul, ami rendkívül sokféle környezetben biztosít kiegyensúlyozott termelést az egyedeknek. A hegyektől az alföldekig, a nedvesebb legelőktől a száraz, szikesebb gyepekig mindenhol megél. Nem véletlenül terjedt el ennyire a fajta. Magyarországon a húshasznosítású fajták között a legnagyobb létszámmal rendelkezik. A központi nyilvántartásban mintegy 37 ezer tehén termel, közülük 21 ezer a tenyésztő-egyesületnél regisztrált.

Az idei évre új teljesítményvizsgálati rendszer bevezetését tervezték. Ezt mi indokolta, és mely ország(ok) példáját vették figyelembe? Hogyan változik a tenyészértékbecslés?

– A tervezésen túl vagyunk, bevezettük az új rendszert. Az idei év első 2 hónapjában

mintegy 260 egyed adatait már fel is vettük. Itt szeretném megjegyezni, hogy szakbizottságunk egy emberként állt a fejlesztés mögé, noha közülük kerülnek ki a törzstenyészetek tulajdonosai, akiket a legnagyobb munkával terhel ez a feladat. Mégis elfogadták, megszavazták, felismerve a tenyésztői munka fejlesztéséhez nélkülözhetetlen adatgyűjtő munkát. Kijelenthetem, hogy az egyesület rendkívül jó csapattal dolgozik, mind a döntéshozókat, mind a végrehajtókat tekintve, ezért tudunk ilyen gyorsan és hatékonyan működni, ugyanakkor elköteleztünk lenni a szakma iránt. Az új rendszert a francia IBOVAL teljesítményvizsgálati rendszer és a svájci mérési módszerek alapján alakítottuk ki. A tenyészérték nem változik, az eddigi metódus szerint becsüljük, csak az eddig használt 205 napra korrigált választási súly egészül ki a többi mért tulajdonsággal. A gyűjtött és értékelt adatoktól az állományok típus szerinti elkülönülését várjuk.

A fajtában mennyire elterjedt a genomvizsgálat, ezt milyen teljesítményvizsgálattal kell kiegészíteni ahhoz, hogy egy adott egyed utódai az elvárt tulajdonságokat mutassák?

– Franciaországban, Németországban, Írországban és a nyugati országok zömében végeznek genomikai tenyészértékbecslést a legtöbb tulajdonság tekintetében. Nálunk a bikák esetén kérnek inkább elemzést a gazdák. A Központi Sajátteljesítmény-vizsgáló Állomáson minden egyes bikát vizsgálunk, ez nagyjából az újdonsült tenyészbika-populáció 20 százalékát jelenti.

Milyen a piaca manapság a limousin fajtájú húsmarhának, hol értékesül a tenyészállat, az itthon hizlalt végtérme?

– Ha fogalmazhatok így, a limousin az egyik legpiacosabb fajta! Sajnos a hízóalapanyag-ár az utóbbi időben alacsonyabb a Covid-19 vírushelyzet miatt, hiszen az étter-



Az egyesület elnöke, ifj. Csomai Géza 2019-ben egy borjas tehénnel hozta el a tenyésztési nagydíjat



A Központi Sajátteljesítmény-vizsgáló Állomáson minden bikát értékelnek, ez nagyjából az újdonsült tenyészbika-populáció 20 százalékát jelenti

mek és a szállodák bezárása a minőségi marhahús iránti kereslet csökkenését eredményezte világszerte. Először csak a vágóárak estek, de 2020 második felére a hízóalapanyag-ár is enyhe csökkenésnek indult. Sajnos a tenyészállatok ára is csökkent, mintegy 12-16 százalékkal, de azért folyamatos az értékesítés. Hazánkban, ugyan kis mértékben, de folyamatos a belföldi vásárlás, és az export is újra megindult. Elsősorban a keleti és déli országok vásárolnak Európában, így Románia, Szerbia, Törökország, Bulgária, illetve Szlovákia felé számottevő a tenyészállat-export. Sajnos más keleti országok irányába, azaz Ukrajna, Oroszország, Belorusszia, Kazahsztán felé most szünetel a tenyészállat-forgalom, pedig ez egy jó felvevőpiac volt az utóbbi években. Reméljük, ebbe az irányba is szállíthatunk előbb-utóbb tenyészállatot.

Bárdos B. Edit

Génmegőrzés és bivalyhústermékek



Szurdokpüspöki határában, a Mátra nyugati kapujának egyik legnagyobb fennsíkján bivalyok élnek szabadtartásban a Mátrai Bivalyrezervátumban, ahová nem vezet kiépített út. Egy turistaút és egy vízmosás mentén jutnak oda azok is, akik gondozzák az állatokat. A szélsőségek tanyájának nevezi a tulajdonos ezt a helyet, hiszen igazi kihívás a bivalyok megközelítése.

Szalai Ferenc 2014-óta foglalkozik a házi vízibivalyok tenyésztésével, és egyben génmegőrzésével is. Adódik a kérdés, hogy miért éppen a bivalyokat választotta. A történet a szürke marhákkal kezdődött, mikor is egy ismerőse hat állatot adott át neki. Azonban néhány hónap után rájött, nem akar már ezzel a fajtaival foglalkozni. Kiderült, ahonnan a szürke marhák származtak, ott bivalyokat is tartanak. Szemrevételezve egyből amellezt döntött, hogy eladja szürke marháit, árukon pedig bivalyokat vásárolt.

– Korábban nem volt alkalmam közelebről megismerni őket, de pár hét alatt felmértem, milyen fantasztikus állatok; csodálatra méltó intelligenciájuk és viselkedésük, az, amilyen komoly szabályrendszer szerint élnek. Őshonos állatok, az ember legnagyobb segítője volt, mi mégis hagytuk majdnem elveszni – ez a felismerés odavezetett, hogy a hat bivaly néhány év alatt közel 120-ra „szaporodott” Szalai Ferenc gazdaságában.

A tenyésztő úgy véli, hogy manapság egy átlagember nagyon keveset tud a bivalyokról, legfeljebb állatkertekben vagy nemzeti parkokban lát néhányat belőlük. A magyar bivaly, más néven mocsári bivaly, az avarokkal érkezett a Kárpát-medencébe;



házasított állataink közül az egyik legrégebbi, genetikai ősiségében a legsértetlenebb faj. A legtöbb bivalyt a forró égőv alatt tenyésztik, a magyar bivaly ellenben a hosszú évszázadok alatt jól alkalmazkodott az itteni időjáráshoz, azonban azt a trópusi szokását megtartotta, hogy a nyári időszakban kifejezetten igényli a dagonyázást.

Hasznos élettartamuk 20-25 év, megjelenésük szilárd, jó izomzattal rendelkeznek, nagy erőt sugároznak, a bivalyerő kifejezés is méltán tükrözi az állat erejét. Marmagasságuk 150-180 cm, tömegük 450-1000 kg közötti. A fej magasan tűzött, a szarvak oldalt hátra, sarlószerűen felfelé íveltek. Igavonó erejüket az ipari fejlődés során felváltották a gépek. Ennek is köszönhető, hogy Magyarországon az ezredforduló előtti évtizedekre a bivalyállomány erőteljesen le-

csökkent, és csak pár példánnyal lehetett egy-egy gazdaságban elvétve találkozni.

A tartás során hamar világos lett a szakember számára, hogy a bivaly rendkívül jól visszaállítja az elhanyagolt vizes területek, benádasodott gyepek, töltésoldalak eredeti állapotát, ezáltal jelentős szerepük lett az értékes élőhelyek fenntartásában, és a természetvédelmi területek rehabilitációjában.

– Számunkra kiemelten fontos a biodiverzitás megőrzése, genetikai kincseink, a természet adta értékek védelme. Ennek jegyében a fenntartható gazdálkodás mellett tettük le a voksunkat – érvel a rezervátum birtokosa.

A bivaly vegyes hasznosítású állat, vagyis húsaért, tejéért, valamint igavonó erejéért tartották. A fő jövedelmet elsősorban igen jó hústermelő képessége jelenti, hi-



A mátrai fennsík legelője egészséges táplálékot biztosít



Szalay Ferenc 2017-ben vette át a bivalyhústermékeit elismerő Érték és Minőség Nagydíját

szen egy legelőn tartott választáskori borjú testtömege meghaladhatja akár a 300 kilót is. Húsa kiváló minőségű, bár a hazai háziasszonyok körében nem ismert, nemzetközi szinten azonban elfogadott és keresett terméknek számít. Húsa több fehérjét, foszforvegyületet és vasat tartalmaz, mint a marhahús. A teje igazi kuriózum, mert bár nem ad sokat, körülbelül 5-10 liter/nap, de a magas zsírtartalma (6-15%) miatt a különleges minőségű tejtermékek, mint a mozzarella, ricotta előállítására kifejezetten alkalmas. Ám Szalai Ferenc sajtot nem készít, mert ehhez jelentős beruházásra, és több alkalmazottra lenne szükség.

Bivalyhústermékeket 2017-től forgalmaz, amit Érték és Minőség Nagydíjjal is elismertek. Termékei között találni fagyasztott tökehúsokat és belsőségeket, valamint füstölt sonkát, kolbászt, grillkolbászt, szalámit és hamburgerhúst is. Ezeket éttermekbe szállítja, ahol kuriózum jellege miatt jelentős az igény termékeire, de emellett webshopon keresztül is értékesít. (<https://gasztribivaly.hu/>)

A bivalyhúst leginkább a szürke marha húshoz lehet hasonlítani, ebből is látszik, hogy nem extrém alapanyagról beszélünk.

Amiben eltér a marhahústól, hogy még több fehérjét, foszforvegyületet és vasat tartalmaz, viszont jóval kevesebb zsírt, amitől még jobb minőségnek számít. Jellemzése szerint rostos, tartalmaz vörös hús, ízvilága populáris, nincs olyan ízkaraktere, mint például a vadnak vagy egyes birkafejtáknak. Enyhén édeskés, növényi ízek jellemzik, jól fűszerezhető, különösen a zöldfűszerek állnak jól neki. Magas gasztronómiai élményt nyújt, és ami a legfontosabb, teljesen adalékmentes, vagyis első osztályú alapanyag. A bivalyok szinte

egész évben a szabadban legelnek, füvet, vadvirágokat, vadonótt fűszernövényeket fogyasztanak, ami a húsk ízeiben is érezhető. Mesterséges táplálékot, antibiotikumot nem adnak az állatoknak. Érdemes tehát nem csupán turisztikai látványosságként tekinteni a bivalyra, hanem a gasztronómiai lehetőségeit is kiaknázni.

Szalai Ferenc szerint a bivalyhús-értékesítés nem forrta ki magát egészen, a termék még keresi helyét a piacon. Ő körülbelül 10%-kal adja magasabb áron, mint amennyibe a szürkemarha-húsok kerülnek. Úgy

látja, hogy az ágazat még nehéz helyzetben van, de hosszú távon sikerre ítéltetett, mindez jelentősen múlik a tenyésztőkön is. Rámutat, hogy értéken kell kezelni és adni a termékeket, ugyanis ha nem így teszünk, akkor könnyen a mangalica és a szürke marha sorsára juthat bivaly is. Ezeket a termékeket egy időben felkapták, most viszont alig találni a kereskedelmi láncok pocain. Míg a minőségi húsok külföldre kerülnek, a magyar fogyasztókat hozzászoktatták a gyengébb minőségű, olcsóbb húshoz, márpedig szerinte a hazai piacon is lenne helye a magas minőségű termékeknek.

Véleménye szerint jól felépített brand és promóció szükséges a bivalyból készült termékek népszerűsítéséhez, a fogyasztókat pedig meg kell ismertetni az állatokkal, tartásukkal, a húsk felhasználásával. Ezért is fogad gyakran iskolás és turistacsoportokat tanyáján, és megmutatja a virágos legelőt is.

Szalai Ferenc elnökségi tagja a Magyar Bivalytenyésztők Egyesületének, amely több mint 100 tagot tömörít. Céljuk a fajta megmentése, ami jól halad, hiszen az 1999-ben még alig 160 tehenet számláló magyarországi állomány mára meghaladta a 6000-et.

A marha- és a bivalyhús összehasonlítása

	Kalória (Kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Koleszterin (mg)	Ásványi anyagok (mg)	Vitaminok (mg)
Marhahús	289	24,07	20,69	90	583,7	18,52
Bivalyhús	131	26,83	1,8	61	641,8	20,95

Forrás: Boros-Fehér-Németh: A bivaly dicsérete



A bivalyok között legelő szamarak is otthon vannak a fennsík

Ennek ellenére a bivalytartást csak türelmes embereknek ajánlja, akiknek nem elsősorban a gyors megtérülés az elsődleges. Úgy véli, a húsk és az egyéb termékek értékesítésének még hosszú az útja, de később beváltja a hozzá fűzött reményeket. De akik hosszú távon gondolkodnak, és szeretnének tenni a következő generációért, azoknak mindenképp garantálható, hogy ha belevágnak a bivalytenyésztésbe, hamar örömeiket lelik az állatokban.

Sárközi Judit

BOHÓKÁS JUHOK – MESÉS KÖRNYEZET

Wallisi feketeorrú és babydoll southdown



Fotó: BNE

Az Alpok 2000-3000 méter magas hegységeinek legelőin otthonos wallisi feketeorrú, és az angliai csapadékos, hűvös klímához szokott, aprócska termetű, ám testes babydoll southdown juhok legelnek a Keleti-Mecsek lábánál fekvő Pécsvárad melletti Kishosszúréti Tanyánál. Itt él az a fiatal házaspár, aki úgy döntött, belevág e hazánkban korábban nem honos fajták tenyésztésébe.

Nem volt egyszerű szert tenni ezekre a jószágokra – meséli *Kakas Dorottya*, aki a juhok bohókás megjelenése miatt vágott bele a tenyésztésükbe.

– Állattenyésztő mérnöként végeztem Kaposváron. Ugyan tanultunk juhtenyésztést is, de amikor pár éve a világhalón először láttam fotókat a feketeorrú, mókás megjelenésű wallisi juhokról, nem akartam elhinni, hogy a valóságban is léteznek. Ám amikor kiderült, hogy nem photoshoppal előállított fotóról van szó, elhatároztam, ilyen fajtát akarok tenyészteni.

Akkoriban Magyarországon még nem honosították a wallisi feketeorrú juhokat, így Dorottya külföldön igyekezett fellelni tenyésztőket. Levelet írt nekik, hogy vásárolna tenyészállatokat, viszontválaszt azonban szinte egyáltalán nem kapott. Sokáig reménytelennek is tűnt a jószágok be-

szerezése, amit nehezített az is, hogy a wallisi nem intenzív árutermelő fajta, ezért kevesen foglalkoznak vele. Ám végül mégis érkezett válasz egy német nyugalmazott biológia professzortól, akitől nyolc darab



Wallisi anyák egy hetes bárányaikkal

törzskönyves wallisi anyajuhot tudtak vásárolni. A fiatal gazdálkodóknak – Dorottya férje, *Hoyck Balázs* (aki korábban tizenhat évet szolgált a francia légióban) is aktívan kiveszi a részét a gazdálkodásból – később sikerült kosokat is beszerezni Ausztriából és Skóciából. Kezdeményezésükre 2015-ben a Magyar Juh és Kecsketenyésztő Szövetség hivatalosan is elismerte és honosította a

Wallisi feketeorrú juh jó ellenálló képességű, nagytestű, erős törzsű, harmonikus testfelépítésű hegyvidéki juh. A fej rövid, az orrhát domború, a pofa és a homlok széles. Az arc-orr rész, a szemek, a fülek és az orr összefüggő fekete színű. Mindkét ivarban csigás szarvakat viselnek, 1,5-2 csavarfordulattal fekete csíkok megjelenhetnek benne. A nyak rövid, jól izmolt. A mellkas széles és mély. Vállak feszesek, izmosak. A mar széles és zárt, a bordák szélesek, domborúak. A hát széles, erős, egyenes és jól izmolt. A has feszes. A lábak egyenes állásúak, vaskosak, gyapjúval bőven fedettek. A fark hosszú, lelógó, egyenes, járás közben ringó mozgást végez. Durva, hullámos lefutású, zsinóros szerkezetű, 35-45 cm fürthosszúságú, fehér színű gyapjút termel. Fekete a lábtő, a csánk és a lábvégek, az anyajuhok farka töve is fekete, a bunda többi része fehér. A kosok átlagos súlya 80-120 kg, a nőtények 70-80 kg. A kosok évente 3,5-4,5 kg, az anyajuhok 3-4 kg gyapjút adnak. Az év bármely szakában termékenyíthető. A nőivarú egyedek későn érnek, évente átlag 1,6-2 bárányt ellenek, báránynevelő képessége nagyon jó. Nyugodt, ragaszkodó fajta.

Forrás: <https://www.kishosszuret.hu/>

fajtát, így a kishosszúréti állomány volt az első hivatalos wallisi feketeorrú juhtörzstenyészet hazánkban. Azóta céljuk e különleges és veszélyeztetett fajtának a megőrzése, népszerűsítése hazánkban. Ám annak, aki Magyarországon szeretne belevágni a wallisi fajta tenyésztésébe, fontos gondoskodnia a jószágok nyári hűvös, árnyékos hűsölőhelyéről. A fajta ugyanis Svájc magashegységeiből származik, ezért a nagy meleget igen rosszul viselik, sőt a kánikulás időszakban csak hajnalban és sötétedés után hajlandóak legelni. Gyapjukat évente kétszer kell nyírni, ám a gazdálkodó napjainkban nem számít arra, hogy nagy kereslet lenne a gyapjú iránt, holott egykoron a nemzelők szép falvédőket, házi papucsokat készítettek belőle.

Egy évvel a wallisi juhok beszerzése után a fiatal gazdálkodók úgy döntöttek, hogy belevágnak a babydoll southdown tenyésztésébe is. S hogy miért erre a rövidlábú, zömök fajtára esett a választás? „Mert szintén bohókás megjelenésű, és számos gazdasági haszonnal bír” – meséli Dorottya.

– Előszeretettel alkalmazzák biogazdaságokban, gyümölcsösökben, szőlőültvényekben, vagy éppen a kiskertekben. Sokan törpe juhoknak hívják őket, de ez helytelen elnevezés, mert ugyan csak 60-70 cm a marmagasságuk, de a testtömegük nagy. Ez azt is jelenti, hogy nem tudnak kétlábra állni, mivel 2 rövid lábbal nem bírják el a testsúlyukat. Ennek okán nem tesznek kárt a szőlőben és a gyümölcsfákban. Nagyon jó legelőképtelenséggel rendelkeznek, ezért sokan fűnyíróként használják. Kiegészítő takarmányt csak ellés idején kell adni nekik.

Kishosszúréten jelenleg 22 anya és 9 jerke található belőlük. Nagy keletje van a tenyészkosoknak, Olaszországba és Ausztriába is értékesítettek már belőlük.

Aki Angliából szeretne behozni babydoll southdownokat, az nem egyszerű feladatra vállalkozik, hiszen csak az angol tenyésztő-

Olde English South down sheep az egyik legősibb angol fajta, a Sussex régióból származik. Extrém ellenálló képességgel és szívóssággal jellemezhető, páratlan a hústermelő képessége, húsa egyedülállóan porhanyós és ízletes.

1780-ban *John Ellman* felismerte a lehetőséget a fajtában, ezért elkezdte egységesíteni a fajtát. 1986-ban *Mr. Robert Mock* a fajta eredeti vérvonalának kutatásába kezdett. Több évnyi keresés után talált 350 miniatűr egyedeket, amik még az eredeti southdown törzskönyvi nyilvántartással rendelkeztek. Hogy megkülönböztesse eme kis birkákat a nagyobb southdownoktól, elnevezte őket Olde English Babydoll Southdown juhoknak. A vérvonal tisztán tartása végett létrehoztak egy nyilvántartási rendszert. A southdown birka mind kedvtelésből, mind tenyésztésből tartott állatként is megállja a helyét. A gyapjú finomsága 19-22 mikron közötti, kézi fonásra remekül alkalmazható. Organikus fűnyírók, amik nemcsak hogy rendben tartják a gyepterületeket, hanem a szervesanyag-utánpótlásban is nagy hasznukat vehetjük.

Kezes, nyugodt természetű állatok, nyugtató hatással vannak más állatfajtákra is. Évente egyszer, tavasz elején kell nyírni. A féreghajtásra nagy gondot kell fordítani, évente legalább kétszer kell alkalmazni. A féreghajtó szereket (hatóanyagukat) váltakozva érdemes használni. Istállóra, bebúvóra szükségük van, fontos a huzatmentes, száraz pihenőhely biztosítása. Ásványanyag-kiegészítésre szánt nyalósó mindig legyen előttük. Nagyon jó anyák, sokszor nevelnek ikreket, akár hármas ikreket is. Mindkét nem szarvatlan. Nem hajlamosak az új juhbetegségekre, és rezisztensek a büdös sántaságra. *Forrás: <https://www.kishosszuret.hu/>*



Babydoll southdown 3-5 éves anyák

szervezeten keresztül lehet engedélyt kapni a szállítására. Az állatokat be kell vizsgálatni surlókór-rezisztenciára is, ami nem olcsó multság a szigetországban. Dorottya mindezzel együtt úgy véli, hogy megérte a pénzt és fáradságot a babydoll-ok beszerzése. Sőt, nagyon megkedvelte ezt a fajtát, mivel az anyák jobban kezelhetők, a bárányok pedig vitálisabbak, mint a wallisiak. A babydoll southdown juh fajta is honosításra került, majd saját fajtakódot kapott 2016-

ban, egy évvel később pedig OMÉK-on is bemutatták.

A juhok mellett a fiatal pár vaddisznóval keresztezett mangalicákat, emellett Shagya lovat is tart. Nemrég felújították a portájukhoz tartozó egyik épületet, amelyet vendégfogadásra tettek alkalmassá. Mint mondták, a hozzájuk érkezők nagyon szeretik a csodás környezetet és az állatok látványát. Dorottya egyébként lovak tartásával kezdte a gazdálkodást, de később tartottak teheneket, és készítettek sajtokat is. Végül a teheneken túladtak, az árukból pedig a babydollakat vásároltak.

S hogy mi teszi idillikussá a Kishosszúréti Tanyát? A környezet, a dimbes-dombos vidék, a 3 hektáros tó, és a legelő jószág a tájban? Vélhetően ez mind együtt, hiszen szinte időutazók lehetünk itt, ahol napjainkra az egykori vízimalmokat komfortos házakká alakították, ahol lenyűgöző látványt nyújtanak az erdőszélen táplálék után kutató csíkos malackák, és a domboldalon legelő, hóbortos kinézetű juhok. A fiatal pár vallja, a világon csak a mesékben léteznek hasonló helyek, mint az ő tanyájuk.



Mangalica-vaddisznó család

Beregi-Nagy Edit

Klasszikus mezőgazdaság és városi életforma

FOTÓK: CSATLÓS NORBERT



A Keleti-főcsatorna öntözővíz, illetve a vízpart üdülőövezet is

15 ezer hektár szántó, 4500 hektár gyep; öntözési lehetőség, régi és modern fajták; hagyományos legeltetési állattartás és koncentrált tenyésztés; klasszikus termelői piac, ugyanakkor innovatív értékesítési módok. Effajta kettősség jellemzi Hajdúszoboszló mezőgazdaságát. A fürdőváros gazdaköréről el kell mondanunk, hogy nagy hagyománnyal rendelkezik és jól is működik, miközben a portákra már nem a háztáji állattartás és a konyhakert, hanem a nyírott gyep és az üdülőkultúra a jellemző.

A Nyírségben ezért a földért vért ontának – jegyzi meg tréfásan *Makrai Csaba*, a hajdúszoboszlói kamarai körzetközpont vezető falugazdája. Teljesen igaz a megállapítása, hisz' a hajdúsági löszháton van hazánkban, de talán Közép-Európában is a legjobb minőségű talaj. Eszerint alakul a növénytermesztés is: árukukorica, napraforgó és őszi búza a három fő termesztett növény.

– A Keleti-főcsatornának köszönhetően országosan is kiemelkedő itt az öntözés, amellyel, hogy igen nagymértékű haltenyésztés is zajlik. Olyan öntözést igénylő kultúrákat termesztnek itt a gazdálkodók, mint a csemegekukorica, a zöldborsó, a hibridkukorica-, illetve a hibridnapraforgóvetőmag – mondja a falugazdász.

Természetesen hagyománya van az állattenyésztésnek is, egykor télen a tanyán, nyáron a hortobágyi legelőkön tartották a helyiek állataikat, de ez hasonlóan történik napjainkban is. A település szerkezetéből adódóan, a Hortobágy szélén elterülő úgynevezett angyalházi részen, természetvé-

delmi területen bérelt gyepen legeltetnek szarvasmarhát és juhot.

Az állattartás szerkezetéről szólva *Makrai Csaba* először a klasszikust, a juhtartást, illetve -tenyésztést említi. Jellemzően magyar merinót, illetve a húsfajtával kereszte-

zett merinót tartanak a juhászok, a bárányokat pedig értékesítik. A tenyészállat-előállítás is ennek megfelelően alakul. Az ingadozó húsmarhapiacnak köszönhetően több fajtát is tartanak erre felé. Vannak tisztavérű limousin és aberdeen angus tenyészetek, de akad magyar tarka állomány is, amelyet a jobb húskihozatal érdekében limousinnal kereszteznek. Az angustenyésztő – tekintettel arra, hogy a kiváló minőségű marhahúst hazánkban nehéz értékesíteni – saját maga megoldotta a piaca jutást is: feldolgozza a húst, és hamburgerpogácsaként értékesíti. A feldolgozás kiépítésében pályázati forrás is segítette a gazdálkodót. Ma már a háztájiban nincsenek



Makrai Csaba: a hajdúsági löszhát kiváló termőtalaj

sertések, Hajdúszoboszlón viszont áll egy 2000 kocás koncentrált sertéstelep is, és van mangalicatenyészállat-előállítással foglalkozó gazdálkodó is. Ezenkívül a területen találni még néhány tojótyúkokat tartó gazdaságot, és 10 méhészt is. Jól szervezett kis közösségük több okból is kedveli a területet. Egyrészt a nemzeti park gyepes területein egész szezonzban gyűjthetnek nektárt és virágport a méhek, de sok napraforgóméz is készül itt. Egyebek mellett azért is, mert a hibridnapraforgó-vetőmag előállításánál a termeltetők előírják a méhek „alkalmazását” a beporzási időszakban.

– Hajdúszoboszlón komoly termelői piac működik, ahol kizárólag saját termékeket előállító gazdálkodók, kistermelők árusíthatnak – hangsúlyozza Makrai Csaba. – Vannak téstakésztők, de van, aki csak lisztet árusít, és olyan is előfordul, aki a saját olajütőben készült olajával és különféle húskészítményeivel kereskedik. De több termelő – egyebek mellett a koronavírus-járványnak köszönhetően – internetes rendeléssel és kiszállítással is értékesít.

Nagy hagyománya van a városban a gazdakörnek. *Örvendi László* vezetésével itt működik az ország egyik legnagyobb, 200 tagot számláló szervezete. Komoly szakmai munkát végeznek, január első szerdáján szokott kezdődni az a tízhetes előadásorozat, ahol egyetemi tanárok és különféle nagy cégek munkatársai tartanak előadásokat, amelyek mindegyikén legalább 50-60 látogató vesz részt. Emellett a tagság olyan szakmai rendezvényeket is együtt látogat, mint az OMÉK, a Hódmezővásárhelyi Állattenyésztési Napok vagy a Bábolnai Gazdanapok, illetve közös kulturális kirándulásokat is szerveznek. Természetesen a korlátozások miatt a gazdáknak is segítenek a területalapú támogatások igénylésében. Ezen programok egy része tavaly és idén elmaradt, de a tagság, sőt a falugazdász is reméli, hogy mielőbb újraindulhatnak.

– A gazdálkodási formát tekintve vegyes a kép – mondja Makrai Csaba. 2000 körüli az őstermelők száma, közülük 1000-1500 az aktív termelő, akik között mintegy ezernek segítünk mi hárman, helyi falugazdászok a területalapú támogatások igénylésében. A klasszikus háztáji gazdaság napjainkra jelentősen átalakult – mondja a falugazdász, és hozzáteszi: – Ma már tyúkot sem tartanak az emberek, nemhogy disznót. Az állattartás a település peremére szorult. Igaz, a lakóházak között is sok ma már az üdülő, ott pedig nyírott gyep van. Elképzelhető azonban, hogy pár éven belül itt is kialakul egy új, városi kertészkedési kultúra.

HAJDÚSZOBOSZLÓ

25 éves Ile de France törzstenyészet

Az lesz törzstenyésztő, aki kitenyészti magának a női egyedeket – ezt tanulta édesapjától a hajdúszoboszlói Magyar Elek, aki egyébként civilben kereskedő, de emellett a családi hagyományt továbbvive ugyanazon elvek szerint építi édesapja Ile de France törzstenyészetét. Csak kosokat értékesít, szelekció után a jéréket megtartja, a felesleges bárányokat pedig az olasz piacon értékesíti.

Magyar Elek édesapja az 1970-es évektől foglalkozott juhászattal. – Ezt a legelőt már akkor is használta, de az állatok télen a városban voltak – magyarázza a gazdálkodó a tanya körüli legelőkre mutatva. 1993-94 óta hodály is került a legelőre, amiben édesapám magyar merinó juhokat tartott. A kiköltöztetés után, valamikor '95-96-ban kezdett el Ile de France törzstenyészetet létrehozni: két kost hozott Franciaországból, és keresztezésekkel kiépítette a 4. generáció után már tisztavérű állatoknak számító anyaállatokból a törzsalományt. Ezután indította be a kosok értékesítését.

Magyar Elek édesapja hagyományait követve jéréket nem ad el, pedig ajánlottak már százezer forintot is egy anyáért. Mint mondja, ő ebben a konzervatív utat járja. A környéken egyébként sok jó, modern tenyészet is van, amelyek vásárolnak tenyészállatokat. Ő maga éves szinten mintegy 50 törzstenyésztésre alkalmas kost hagy meg. Közülük 8-10 a saját állományuk frissítését szolgálja, körülbelül negyvenet pedig árutermelő juhászok számára értékesít – a tenyésztők főleg importból szerzik be a frissítést.

– Nyírás idején válogatunk, erőteljes szelektálást végzünk – mondja a gazdálkodó. A bárányok 70-80 százaléka marad tenyészállat, a többit az olasz piacra exportáljuk.

Az állomány takarmányozása a klasszikus rend szerint zajlik. Nyáron, a 35 hektáron ki-



Magyar Elek a juhász hagyományokról mesél

alakított legelőterekben kislétszámú, 35-50 egyedű számláló csoportokban legelnek és üzekednek az állatok, a telet pedig a tanyán, a hodályban töltik. A gazdálkodó saját területén lucernát és abrakanyagot valót, valamint kukoricát, búzát és napraforgót termeszt, árpát és gyepszénát pedig vásárol. A konzervgyári hulladék is a takarmány része, bálákban vásárolja a csemegekukorica-csutkát.

A juhok tavaszi nyírásából egy platónyi gypjú lett, amelyet addig tárol, míg elfogadható áron tudja értékesíteni. Ehhez, illetve a takarmány tárolásához megfelelő raktárpacitással rendelkezik. A hodálynak helyet adó tanyán a juhok mellett találunk még baromfit, pár sertést, sőt Magyar Elek egyik alkalmazottja néhány struccot is gondoz. Az egyébként városban üzletet működtető tulajdonos meséli, a tanyaudvar tavasszal nem valami szép, ugyanis a traktorok felszántják a gyepet.

– Akkor az állomány, hogy azt már nem lehet kézzel megetetni – hangsúlyozza. Betonutat meg nem akarok építeni, mert az sérüléseket okozna a legelőre tartó juhok lábában. Amikor már szikkad a talaj, majd elsimitjük, hogy a fű rendbe jöjjön.



Fiatlan anyajuh

Nem enged a minőségből



Aki nem tudja, az tanítja – tartja a mondás, ám ez az agrár-felsőoktatásban nem állja meg a helyét. A hajdúszoboszlói Juhász Ferenc tiszteletbeli docensként mutatja meg saját húsmarhatenyésztő gazdaságát a gazdaszjelölteknek, ahol a magyarországi állapotoknak megfelelő, szilárd, szapora, jó borjúnevelő képességű, vitális borjakat ellő, limousin fajtájú szarvasmarhákat tenyész. Bírálati eredményei szerint pedig ebben is jó úton jár.

Hajdúszoboszlón a helyi állami gazdaságban 1968 óta voltak limousin szarvasmarhák. Az ÁG. felszámolása után, 1992 tavaszán Juhász Ferenc két társával megvásárolt 43 darab 10 évesnél idősebb üres tehenet, és az egykori állami gazdaság húsmarhatelepén megkezdtek a tenyésztést. Egy év után megvásárolták a telepet is, és 2006-ban a teljes vállalkozás családi tulajdonba került. Jelenleg 230 anyatehén és szaporulata alkotja az állományt, a teljes telepi létszám pedig mintegy 550-560 egyedre számol. A cég teljes mértékben pedig limousin tenyészállat-előállításával foglalkozik. Az állatok értékesítéséhez nincs szükség reklámra, a

tenyészszemlék eredményei elegendők ahhoz, hogy a 20-50 tehenes gazdák között szájhagyomány útján terjedjen, innen érdemes tenyészállatot vásárolni.

A takarmányozás melléktermékre alapozott: kukoricaszárat, borsószalmát, konzervgyári kukoricacsuhét, valamint szilázt és abrakot kapnak télen az állatok, míg nyáron a gulya a Hortobágyi Nemzeti Parktól bérelt legelőkön legel. Az állatok ellátására Juhász Ferenc 40 hektáron lucernát, 40-50 hektáron pedig kukoricát és búzát termeszt – ugyancsak takarmánynak.

A családi gazdaság tenyésztési eredményeit jól mutatja, hogy Juhász Ferenc 2015-

2020. között a magyar Limousin és Blonde d'Aquitaine Tenyésztők Egyesületének elnöke is volt. Gazdaságában folyamatos a tenyészvizsgálat, ezzel párhuzamosan 2016 óta Franciaországban szőrből genomikai vizsgálatokat is végeztet állományán.

– Jelenleg 80%-ban mesterséges termékenyítést alkalmazunk – mondja Juhász Ferenc –; szaporítóanyagot Franciaországból vásárolunk, kizárólag olyan apaállatoktól, amelyek tenyészérték-mutatói a felső 50-100-ban vannak (a TOP50-ből kizárólag francia tenyésztetek vásárolhatnak szaporítóanyagot).

A gazdaság tenyészcélja eltér a francia fajtasztenderdtől. Méretében kevert típust tenyésztenek, amelyek jól alkalmazkodnak az extrém hortobágyi viszonyokhoz.



Juhász Ferenc a tenyésztési célokat magyarázza

– A piaci elvárásoknak megfelelően az anyatehén állományunk átlagtömege 700-750 kg, hasznos élettartama 12 év, a tenyészbika-jelöltek 400 napra elérik a 600 kg-ot – mondja a gazdálkodó.

A szarvasmarhatelep ma már Juhászné otthona is.

– Ennek az az egyszerű magyarázata, hogy a jó gazda szeme hizlalja a jószágot. A tanya egyébként autóval mindössze pár percre van Hajdúszoboszló belvárosától – magyarázza Juhász Ferenc.

A kilenc alkalmazottat foglalkoztató gazdaság a fejlesztésekhez igyekszik minden pályázati forrást kihasználni. Legutóbb például napelemeket telepítettek az épületek tetejére. Most az állattartó telepek korszerűsítésére kiírt pályázat keretében új elletőistállót szeretnének építeni.



– Ez a kép 2019. augusztus 20-án, a Farmer Expón készült. Látható rajta 28 084 JMK Cameos Office, vagyis Cézár, a családunk 9 éves, számos díjat nyert, de ma már nyugdíjas tenyészbikája – meséli Juhász Ferenc, hozzátéve, hogy „Jelenleg 21 lányutódja dolgozik az állományban, és 86 minősített fia él szerette az országban. Cézár családtagnak számít nálunk, ezért már csak szeretetből is megtartjuk. Itt az állományban már csak keveset használjuk, teret engedve az új genetikának.”

Friss tanyasi tojás webes rendelésre



A Kovács Tanya Hajdúszoboszlón és környékén a tudatos vásárlók körében ismert és elismert élelmiszertermelő vállalkozás. A családi gazdaságban zökkenőmentes a generációváltás első szakasza, a fiúk és az édesapjuk egymás mellett gazdálkodnak. A friss tanyasi tojást internetes rendelési rendszeren keresztül értékesítik, illetve termelői piacokon maguk árusítva a termőföldtől az asztalig nyomon követik.

Dr. Kovács Péter agrármérnök ugyan növényorvos, és 2020-ban növénytermesztésből doktorált a Debreceni Egyetemen, azonban öccsével, az agrárközépiskolai végzettségű Dáviddal 2016 óta tojástermeléssel foglalkoznak. Ahogy Péter meséli, ősi gazdálkodó családba születtek, már a dédapjuk is szántóföldi növénytermesztéssel foglalkozott.

– Belenőtünk a mezőgazdaságba, így nem is volt kérdés számunkra, hogy ezzel foglalkozzunk – mondja Péter. – 2016-ban 100 darab jércével kezdtük a tojástermelést, aztán ahogy nőtt a kereslet a jó minőségű, friss tanyasi tojásra, folyamatosan növeltük az állományt. Most 3000 darab tyúkunk van. Terveink szerint nyár végére elkészül a legújabb istállónk, ahol akár 4000 madarat is tudunk tartani.

A család 100 hektár szántóföldön búzát, kukoricát és napraforgót termeszt, ez biztosítja a takarmányt a tojóállományuk számára. Az állataik bolti tápot nem kapnak. Tizenhét hetes előnevelt Bábolna Tetra SL LL jércékkel telepítik be az istállókat, ahol a madarak másfél évig tojnak. Amikor a termelésük 70



Bábolna Tetra SL LL tojótyúk



Dr. Kovács Péter és Kovács Dávid, cégtulajdonosok és „tojásfutarak”

százalékra visszaesik, élve – jórészt vágóhídnak – értékesítik az állományt.

A termelés 3 zárt istállóban, alternatív mélyalmos tartással zajlik, ahol az állatok szabadon mozognak. Az istállókban állategészségügyi, illetve járványügyi előírásoknak megfelelő automata etető- és itatórendszer, valamint csoportos tojófézsek biztosítja a termelést – az ideális körülményekről az automata szellőztetőrendszer gondoskodik. A három istálló mindegyikében 1000-1000 tyúk van. Istállónként különböző korúak a madarak, hogy a folyamatos termelés érdekében egyszerre egy épületben lecserélhesék az állományt.

A családi gazdaságban a generációk egymás mellett gazdálkodnak. Az édesapa őstermelőként foglalkozik a szántóföldi növénytermesztéssel, a fiúk pedig vállalkozóként működtetik a tojástermelő gazdaságot. Istállóikat nagyrészt önerőből építették, bár a fiatalabb testvér, Dávid 2018-ban nyert a Fialtal Gazda pályázaton. Ez segítséget jelentett számukra a vállalkozás beindításához, azonban kétségtelen, hogy a beruházás teljes költségét ez az összeg nem biztosította. A biztos háttért inkább a szülői támasz jelentette. Bár a tojás csomagolását a fiúk egyetlen alkalmazottja végzi, a családi gazdálko-

dásból természetesen a fiúk édesanyja sem maradhat ki. Övé az adminisztráció, illetve ő jár a környékbeli termelői piacokra is.

A családi vállalkozás igazi különlegességét azonban a tojás értékesítése jelenti, az itteni tojást ugyanis Péter és Dávid a fogyasztók ajtajáig szállítja, vagyis itt a gyakorlatban

is megvalósul az EU-s Termőföldtől az Asztalig Stratégia.

– Már amikor elindítottuk a vállalkozást, akkor is piacon értékesítettük a tojást – idézi fel Kovács Péter. – Ahogy pedig növekedett a termelés, ezzel párhuzamosan pedig az igény a friss tanyasi tojásra, elkezdtük a házhozszállítást is. Telefonon lehetett rendelni, mi pedig kiszállítottuk az árut, vagyis a mi tyúkjaink által tojt tojás 2-3 napon belül már a fogyasztók asztalára került. Ma is ugyanilyen friss az árunk, de mikor a rendelések megsokszorozódtak, áttértünk az internetes rendelésvételre. Több mint 1500 rendszeres vásárlónk van, vagyis ennyi család eszi Hajdúszoboszlón, Debrecenben, Balmazújvárosban és Ebesen a mi tyúkjaink tojásait.

A kovacsstanyahajduszoboszlo.hu oldalon rendelhető tojás ára mérettől függően 35-45-50-60 forint, ám 60 darabtól – ami egy nagyobb családnál még egy hétre sem elegendő biztosan – a kiszállítás ingyenes. Ahogy a fiúk mesélték, sokan a napi rendelés nyitásakor, már éjfél után pár perccel rendelkeznek, hogy beleférjenek a napi limitbe. Az igazi unikum pedig nemcsak maga a kiszállítás, hanem hogy a Kovács testvérek kis tételben is házhoz viszik a tojást.

Halmos B. Ágnes

Nézd meg a kezét, vedd meg a sajtját!



Magyarországon egyre többen készítenek tehén- és kecsketejből tejfölt, túró, sajtokat, ám olyan szakember még mindig kevés van, aki a juhtejre alapozza vállalkozását. Rácz Miklós Tamás sajt készítő Miskolctól 15 percnyi autózásra, Újcsanáloson ezt tette, amikor pár éve az öltönyt lecserélte gumicsizmára, s ezt azóta sem bánta meg.

Miskolcon éltük a magunk felpörgött életét, jómagam a pénzügyi szektorban dolgoztam, amiről mindannyian tudjuk, hogy a stresszfaktora meglehetősen magas. A fiunk sorozatos megbetegedésének volt az az előzménye, ami miatt mostanára már sokkal inkább a természet közelségében élünk a nagyvárosi, rohanó forgatag helyett. Gimnazista korában furcsa lázzal járó, ám ismeretlen betegség gyötörte; másfél-kéthavonta felszökött a testhőmérséklete, aztán minden magyarázat nélkül elmúlt. Egy darabig gyógyszerekkel kezelték, aztán az orvos tanácsára megpróbálkoztunk a kecsketejjel. Egy kecsketartótól hordtuk a tejet, és kúraszerűen naponta 2 decilitert alkalmaztunk – reggel éhgyomorra 5 napig, így hetente nagyjából 1 liter kecsketejet ivott meg a gyerek több hónapon keresztül. Három hónap múlva meglepve tapasztaltuk, hogy a lázas tünetek teljesen elmúltak, s ebben okozati összefüggést láttunk a kecsketej-fogyasztással – mesélte *Rácz Miklós Tamás*.

– Átértékeljük az életünket, s úgy határoztunk, hogy falura költözünk. Így kerültünk a Miskolctól nagyjából 25 kilométerre lévő Újcsanálosra, egy kertes családi házba. Döntésünk természetes velejárója volt, hogy kecs-

kék is jöjjenek a házhoz, hiszen volt elég hely a tartásukra. Két jószággal kezdtünk, aztán szépen felszaporodott az állomány, olyannyira, hogy ma már nem is a házunknál, hanem egy külön gazdasági udvarban tartjuk őket az időközben melléjük vásárolt juhokkal együtt.

A török időkben juhsajttal is adóztak

Eleinte ők is úgy kezdték a sajt készítést, mint a többi „hobbista”: abból a tejből, amit nem használt fel a család. A helyi falusi emberek voltak segítségükre, az ő útmutatásaink alapján először a felesége készített friss túrószerű sajtokat.

– Jómagam nem voltam elégedett ezek minőségével, de a hozzánk járó barátok, rokonok rendre örömmel elfogyasztották a „sajtszerűségeket”. Ízlett nekik, így bennem is egyre inkább ott motoszkált, hogy ezt a mesterséget egy magasabb fokozaton, profibb körülmények között kellene folytatni. A sajt készítés is egy főzési eljárás, de mégis nagyfokú alázatot, pontosságot, precizitást és mikrobiológiai ismeret igényel, hogy egy-egy sajtfeleség mindig ugyanolyan ízelményt nyújtson. Ezért a folyamatos ismeretbővítés,

tanulás, tanfolyam, könyvekből és videókból megszerzett tudás elengedhetetlen volt. Hálás vagyok a feleségemnek, hogy türelmesen kivárta a kísérletező időszakot, és folyamatosan inspirált, támogatott – mondta a gazda. Később megszületett a Borsodi Sajtműhely, amit a kezdetekben a helyi önkormányzattól béreltek, majd egy környékbeli vállalkozó segítségével kialakították azt a környezetet, ahol megfelelő felszereléssel, ma is kézműves technológiával dolgoznak. A kézműves szót – hangsúlyozta Rácz Miklós Tamás – a maga eredeti jelentésében kell érteni. Valóban a sajt két kezével, a sajt állataik tejét felhasználva készülnek a termékeik.

– Minden folyamatot én irányítok a gyártás során, nincs semmi automatizálva. A sajt készítő a kezével dolgozik, ezért mindig tisztának, sérülésmentesnek, ápoltnak kell lennie. A kéz remek ismertetőjegy ahhoz, hogy eldöntsük, valójában mennyire igényes az adott sajt készítő, ugyanis a kezén meglátszik, ha rendszeresen a tejben, savóban „matat” – mondta.

S hogy miért állt át a kecskéről a juhtejre? Ennek részben oka a korábbi szakmája, aminek köszönhetően jó szemmel fedezte fel a „piaci rést”. Történeti kutatásokat végzett,



Rácz Miklós Tamás juhsajtjai igen kelendők



hogy a korabeli juhsajtkultúrát alaposabban feltérképezze. Magyarországon a sajtkészítés kezdetei kicsit későbbre nyúlnak vissza, mint más európai országokban, de az kiderült számára, hogy nálunk a török időkben az adó egy részét juhsajt formájában kellett megfizetni. Ez izgalmas ténynek tűnt, hiszen ismerve a muszlim étkezési hagyományokat, szokásokat, s az étel minőségével kapcsolatos elvárásokat, feltételezhetjük, hogy ez akkoriban megfelelt a legmagasabb követelményeknek. Ez pedig arra utal, hogy abban az időben jó minőségű juhsajtokat készítettek Magyarországon.

– Mi egyfajta küldetésünknek tekintjük, hogy vegyszer- és tartósítószer-mentes, tiszta, jó minőségű tejtermékeket készítsünk, és a magyar juhsajtkultúra visszatérjen régi értékeihez. Jómagam kihívásnak éreztem, hogy ne csak kecsketejjel dolgozzak, hanem megtanuljam a juhtej-feldolgozást is. A gyártási technológia nem sokban különbözik a kecsketejéhez képest, de a juhtej szárazanyag-tartalma és az állatok tejhozama teljesen más, ezért bizonyos sajtoknál más-más gyártási eljárást alkalmazunk. Olyan körülményeket teremtünk az állattartásban, a fejésben és a feldolgozásban, amivel a mi termékeinknek egyáltalán nincs „állatszaguk”. Még azok is szívesen fogyasztják ezeket, akik valamiért ódzkodnak a tehéntejen kívül más tejtermékektől. Az évek során eljutottunk odáig, hogy a jelenlegi 20-22 féle sajtok – krémsajt, lágy-sajt, friss, fűszeres, rövidebb érlelésű, félkemény és hosszan érlelt keménysajt – nyolcvan százaléka már juhtejből készül – magyarázta a sajtkészítő.

Piaci rés, amibe beillett a vállalkozás

Rácz Miklós vállalkozása azért lehet rentábilis, mert egyrészt kistermelői kategóriában szerepel, önmagán kívül mindössze egy kisegítőt foglalkoztat. A juhtej jórészt a saját állományának köszönhetően kerül a sajtműhelybe, vagyis nem kell a tej felvásárlásáért külön fizetni, a fejőgépek és a munkaerőköltség pedig nem különbözik más tejtermelői szegmensben tapasztaltaktól. A képet némileg árnyalja, hogy amíg egy jól tejelő kecske akár két-két és fél liter tejet is adhat egy nap, addig egy juh általában fél litert. Másrészt viszont a juhtej szárazanyag-tartalma kétszer annyi, mint a kecsketejé, vagyis amíg 10 liter kecsketejből egy kilogramm sajtot lehet készíteni, addig a juhtejből ennek dupláját. Mivel ebben a kategóriában viszonylag kevés a versenytársa, ezért nincsenek értékesítési gondjai, az általuk előállított sajtok részben neves budapesti éttermekben, részben a termelői piacokon kelnek el. A sajtok ára kilónként

4-6000 forint között mozog, a magyar vevők zöme ennél többet egyelőre nem hajlandó fizetni a jó minőségű juhsajtért. Az éttermek valamivel alacsonyabb árat fizetnek a sajtokért, ám az ő felvásárlási volumenük jóval nagyobb, így ezen a téren is pozitív irányba billen a mérleg serpenyője a termelő számára.

Narancsszínű „Arany”, téglavörös „Pálinkázós”, robbanékony RED

S hogy miként sikerült ezekkel betörni a hazai piacra?

– Tréfásan azzal szoktam ugratni a szakács és séf barátaimat, hogy Magyarország azért nincs még előkelő helyen a sajtok terén, mert ők még mindig nem fordítanak kellő figyelmet a hazai gasztrókinálatra. Amíg egy olasz szakács a frissen főtt tésztát meglocsolja olíva-

készíti, de gyakorlati oktatóként különböző tanfolyamokon tanítja is a sajtkészítés alapfogásait, technológiáját. Tapasztalatai szerint egyre több az érdeklődő, aki akár csak hobbistaként szeretne otthon saját tejterméket készíteni.

A Borsodi Sajtműhelyben többféle különlegesség készül: egyik ilyen az Aranyjuhsajt, amely gyömbérral ízesített, enyhén narancssárgás színvilágú, de ott van a téglavöröses Pálinkázós juhsajt, ami ugyancsak egyedül. Eleinte jellemzően a miskolci és a környékbeli termelői piacokon, rendezvényeken, helyi éttermekben értékesítették a portékájukat. Mára azonban eljutottak odáig, hogy budapesti éttermeknek és a Bosnyák téri piacon is értékesítik sajtaikat. Azt tapasztalják, hogy az új generáció már egészségtudatosan figyel arra, hogy a gyerekeiknek minél kevesebb



A nagyszerű sajtokhoz kiváló gyártási technológia is kell

olajjal, összeforgatja egy kis bazsalikommal, paradicsomkockákkal, és teljesen magától éretetődő módon szór parmezánt a tetejére, s teszi hozzá ugyanúgy salátákhoz, rizottóhoz, addig nálunk a sajt még mindig nem találta meg a valódi helyét az étlapokon. Ha úgy tetszik, a magyar étkezési szokások kicsit megrekedtek a sajtos makaróni, a vegyes sajtjal és a rántott vagy grillezett sajtok szintjén. Szerencsére azért már látok változást. A termelői piacok elterjedése az elmúlt években nagyon sokat segített. Mi magunk is folyamatosan megjelenünk piacokon, vásárokon, rendezvényeken. Igyekszünk jó kapcsolatot ápolni borászokkal, pincészetekkel, sőt nemrégiben felvetődött, hogy részben a környékbeli, zempléni, bükkaljai borokhoz, de akár még egy Tokaji aszúhoz is párosíthatnánk az egyik sajtkunyat – tette hozzá.

Mivel a juhsajtkészítés hagyománya valahol megszakadt az elmúlt évszázadok során, így részben saját maguknak kellett kitalálni azokat a mesterségbeli fortélyokat, amelyekkel ízletesebb és egyedibb termékeket hoznak forgalomba. Ő maga ma már nemcsak

adalékanyagot tartalmazó ételt vásároljanak. A vevőkörük másik nagyobb csoportja az idősebb korosztályból áll, ők azok, akik gyerekkorukban még az étkezési kultúra részeként ettek annak idején juhsajtot, de aztán évtizedekig nem jutottak hozzá a boltokban.

– Volt olyan idős néni, aki megkönnyezte a sajtpultunkat, amikor ott felfedezte a friss juhgomolyát, vagy éppen a túrót, krémsajtokat. A vevők kedvéért határozottam el azt is, hogy minden évben szeretnék készíteni valamilyen sajtkülönlegességet. Ilyen volt tavaly az általam RED-nek elnevezett termék, amely a hasonló nevű mozifilmre utalva annak szlogenjét is magán viselte: „robbanékony, elszánt és durvul.” Ami azt szeretné érzékeltetni, hogy az az íz bomba, amit először érezni kóstolásakor, az enyhén mogorós-csipős, erőteljes ízvilág, később csak tovább fokozódik – mondta Rácz Miklós Tamás sajtkészítő. Szavai szerint a sajtkészítés hasonlít a művészetekhez, annyiban legalábbis, hogy az alkotói fantáziát itt sem lehet megerősölni, s olykor bizony az ihletre nálunk is várni kell...

Doros Judit

Kecskesajtok felsőfokon



A gazdaságukat nagyon tudatosan építették fel: mielőtt belevágtak volna, beletanultak a kecsketartás és a sajtgyártás fortélyaiba. Ugyanilyen céltudatosan alakították ki a házhozzállítási rendszerüket, így amikor más vállalkozásokat tavaly a vírushelyzet padlóra küldött, ők ezt meg sem érezték a bejártott vevőkörük révén.

Csak tisztességgel, becsülettel lehet csinálni – ez az alapelve *Veres Zoltán* felgyői sajtkészítőnek. Számtalan ötletük a kecske és a sajt köré épül. A családi gazdaság lett az életük, ők nem várják a nyugdíjazásukat.

– A tanyánk eredetileg egy erdészház volt, amit nemrég sikerült megvásárolni, a körülötte lévő földeket pedig béreljük. Pár éve éppen kaszálni jártam erre, amikor feltűnt az épület, és onnantól arra vágytam, hogy egyszer bárcsak nekem lehetne ilyen tanyám. Amikor meghallottam, hogy eladó, nagyon megörültem. Ahány akadály csak adódhatott, az adódott is, de végül jutányos áron sikerült megvenni. Azóta lett áram és víz is az épületben. Úgy vagyok vele, hogy ha a realitásokon belül elég erősen akar valamit az ember, az a végén sikerrel végződik. Persze, nem mondom, hiába kívánnám, hogy aranyérmet nyerjek az olimpián, de ami telik az embertől, azt elérheti – vallja *Veres Zoltán*, aki a Csongrád-Csanád megyei Felgyő mellett él családjával, és a Felgyői Kecskesajt gazdaságot irányítja. Állatokat tartanak, saj-

tot és joghurtot állítanak elő, csoportokat fogadnak és sajtészítő tanfolyamokat rendeznek.

Hobbiból főállás

– Ma már ez a főállásom. Számomra nem volt nehéz a váltás. A korábbi hivatásom során hozzászoktam a döntésekhez, a felelősségvállaláshoz, amit a gazdaság irányítása során is kamatoztatni tudok azzal a különbséggel, hogy ha a magad ura vagy, nincs mecénásod. Hat éve indítottuk el a gazdaságot, és három éve már csak ezzel foglalkozunk. Minden néhány kecskével kezdődött, ma hozzávetőleg 40 állatuk van – ahogy a gazda tréfásan megjegyzi – az „utánpótlás-szakosztálytól” az „öregasszonyig”. Céljuk, hogy negyven fejős kecske legyen a nyájban. Az az öt, amellyel a munka dandárját kezdték, ígérete szerint végelgyengülésben fog majd kimúlni. Tízéves a legöregebb jószág, az egykori napi 4 literhez képest már csak 2,5 liter tejet ad, Zoltán szerint már nem sok ideje maradt a termelésben.

Januárban elkezdődtek náluk az idei ellések, már fejnek. Augusztusban az anyák felvették a bakot, vemhesültek, novembertől februárig tartott a szárazon állás. Most már saját bakkal büszkélkedhet a nyáj, a 80 kilogramm körüli állatnak saját szállást építettek, ott fogadja az anyákat, mutatta Zoltán.

– Egy bakra ötven anyát számolhatunk, úgy gondolom, nálunk is elégedett lehet a helyzetével. A biztonság kedvéért kivettük a lányok közül, mert hiába az anyák a főnökök a nyájban, a bak is szeret keménykedni. Persze, aki kecskéket tart, annak nem kell ecsetelni, mennyi csalafintaságot tudnak kieszelni. Ahol csak lehet, szökni próbálnak, kíváncsiskodnak, simogatásért lökdösődnek, vagy amitől kiver a víz, hogy a vemhes példányok nagy hassal akarják egymás között rendezni a konfliktusait. „Volt rá 300 napotok, most kell egymásból kifejelni a gidát?” – kérdezem őket ilyenkor. A legújabbak már nem csonkoltak, hanem szarvatlanok, ilyen fajták. Kettő kivételével mind alpesi, így homogénnek mondható az állomány. Természetesen a fele már saját nevelés köztük – avatott be a részletekbe a gazda.

Amint kiköltöztek a faluból a tanyára, az első dolguk nem is a ház rendbetétele volt, hanem a sajtkonyha minden igényt kielégítő

Rendőrök voltak, gazdálkodók lettek

Veres Zoltán állattenyésztő szakon végezte a középiskolai tanulmányait Kiskunfélegyházán. Agrártudományi egyetemre készült, végül az utolsó pillanatban döntött úgy, hogy máshová adja be a jelentkezését – az édesapja példáját követve rendőrtisztként diplomázott. *Magdi*, a felesége korábban szintén egyenruhát viselt, ma már mindketten a családi gazdaságban dolgoznak. Zoltánt mindig vonzotta a kiskérődzők világa, egy napon kigondolta, hogy minden ellenvélemény és lebeszélés ellenére kecskéket tart majd. A vállalkozásba már kellő tudással szerettek volna belevágni, ezért részt vettek egy képzésen a Baranya megyei Gyűrűfűn. A munkamegosztás náluk a következő: ő a kecskepásztor, a felesége a sajtűndér. Megtalálták a számításukat, nekik a gazdaság lett a világ közepe.



kialakítása. Zoltán beletanult a pályázatírásba, így ezt a helyiséget, a kerítést, egy gyümölcsöst és a villanypásztor-berendezést is sikerült pályázati forrásból megvalósítani, de jutott pénz eszközvásárlásra is. Igyekszik kihasználni a lehetőségeket: az elmúlt időszakban napelen-létesítésre és szabadfelhasználású kisüzemfejlesztésre, illetve tanyafejlesztésre is benyújtott pályázatot. A következő lépésben a sajt könyha szociális részlegét fejlesztik, amelyet az általuk szervezett sajt készítő tanfolyam résztvevői használhatnak majd. De szerepel a terveik között egy új fejtőház kialakítása, valamint egy szálláshelyként szolgáló jurta építése is.

– Nemrég vettem egy ózongenerátort, azal tisztítom a levegőt a sajt könyhában. Hogy ez miért fontos? A baktériumok képesek megváltoztatni a sajt ízét, állagát. Naponta alaposan szellőztetek, a szerkezetet meg hente két órára bekapcsolom. A hőmérséklet is döntő, a meleget bírja a sajt, de 22 Celsius-fok alatt megfázik. A felületeket savval, lúggal, alkohollal fertőtlenítiük, minden terméket pasztöröztünk. A vásárlóknak csak kiváló minőségű terméket adhatok, hiszen ezeket akár csecsemők is isszák. A kezdetekkor a saját kárunkon tanulva mi is követtünk el hibákat. A szívünk szakadt meg, amikor 50 vagy 200 liter alvadékat kellett kiönteni, vagy gyengébb minőségű sajtot kidobni, de ezeken mindenkinek át kell esni. Összességében azt kell, mondjam, megérte, rögtön az első három évben olyan sikereket értünk el, hogy gyorsan kecskéket és hűtőkocsit kellett vásárolni, és még a marketingbe is beletanultam.

Becsület a megélhetés kulcsa

– A bevészterző stratégiánk is szerintem egysdülálló a kecsketartók között, ami a személyiségemből adódik. Mindig szoktam mondani, az én feleségem olyan, mint Columbo felesége, mindenki tud róla, de senki nem ismeri, nem szereti a nyilvánosságot. Bezzeg én nagyon szeretek beszélni, mindenkivel szót értek, ezt jól ki is használom. Rendszeresen elhívunk általános iskolai egészségnapokra, egészségügyi intézményekbe, egészséggel kapcsolatos kihelyezett rendezvényekre, ahol szeretettel beszélek termékeink élettani hatásairól, népszerűsítem a kecsketejtermék-fogyasztást. Elmegyek például óvodákba is, mert hiszem, hogy ebben a korban kell elkezdni az egészségtudatosságra való nevelést. Örömet nézni, ahogy gyúriák a kis kezükkel a lágysajtot, kóstolgatnak mindentől. Eközben az anyukák is kíváncsian érdeklődnek a termékek iránt, de mielőtt venni akarnának, mondom: ne fizessen érte, először tessék megkóstolni, lehet, hogy nem is jót adok. Látom a szemük-

ben, azt gondolják, bolond vagyok. És végül mégis tizből egy elkötelezett vásárló lesz. Rosszat nem tehetek a vevő elé, mert másodsor már nem jön vissza. Mint mondtam, nekem az az elvem, ha ebből akarsz élni, csak tisztességgel, becsülettel lehet csinálni.

Vevőkben nincs hiány

2020-ban nagy divat lett a házhozszállítás, ami Veres Zoltán elmondása szerint nem okozott nekik problémát, több mint 100 állandó vevőjük van. Azonban hangsúlyozza, hogy ez nem a szerencsén múlott, hanem egy korábbi tudatos marketingstratégia hozománya. A vírushelyzetből ők semmit nem érzékeltek, sőt tavaly bő 10 százalékkal bővült a vevőkörük. Ahogy a kecsketartást, úgy a házhozszállítást is ugyanolyan határozottan jelentette ki otthon.

– Felkeltem 2019. január 1-jén reggel, és azt mondtam a feleségemnek: befejeztük a boltozást, házhoz szállítunk. Azt tapasztaltam, az üzlettulajdonosok nem mindig bán-



Veres Zoltán néhány kecskével kezdte a gazdálkodást, ma 40 állatuk van

nak sajátjukként az általuk árult holmikkal, ami elég nagy baj. A tematikus piacok kivételével nem kedvelem a piacozást, mert vagy jön a vevő, vagy nem, és nem is a kiesett bevétel, hanem az üresjárat az, ami az én szememben a valódi veszteség. Szóval kitaláltam, hogy személyesen visszük az emberekhez a terméket. A Facebook adta lehetőségeket használtam ki, Messenger csoportokat hoztam létre, hirdetésekkel tettem közzé, beletanultam az online marketingbe. Ha beírjuk a Google keresőjébe a kecskesajt szót, mi vagyunk az elsők, amit találatként kidob. Östermelőként a saját megyémben, továbbá légvonalban 40 kilométerre árusíthatok. Csongrád-Csanád megye majdnem valamennyi városába szállítunk, de Kecskeméten is vannak vevőim. Meghatároztam a szállítási időpontokat, a szállítási útvonalat, a rendelhető termékpalettát, és az eredmények azt igazolják, hogy nagyon jól bevált a

módszer. A termékeket odaviszem, ahová mondják, közvetlen a kapcsolat a vevőkkel, személyesen beszélünk, ha gond támad, én magam cserélem a terméket. A vásárlók többnyire utalnak, de hamarosan beszerzek egy terminált, készpénzzel sem szeretnék érintkezni.

Kilenc élete van

A tudásával sem fukarkodik. Szívesen megosztja a tapasztalatait bárkivel, de beszél a buktatókról is. Sajt készítő workshopjain ki nyomatva odaadja az összes információt, amit tud a kecsketartásról, a sajt készítésről, a beszerzési helyekről.

– Magadnak csinálsz konkurenciát! – mondják ilyenkor csodálkozva. Én meg erre azt felelem, hogy nem lesz konkurenciám, hiszen azt is látni kell, hogy aki egy ilyen vállalkozásba belefog, annak azzal is számolnia kell, hogy a kecskéket szilveszterkor is enni akarnak. A sajt készítőik között meg azért nincs értelme az irigykedésnek, rivalizálásnak,

mert aki az én vásárlóm, az ragaszkodik hozzám és a termékeimhez; másnak a vevőköre meg nem pártol majd hozzám.

– Megtaláltam életem célját, most már csak ezzel akarok foglalkozni. Ez egy családi vállalkozás, a kisebb fiamat is bevettem az östermelői családi gazdaságba, tavaly még volt ilyen lehetőség. Annak ellenére sem kezdenék bele másba, hogy nem könnyű a sikerességhez vezető út, de a kecskepásztornak is kilenc élete van, mint a macskának. A helyzettől függően vagyok sajt készítő, fejtőgulyás, meteorológus, oktató, értékesítési menedzser, marketingmenedzser, pályázatíró, kicsit könyvelő, és ami a legfontosabb, boldog családapa. És ahogy egyszer megfogalmaztam magamról, hajóskapitány is vagyok, mert hiszek abban, hogy a kecsketejtermék-fogyasztás népszerűsítésének Csongrád-Csanád megyei zászlós hajója a Felgyői Kecskesajt.

Králik Emese

Ahol hisznek a boldog állattartásban



A gyönyörűen felújított Graefl-kastély szálláshelyként is szolgál

Lassúság. Lelassulás. Lassítás. Mindenkinek mást jelentenek e szavak. Van, aki egyfajta figyelmeztetésnek, jelnek tekinti az élettől, hogy ideje visszavenni tempót, és a folytonos sietség, kapkodás, a munkák, a tárgyak, az élmények halmozása helyett megélni a mindennapok apró örömeit. Akár az állattartásban is.

Ha ezt egy nagyvárosban nem is tehetjük meg nap mint nap, az országban azért akadnak helyek, amelyek a „slow living”, „slow food”, mi több, immár a „slow travel” jegyében fogalmazzák meg hitvallásukat. A Slow Living Hungary mozgalom célja, hogy az ebben a szellemben dolgozó itthoni termelőket, borászokat, éttermeket segítsék és erősítsék a hazai és nemzetközi piacon, valamint a külföldi kultúrák különleges termékeit bemutassák a hazai közönségnek. A mozgalom egyik hazai bázisa Heves megyében, Poroszló és Besenyőtelek között félúton, a 33-as főúttól másfél kilométerre található. Itt áll egy mára gyönyörűen felújított szecessziós kastély, amelynek tulajdonosai elhatározták, élhető világot teremtenek a százéves falak között, miközben annak adottságait korunk emberének igényeihez igazítják. Néhány napra elfeledtetik az ideérkező vendégekkel a felgyorsult világ mindennapos gondjait, és segítenek, hogy újra rátaláljanak az élet apró örömeire. Élvezzék a házi sajt és tej természetes ízét,

beleharapjanak a napérlette paradicsomba, falatozzanak a kapirgáló tyúk tojásából készült omlettből, miközben itteni méhek mézét csurgatják a kertben termelt gyógynövényekből képződött langyos teába – ilyen itt egy tökéletes, „lelassult nap”.

Önellátó szálláshely

A kétütközi Graefl-kastély és Majorság gazdái maguk is tudják, milyen a mindennapi tapasztalom, hiszen „főállásban” egy több mint harminc embert foglalkoztató nemzetközi logisztikai céget vezetnek. Az abból befolyt nyereségük egy részét forgatták vissza az elmúlt lassan egy évtizedben az elvárásolt, de elhanyagolt kastély, és a körülötte hajdan volt uradalmi majorság újrakezítésébe. Az épületet a feleség, *Szerencsés Györgyi-ke* fedezte fel a távolból, amikor – korábbi szakmáját, az idegenvezetést kedvtelésből űzve – épp turistákat kalauzolt busszal Poroszlóra. Férjével, *Szepesi Péterrel* később közösen el is kirándultak ide, s mondhatni első látásra beleszerettek az akkor még meglehetősen romos épületbe, amit egy évvel később sikerült megvásárolniuk. Már a kezdetekkor biztosak voltak abban, nem pusztán egy szecessziós műemlékbe akarnak új életet lehelni, hanem az egész helyet étellel kívánják megtölteni. Ennek részeként ökológiai gazdálkodásba kezdtek, hogy a vendégeket az itt megtermelt zöldséggel, gyümölcssel, tej- és hústermékekkel lássák el. A kastélyszálló és a parkban lévő apartmanok nincsenek elzárva a gazdasági udvartól, a konyhakertektől, így az állatok és a növények közelsége, társasága természetes részét képezi a világ egészéről vallott filozófiájuknak.

– Hiszünk a boldog állattartásban, és mindent megteszünk azért, hogy a velünk



Szerencsés Györgyi vallja, fontos, hogy az állatok boldogok legyenek

élő állatok jól érezzék magukat – mondja Szerencsés Györgyi. – Célunk, hogy a kastélyszálló jórészt önfenntartó legyen, és amit csak tudunk, megtermeljünk a vendégeink és persze a saját családunk számára. Van mézünk, tojásunk, tejünk, sajtunk, gyümölcsünk, sőt, még borsfánk is. Helyben sütjük a kenyeret, és mivel van házi malmunk, így a biogabonát is magunk őröljük, ebből a lisztből készítjük a tésztaikat, süteményeinket is – teszi hozzá. Elkezdtek olajat préselni, hidegen sajtolják a tökmagot, a mákot, ezt csurgatják rá a salátára. Télen-nyáron működik az üvegház, sőt még a takarófoliák alatt is megteremnek a leveles zöldségek, a saláták,

Majorság, ahol a király is járt

A Tepélypusztától délre lévő területet a 19. század második felében, több részletben felvásárolta *Graefl Károly*, aki országosan jegyzett bivalyartást és szimentáli tehenészetet fejlesztett ki a pusztán. Az 1891-ben átadott Füzesabony–Debrecen-vasútvonalnak megállója is épült Kétútközben, ami még ma is az eredeti helyén látható. A birtokalapító idősebb fia elemi népiskolát épített az uradalomban dolgozó cselédek gyermekeinek, az oktatást a család 1913-ig fent is tartotta. A földszintes, egyszerű Graefl-házat 1908 és 1911 között építtette át szecessziós stílusú emeletes, tornyos kastéllá az egyik utód, *Graefl Andor*. Az épület korát meghaladóan modern volt: a szobákat légbefúvással fűtötték, egy női és egy férfi fürdőszobát is kialakítottak, és biztosították a szennyvízelvezetést is. A múlt század húszas éveire virágzott a gazdaság, s közel kétszáz embernek adtak munkát – derült ki a kastély történetét feldolgozó kiadványból. A világgazdasági válság után a vadászturizmus biztosította a megélhetésüket: német, olasz és belga vendégeknek adták bérbe a kastélyt. A leghíresebb bérlő *Charles Bedaux* milliomos mérnök volt, aki a lemondott VIII. *Edward* királyt és feleségét látta itt vendégül 1937-ben. A földek államosítása után a Graefl családot 1950-ben telepítették ki, majd a birtokot a Füzesabonyi Állami Gazdasághoz csatolták, 1972-ben pedig kárpótlásul a Tisza-tó kialakítása miatt elvett földekért a poroszlói Magyar–Szovjet Barátság Tsz-hez került. Az addigra már erősen leromlott állapotú kastély falai közt 1976-tól a '90-es évek elejéig varroda üzemelt, majd több mint húsz éven át, egészen a mostani tulajdonosok megjelenéséig üresen és kihasználatlanul állt.

a mángold. Megtanultak sajtot készíteni, a reggelire felszolgált tejtől, kefiről, joghurttól kezdve a krémtúrón, a lágy és kemény sajtkon át minden az itt fejt tehén- és kecsketejből készül. – Ebből a szempontból kapóra jött a koronavírus miatti karantén, hiszen jómagam akkor kezdtem el kísérletezni a különféle sajtkészítési technikákkal – mondja a gazdaasszony, aki a férjével együtt korábban részt vett egy mezőgazdasági képzésen is, hogy még mélyebb ismereteket szerezzenek a növénytermesztésről és az állattartásról.

Biotakarmányt kapnak az állatok

Törekedtek arra, hogy a munkatársaikat a környékről válogassák; innen valók a kertészeik, és a mezőgazdaságban, állattartásban tevékenykedők, de a séfek már Egerből járnak ide. A konyhájuk is másképp működik, mint egy átlagos étteremé. Úgy tervezik meg

dolgozzunk mi is a mindennapokban, hogy ne háborgassuk a kelleténél jobban a környezetünket – mondja a kastély „úrnője”.

Ha valaki a bekötőútról elindul errefelé, a környező réteken őzeket, fácánokat, rókákat és mókusokat lát, ők ugyanúgy nyugalomban élnek körülöttük, mint a saját gazdaságukban lévő állatok. A baromfiudvarban is békésen megfér egymás mellett a királyfácán, a kendermagos és a kopasznyakú tyúk, a bóbítás magyar kacsza, a kisebb méretű magyar pulyka és a páva is. Igyekeztek arra is odafigyelni, hogy a gazdaságot őshonos hazai állatokkal népesítsék be, s ez nagyrészt sikerült is. Szarvasmarhákból főként kárpáti borzdereseik és magyar tarkaik vannak, s elvéve néhány jersey tehen. A gulya kora tavasztól késő őszig a legelőn, ridegtartáson él, csak a téli hidegben kerül be az istállóba. A juhot és a kecskéket naponta kétszer viszik ki legelni, ami azt jelenti, hogy egy nap átlagosan nyolc-tizenöt kilométert gyalogol a nyáj, benne a hortobá-



A baromfiudvar látványa is harmonizál az alföldi tájjal

az étlapot, hogy először azt veszik számba, mi terem meg éppen a kertben, minek van szezonja, esetleg melyik idősebb állat érett már meg a vágásra. Az állatoknak biotakarmányt adnak, a gondozók pedig itt laknak a majorságban, így éjjel-nappal tudják felügyelni az állatokat. – Fontos számunkra, hogy jó csapat legyünk, és szeressünk egymással dolgozni. Több mint tízen vagyunk jelenleg – főszézonban kicsit többen leszünk –, de nálunk mindenki egyenértékű, mindannyian közös célért dolgozunk. Fontos, hogy a vendégeink, vagy az éttermünkbe érkezők a lehető legjobban érezzék magukat, de nemcsak az emberekre figyelünk ennyire, hanem a minket körbevevő élővilágra is. Azért termelünk ökológiai szempontok szerint, hogy megőrizzük ennek a gyönyörű alföldi, Tisza környéki tájnak a hangulatát, védjük a madarakat, a rovarokat, és lehetőleg úgy éljünk,

gyi és gyimesi rackák, kincses parlagi kecskék. Huszonöt állattal kezdték, mára jócskán száz fölé gyarapodott az állomány. Ha tehetik, ott vannak szinte minden ellésnél: az egyik rackának épp ottjártunk előtti éjszakán született két gidája, akik körül délelőtt már az állatgondozó, *Cziba István* tüsténkedett.

Ebben a családban még az ajándékozás sem hétköznapi, hiszen a 2019-ben Egerlővön polgármesternek megválasztott férj születésnapjára csacsit és alpakát is kapott a feleségétől. Most attól tart, hogy legközelebb egy lóval ajándékozom meg – mondja az asszony. A sejtelmes hangsúlyból nem tudni, vajon valóban erre készül, de ismerte azt az energiát, amit az elmúlt években a kastély és a majorság fejlesztésbe befektettek, azon sem lennének meglepve, ha egy egész ménes érkezne ide hamarosan.

Doros Judit

Tartósak lesznek a csillagászati takarmányárak

Elképesztő mértékben emelkedtek a takarmányárak az elmúlt hónapokban. Akár valamilyen gabonát szeretnénk venni a termelőtől, akár tápot keresünk a takarmányboltban, kétszer is visszakerdezzük, vajon jól értettük-e az árat. Persze átmenetileg magasabb árakkal, vagy egyes takarmányfélék hiányával már korábban is szembesülhettünk, de az ilyen kilengések viszonylag gyorsan rendeződtek. Most azonban egészen más a piaci helyzet. Éder Tamást, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara élelmiszeriparért felelős országos alelnökét kérdeztük.

A takarmányárak világszerte jelentősen, 30-50%-kal emelkedtek.

Mi a szokatlan drágulás oka?

– Több tényező együttes hatása okozza ezt a piaci változást. Egyrészt a FAO adatai szerint a világ tavalyi gabonatermése ugyan majdnem 2%-kal magasabb volt 2019-hez képest, de némileg mégis elmaradt a várakozásoktól, és néhány fontos exportáló országban, például Ukrajnában, a termésmennyiség maradt adós a korábbi évek teljesítményétől. Második tényezőként érdemes megemlíteni Kína utóbbi fél évben ugrásszerűen megnövekedett „gabonaétvágját”. Ennek fő kiváltó tényezője az lehet, hogy az afrikai sertéspestis kizusztotta a kínai házisertés-állomány 40-50 százalékát, ennek a veszteségnek a pótlásához megnövekedett takarmányigény párosul.

Ezekon kívül hallani lehet arról is, hogy Észak-Afrikában több ország előrehozta gabonavásárlásait a biztonságos tartalmékok kialakítása reményében. Tehát most egyszerre jelentkezik a nagy kereslet és a lokálisan némileg csökkenő kínálat, aminek egyenes eredője a takarmányárak emelkedése. Terménytől függően 40-50, de akár 70 százalékos áremelkedést is tapasztalhatunk, ha a 2021. év eleji árakat az előző év azonos időszakához hasonlítjuk. Meg kell említeni ugyanakkor azt is, hogy egyes szakértők a 2008–2009-es időszakhoz hasonlóan, a spekulatív tőke terménytőzsdei megjelenését is az áremelkedés indokai között látják.

2008-ban már átélhettünk jelentős áremelkedést a búza, a kukorica vagy a szója piacán. Az árak

akkor irreálisan magasra szöktek, de ugyanolyan gyorsan rendeződtek. Így lesz majd most is?

– A kérdésre adott bármilyen válasz a jóslás kategóriájába tartozik. A vetések állapotfelmérései alapján még nehéz becsülni az idei termés nagyságát, és a FAO előzetes becslése szerint is a világon maximum 1-2%-os termésmegnövekedés várható. Emiatt valószínűleg az idei termés még nem képes érdemben csökkenteni az árakat. 1-2 évre tehát valószínűleg be kell rendezkedni a magasabb takarmányárakra. Ugyanakkor a piac törvényszerűségei miatt 2-3 év után majd ismét olcsóbbak lehetnek a gabonafélék. Azt azonban érdemes szem előtt tartani, hogy a világ húséhsége folyamatosan nő, ami a takarmányok iránti keresletnövekedését jelenti, így az elmúlt években tapasztalt alacsony takarmányárak szintjére biztosan nem tudnak visszaesni. Az árak tehát a korábbinál magasabb szinten stabilizálódnak majd, hacsak be nem következik valami váratlan...

Tehát lehet még rosszabb is a helyzet... Az eddig részletezett drágulás csak a gabonára, olajos és fehérjenövényekre igaz, vagy más takarmányféléseket is érint?

– Az ipari növénynél (pl.: szója, repce, napraforgó) is hasonló folyamat zajlik, az olajosnövények piacán különösen jelentős áremelkedést lehetett tapasztalni. Egyes hírek szerint Magyarországon most például növényi olajat alig lehet kapni, még sok pénzért is nehéz hozzájutni, mert lekötötték a készleteket. Ez azt jelzi, hogy a magasabb árszinttel később is számolni kell.



Éder Tamás: terménytől függően akár 70 százalékos áremelkedés is tapasztalható idén az előző évhez képest

Rátérve az amúgy is magas keveréktakarmány-árakra... Minden, a tápokhoz szükséges takarmánykomponens drágul?

– Sajnos igen. Ehhez hozzátartozik a Covid hatása is, hiszen a különböző takarmányadalékok nagy része abból az országból származik, ahol először ütötte fel a fejét a kór, így a kínai szállítás kezdetben akadozott, de ma is vannak alkalmi gondok. Általában véve is igaz, hogy ha a takarmányok iránti kereslet növekszik, akkor az összetevők ára is emelkedik. Hazai szempontból hozzá kell tenni, hogy az elmúlt egy évben a forint sokat gyengült az euróhoz és a dollárhoz képest, így a drágulást még inkább megérzi a magyar állattartó, hiszen a forintgyengülés árát is meg kell fizetni.

Mire kell készülnünk? Hány százaléka lesz a takarmány az állattartás önköltségnek?

– A takarmányár az állattartásban mindig is a legnagyobb önköltség-összetevőt jelentette. Azt szoktuk mondani, hogy megközelítőleg az élőállatok előállításának 2/3-át jelenti a takarmány. Ez most emelkedni látszik, de nőnek más önköltségi tényezők is, mint például a bérek vagy az energia. Így nem nagyon érdemes a takarmányár önköltségben betöltött szerepével számolgatni, sokkal inkább azt kell észrevenni, hogy végső soron az élelmiszer ára indult emelkedésnek.

A KSH adatai szerint tavaly év végén bő 9 százalékkal felgyorsult a takarmányfélék exportja. Kiviszik a takarmányt az országból?

– Óriási szívó hatása volt – és van most is – a világgiaconak, ráadásul hazánk ahhoz a régióhoz tartozik, amelyet jelentősen érintett a korábbi várakozásoknál alacsonyabb mennyiségű gabonatermés, így az importáló országok Magyarországon is erősen keresték az eladó takarmánykészleteket. A gabonatermelőknek és -kereskedőknek ez egy nagyon attraktív piaci lehetőséget jelentett. Elannyira, hogy most már előfordul az is, hogy messze a világgiacon ár fölött keresnek kukoricát azok a vevők, akiknek nincsenek tartalékaik. Ugyanakkor nehéz a hazai készleteket megmozdítani, mert még mindig vannak olyanok, akik még az eddiginél is magasabb árban bíznak és kívárnak.

Hogyan hat mindez az állati termékek árára?

– A vágóállatok és állati termékek (tej, tojás) drágulásával a megnövekedett költség a hús- és tejfeldolgozókra is átvetődik. Az ágazat meghatározó szakmai szerveze-

tei és vállalkozásai szerint mindez már a közeljövőben világszerte, így Magyarországon is a hús- és tejtermékek kiskereskedelmi fogyasztói árának fokozatos emelkedéséhez és tartósan magasabb szinten maradásához vezethet. Ekkora mértékű költség-növekedés ugyanis szerintük nem tud eloszlani a termékpályák szereplői közt. A feldolgozókat is érintő energiahordozó, üzemanyag, illetve az árfolyam miatti költség-növekedés tovább súlyosbítja a helyzetet. A magyarországi állattenyésztést, hús- és tejfeldolgozást sem hagyták érintetlenül a koronavírus-járvány által egy év alatt okozott nehézségek, ráadásul itt vannak a járványos állatbetegségek, mint az afrikai sertéspestis, vagy a nagy patogenitású madárinfluenza is. A takarmányok árának mostani, hónapok óta tartó emelkedése egyre komolyabb nehézségek elé állítja az állattartókat, a vágóhidakat és a tejfeldolgozó üzemeket is. Ez a trend nem csupán hazánkban várható, hanem például az európai sertésenyésztést meghatározó Németországban is, ahol az élőállat-árak az elmúlt pár hónapban drasztikusan megemelkedtek.

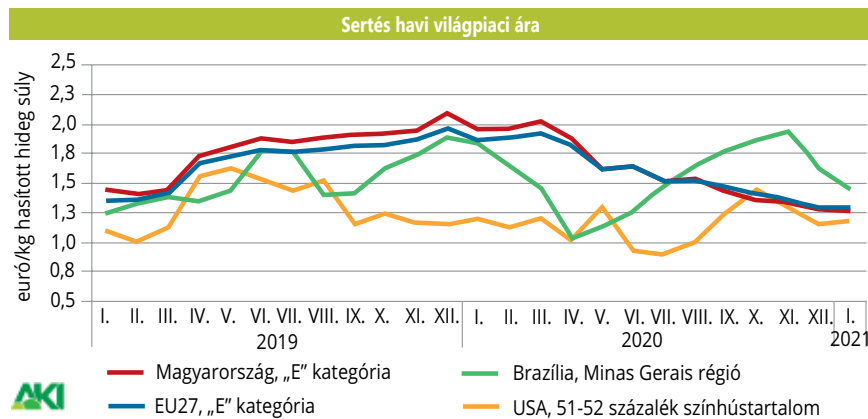
Felértékeli mindez a kis- és háztáji termelést?

– Ha a család ellátására termelő kis, háztáji gazdaságokat nézzük, akkor nyilvánvalóan igen. Különösen, ha van saját növénytermelés, vagy „kis trükkökkel” olcsóbban meg lehet oldani a takarmányellátást. Ehhez hozzájárul, hogy nincs szállítási költség, és a gazdálkodó nem számolja a saját munkáját sem. Ugyanakkor, ha a részben vagy egészben piacra termelő kis- és családi gazdaságokat nézzük, akkor azokat ugyanúgy sújtja a magas takarmányár, mint a többi állattartót. Sőt, ez a termelői szegmens az, amelyet a járványhelyzet különösen érzékenyen érint, hiszen ezek voltak a közétkeztetés, a helyi éttermek, a falusi vendéglátás beszállítói, ezek a lehetőségek pedig egyik napról a másikra megszűntek. Ez most nagyobb probléma, mint a magas takarmányár.

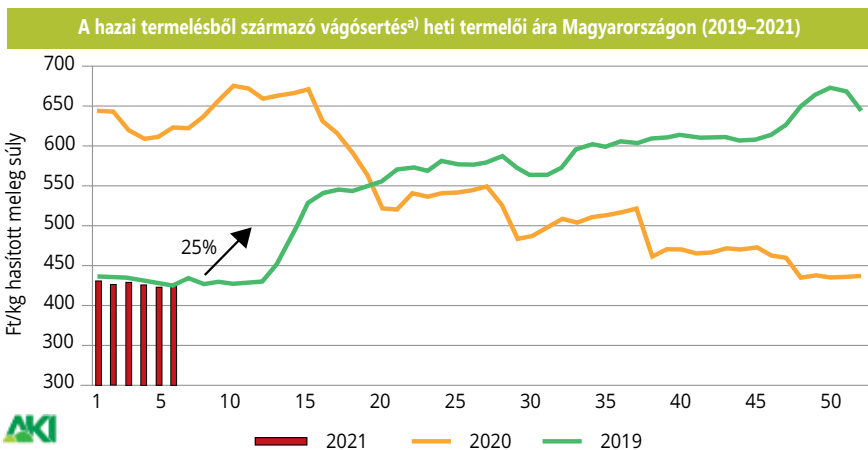
Mindannyian abban reménykedünk, hogy véget ér a járványhelyzet, és a kistermelők termékei iránt ismét megnő majd a kereslet a turizmus és a vendéglátás újraindulásával.

– lévai –

Az elmúlt két évet a sertésár szélsőséges hullámzása jellemezte



Forrás: USDA, Európai Bizottság, MPB, AKI PÁIR



^{a)} S-P, Nem minősített, M1. Forrás: AKI PÁIR

2019 és 2020 az ASP és a Covid-19 miatt a szokásostól eltérő éven belüli áralakulást eredményezett. A magyar átlag gyakorlatilag teljesen lekövette az EU-27 átlagát. 2019-ben közel 50%-os volt az éven belüli áremelkedés, míg 2020-ban 30%-os csökkenés ment végbe. Az elmúlt 4 héten pedig több mint 25%-os áremelkedés ment végbe. A termékpálya mentén az ármegeállítást rugalmasságát ideiglenesen növelni kell, elsősorban az ipar és a kereskedők között.

Jelentős drágulás a növényi termékek piacán

A Központi Statisztikai Hivatal (KSH) gyorstájékoztatója szerint 2021. I. hónapjában az előző évhez képest – az agrártermékek termelői ár szintje 11%-kal nőtt azáltal, hogy a növénytermesztési és a kertészeti termékek átlagára 23,2%-kal emelkedett, az élő állatoké és az állati termékeké viszont 9,7%-kal csökkent.

Sertés piac

A vágósertés piacon a felvásárolt alapanyag kilogrammonkénti termelői átlagára az 5. heti mélypontjáról, 342 Ft-ról a 9. hétre 376,50 Ft-ra erősödött, jóllehet így is drasztikusan, 154,50 Ft-tal, közel 30%-kal elmaradt az előző évitől. A kereskedés az 5. heti 58,8 ezer darabról a 9. hétre 57,5 ezerre mérséklődött, ennek dacára 2,5 ezer egyeddel, 4,6%-kal meghaladta a 2020 évit.

Az Agrárközgazdasági Intézet Nonprofit Kft. (AKI) adatai szerint a 9. héten a hazai termelésből származó vágósertések élőtömegre vetített termelői átlagára 57 542 egyed esetében 376,50 Ft volt, ami drasztikusan, kilónként 154,50 Ft-tal elmaradt a tavalyitól, de 27,50 Ft-tal felülmúlta az előző heti vételárát. Ezen a héten a hasított meleg súlyra vetített ár 57 542 db S/EUROP minősítésű vágósertések esetében: 474 Ft/kg és 407 Ft/kg között változott. A legjobb három minőségi kategóriákba sorolt alapanyag megoszlása ekként alakult: S minőség: 48,5%, E minőség: 45,4%, U minőség: 5,5%, összesen 99,5%. Egy hét alatt 2212 egyeddel csökkent a feldolgozók által átvett vágóalapanyag mennyisége, 2020-hoz viszonyítva viszont 2538 darabbal nőtt a felvásárlás.

A megfigyelt tíz hét alatt az egységes piacon kilogrammonként 25 Ft-tal erősödtek, hazánkban viszont 3 Ft-tal mérséklőd-

tek az árak. Árhátrányunk immár tetemes, 35 Ft/kg volt. Az utolsó héten a közösségi átlagár 147 Ft-tal, a belföldi viszont közel harmadával, kilónként 210 Ft-tal elmaradt a 2020. évitől.

Vágómarhapiac

A KSH adatai szerint a termelői átlagár (borjú nélkül) 2021. január hónapban 444 Ft/kg volt, 7,6%-kal magasabb, mint egy évvel korábban. Ekkor az egy kilogramm élőtömegre vetített eladási ár 32 Ft-tal felülmúlta az

zettek kevesebbet a vásárlók, mint egy évvel ezelőtt.

Az AKI adatai szerint 2021. januárban az értékesített 110 913 tonna nyers tej 99%-a 109 786 tonna extra minőségű volt. Az osztályon kívüli (OK) alapanyag a 2020. I. havi 896 tonnával, az egy hónappal korábbi 2364 tonnával szemben több mint negyedével, 1128 tonnára visszaesett. Az extra tejért 110,90 Ft-ot, az OK minőségűért 96,40 Ft-ot fizettek a felvásárlók, 2,10 Ft-tal többet, illetve 0,60 Ft-tal kevesebbet, mint egy évvel korábban. Decemberhez képest az OK tej egységára 8,10 Ft-tal gyengült, az extráé viszont 0,70 Ft-tal erősödött.

Januárban a tejkivitel (tagállami kiszállítás és export) a 2020. évi 9053 tonnáról 12 791 tonnára, vagyis drasztikusan emelkedett, az előző havi 13 520 tonnával összehasonlítva

R3 minőségű fiatal bika vágóhídi belépési ára hasított hideg súlyra, kg-ra vetítve az EU tagországaiban										
	52. hét	53. hét	1. hét	2. hét	3. hét	4. hét	5. hét	6. hét	7. hét	8. hét
EU átlag	1332	1332	1314	1317	1310	1321	1322	1335	1337	1345

Forrás: AKI

előző évit, ezáltal 15 Ft-tal meghaladta a tavaly decemberi vételárát is. Egy év alatt 4853 db-ról 3754 egyedre csökkent az értékesítés, ami 193 darabban alulmúlta a december havi mennyiséget. Januárban mindössze 1731 tonna vágómarhát forgalmaztak. Az értékesített vágóállatok létszáma 2020. évvel összehasonlítva 22,6%-kal, össztömege pedig még erőteljesebben, 24,2%-kal visszaesett. (Euró/forint átszámítás az MNB hivatalos közép-árfolyamán).

Tehéntejpiac

A KSH adatai szerint 2021 januárjában a termelői átlagár 1,2%-kal 107 Ft-ra drágult. A felvásárlás 145 755 tonna, az árbevétel 15,6 milliárd Ft volt. Februárban tovább mérséklődött az áremelkedés. A tejtermékek ugyan 1,5%-kal többet kerültek, viszont a folyadéktejért 0,3%-kal, a sajtokért 0,4%-kal, a vajért pedig 3,2%-kal fi-

viszont 729 tonnával mérséklődött. Az exportár 100,70 Ft volt, ami 2020-hoz képest 6 Ft-tal, december hónaphoz viszonyítva pedig 6,20 Ft-tal olcsóbb lett. Ennek okán a kiszállított tej felvásárlási átlagára kilónként 10 Ft-tal alulmúlta a belpiacit, ami tetemes különbségnek számít.

Az AKI közlése szerint az Európa Unióban 2020. decemberében a nyers tej kilónkénti átlagára 127 Ft-nak megfelelő euró volt, ami novemberhez képest 0,50 Ft-tal csökkent, 2019-hez viszonyítva 9 Ft-tal drágult. A 11. havi és a megelőző évi árral összehasonlítva a belföldi ár 1 Ft-tal, illetve 2 Ft-tal 110 Ft-ra emelkedett. A XII. hónapban az uniós átlagár 17 Ft-tal felülmúlta a hazait. Egy éve az árdifferencia 10 Ft-ot tett ki, amikor is a honi vételár 108 Ft volt.

Vágójuhpiac

A húsvét tovább szűkítette az árakat: a PÁIR adatai szerint az élőbárány kilónkénti felvásárlási átlagára az 5. heti 1179 Ft-ról a 9. hétre 1258 Ft-ra nőtt a tavalyi 1098 Ft-tal szemben.

A KSH adatai szerint 2021. januárban a vágójuh termelői átlagára 1084 Ft/kg volt, 7,3%-kal magasabb, mint egy évvel korábban. A decemberi ár 1175 Ft-ot volt. Az élő-

Malacvásárlási információk			
	7. hét Mórahalom (ezer Ft)	8. hét Ruzsa (ezer Ft)	9. hét Kistelek (ezer Ft)
Választási malac 15 kg	13-19	13	13-18
Hízóalapanyag 15-25 kg	17-20	18	18-21
Különbség a 2020. évihez képest	-4	- 4-5	- 3-4

Forrás: Piaci Árinformációs Rendszer (PÁIR)

Az E minőségű vágósertés egy kg hasított hideg súlyra vetített átlagára										
	52. hét	53. hét	1. hét	2. hét	3. hét	4. hét	5. hét	6. hét	7. hét	8. hét
EU átlag	463	466	458	460	459	459	457	464	470	488
Magyarország	456	456	451	448	451	448	444	445	447	453

Forrás: AKI

bárány értékesítési ára kilónként 1277 Ft, ezen belül a könnyű egyedeké 1297 Ft, a nehéz egyedeké pedig 1165 Ft volt. A felvásárolt vágóalanyag volumene 326 tonnát tett ki, 2020 első hónapjához képest 5,6%-kal kevesebbet, a karácsonyi csúcsgalanggal összehasonlítva felével zuhant.

Az Európai Bizottság adatai szerint a hasított bárányárak az alábbiak voltak: a nehéz vágott bárányok esetében a közösségi és a hazai átlagár a 7. héten 2250 Ft/kg, illetve 2561 Ft/kg, a 8. héten 2296 Ft/kg, illetve 2527 Ft/kg volt. Az egységes piaci ár 2020. évhez képest 19%-kal, a honi 12,8%-kal emelkedett. Legtöbbet, kilónként 2582 Ft-ot Németországban, 2527 Ft-ot Magyarországon, 2501 Ft-ot pedig Franciaországban fizettek a vágott testért (carcass). A legkevesebbet, 1263 Ft-ot Romániában adtak érte. Hazánk a tagállamok árrangsorában 2. volt.

A 13 kg-nál kisebb, könnyű bárányok értékesítési ára az egységes piacon és itthon a 7. héten 2046 Ft/kg, illetve 2693 Ft/kg, a 8. héten 2048 Ft/kg, illetve 2773 Ft/kg volt. Az előző év azonos időszakával összehasonlítva a közösségi átlagár kilónként 165 Ft-tal, a hazai példátlanul, 417 Ft-tal drágult, ezáltal jelentősen, kilónként 725 Ft-tal meghaladta az uniós átlagot. Ekkor az adásvételi árban a listavezetők Magyarország (2773 Ft/kg), Horvátország (2761 Ft/kg) és Portugália (2357 Ft/kg) voltak. Az olasz piacon a vágott testek kilónkénti eladási ára 2051 Ft volt.

Vágóbaromfi-piac

A KSH adatai szerint a vágóbaromfi termelői átlagára 2021 januárjában – a 2020. évvel összehasonlítva – 1,5%-kal 283 Ft-ra csökkent. Ezen belül a vágópulyka vételára 10,6%-kal, a pecsenyecsirkéé 0,8%-kal gyengült, a vágókacsáé viszont 1,7%-kal erősödött. A forgalmazott vágóbaromfi tömege 49 206 tonna volt, egy év alatt 6%-kal csökkent. Ennek ellenére az értékesítés tetemesen, 15 105 tonnával túlszárnyalta a sertésszektorét.

Az I. havi kereskedés 49 206 tonna volt, ami 3057 tonnával alulmúlta a 12. havit, de 1965 tonnával felülmúlta a 2020. évi januári forgalmat.

Az 5-8. hét között a vágócsirke felvásárlási átlagára 3,40 Ft-tal 257,60 Ft-ra, a vágópulykáé pedig 15,90 Ft-tal 378,30 Ft-ra erősödött, de még így is elmarad a tavalyitól. A múlt évben a csirke ára 256,80 Ft, a pulykáé 397,10 Ft volt.

Tyúktojáspiac

A PÁIR adatai szerint az étkezési tojás csomagolóhelyi forgalma az 5. héten 12,8 millió darab volt, ami a 7. hétre 9,4 millióra csökkent. A húsvéti ünnepeket megelőző foko-

A búza felvásárlási átlagára Magyarországon (2018–2020. október)



zódó kereslet hatására a kereskedés 8. héten már megközelítette a 14,6 millió darabot, ami majdnem 5,1 millióval felülmúlta a tavalyi forgalmat. Ekkor az eladott 14 592 ezer tojásból az M méretűek 71,9%-kal, az L méretűek 28,1%-kal részesedtek. Az áfát és a kiszárazási költséget nem tartalmazó csomagolóhelyi nettó vételár az 5. héthez képest

Vágóbaromfi értékesítési árak (Ft/kg)				
	vágócsirke	vágóliba	vágópulyka	vágókacsa
2021. január	263	-	351	329
2020. január	259	707	392	324

Forrás: KSH

1,20 Ft-tal 27,70 Ft-ra drágult, ennek hatására 0,50 Ft-tal meghaladta a 2020. évit.

A KSH adatai szerint 2021 januárjában az étkezési tojás ára 20 Ft volt, egy év alatt 1,5%-kal drágult, de jócskán elmaradt a decemberi sokéves rekordától. A fogyasztói ár februárban 44,20 Ft volt, vagyis ugyanannyit fizettek érte, mint januárban, oly módon, hogy 2020-hoz viszonyítva 3,5%-kal emelkedett.

Az AKI közlése szerint a 8. héten az uniós csomagolóhelyi átlagár 465 Ft/kg volt, ami 58 grammos tojást feltételezve kb. 27 Ft darabárnak felelt meg. A magyarországi ár 455 Ft/kg, egy tojásra vetítve 26,40 Ft volt, amely a mindössze 21 adatszolgáltató tagország ranglistáján a 12. helyezésre volt elegendő.

A kiserelt tojás legdrágább Ausztriában (40,20 Ft/db), Svédországban (38,10 Ft/db) és Olaszországban (37,60 Ft/db) volt, míg legolcsóbban Spanyolországban (19,70 Ft/db), Litvániában (21,80 Ft/db) és Franciaországban (22,10 Ft/db) juthattak hozzá a kereskedők. A csomagolóhelyi ár egy év alatt legjobban, 25,5%-kal Romániában drágult, míg Franciaországban 13,7%-kal olcsóbb

lett. Az unióban 1,2%-kal, hazánkban 1,9%-kal nőtt az ár. A tagállamok közötti árkülönbség 20,50 Ft, bő 2-szeres volt.

Szemesterménypiac

Az év első hónapjában búzából 137 854 tonnát, árpából 12 713 tonnát, takarmánykukoricából 468 280 tonnát értékesítettek. A 2020. év azonos időszakához viszonyítva a búzaeladás 48,9%-kal, az árpáé 52,2%-kal, a kukoricáé pedig 32,3%-kal elkezesztően nőtt.

Januárban decemberrel összehasonlítva a búza tonnánkénti ára 6500 Ft-tal, az árpáé 5300 Ft-tal, a kukoricáé 4400 Ft-tal emelkedett. Egy hónap alatt – decemberrel össze-

Januári felvásárlási/jegyzési árak változása (Ft/t)				
Termény	Átlagár 2021 január	Átlagár növekedés 2020 januárjához képest	Jegyzés 2021	Jegyzés 2020
Búza	67 500	30,8%	67 500	51 600
Árukukorica (morzsolt)	57 800	30,9%	57 800	44 100
Árpa	57 800	26,9%	57 800	45 600

vetve januárban – a búzaforgalom 73 291 tonnával, az árukukoricáé 27 833 tonnával, az árpáé 3385 tonnával volt nagyobb.

Az AKI adatai szerint a 8. héten az étkezési búza ÁFA és szállítási költség nélküli tonnánkénti átlagára 70 573 Ft, a takarmánybúzáé 68 397 Ft, az árukukoricáé 69 364 Ft volt. Az árpa legutóbbi, 7. heti ára a 6. heti 62 949 Ft-tal szemben 59 439 Ft volt, de így is 35%-kal felülmúlta a tavalyit. 2020-hoz képest a kukorica tonnánként 23 182 Ft-tal 50,2%-kal, az étkezési búza 15 643 Ft-tal 28,5%-kal, a takarmánybúza 15 704 Ft-tal 29,8%-kal drágult.

Varga Gábor

KÖZVETLENÜL A TERMELŐTŐL A FOGYASZTÓIG

Miskolci Zöld Kosár Közösség



A pandémia kevés pozitív hozadékának egyike, hogy a rövid ellátási láncok szerepe felértékelődött. Bár ez többféle értékesítési csatornát takar, általános jellemzője, hogy néhány tíz kilométeres távolságban van egymástól a termelő és a fogyasztó, így kisebb a szállítás és raktározás miatt fellépő környezetterhelés. A főként környezetbarát módon termesztett élelmiszerek közvetlenül, kereskedő közbeiktatása nélkül jutnak el a vásárlókhoz, akik ezáltal közvetlen kapcsolatba kerülnek a termelőkkel, így erősödik a helyi identitás. Gazdasági előnye, hogy a pénz az adott régióban marad, a gazdálkodók pedig jelentősebb bevételre tehetnek szert.

Az Észak-Magyarország Flórája Faunája Alapítvány által életre hívott Miskolci Zöld Kosár Közösség hét éve működik. E szisztéma mintaértékű példája a rövid ellátási láncnak. A Covid-19 pandémia előtt hetente egyszer klasszikus termelői biopiacot rendeztek Miskolcon a Szilágyi Dezső utca 17. szám alatti kertes ház udvarán. Itt az ökológiai gazdálkodásból származó élelmiszerek és biotermékek iránt érdeklődő vásárlók találkozhattak a gazdálkodókkal, átvehették a korábban megrendelt árucikkeket, zöldséget, gyümölcsöt, vagy éppen ökotisztító szereket, kézműves termékeket. Napjainkban azonban a civil szervezet szakemberei és önkéntesei várják a vásárlókat a személyre szólóan összekészített áruval.

A legnagyobb sürgés-forgás pénteken van – meséli a *Lenkey Ibolya*, a Magyarország Flórája Faunája Alapítvány kuratóriumának elnöke. E napon kora reggeltől hozzák a termelők a megrendelt árut, a vásárlók pedig megérkezve átvesszik a névre szóló csomagjukat. Az alapítvány munkatársai és önkéntesei egyfajta közvetítők, akik segítik a bioportékkák előállítói és a fogyasztók közötti kapcsolat létrejöttét, és az áruátvétel megvalósítását. Ugyanakkor a hét többi napján is lehet vásárolni a Zöld Polcra, ahol zöldség, gyümölcs, húsféle, kozmetikumok, tisztítószeresek, lekvárok és hasonló termékek találhatók.

E szisztéma olyannyira bevált, hogy a szervezők azt tervezik, hogy a járvány elmúltával is így üzemel tovább a biopiac. Vagyis a vásárlók a <http://www.eshopgyorsan.hu/miskolcizoldkosar> honlapon böngészhetnek az egyre bővülő termelői portékkák között, és itt leadhatják a rendeléseiket is. A honlapon elolvasható a bioélelmiszer előállítása iránt elkötelezett gazdálkodók és kézművesek bemutatkozása, termékeik leírása. Jelenleg több mint 100 termelővel van kapcsolata a Miskolci Zöld Kosár Közösségnek, ám ez nem azt jelenti, hogy ők kivétel nélkül mindannyian tanúsítvánnyal rendelkező ökológiai gazdálkodók, jó néhányan saját ellátásra állítanak elő élelmiszereket, ám többet, mint amit elfogyasztanak – így jut a biopiacra is. Mint *Lenkey Péter*, a szervezet szóvivője el-

lő élelmiszereket, ám többet, mint amit elfogyasztanak – így jut a biopiacra is. Mint *Lenkey Péter*, a szervezet szóvivője el-



Lenkey Péter büszke a termelőik biotermékeire



Lenkey Ibolya az alapítója a Miskolci Zöld Kosár Közösségnek



A zöldség is csak „bio” lehet a Zöld Polcon



Az öko-gazdálkodók termékei között is lehet válogatni a betérő vásárlóknak

mondta, közvetlen kapcsolatban állnak a helyi gazdákkal, termelőkkel, kézművesekkel.

– Új beszállítókkal csak akkor szerződünk, ha már ellenőriztük gazdaságukat, üzemüket, és láttuk, hogy átlátható módon, a fenntartható termelés elvei szerint működnek. Beszállítóink javarészt a miskolci

BIOVÁSÁR biogazdái és a NAUTILUS Fenntartható Életmód Klaszter termelői. Folyamatosan keressük a kapcsolatot a megbízható és vegyszermentesen termelő Miskolc környéki kistermelőkkel, őstermelőkkel is.

A termelői áron beszerezhető termékekre a közösség tagjai az e-shop felületen keresztül adhatják le előrendelésüket, min-



A megrendelt áru névre szóló csomagokban

den héten szerdán 15 óráig. Nincsen tagsági díj, nincs minimum vásárlási érték. Az áruk kifizetése készpénzben történik átvételkor. A pénz teljes egészében a termelőhöz kerül, nincs közvetítői díj vagy egyéb költség, amit a civilszervezet felszámolna. Jelenleg csaknem 800 vásárlói tagja van a Miskolci Zöld Kosár Közösségnek. Hetente legalább 150-200 vásárló érkezik a megrendelt áru felételekért, ami igen kimagasló a hasonló hazai közösségekhez viszonyítva.

Lenkey Péter a szervezet céljairól elmondta, hogy tudatos termelői-fogyasztói közösséget építenek, ahol a tagok elkötelezettek a környezetbarát, fenntartható életmód iránt. Fontos számukra, hogy kisebb környezetterheléssel, egészséges, környezetkímélő, illetve kézműves termékekhez juttassák a miskolci és a környékbeli embereket. Szeretnék, ha bizalom és jó kapcsolat épülne a termelők és fogyasztók között. A biopiacca és a kosár-közösséggel pedig szeretnék hozzájárulni a térség termelőinek megélhetéséhez.



A Zöld Polc tartós élelmiszerkínálata minden hétköznap megvásárolható

BNE-BZS

A biogazda örül a kártevőknek...

Rózsa Péterék családi vállalkozása, a Virágoskút Kertészet őshonos állatok tartásával, ezek táplálását szolgáló növények termesztésével, valamint zöldséggel és gyümölcssel foglalkozik. Száz hektár a saját területük, aminek a nagy részén lucerna nő a tejelő teheneknek, négy hektáron zöldség terem, ebből fél hektár üvegház, és ugyanennyi fólia, a többi szabadföldi zöldség. Van két hektár gyümölcsös is, szintén őshonos fajtákból, és mindezt kiegészíti 700 hektár legelő, amit az államtól bérelnék. Vagyis Rózsaékna soha nincs pihenés, mert mindig valaminek a szezonja van.

„Nem hiszek a párhuzamos gazdálkodásban, és nem is engedném, hogy csinálják” – ezzel a mondattal kezdi a választ ifj. Rózsa Péter, amikor arról beszélgetünk, hogy mitől bio a bio. „Ne azért vágjon bele ebbe valaki, mert extraprofitot remél, hanem azért, mert hisz benne, és ha egyszer belevágott, akkor tartson ki mellette, és éljen is úgy!”

A meggyőződéses biogazda, mint például Péter, nem vesz semmit a boltból, de ha mégis, akkor csak bioterméket vásárol. A tanúsító szervezetek az egész termelési folyamatot ellenőrzik és felügyelik, hogy minden az előírá-



soknak megfelelően történjen, a vetéstől a betakarításon át, egészen az értékesítésig. Tévhit, hogy a biogazda semmilyen szert nem használhat, azt azonban pontosan megszabják, hogy mit lehet. Ezek általában növényi kivonatok és kontaktzerek, amelyek nem

szóvdnak fel, és ezért nem károsak az egészségre. Már húsz éve annak, hogy Rózsaék belefogtak a biogazdálkodásba, és a kezdet nagyon nehéz volt, mert idő és türelem kellett ahhoz, hogy az egyensúly beálljon. Ahhoz például, hogy legyen a növényvédő vegyszereket pótló hasznos rovar, kártevőnek is lennie kell. Ha mondjuk tetves a növény, akkor nem szabad pánikba esni, hanem várni kell, mert egy-két hét múlva felszaporodnak a katicák, és így eltűnnek a kártevők. „Higgye el, örülök nekik, mert ha tetvek vannak a növényeimen, akkor katicák is lesznek előbb-utóbb” – avat be a biogazda boldogságába Rózsa Péter. Egyébként Hollandiában már ott tart a dolog, hogy nem is katicát vásárolnak a termelők, hanem a lárváját, mert azzal még nagyobb sikereket lehet elérni. Egy szó, mint száz: rengeteg a többletmunka, mert míg egy liter gyomirtó szerrel több hektár földet is kitararíthatnak, addig a biogazdaságban kapálni kell. Napszámost pedig az utóbbi időben égen-földön nem lehet találni. „Így hát én is beállok, és képzelje, az a legjobb, amikor magam kapálhatok.” Hétvégente pedig a XII. kerületben, a MOM Kulturális Központ mellett piacozik a gazdálkodó.

Kecskemétről szállítja a budapesti Ökopiacra a vitaminbomba készítményeit Nagy Ervinné, Zsuzsa. Az őstermelő nemcsak árusít a piacon, hanem tanítja is a vevőit, például arra, hogy miért jobb a kémikáliák helyett növények preparátumaiból, nagyon szigorú szabályok szerint készült permetlét használni, amivel energetizálják a termőföldet, és amitől még egészségesebb lesz a gyümölcs. A homoktövis és a hozzákevert ribizlit, berkenyét már harminc éve saját maguk termelik egy holdon, Kecskeméten, az ellenőrzött ökológiai gazdaságukban, de a kiegészítőket másoktól veszik, például a bioáfonya Erdélyből érkezik.

Az ötlet évtizedekkel ezelőtt pattant ki Zsuzsa agyából, amikor megtudta, hogy a Magyarországon dolgozó szovjet tudósok homoktövis is hoztak magukkal, de azt nem kellő gondossággal, túl melegen dolgozzák fel. Fokozatosan egyre többet telepített a saját kis földterületén, és idehaza még ismeretlen fajtákat is vásárolt a Szovjetunióból. Sokáig a leggazdaságosabban a szibériai nagy szemű lehetett nálunk termesztetni, de az utóbbi években már egyre kisebb a hozam az emelkedő hőmérséklet és a sok eső miatt.

A homoktövis tele van vitaminnal, sőt, egy egész vitaminsor megtalálható benne, amit több betegség ellen be lehet vetni. A homoktövis magas antioxidáns-tartalmú, immunrendszert erősítő gyógynövény, amelyet Tibetben már a VIII. században gyógyszerként használtak. Több, mint 190 biológiailag aktív komponens van a bogyóban, amelynek levét és a benne lévő olajokat tartalmazzák a Biorit kíméle-



tes eljárással, vákuumos technikával előállított termékei. A homoktövisnektárhoz biomézest, a lekvárhoz bionádcukrot használnak, a cukorbetegség számára pedig 100%-os préslevet készítenek.

Mivel idehaza sokan nem ismerik ezt a különleges növényt, ezért Zsuzsa kóstoltat is a piacon, és közben elmondja, mi mindenre jók ezek a készítmények. Ha hideg van, meleg vízzel öntik fel a sűrítményt, ami különösen jólesik az átfázott vevőknek. Persze, nem elég egy héten egyszer elfogyasztani ezt a vitaminbombát, hanem minden nap kellene inni belőle, mert – ahogy Szentgyörgyi Albert professzor mondta – az immunrendszerünk még egy rossz gondolattól is legyengülhet.

Összeállította: MM-BZS

Kístermelők Lapja



BÁBOLNAI GAZDANAPOK

2021. szeptember 9–11.



A több mint három évtizedes múltra visszatekintő kiállítás az agrárium kiemelkedő eseménye, mely nemcsak hagyományt teremtett, de értéket is képvisel.



200+
kiállító
20 000+ m²
kiállítói terület
20 000+
látogató



A kiállítás súlypontját a mezőgazdasági gépek és berendezések képezik, de látható lesz minden egyéb mezőgazdasághoz köthető termék és szolgáltatás, valamint jelen lesznek az oktatáshoz és kutatáshoz köthető intézmények is.

Kukorica fajtakísérleti sor:
kutatóintézetek és vetőmag-forgalmazó cégek állítanak be kísérleti parcellákat kukorica-vetőmagokból, mellyel segítünk a gazdáknak a tájékozódásban



Szaktanácsadási pont:
a kiállításon létesített szaktanácsadási ponton véleményeket cserélhetnek a gazdák a komplett farmmenedzsment-megközelítésről is.



JELENTKEZZEN MOST!
babolna@magyarmezogazdasag.hu
+36 30 235 5096

Gépbemutató:
minden évben színvonalas mozgógép-bemutatókat láthatnak az érdeklődők. A meghatározó gépforgalmazók és gépgyártók működés közben mutatják be az újdonságokat, újításokat, különös tekintettel a precíziós növénytermesztéshez szükséges gépekre, eszközökre.



Talajszelvény:
a talajművelő eszközök munkáját részletesen, „szemmagasságból” láthatják az érdeklődők.



Agrya „Tétek a jövő” konferencia:
A generációváltás jegyében a fiatal gazdáknak is tervezünk programokat.

Szakiskolai Nap:
közel 1000 középiskolás diákot várunk, akiknek szervezett programot és traktor-tesztvezetési lehetőséget biztosítunk.



BABOLNAIGAZDANAPOK.HU

SZERVEZŐ:

RENDEZŐ:

TÁRSRENDEZVÉNY:

TÁMOGATÓ:



KÍVÁNCSI A TERMŐTALAJÁNAK ÁLLAPOTÁRA?

Ásson el egy alsógatyát!

Földbe ásott pamut alsónadrágok segítségével szeretnék feltérképezni a termőtalajok állapotát Magyarországon. Az ELKH ATK Talajtani Intézetének egyedülálló közösségi kutatása során információkat szeretnének kapni a talajéletéről és a talajegészségről. Az „Alsóban az élet” elnevezésű programba április 11-ig még jelentkezhetnek gazdálkodók és földhasználók.

A kutatás menete sem szokványos. Áprilisban postáznak a résztvevőknek egy fehér pamut alsóneműt. Ezt május 3-a és 9-e között, 20-25 centiméter mélyen kell elásniuk a művelésük alatt álló talajba. A gazdálkodók az elhantolás helyét megjelölik, majd július 12-e és 18-a között kiássák a fehéreneműt, és fotót készítenek róla. A felvételeket elemzik a kutatók, azt vizsgálva, hogy a ruhadarab hány százalékát fogyasztották el a talajlakók. A bomlás mértékéből ugyanis következtetni tudnak a talajélet aktivitására, hiszen a pamut szerves anyag, cellulózt tartalmaz, amely tápanyag a talaj élőlényei számára. A növények vázanyagának nagy része cellulóz,

ami egy összetett cukor, és mivel a pamut alsónadrág is nagyrészen cellulózból áll, lebomlása jól modellezi a talajban végbemenő természetes folyamatokat. Az Alsóban az élet közösségi kutatás felhívja a figyelmet a talajélet és talajegészség elválaszthatatlan kapcsolatára, és hozzá szeretne járulni a helyes gyakorlathoz, valamint a fenntartható használathoz is. A programba jelentkezni egy kérdőív kitöltésével lehet: <https://forms.gle/f4fEKr9tokRkTtot9>

A kutatást az Eötvös Loránd Kutatási Hálózathoz tartozó Agrártudományi Kutatóközpontja Talajtani Intézetének munkatársai végzik, valamint olyan civilek, akik önkéntesen kapcsolódnak be a kutatásba.

A talaj mikroszkópikus méretű és szemmel látható élőlények élőhelye, a növények gyökerének tartó pillére, vagyis a biológiai sokféleség hordozója. Víz- és tápanyagraktárként a növénytermesztés legfontosabb erőforrása. A káros anyagok méregtelenítője és szűrője, a környezeti stresszhatások levezetője. A benne vagy a felületén élő mikroorganizmusok – baktériumok, gombák, archeák és algák –, valamint mikro- és makroszkópikus méretű állatok és növények a talajbióták, amelyek egyedszáma és változatossága a talaj egészségét is jelzi.

A talajművelésből vagy egyéb emberi tevékenységből származó terhelés növelheti, vagy csökkentheti a talaj élővilágának sokféleségét és aktivitását. Napjainkban egyre nagyobb igény van arra, hogy megértsük és befolyásolni tudjuk a talajbiológiai folyamatok közötti dinamikus kapcsolatot, az élő és élettelen alkotók egymásra gyakorolt hatását.

A fenti megközelítésnek a kutatások szempontjából is a legkritikusabb pontja a talaj egészségére és fenntarthatóságára vonatkozó releváns mutatók, indikátorok azonosítása. Az indikátorok körében kiemelkedő szerepet játszanak a talajélőlények közösségét jellemző tulajdonságok: a biológiai és funkcionális sokféleség, amely meghatározza a változó környezethez való alkalmazkodás képességét.

Az önkéntes résztvevők saját tapasztalataikkal járulnak hozzá a tudományos megfigyelésekhez és következtetésekhez. E kutatási forma, a közösségi tudomány (citizen science) Magyarországon kevésbé ismert, ám a világ számos országában évtizedek óta sikeresen működik. Idehaza ez az első alkalom, hogy talajtani kutatásokba vonnak be önkénteseket. Eddig csak csillagászati, botanikai, rovar- és madármegfigyelési programokban kérték a lakosság segítségét.

További, folyamatosan frissülő információ a Talajtani Intézet honlapján (www.mta-taki.hu) és Facebook-oldalán (www.facebook.com/talajtani.intezet) található.

Czifrik Katalin



A Magyar Juh és Kecsketenyésztő Szövetség munkatársat keres

TERÜLETI INSTRUKTOR

munkakör betöltésére

Foglalkoztatás jellege: teljes munkaidő

Munkavégzés helye: Veszprém-Fejér-Komárom-Esztergom megye

Munkakörbe tartozó lényeges feladatok:

- A lakhelyének körzetébe tartozó juh és kecske törzsállományokban a törzskönyvezési és teljesítményvizsgálati feladatok tenyésztési program szerinti végzése;
- A lakhelyének körzetébe tartozó juh és kecske állományokban kapcsolatos, a 182/2009. FVM-rendelet szerinti ENAR feladatok ellátása;
- Közreműködik a lakóhelyének körzetébe tartozó juh és kecske tenyészetek EU-s és Nemzeti támogatásának igénylésében;
- A lakhelyének körzetbe tartozó juh és kecske tenyészetek szakmai munkájának koordinálása.

Elvárások

- agrárvégzettség (BSC, MSC);
- saját használatú gépjármű;
- felhasználó szintű számítástechnikai ismeretek (MS Windows, Word, Excel, Outlook);
- B kategóriás jogosítvány.

Előnyt jelent:

- állattenyésztési szakirány;
- gyakorlati tapasztalat
- Veszprém, Veszprém megyei lakhely.

Elvárt kompetenciák

- pontosság, precizitás és lelkiismeretes munkavégzés;
- önállóság;
- jó/kiváló együttműködési készség;
- jó/kiváló problémamegoldó képesség;
- jó/kiváló kommunikációs készség.



Amit kínálunk:

- hosszú távú munkalehetőséget, egy 30 éve működő társadalmi szakmai szervezetnél;
- alaplábér + költségtérítés + teljesítmény arányos juttatás,
- korlátlan belföldi mobil telefon használat;
- a munkavégzéshez szükséges eszközök biztosítása;
- folyamatos szakmai tovább képzést.

Jelentkezéshez benyújtandó iratok:

Részletes szakmai önéletrajz és motivációs levél, bérigény megjelölésével.

Munkakör betöltésének időpontja:

A munkakör a döntést követően azonnal betölthető.

Jelentkezés:

A jelentkezéshez benyújtandó dokumentumokat elektronikus úton az iroda@mjksz.hu e-mail címünkre kérjük megküldeni.



KERÍTÉSRENDSZEREK ÚJ-ZÉLANDRÓL



MECHANIKUS ÉS ELEKTROMOS KERÍTÉSRENDSZEREK

- Csúcsmínőségű tápegységek és kiegészítők.
- Többféle áramforrás használatának lehetősége (napelem, akkumulátor, hálózati áramforrás, szárazelem).
- Gazdaságos, hatékony, könnyen telepíthető és használható.
- Tápegységek széles skálája: 0,5-360 km-ig terjedő vezeték hossz ellátása.



BENTLEY
VADRÓT

Bentley Magyarország Kft.
8000 Székesfehérvár, Kálmos utca 2.
hungary@bentleyinstruments.com
Tel.: +36 22 414 100



www.bentleyhungary.hu

Még nem késő vetni



Paradicsompalánták

Szépen sorol már a kertekben a hónapos retek, a borsó, a saláták. Már egyelhetjük a sárgarépa és petrezselyem ágyásokat. Éledeznek az évelő fűszernövények, tőosztással szaporíthatjuk a mentákat és a tárkonyt. Néhány népszerű növényfajnak meg még csak most érkezett el az ideje.

Aprilisban, amikor a talajunk már 10-12°C-ra felmelegszik, saját helyére vethetjük a paprikát, a paradicsomot, a sárga- és görögdinnyét, a csemegekukoricát, a kerti labodát, a céklát, a mángoldot. Hagyományosan az év századik napján (április 10-én) vetették nagyszüleink a szabadföldbe a dinnyét. Ez elég kockázatos módszernek számít, csak a kísérletező kedvűeknek ajánlom. Biztonságosabb a palántanevelés és a május közepi kiültetés. A túl korán elvetett dinnyemag ugyanis április végére már kibújik, és május elején fagykár érheti. Amennyiben a helybevetés mellett döntünk, akkor arra csak április 20-a után kerüljön sor. Ha van helyünk, áprilisban még mindig vethetünk sóskát, spenótot, tépősalátákat, akár még hagymát is duggathatunk. Szent György napján (április 24-én) jön el a babvetés ideje. Érdemes ekkor vetni az első szakasz zöldbunkat és az uborkánkat is.

Ültethető már a karalábé, a fejes és a kelkáposzta palántája, illetve a fejes, a jég- és a tépősaláta-palánták is.

A fiatal növényeknek edzésre van szükségük az ültetés előtt. Gondoljunk csak bele, a palántanevelés során minden környezeti tényezőt (hőmérséklet, fény, nedvesség-, tápanyag- és páratartalom) igyekeztünk az optimumon tartani. Övtük, védtük a fejlődő „éle-

teket”. Kiültetéskor azonban egy szempillantás alatt megváltozik minden a növény körül. Új környezetbe kerül, ki lesz téve az időjárás viszontagságainak, szélsőségeinek, és sok esetben még a legkíméletesebb ültetési technológia mellett is gyökérsérülést szenved. Ezért a kettő fázis között egy átmenetet kell teremteni. Az edzés ideje praktikusán 3-7 nap, ezen idő alatt fokozatosan az ültetési hely adottságait, körülményeit kell megközelíteni. Erősebb fénynek és hőingásnak kell kitenni a növényeket (pluszban alkalmazott takarásokat, mint például a fátolfóliát lépésről lépésre el kell távolítani). Alacsonyabb, a kinti környezetnek megfelelő hőmérsékletre kell közelíteni, csökkenteni kell, vagy teljesen le kell állítani a fűtést. Ritkábban, de akkor alaposabban, nagyobb vízádagokkal kell öntözni. Intenzíven kell szellőztetni, és a párástásokat is csökkenteni kell.

Vigyázzunk a palánták épségére az ültetéskor, hiszen rengeteg energiát, időt, pénzt, odafigyelést öltünk bele eddig a palántanevelésbe. Ne sérüljön meg se a hajtáscsúcs, se a gyökérnyak, se a gyökérszóna. A szálas, úgynevezett tépett palánták kivételével viszonylag könnyű a dolgunk. A tápkockás, tápphenyeres, szivaros, cserepes palánták akkor készek az ültetésre, ha a gyökérszónájuk már tökéletesen átszötte a rendelkezésére álló teljes

nevelőközeget. Ezt nevelés közben folyamatosan, vagy vásárláskor könnyen ellenőrizhetjük. Fejjel lefelé fordítjuk a növényt, és óvatosan kinyomkodjuk a cserépből, vagy tompa végű tárggyal kitoljuk a nevelőtálcából. Akkor jó, ha egyben marad a földlabda, és a teljes közeg hajszálgyökerekkel sűrűn behálózott. A hajszálgyökerek végei legyenek hófehérek! Ültetéskor közel akkora lyukat készítsünk a palántának, mint a földlabdája. Előre alaposan öntözzük be a lyukat, nedves legyen körülötte a talaj, hogy a fiatal növényeink gyökereit növekedésre sarkallja. Óvatosan fogjuk meg a palántát, lehetőleg a száránál, majd helyezzük a lyukba. Kézzel húzzunk mellé földet, és 4 ujjal alaposan (jobb és bal kézen a hüvelyk- és a mutatóujj együttes használatával), egyszerre, egy gyors mozdulattal tömörítsünk. Ne nyomjuk meg a növény szárát, se a gyökérnyakat, csak a földet. Minden sérüléssel gyengítjük a növényünket, és teret adunk a kórokozónak. Az ültetési idő helyes megválasztásával is sokat tehetünk az ép növényekért. Borús, szélcsendes nappalokon bármikor ültethetünk. Tavasszal azonban igen változékony az idő, ezért célszerűbb ültetéshez a kora hajnali vagy az esti órákat választani. Ilyenkor nincs közvetlenül kitéve a növény a tűző napsütésnek és az alacsony relatív páratartalomnak, amely perzselést okozhat.

Nem maradhat el a beöntözés az ültetést követően, bármilyen nedves is volt előtte a talajunk. A beöntözés lényege, hogy az átültetés stresszén átesett növények gyökereit beiszapoljuk, közvetlen mellőlük kiszorítsuk a levegőt. Így nem fognak megszáradni és elbarnulni a hajszálgyökerek, hanem fejlődésnek indulnak. A beöntözés történhet esővízzel, kútvízzel, gombaölő szeres oldattal, tápoldattal, a lényeg, hogy mindenképp kerüljön rá sor közvetlen a beültetés után! Ha a tápoldatozás mellett döntünk, ugyanúgy, mint a tűzdelésnél, érdemes foszfordomináns készítményt használni. A főszabályok bármely növény palántázására érvényesek, a specialításokat fajhoz, fajtához igazítva ismertetem.

Szabadföldön a palánták ültetési idejét elsősorban az időjárási viszonyok, főként a hőmérséklet határozza meg. Már akár március végén, április elején megkezdhető a káposztafélék és a saláták kiültetése. Április harmadik dekádjában, ugyan nem kockázatmente-

sen, de már palántázhatjuk a paradicsomot. Ez a közkedvelt zöldség növény a néhány fokos fagyot képes átvészelni, a fejlődésben ugyan visszaesik, de érdemes kockáztatni a korai, saját paradicsomokért. A tövek egyedi takarása a kritikus éjszakákon házilagosan – fátyolfóliával, újságpapírral, kartonpapírral – is megoldható.

Milyen mélyre ültessük a palántákat? A mélység megválasztásakor általános szabály, hogy a növények a sziklevelükig, vagy a palántaágyban megszokott mélységig kerüljenek a földre. Az áprilisi azonban rendhagyók. A levélrózsát fejlesztő fajok, mint a saláták és a káposztafélék, érzékenyek a mély ültetésre. A karalábénál a gumó kifejlődését gátolja a mély ültetés, a káposztalégy nyüve is könnyebben károsítaná. A fejes saláta a legérzékenyebb, ültetését úgy végezzük, hogy a tápkockájának a fele, vagy legalább a felső egyharmada kiálljon a földből. A paradicsom a másik véglet, jól tűri a mély ültetést. Több szempontból jobb is, ha a szár egy része a földre kerül (akár vízszintesen, ferdén, vagy függőlegesen). Ha esetleg megnyúlt már a palánta, így stabilabb lesz. A szár képes másodlagos, járulékos gyökereket fejleszteni, így jelentősen megnő a gyökérszóna nagysága, mely ellenállóbbá teszi a növényt a forró nyári napokon.

A növények tenyészterületét az ültetés előtt kell meghatározni. Tenyészterületnek nevezzük a sor- és tőtávolság szorzatát, tehát azt a területet, ami egy növény rendelkezésére áll a kifejlődéséhez. Mértékegysége cm² vagy m². Az állománysűrűség azt mutatja meg, hogy egy egységnyi területen hány növény fejlődik. Mértékegysége igen kifejező: tő/m². A tőelrendezés a tövek egymáshoz viszonyított helyzetére utal, lehet szabálytalan (pl.: szórt, vegyes) vagy szabályos (pl.: négyzetes, soros, ikersoros, szalagos, művelőutas). A növények fejlődéséhez a négyzetes és a



Dinnye...

háromszöges kötés a legkedvezőbb, így a növények egyedileg több fényt kapnak, minden oldaluk zavartalanul tud fejlődni. A kertész feladata, hogy olyan tenyészterületet válasszon, ahol a legtöbb növényt úgy tudja felnevelni, hogy azok egyéni teljesítőképessége ne csökkenjen. Ennél a kérdéskörnél már nem elég a fajjal foglalkozni, itt már a fajtaival kell! A korai karalábé tenyészterület-igénye 25x25 cm. A kései, középérésű fajtáké nagyobb, 30-40x40 cm. A rövid tenyészidejű káposztafajtákat 40x40 cm-es, míg a késői fajtákat 50x60 cm-es sor- és tőtávolságra ültessük. A paradicsomfajták között még nagyobb a különbség, itt főleg a növekedési típus a meghatározó, illetve a lomb- és a bogyóméret. Egy törpe növekedésű balkonparadicsomot akár 20-25x25 cm-re ültethetünk, míg az Ökör szív paradicsomnak 60x60 cm-es helyre van szüksége.

Az áprilisban indított palántanevelés nagy előnye, hogy jelentősen kisebb lesz a fűtés-



... és mángoldpalánták

költség, kevesebbet kell küzdeni a fényszegény periódusokkal, rövidül a nevelési idő. Nő a termelésbiztonság, mivel a kiültetésre május 10-e után, a tavaszi fagyok elmúltával kerül majd sor. Április elején palántanevelési céllal vessük el a padlizsán, a paradicsom, a zsidócseszesznye, a póréhagyma magját. Április közepi vetést javasolok a sárga- és görög-dinnye-palántákhoz, főzőtökhöz, csillagtökhöz, okrához, csemegekukoricához. Április 20-a után érdemes vetni a cukkini, a sütőtök, a méteres bab, az uborka (könnyen és sikeresen termesztethető berakó uborkafajták: Perez F1 és a Mohikán F1) magjait, esetleg a determinált növekedésű paradicsomokét (pl.: Zömök, Manó). Ez utóbbiakból akár 3 hét alatt is szép, ültethető növények fejlődnek. A kabakosok (tököfélék, uborka) magjainál a kelést gyorsítja, egyenletesebbé teszi az előáztatás művelete – a tűzdelést, átültetést nehezebben viselik. Érzékeny és nagyon sérülékeny a száruk, nemcsak palántakorban, hanem az egész tenyészidő alatt. Megítélésem szerint uborkapalántából érdemes két növényt is előnevelni egy-egy kis cserépben (7 Ø), melyek a kiültetést követően is együtt maradhatnak. Így mind a nevelés, mind a további fejlődés során védeni, támogatni tudják egymást, és valamelyest kedvezőbb mikroklímát is tudnak egymásnak biztosítani.

Látványos és hasznos kiegészítők lehetnek a zöldséges kertünkben, a vegyeskultúrában a sarkantyúka és a bársonyvirág. Egynyári növények, palántáik áprilisi magvetéssel 4-5 hét alatt felnevelhetők ablakpárkányon, melegágyban vagy növényházban. A melegkedvelő bazsalikom szabadföldi magvetésével várjunk még, de a fűtött szobában megkezdhetjük a palántanevelését.

Kis Krisztiánné



Palántázott karalábé

KONDÍCIÓBECSLÉS



MI EZ?

A kondíció általában véve az erőnlétet és a tápláltságot jelenti, azonban a kondícióbecslés során a bőr alatti zsír mennyiségét (a ló hizottságát) értékelik.

MI A CÉLJA?

A lovon található zsírszövet a ló aktuális energia-mérlegéről ad visszajelzést. Az energiadús takarmányok (pl. szénhidrát, zsír) és a mozgáshiány elhízáshoz vezetnek, az éhezés eredménye a soványság.

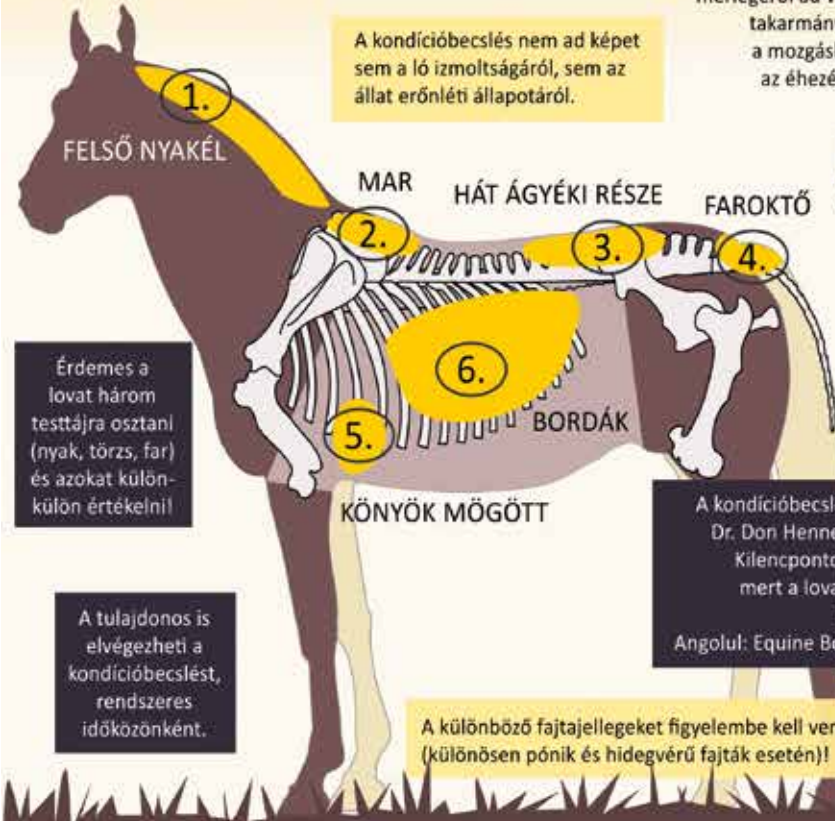
MI KELL HOZZÁ?

Látás és tapintás útján lehet megbecsülni az állat kondícióját. Fotóról tapasztalt szakember számára is legfeljebb 80-90%-os biztonsággal állapítható meg a ló kondíciója.



MI A MENETE?

A lovat az ábrán sárgával jelölt helyeken szemrevételezik, tenyérrel megtapogatják, az eredményt rögzítik.



A kondícióbecslés nem ad képet sem a ló izmoltságáról, sem az állat erőnléti állapotáról.

Érdeemes a lovat három testtájra osztani (nyak, törzs, far) és azokat külön-külön értékelni!

A tulajdonos is elvégezheti a kondícióbecslést, rendszeres időközönként.

A kondícióbecslés egy texasi állatorvos, Dr. Don Henneke módszerén alapszik. Kilencpontos módszernek is hívják, mert a lovakat kondíciójuk alapján 9 csoportba sorolja be. Angolul: Equine Body Score System (BSC).

A különböző fajtajelleget figyelni kell a kondícióbecslésnél (különösen pónik és hidegvérű fajták esetén)!

- EXTRÉM SOVÁNY 1
- NAGYON SOVÁNY 2
- SOVÁNY 3
- KISSÉ SOVÁNY 4
- MEGFELELŐ 5
- KISSÉ TÚLSÚLYOS 6
- TÚLSÚLYOS 7
- ELHÍZOTT 8
- EXTRÉM ELHÍZOTT 9

MEGFELELŐ TESTZSÍR-ARÁNYOKKAL RENDELKEZŐ LÓ

A gerinc a mellette futó izmokkal nagyjából egy szinten van (nem emelkedik ki és nem süllyed be).

A nyak és a vállak finoman belesimulnak a törzs vonalába, a mar enyhén zsírral burkolt.

A faroktő melletti zsírszövet szemmel láthatóan burkolt, érintésre puha (szívacsos vagy tömöttebb).

EZ AZ ETALON, DE VERSENYLOVAKNÁL A KISSÉ SOVÁNYABB IS TELJESEN ELFOGADOTT

A bordák szemre nem különülnek el egymástól, de tenyérrel könnyen kitapinthatók.



ÉRDEKESSÉGEK

Szezonálisan változik az optimális testzsír-arány: tavasztól nyárig normális, ha súlyt szed magára a ló, majd a téli hidegben elégeti a zsírszövetben tárolt energiát, vagyis fogy.

A száraz, szikár, inas ló kevés zsírral borított, de csontjai nem állnak ki. Intenzív edzésben lévő versenylovaknál kívánatos ez a kondíció, mert nem cipel felesleges terhet magán a ló.

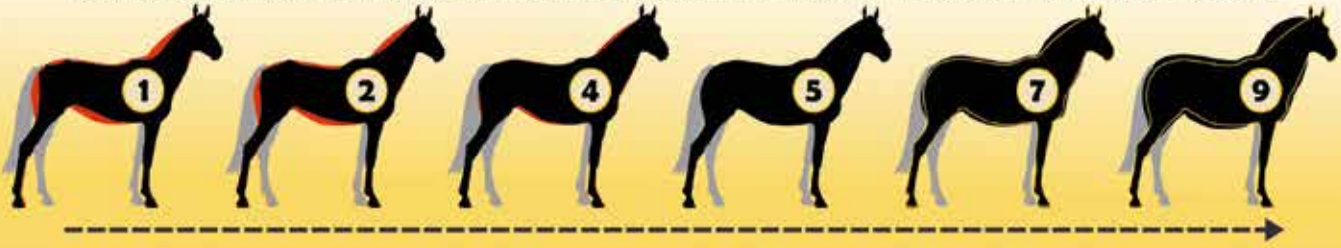
Az energiát keményítőben gazdag abrakokkal vagy növényi olajokkal biztosítják a versenylovaknak. A keményítő-terhelés a vastagbél elsavasodásához és patairha-gyulladásához vezethet.



SOVÁNY VAGY KÖVÉR?



Az elzsírosodás folyamata (balról jobbra): az extrém soványtól kezdve, a megfelelő állapoton keresztül a túlsúlyos, majd az elhízott lóig.



SOVÁNY LÓ

ÉRDEKESSÉGEK

A test gömbölyded formáját az izmok és a zsír egyaránt biztosíthatja. Az izommépítéshez fehérje és izommunka szükséges. A zsírszövet energiadús takarmányból és mozgáshiánytól épül fel.

A soványság hátterében esetenként fogászati probléma vagy betegség (pl. gyomorfekély, felszívódási zavar, férgesség) áll. „Hizlalás” előtt átfogó állatorvosi vizsgálat szükséges!

A sovány ló hidegben a zsírtartalékok hiánya miatt nehezebben tudja testmelegét biztosítani. Könnyen megfázik, immunrendszere legyengül, hajlamossá válik megfázásra, fertőzésekre.

A nyakon, vállon és a maron a csontok messziről látszódnak, szerkezetük könnyen felismerhető.

A csigolyák felső nyúlványai feltűnően kiállnak, a gerinc élesen kiemelkedő, felszíne hepehupás.

A farktő, a csípőcsont és a farbúb észrevehetően, élesen kiállnak.

A PIROSSAL JELÖLT RÉSZEK „HIÁNYOZNAK” A LÓRÓL.

A bordák a testvonalból kiállnak, tapintásra jól elkülönülnek egymástól. Szemmel megszámlálhatók.

1

ELHÍZOTT LÓ

ÉRDEKESSÉGEK

A gerinc erőteljesen belesüllyed a hátba, extrém esetben megáll a víz az árokban.

A felső nyakélen lévő zsír kézzel jobbra-balra elbillenthető, súlyos esetben eldőlni, oldalra lelőghat.

A farktő melletti zsírszövet szemmel láthatóan is puha, nem csak érintésre.

A SÁRGA KÖRVONAL AZ IDEÁLIS ALAKOT JELZI, AMI EZEN KÍVÜL VAN, AZ ZSÍRSZÖVET!

Egyetlen zsírcsík fedik a bordákat, amelyek határvonalai nehezen kitapinthatók.

Egy túlsúlyos ló is lehet alultáplált: amennyiben egyes tápanyagokból (pl. vitaminok, ásványi anyagok) hiányt szenved. Ez a minőségi éhezés.

Az elhízott ló koplaltatása megbetegítő hatású: enyhe esetben gyomorfekélyes lesz tőle a ló, súlyos esetben ketogén anyagok szaporodnak fel a vérben (éhezési ketózis).

A túlsúlyos ló zsírraktárai gyulladáskeltő anyagokat termelnek. Az elhízás gyakori következménye a patairha-gyulladás, a metabolikus szindróma és az inzulinrezisztencia.

A felső nyakél megvastagodása azt a hamis illúziót kelti sok lovasban, hogy lovuk nyaka jól izmolt, „kerek”. Valójában egy vastag szalonnaréteget cipel a ló a nyakának felső részén.

9

Lektorálás: Dr. Kutasi Orsolya - lóspecialista belgyógyász állatorvos; kutasi.orsolya@gmail.com

Dr. Mézes Miklós - takarmánytoxikológiai szakértő, egyetemi tanár; mezes.miklos@mkk.szie.hu

Border collie – munka kell neki



Megbízható, a nyáját engedelmesen terelő, a zord időjárást jól tűró kutyára volt szükségük azoknak a farmereknek, akik az angol-skót határ környékén juhokat tartottak. Bár már az 1500-as években írtak erről a fajtáról, a komolyabb tenyésztése csak a XIX. században kezdődött. Magyarországon az egyik legnépszerűbb, hobbiból és sportra tartott kutya, de a szakember azt javasolta, hogy kétszer is gondoljuk meg, ha border collie-t akarunk venni, mert sok időt kell vele tölteni. Dr. Kárpáti Dalma állatorvost, tréneret, a Border Collie Fajtamentő és Rehabilitációs Egyesület egyik alapítóját arra kértük, hogy mutassa be nekünk ezt a sokak által imádott fajtát.

A border collie juhászkutya, akit arra tenyésztettek, hogy Anglia és Skócia határán terelje a juhokat. Más a mozgása, mint a magyar pásztorkutyának, amely általában csipked és ugat. A border collie szemmel terel, nagyon precíz, és alapvetően csendes állat. Osonó mozgása van, amelyet talán a farkastól örökölt, ugyanakkor gátoltak az ösztönei, mert a juhokat nem vadászhatja le. Egyébként a nagyon ösztönerős borderrel nem lehet együtt élni egy lakásban, azok kifejezetten munkára valók, és semmiképpen nem gyerekek mellé. Viszont az idők folyamán szelektáltak olyanokat is, amelyeket nyugodtan lehet családi kutyaként tartani.

Ez azt jelenti, hogy a border collie megvásárlása előtt érdemes kideríteni, mit csináltak a kölyök felmenői?

– Mindenféleképpen ezt ajánlom, mert ha az ember munkakutyát választ magának, de nem dolgozik vele, akkor az megkeseríti az életét.

Magyarországon használják még pásztorkutyaként a border collie-t?

– Tudomásom szerint már csak terelő-sportra használják, meg minden másra, pél-

dául agility-re, frizbire, flyball, obedience-re. Vagyis nagyjából az összes kutyás sport sztárja a border collie, de csak jó kézben.

A sportban tehát nagyon jó, de milyen az a border collie, amelyikből családi kutya lett?

– Ebben a szerepben is nagyon jó, ha hagynak neki teret. Lehet gyerek mellett tartani, de meg kell értetni a család tagjaival, hogy nem lehet mindig nyúzni a kutyát, kell

adni neki egy kis időt, amikor békén hagyjuk. Persze, a nyúzást nem szabad összetéveszteni azzal, amikor foglalkozunk, dolgozunk vele, mert ebből akár több órányit is elvár naponta. Ha ezt nem kapja meg, akkor keres magának elfoglaltságot. Sajnos sok olyan kutyát adnak le az egyesületünknek, amelynek nem szabták meg a határokat, és elfoglaltság hiányában csipkedte, terelgette



Dr. Kárpáti Dalma ma csupa olyan dolgot csinál, amit szeret. Imádja az állatokat, állatorvos, idomítja is a kedvenceit, és mindemellett még jógázik is. Öt éve szerzte meg a diplomát, utána szakállatorvos lett, ezek mellett kutya-fizioterapeuta végzettsége is van. Leginkább agility foglalkozásokat tart, a saját kedvenceivel pedig már 17 éve rendszeresen versenyzik. Van egy belga juhásza, egy border collie-ja, és egy keveréke.

Három éve hárman alakították meg a Border Collie Fajtamentő és Rehabilitációs Egyesületet, miután egy gyepmesteri telepről elhoztak két border collie keveréket. Amikor ott álltak a két kutyával, meg egy csomó költséggel, rájöttek, hogy semmilyen segítségre nem számíthatnak. „A Facebookon meghirdettük a két kutyust, és miután örökre tudtuk adni őket, elkezdtek keresni minket további border collie-kkal. Ekkor döntöttünk az egyesület mellett, mert éreztük, hogy lenne létjogosultsága.”

Azóta is érkeznek kutyák a gyepmesteri telepekről, de az állatok nagyjából fele leadott. Ebből van, amelyik szökött, a következő csoportba azok tartoznak, akiknek elköltözött a gazdája, és megváltoztak a családi körülmények, és vannak olyanok, amelyek az agresszió enyhe jeleit mutatták, vagyis otthon is csipkedtek és tereltek. Tudni kell az egyesület által örökre adott kutyákról, hogy ezeknek már van egy „csomagjuk”, vagyis valamilyen viselkedésproblémájuk. Vagy félnek, és ki kell őket oldani ebből, vagy terelték a családtagokat, és ezt kell helyre tenni, de ha valaki rászánja a munkát és az időt, akkor szép eredményeket érhet el a menhelyi kutyákkal is.

„Ivartalanítjuk őket, szívféregtesztet végzünk rajtuk, chipet és oltást kapnak, és ennek az ellenértékét adományként, hozzájárulásként kérjük az érdeklődőktől.” Rendszeresen kapnak tápot, pokrócot, plédet, kutyaházat, vagy éppen gyógyszert, de adományokból és ajándékokból nehéz fenntartani az egyesületet. Viszont ettől az évtől már jogosultak az 1 százalékra, és abban bíznak, hogy így talán már könnyebben elő tudják teremteni a kutyamentés költségeit.

Munkát kell adni neki, vagy elfoglalja magát

„Olyan kutyust szeretnék, mint amilyen a Babe, a kismalac című filmben van” – mondta a Pécsen élő Horváth János legkisebb lánya tizenegy évvel ezelőtt. Korábban menhelyről választottak kutyát, vagy valamelyik vásárban vettek egyet, de ezúttal tenyésztőt kellett keresni. Pancho már otthon volt, amikor János utánaolvasott, hogy mi is az a border collie, de sosem bánta meg, hogy őt választották, sőt, öt évvel később az „öreg” egyik fia, Sunny is náluk maradt, mert a gyerekek beleszerettek.

„A világ legokosabb, legtündéribb kutyája, nem beteges, viszont napi egy-két óra elfoglaltságot jelent” – foglalta össze a legfontosabb tudnivalókat a büszke gazdi. Nem fizikailag kell lefárasztani a border collie-t, hanem szellemileg, és a frizbi meg a labda mellett mindig szükség van padra, asztalra, vagy bármire, amit megmászhat a kutya. „Hopp, ugorj fel, feküdj le!” – mindez megvan öt perc alatt, de ennél jóval összetettebb dolgokra is képes ez a fajta. János például póráz nélkül sétáltathatja őket, mert a parancsszóra mindig visszajönnek. „Gyere ide, balra megyünk” – és a kutya elindul a megfelelő irányba. Baj csak akkor van, amikor senki nem ér rá a családból, dolgoznak, vagy éppen esik az eső, mert akkor a kutya megkeresi a csemperagasztót, és szétkeni a térkövön,

vagy kiássa a virágokat a kertben. Vagyis elfoglalja magát, ha nem adnak neki elég munkát.

A két kutya, bár apja-fia, sokban különbözik egymástól. Az idősebb egy igazi kan, csak a szagok meg a lányok érdeklik, a fiatalabb pedig a labdáért van oda. Mindkettő szófogadó, de ha tüzelnek a szukák, akkor Panchot csak úgy tudja hazavinni, ha előbb megköti. Sunny-t viszont nem lehet elcsalni a focizó gyerekektől, akiknek az orrával pöcköli vissza a labdát. A játék közben elveszti a fejét, ezért ilyenkor őt kell pórázon vezetni.

Sunny élvezi az utazást, és amikor kocsival mennek egy kört Pécs belvárosában, János ráadja a napszemüvegét. Elég anyyi, hogy „ne vedd le”, és a kutya engedelmeskedik, talán azért, mert tudja, hogy imádja a járókelőket, vagy azért, mert mindjárt kap egy fagyit a Király utcában. De ezt csak a fiatalabbal lehet megcsinálni, mert ő a hízelgőbb, a bújósabb.

A terelés a vérükben van, és Pancho még csak egy éves volt, amikor a parkban találkozott több, hasonló korú kutyussal. A gazdik egyszer csak azt látták, hogy az összes állat egy helyen van, mert a kis border collie magától összetelerelte őket. Aztán egyszer János valóban próbára tette a kutyáját, és elvitte ahhoz a barátjához, aki birkákat tart, mert kíváncsi volt, hogy



mire képes az állat. Az első dolga az volt, hogy a baromfiudvarban úgy ráijesztett két gyöngytyúkra, hogy azok a kerítésen át menekültek, és soha nem találták meg őket. Onnan a domboldalra, a békésen legelésző birkákhoz vezetett az útja, akikre először – tőle szokatlan indulattal – rá-morgott, majd körbefutotta őket, nyáját csinált a bóklászó állatokból, és futva hajtotta be őket az akolba. Profi munkát végzett a kutya, pedig a felmenői sokadíziglen nem láthattak birkát.

a gyerekeket. Sokan csak azért veszik ezt a fajtát, mert szép hosszú szőre van, és jól mutat a kertben.

Népszerű kutya a border collie?

– Nagyon jó a marketingje, a Babe, a malac című mesefilm óta mindenhol ők szerepelnek. Szépek és ügyesek, de arról kevés szó esik, hogy mekkora feladat ilyen kutyát tartani. Az egyesületünk tavaly 78-at adott örökbe, fennállásunk három éve alatt pedig összesen majdnem háromezret, és ez csak a nálunk megfordult példányok száma. Magyarországon van legalább 100 bejegyzett tenyésztő, és vagy 100-200 nem bejegyzett, akik csak úgy csinálnak egy almot, mert jó pénz hoz, meg kell a szomszédnak is egy kölyök.

Drága kutya?

– Attól függ, hogy honnan vesszük. A Jófogáson már 30 ezerért lehet kapni, de egy ilyennek nem biztos, hogy megvannak a szűrősei, nem tudni, hogy egészséges lesz-e, és hogy milyenek voltak a felmenői. Ha viszont valaki biztosra akar menni, akkor

nagyjából 200 ezer forintot kell kifizetnie egy kölyökért.

Mennyire beteges a border collie?

– Nem mondanám annak, de vannak a fajtára jellemző problémák, mint például a szembetegség, egyre több az ortopédiai panasz, ami a túltenyésztésükből adódik, valamint idegrendszeri, genetikai gondok is jelentkezhetnek, mint például az epilepszia. Előfordul a „border collie collapse”, amikor egy eb 10-15 perc alatt hősokkot kap. Némelyik kutyánál pedig bizonyos gyógyszer intolerancia jelentkezhet. Sok mindenre kell szűrni, és ha jó helyről vesszük a kölyköt, akkor ezekkel nem lesz gond.

Azt honnan tudhatjuk, hogy jó helyről vásárolunk?

– Legyen törzskönyv, hiszen autót sem vesszünk e nélkül. Szükséges a chip, az oltások, és hogy a szülei legyenek szűrve. Ez már minimális garanciát jelent arra, hogy a vásárolt kutya egészségesen él 13-15 évet. Mérlegelni kell, hogy 30 vagy 200 ezret adunk a kölyökért, de ha nem a tenyésztő-

nél hagyjuk ezt a pénzt, akkor később a kezelésére költjük.

Kezdő kutyás is választhat magának border collie-t?

– Igen, de akkor az semmiképpen ne munkakutya legyen, hanem inkább a családi vonalból válasszunk egyet. Az biztos, hogy az embernek fel kell kötnie a nadrágot, mert nagyon sokat kell foglalkozni velük. A futás, a kirándulás mellett igénylik a mentális lefárasztást, a kutyaiskolát, mert ha ezt nem kapják meg, akkor felássák a kertet vagy elszöknek. De ne a szigorra, fegyelmezésre építő iskolába vigyük a kutyát, hanem inkább oda, ahol játékosak a foglalkozások, és a munka a pozitív megerősítésre alapul. Ott el lehet sajátítani azokat a trükköket, meg adnak is olyan házi feladatokat, amelyekkel otthon le lehet fárasztani a kedvencünket. Az a „baj”, hogy a border collie nagyon gyorsan tanul, és mindig új feladatot kell kitalálni neki, hogy ne unatkozzon és ne csináljon butaságot.

Bocskay Zsolt

A galambok királynője



Ha az amerikai King a galambok királya, akkor a magyar óriás a galambok királynője. Sajnos hazánkban kevés van belőlük, amit könnyen megértünk, ha tudjuk, hogy ennek a fajtának sem a tartása, sem a tenyésztése nem egyszerű.

E galambfajta pontos származása nem ismert, feltételezések szerint a török gatyás galamb lehet az egyik őse. Nagyon régi fajta, de a fajtaleírása csak a '60-as évektől kezdődött. Korábban voltak sima fejű (fésű nélküli, és lábtoll nélküli), csak harisnyás példányok is – a fajtát elsőként 1901-ben *Balassa György* említette magyar házigalamb néven.

Szabó Tibor aranykoszorús mestertenyésztő, a fajtaklub vezetőségi tagja, Szentkirályszabadján tenyészt magyar óriás galambokat.

– Ezek a madarak, mint a nevük is mutatja, igen nagyok: hosszuk 45-50 centiméter, a kifejlett madarak súlya hímeknél 1 kg, a tojók 95 dkg körüliek. Először a fehér színt rögzítették, később alakultak ki a színváltozatok: fekete, sárga, vörös, kék, kék kovácsolt, és ezek hígított, tarka variációi. A fajta Európa-szerte gyorsan népszerű lett, ami később problémát is okozott. A magyar ember mindig pénz szűkében volt. A tenyésztők 2000 forintos fizetésből éltek, ám amikor jött a német vásárló, aki 100 márkát kínált a legjobb galambjáért, nem igazán tudott nemet mondani. Nekem egyszer egy arab úriember 12 000 eurót kínált egy pár galambért, de én nem mentem bele az üzletbe. Azt szoktam mondani,

hogy nálam vannak nem eladó galambok is – meséli Szabó Tibor.

Tenyésztés

A magyar óriás nehezen tenyészthető nagy mérete és lábtollai miatt, de maga a fajta is egyedi és különleges. Míg más nagyméretű fajtákat, például a francia Mondain-t, vagy az amerikai Kinget több azonosítható fajtából alakítottak ki, mivel a vérfrissítés egy másik fajtával sokkal könnyebb, addig a magyar óriás saját populációja zárt. A hazai állomány körülbelül 1500 egyedből áll. A rengeteg külföldre került madárról számszerűsített adatot nem igazán lehet tudni, csak akkor látni viszont őket, ha egy-egy nemzetközi kiállításra hoznak belőlük.

– Legutóbb Lipcsében voltam egy európai szintű kiállításon, ahol azt tapasztaltam, nagyon gyenge volt a külföldi kézben lévő állomány. A szerbeknél, horvátoknál, szlovénoknál azért lehet még nagyon szép állományokat látni; mára pedig oda jutottunk, hogy már hozzájuk megyünk vérfrissítésért, annyira eladogatták a hazai tenyésztők a legjobb madaraiikat.

Itthon 74 fős a Magyar Óriás fajtaklub tenyésztői létszáma, ami kifejezetten nagyinak számít, de a fajta különleges igényei

miatt a tenyésztőknél csak kis állományok vannak. A legnépszerűbb szín a fekete babos, fehér színt már csak 8-10 tenyésztőnél találni.

– Nekem relatív nagy állományom van, 16 párral dolgozom. A magyar óriás nem hasonlít más fajtához. Nagy fejű, rozettában végződő körfésűje van, 12-16 centiméteres lábtollakkal, nagy mérete miatt helyigényes. Korábban a tanyákon könnyen elért, de mára a tenyésztés négy fal közé szorult. Egy párnak két négyzetméter szükséges. Dajkagalambokat is kell tartani, mert esetlenségéből adódóan könnyen összetöri a tojásokat. 5-6 napos koruktól már maguk nevelik a fiókákat, és kifejezetten jó nevelőknek számítanak. Idén rekordmennyiségű fiókát, 70 darabot sikerült nevelni. Korábbi tenyésztői éveim alatt ezt csak egyszer sikerült elérni, amikor vállalkozóként annyit dolgoztam, hogy a feleségemre bízam a galambokat. A szép szaporulat könnyen gazdát talál, persze mindig van selejt, de szeretjük a galambhúst, így nem vész kárba, könnyű szelektálni.

Tartás

Ezekre a madarakra vigyázni kell, a szentkirályszabadjai portáról még a dajkaként tartott postagalambok sem járnak ki, nehogy behozzanak valami betegséget. A takarmányozásra nem túlságosan igényes, de ocsút nem szabad adni nekik. A szép, egészséges állomány eléréséhez célszerű 10-12 féle magból álló keveréket etetni. A madarak Szabó Tibornál egy tágas volierben vannak, aminek dróthálós részében napozni is tudnak. A nyirkos, nedves, huzatos helyeket el kell felejteni, az ilyenekben előbb-utóbb betegség üti fel a fejét. A galambászat pénzigényes, drága hobbi, ahogy Tibor mondja: már-már úri passzió.

– A feleségem szerint a kocsmában nem költenék ennyit, de a rossz galamb is ugyanannyit eszik, mint a jó galamb. A rosszat szelektálni kell, a jónak megadni azt, amit szükségel. Ezek a madarak 3 éves korukra fejlődnek ki teljesen, de csak 5-6 éves korukig lehet őket tenyésztésben tartani, mert gyorsan megöregednek. Én háromévesen szoktam eladni őket, most is 5-6 öreg galambom van összesen. Van egy

hatéves is, Mamut, az a kedvencem, ő addig marad, amíg bírja. Egyszer egy román tenyésztőtárs jött hozzám galambot vásárolni, és amikor ezt a galambot a kezébe adtam, felkiáltott, hogy ez nem is madár, hanem



egyetlen fehér karom sem. Emellett vizsgálják még a testnagyságot, a tollszerkezetet, a fejet, a szemet, a tisztaságot, valamint a testtartást is. Hiba a meredek testállás, a jó magyar óriás nyugodt állapotban közel vízszintesen tartja magát.

– A kiállításra való felkészítés külön történet. A kiállítás egy szépségverseny, ott nem lehet koszosan, bozontosan megjelenni. A rendezvény előtt egy hónappal le kell fürdetni a madarakat csórtól a fark végéig. Én samponnal mosom őket, aztán megszáritom, a törött lábtollakat kihúzom, mert így egy hónap alatt a kiállításra szépen visszánő. A fehér színt tenyészttem, ami különösen kényes, minden meglátszik rajta. Büszke vagyok rá, hogy gyakorlatilag nincs olyan kiállítás, ahol a bírák ne emelnék ki galambjaim tisztaságát.

lítás, ahol a bírák ne emelnék ki galambjaim tisztaságát.

A tenyésztő

Szabó Tibor nem csak a madarak felkészítésére lehet büszke, hiszen szinte nincs olyan kiállítás, ahonnan ne hozna el egy fajtagyőztes címet. 2000-ben elsőként lett aranykoszorús mester-tenyésztő az országban, ez azt jelenti, hogy 42 országos kiállításon 42 különböző fajtagyőztes galambbal büszkélkedhet, azaz hosszú ideig kiváló tenyésztői munkát folytat. Eredményei alapján már a kétszeres aranykoszorús és a gyémántkoszorús tenyésztői címet is kérelmezheti a szövetségnél.

– Itt születtem a szomszéd házban, és a szemben lévő iskolaépületben mindig voltak galambok. *Dalányi Józsi* bácsiék laktak akkor az egyik felében, ő mindig adott nekem kiscalambot, de amikor az felnőtt, unatkozott, és visszament a többihez. Aztán szereztem magamnak Kingeket, de amikor elkerültem otthonról, édesanyám berontott a kaszával a galambólba. Akkor még mindenkinél volt kert, a galambok pedig nagyon szerették kicsipegetni a veteményt. Mindig hallgattuk, hogy a fene egye meg ezeket a galambokat, édesanyám meg nem akart a szomszédokkal veszekedést, inkább levágta őket. Amikor később hazaköltöztünk, építettem egy galambházat, eleinte a magyar óriás mellett voltak alföldi paraszt gatyás galambok is. Annak a fajtaleírásában, elfogadtatásában is részt vettem. Aztán maradtak a magyar óriások. Ezekkel már több mint 30 éve foglalkozom, és büszke vagyok az elért eredményekre.



Szabó Tibor Szentkirályszabadján tenyészt magyar óriás galambokat

Á. S.

egy mamut! Így maradt rajta ez a név. Mindig akad kedvencem. Egyszer volt egy kis tojó, akinek ha cuppogni kezdtem, azonnal a vállamra repült, nyújtogatta nekem a csőrét. A gyerekek mondták is, hogy megmondanak a feleségemnek.

Kiállítás

A korábbi szövetségi 40x40-es ketrecek kicsik voltak ezeknek a hatalmas madaraknak, most már a számukra gyártott 50x50-es ketrecekbe helyezik el őket a kiállításokon. A profi galambászok alaposan felkészítik madaraikat a bemutatásra. Szabó Tibornál is kézben vannak az állatok, még ha nem is szeretik, hogy időről időre kézbe veszik őket, megszokták és eltűrik. A bíráló minden neki tetsző madarat kézbe vesz. Ellenőrzi, hogy megvan-e a 12 faroktolla, hogy egyenes a mellcsontja, nézi a csőr-karom színegyezését is, ugyanis a fekete változatnál a csőrnek és a karomnak egyszínűnek kell lennie, nem lehet

A FÜRJTŐL A STRUCCIG

DR. BOGENFÜRST FERENC: A KELTETÉS KÉZIKÖNYVE

A Lúdtenyésztők kézikönyve után újabb szakmai kötet látott napvilágot a magyar baromfiágazat egyik legelismertebb szakembere, *Dr. Bogenfürst Ferenc* professor tollából. A keltetés kézikönyve gyakorlatilag valamennyi, hazánkban tenyésztésbe bevont baromfiféléhez naprakész ismeretanyagot nyújt, ami nagyrészt a szerző fél évszázados gyakorlati, kutatói és oktatói tapasztalatának gyűjteménye, a legújabb nemzetközi eredményekkel kiegészítve. A könyv az elméleti ismeretek mellett részletesen tárgyalja az összes baromfifaj, valamint a strucc, az emu, a fácán, a fogoly és a fürj gyakorlati keltetését. Útmutatót nyújt a keltetéstechnológia kidolgozására bármilyen madárfaj kikeltetéséhez.





A vadregényes Ipoly



Emlékek a Mikszáth Kálmán Horgász Egyesület közel 7 évtizedes történetéből

Lapunk új cikksorozatát indít, melyben bemutatjuk kiemelkedő értékekkel bíró hazai horgászvizeinket, megszólaltatva az adott folyó vagy tó egy-egy szakavatottját: legyen szó helyi horgászegyesületi vezetőkről vagy éppen az adott vizet jól ismerő versenyzőkről. Elsőként a vadregényes, gazdag halállománnyal rendelkező, ugyanakkor könnyű pályának távolról sem nevezhető Ipoly kapta a főszerepet.

Mihelyt feltűnt a távolban a Visegrádi-hegység csúcsán magasló Fellegvár, mindjobban úrrá lett rajtam az izgalom, hiszen tudtam, már nem járok messze úti célotól, melyet néhány nappal korábban, a soron következő horgászatomat tervezve tűztem ki magam elé. Az Ipolyhoz tartottam, mely messze földön híres domolykóállományáról, amiből szerettem volna horogra csalni pár példányt, felavatva ezzel a frissen beszerzett ultralight pergető készülékem. Tekintve, hogy ekkor jártam először e festői szépségű víz partján, igyekeztem minél hosszabb szakaszát bejárva élményeket gyűjteni. Volt, ahol a vízben gázolva, másutt a meredek partoldalról dobáltam az apró műcsalijaimat, melyekkel a nap végére három domolykót sikerült fognom. Noha egyik sem volt nagy, sikerként éltem meg ezt a néhány órára tervezett túrát, annál is inkább, mivel korábban sosem fogtam ebből a halfajból.

Úgy ismeri, akár a tenyerét

Mivel a tavasz, ezzel együtt pedig a ragadozó halaink többségére vonatkozó fajlagos tilalmi időszak beköszöntött, sok pergetőhorgászt ösztönöz ilyenkor arra, hogy üldözőbe vegye a jelenleg még fogható domolykókat, szemernyit sem kételkedtem abban, hogy cikksorozatunkat az Ipoly bemutatásával kell kezdenem. Ehhez igyekeztem szakavatott segítséget kérni, így felkerestem *Juhász Jánost*, aki annak a balassagyarmati Mikszáth Kálmán Horgász Egyesületnek az elnöke, mely 1952-ben elsőként alakult meg az ipolyi egyesületek közül – nem melleleg Nógrád megye egyik legnagyobb taglétszámú civil szervezetének számít.

Mint azt lapunknak elmondta, a folyótól alig pár száz méterre van az otthona, így szinte nincs olyan nap, hogy ne sétálna ki a partra. Tapasztalatai révén jól tudja, hogy

az adott szakaszokon milyen mély a víz, azt is, hogy ott milyen halakra számíthat a horgász.

– Az Ipoly több mint 40 halfajnak ad otthont, a domolykón kívül sok benne a védett faj – például a csikhalak vagy éppen a sujtásos küsz –, de szép számmal él benne harcsa, süllő, csuka, keszeg, ponty, amur és márna is – magyarázta. Szerinte az Ipoly a legvadregényesebb hazai folyó, különösen a felső szakasza, melyet a folyam-szabályozások kevésbé érintettek. Nem véletlen, hogy annak idején tömegével úsztak fel rajta tavasszal az ívasra készülő dunai halak, egészen addig, míg a folyó alsó szakaszára épült zsilipek útjukat nem állták.

Példa nélküli kezdeményezés

Éppen ezért különösen fontos az az úttörő – a szó mindkét értelmében – kezdeményezés, melyet öt éve indított el a Horgászegyesületek Nógrád Megyei Szövetsége az Ipoly Szakbizottsággal és a Duna-Ipoly Nemzeti Park Igazgatósággal közösen. Az



országban ugyanis elsőként kezdtek el folyóvízi halakat szaporítani.

– Ívás idején lehalásszuk az alsó szakaszon a márnát, a paducot és a szilvaorrú keszeget, s még a helyszínen lefejjük és termékenyítjük haltejjel az ikrát. Az ivadékokat előneveljük, majd pedig a folyó felső szakaszába helyezzük – részletezte Juhász János, kihangsúlyozva a szakemberek munkáját, akik igyekeznek mindent megtenni azért, hogy az Ipoly minél halgazdagabb, ezáltal közkedveltebb legyen a horgászok körében.

A tapasztalatai azt mutatják, az ipolyi pecások (a folyó mentén hét horgászegyesület működik két és félezer taggal) sajátjukként tekintenek a mintegy 212 kilométer hosszú folyóra, és e szerint óvják, vigyáznak rá. A Mikszáth Kálmán Horgász Egyesület tagjainak száma napjainkban 1000 fő körül mozog, ami szép számnak tekinthető, különösen annak fényében, hogy az Ipolyon távolról sem egyszerű a horgászat. Mint azt az elnök elmondta, a vízállás gyakori ingadozása nagyban befolyásolja a lehetőségeket, nem beszélve arról, hogy vannak olyan szakaszai a folyónak, ahol mondhatni örök csend honol, így a kelleténél hangosabb horgász egy csapásra elzavarhatja az összes halat a környékről. Bizonyos részek elsősre megközelíthetetlennek tűnnek, ám az ágak és gallyak sűrűjétől nem megrettenő horgászok csodás hor-



A fejes domolykó síkvizekben is előfordul, de legfőképp a hegy- és dombvidéki folyók lakója

gászhelyek képében nyerhetik el jutalmukat. A horgászegyesület elnöke azonban figyelmeztet: az Ipoly államhatár, ezért a folyó mértani közepén túl a magyarnál eltérő, annál jóval szigorúbb szlovák horgászrend van érvényben – erre érdemes figyelni annak, aki a vízben gázolva hódolna szenvedélyének.

A horgászat és a természet szeretete

Juhász János azt is elmondta, hogy bár az Ipoly vize rendkívül tiszta, sajnálatos módon az utóbbi időben rengeteg olyan em-

ber – legyen szó kirándulókról vagy túrázókról – kezdte el a folyót látogatni, akik a természetet nem tisztelve óriási mennyiségű szemetet hagynak maguk után a parton. Éppen ezért az egyesület évről évre több alkalommal szervez hulladékgyűjtési akciót, mindeközben pedig nagy hangsúlyt fektet a szemléletformálásra is. A horgászatot, egyszersmind a vízparti növény- és állatvilágot szerető, óvó fiatalok nevelése kiemelt feladatuk, így az általuk gyermekek számára szervezett horgászversenyek is, melyek a megye versenyhorgászainak utánpótlását biztosítják. Az elnök büszkén számolt be arról, hogy a Mikszáth Kálmán Horgász Egyesület versenycsapat tagjai hosszú évek óta a megyei finomszerelések válogatott magját alkotják.

Ugyanakkor nem tagadta, elmúltak már azok az idők, amikor a helyi horgászok hétről hétre összegyűltek az egyesület máig nagy becsben tartott horgásztanyáján, ahol a nagyteremben kártyáztak, miközben megosztották egymással vízparti élményeiket. Noha az idők és a szokások változnak, a horgászat iránti szenvedély cseppet sem hagyott alább az Ipoly környékén.

– Az évnek ezen szakaszában sok pergetőhorgász érkezik hozzánk, ugyanakkor fontos tudni, hogy az Ipoly március közepén rendszerint még igencsak hideg, körülbelül 3 Celsius-fokos. A domolykó a felmelegedő, 10-12 Celsius-fokos vízben lesz majd csak aktív, akkor azonban nagyon szép fogásokra lehet számítani, legyen szó a gázolásra alkalmas sekély, vagy éppen a mélyebb vizekről – árulta el Juhász János, hozzátéve, tapasztalatai szerint a parti horgászat kecsegtet a legjobb eredménnyel. Nem véletlen, hogy nem is olyan régen itt, az Ipolyon rendezték meg a Parti Pergető Országos Bajnokságot.

Szócs Attila



Az Ipolyt hazánk egyik legszezelezyesebb folyójaként tartják számon – vízjárása ugyanis rendkívül ingadozó

A háztáji nyulak és a Citr-Mix

Sokan vannak, akik már gyerekkorukban családi házban szeretnének lakni, ahol tágas baromfiudvarban tyúkok, gyöngyösök kapirgálnak, a fészerben pedig nyúlketrecek sorakoznak. Czeglédy Zoltánnak sikerült valóra váltania ezt az álmát, háztáji nyúlállománya, melynek egészségmegőrzését a Citr-Mixre alapozza, értékes hússal látja el az egész családot és a rokonságot.

Városi gyerekként Czeglédy Zoltán először díszhalakat tartott akváriumában, majd nagyanyjánál csirkéket nevelt, tyúkokat tartott. Amikor megnősült, Budakalásra költözve először törpedisznók tartására vállalkoztak feleségével. Bár köztudott, hogy a disznó szeret túrni, de azt álmában sem gondolta volna, hogy ezek az apró sertések a gyepet néhány nap alatt mintegy 20 centiméter mélységben teljesen kitúrják, s a dísznövényeknek sem kegyelmeznek, nagy élvezettel fogyasztoták a tulipángumókat is. Nem volt meglepő, hogy a háztáji disznótartással hamarosan felhagytak.

Takarmányozás fillérekből

Zoltánék olyan állatot szerettek volna, mely halk, viszonylag szagtalan, kisebb testű, és hússal is elláthatja a családot. Ezért rövid időn belül nyúltartásra adták a fejüket, bízva abban, hogy a bolti húsoktól teljesen függetlenül magukat.

Manapság elég nehéz jó nyúlketrecre szert tenni, így először a nyulak régi szekrényekből átalakított ólakban éltek. Később viszont sikerült egy régi nyúlketrecvázat szerezniük, amiket Zoltán felújított. Mivel Budakalászon már igen kevés a nyulász, komoly nehézségbe ütközött a településen eladásra kínált nyulak felkutatása, de végül sikerrel jártak. A kalászi nyulak viszonylag lassan növekszenek, és felettébb ellenállóak. Húsformájuk nem egészen kiváló, ezért húsfajtájú keresztezett állatokkal, azaz kaliforniai X pannon egyedekkel is elkezdtek foglalkozni. Később új-zélandi vörösök is érkeztek a portára, melyek nagy előnye, hogy sokkal na-

gyobb biztonsággal lehet termelésükre alapozni.

A jó takarmányhasznosítás, a megfelelő ellenálló képesség folyamatos biztosítása alapvető az átlagos, azaz 7-9 fiókából álló almok esetében is. Ahhoz azonban, hogy a kisnyulak egyöntetűen fejlődjenek, Zoltán tapasztalatai szerint a Citr-Mix 1 ml/literes oldatának itatása elengedhetetlen. A nyulak takarmányozása szinte fillérekből megoldható, az állatok jelentős mennyiségben kapnak zabot, kaszált fűvet, emellett kiegészítésként gyógynövényes nyúltápot. Sok friss zöld fűvet is kapnak, amikor csak lehet a gyepen, nyúlkarámban legelhetnek. Szénát és lucernaszénát a gazda körbálában vásárolja, így a leggazdaságosabb. A drótpadló helyett ma már faléces rácsot használ. A nyúl ugyanis a vékony dróton nem érzi jól magát, meghá-lálja a gondoskodást, ha a könnyen tisztítható faléces pihenőhelyet biztosítjuk számára. Ennél a módszernél a szennyeződések eltávolítása is sokkal könnyebb. A taposórács alatti tepsiben gyűlik az ürülék, melyet a gazda rendszeresen visszaforgat a zöldségeskertbe vagy éppen a dombágyásokba.



Biohús megbízható forrásból

A nyulak zöldséget, konyhai hulladékot is kapnak. A legnagyobb odafigyelés mellett azonban olykor előfordul a puffadás, felfúvódás, hasmenés a nyúlállományban. Zoltán az évek során többféle szert is kipróbált a baj orvoslására, s úgy tapasztalta, a leghatékonyabb a Citr-Mixnek, ennek a természetben



is előforduló szerves savak keverékéből álló készítménynek 1 ml/literes dózisban történő itatása. Amióta ezt használja, az állomány egészségügyi státusza jelentősen javult, így például szalmonella, *E. coli* és clostridiumfertőzések sem jelentkeznek nyulainál. Emellett az anyanyulak tejtermelése növekedett, a fiókák így teltebbek, s a választási almok nagysága is öröndetesen emelkedett. A szer adagolása során megfigyelhető volt, hogy az első napokban a Citr-Mixszel kezelt ivóvizet az állatok nem fogyasztották intenzíven, de néhány nap eltelte után hozzászoktak az új ízvilághoz, és a normál vízfelvétel helyreállt. A Citr-Mix nagy előnye, hogy rezisztencia kialakulása nélkül pusztítja a káros baktériumokat, gombákat, miközben az állatok szükség szerint bármikor vághatóak, nem kell vágás előtt az ételmező-egészségügyi várakozással foglalkozni.

A Citr-Mixnek is köszönhetően Zoltán ma már a széles rokonságot ellátja friss, vágott nyúllal, mely igazi, teljes értékű biohús. Kedvence a nyúlpaprikás és a szilvás-mézés nyúlsült. Állatai iránt érzett szeretete miatt kezdetben bizony nehezen szánta rá magát a vágásra, de ahogy a nyúlreceptes könyvet forgatta, megjött az ihlet. A jövőben új fajtákat, a világos nagyezüstöt és rextet is szeretne tartani. Munkájának már híre ment Budakalászon, egyre többen határozzák el, hogy nyulat tartanak a ház körül, s Zoltán tanácsára a kezdő nyulások is állataik egészségmegőrzését a nem vényköteles Citr-Mixre alapozzák.

VIGYÁZAT HAMISÍTJÁK! Csak eredeti csomagolásban vásárolja! Kövessen a Facebookon (Facebook/Citr-Mix)! A készítmény forgalmazására viszonteladók jelentkezését várjuk az ország bármely pontjáról! Telefon: 20/224 5287, e-mail: hummelstrade@gmail.com

ÉLŐ ÁLLAT

Tenyésztojás és naposcsibe rendelhető, shaver farm, color, maszter és sárga hús fajtákból. Ár megegyezés szerint. Urbán, Jász-apatí. Tel.: (06-57) 440-917, (06-30) 3387-191. (Jász-Nagykun-Szolnok megye)

Békési Keltetőnél hús- és kettőshasznú naposcsibék rendelhetők. www.bekesikelteto.hu. Erd.: Tóth Szabolcs. Tel.: (06-20) 9189-647, (06-70) 3397-983. (Békés megye)

Sávozott és fehér plymouth rocks tenyésztőjás kapható. Érdeklődni: (06-30) 219-7156 vagy (06-30) 925-4066.

Eladók különböző orosz fajtájú galambok, szibériai keringők, üzbégek, agaránok, kaukázusi színes mellényesek. Bödör László. Tel.: (06-83) 316-559. (este) (Zala megye)

17 élethetes tojójerce rendelhető. Szállítom 10 db-tól oltási igazolással. Horváth Zoltán (agrármérnök). Tel.: (06-30) 532-0728, horvathfarm@gmail.hu

Texán galambok eladók. Tel.: (06-30) 9792-507.

GÉP-BERENDEZÉS

Gázgyűk madár- és vadriasztásra több típusban rendelhetők közvetlenül a gyártótól. Tel.: (06-30) 250-0436.

Villanypásztor eladó 12 és 220 Voltos postai utánvétellel is, 18 ezer Ft-tól. Tel.: (06-30) 937-8980, (06-70) 429-1414. (Nógrád megye)

Villanypásztorok eladók gyártótól. 5,2, és 8,1 Joule tárolt energiával, akkumulátoros és há-lózat táplálással, tanúsítvánnyal. 24 000, 33 000 Ft-ért. Tel.: (06-30) 359-7998. (Pest megye)

Villanypásztorok, bivalyerősök, okosak! Kocsis mérnök, www.pulivillanypasztorok.hu tel.: (06-30) 9470-954. (Tolna megye)

Nyúl-taposórácsot a gyártótól. DELTOP Kft. Tatabánya. Tel.: (06-34) 316-326.

Baromfitartók figyelem!
Újra kapható a jól bevált **pisztolyszelepes itató** kompletten és alkatrészekenként is. (pisztolyszelep + alkatrészek)
Deltop Kft.
Tatabánya, Fürdő u. 55.
Tel.: (06-34) 316-326.



Hirdetőink figyelmébe!

Az apróhirdetéseket csak írásban – levélben, faxon vagy e-mailen – tudjuk elfogadni. Kérjük hirdetőinket, hogy pontosan, olvashatóan írják le a közlendő hirdetési szöveget. Nem kell kivágnia a lapunkban közölt megrendelő szelvényt, elég ha mintának tekintik. Kérjük, tart-sák be a határidőket, azokat a hirdetéseket tudjuk közölni, amelyek a megjelenési hónapot megelőző hónap 20-áig beérkeznek a szerkesztőségünkbe. A hirdetések lemondását is eddig az időpontig kell meg-tenni. A késve érkezett hirdetéseket automatikusan a következő számba tesszük. Felhívjuk a figyelmüket, hogy a postán a „nem elsőbbségi küldemények” feladása után a vállalt kézbesítési idő 3–5 munkanap, ezért időben adják fel hirdetéseiket! A hirdetéseket a megjelenésük után kell fizetni az általunk küldött számla alapján.

Továbbra is él akciónk:

Ha ötször megrendeli a hatodik ingyen van!

Címünk: Kistermelők Lapja, 1591 Budapest, Pf.: 294.

E-mail: szerkesztoseg@kistermeloklapja.hu

VEGYES

Kötelek: Ipari és mezőgazdasági köteleket rendeljen meg közvetlenül a gyártótól! (marhakötél: termékdíjas), istráng, lókötfék, villanypásztor zsinór, jelzőkötél 7 színben, elletőkötél stb. Domokos Sándor, kötélgyártó. 5520 Szeghalom, Széchenyi u. 97. E-mail: dosankotel@freemail.hu Tel.: (06-20) 479-7787, (06-30) 945-6384.

Galamb és baromfi lábgyűrűk készítését vállalom. Szolcsánszky László. Tel.: (06-1) 263-2038. szolcsanszky.l@gmail.com

KUKORICADARA CGF nedves, illetve száraz formában, ömlesztve, telephelyre szállítva eladó, minimum 12 tonnától, fóliatöm-lőzési lehetőséggel. Tel.: (06-30) 985-2111 agromenza.hu

10 q gyapjú cserélhető bármire. (06-70) 539-8277. (Tolna megye)

INGATLAN

Kiskörös külterületén 5,75 ha állattartó telep, telephely, cég-gel együtt tehermentesen eladó. Irányár: 98 millió Ft. Tel.: (06-30) 459-6351.

HIRDETÉSMEGRENDELÉS

Megrendelem a következő hirdetés közlését:

A hirdetés szövege:

.....

.....

..... Tel.:

Megye (ingyenesen közöljük): A megjelenés kért ideje:

A megrendelő címe, ahová a befizetési lapot küldhetjük:

Név:

Lakcím:

Vállalkozói adószáma:

.....

Aláírás

Az apróhirdetések ára szavanként 370 Ft + 27% áfa, a keretes hirdetés hasábmilliméterenként 680 Ft + 27% áfa.


A hirdetésmegrendelést jól olvashatóan, nyomtatott betűkkel a szerkesztőség címére küldjük,

A KÉRT MEGJELENÉST MEGELŐZŐ HÓNAP 20-ÁIG.

Címünk: Kistermelők Lapja, 1591 Budapest, Pf.: 294. E-mail: szerkesztoseg@kistermeloklapja.hu

RÁGCSÁLÓRIASZTÓK

Szabaduljon meg hívatlan vendégeitől!




- egér, patkány
- nyest, görény
- bolha, kullancs
- galamb, seregély
- vakond
- pele

Forel Elektronikai Kft.
2800 Tatabánya, Kossuth Lajos u. 30.
Tel./Fax: +36 34 316 673
E-mail: spuri@spuri.hu
www.spuri.hu • www.ragcsaloriaszto.hu

MEG- FEJTÉS, 1.	TIZENEGY, NÉMETUL	TÜZKŐ VETI	ZÁR- NYÍLÁS!	AZ ARC RÉSZE	A FÖLD- SZINTRE	KERÍTÉST MAZOL	AZ IDŐ JELE	ANGOL NŐI NÉV	CATHERINE ...JONES, WALESI SZÍNHÉSZNŐ	HAZTARTÁ- SI TÜZELŐ- OLAJ, RÖVIDEN
L										Á
LAOSZ HATÁRAI!			BRUCE ... SZÍNHÉSZ V. MEG- FEJTÉS, 3.				NEMESGÁZ MEXIKÓI EREDETŰ POZSGÁS			
ELLIK A KOCA					NÉMET FK. LOZÓFUS V. HON- SZERETET					NORVÉG AUTÓJEL HAJÓÉPÍTŐ FA
LEVESBE MERTJÜK	UKÁZ ... EGYNEMŰI LEIGÁZ, ELTÍPOR			SEBHELY, FORRADÁS OLVASZTÓ- KEMENCE				AMÍTÁS- ISTENNŐ ...ANGELES AMERIKAI VÁROS		
									AZ INNENSŐ	
									FÉL PÉNZ!	
HALAD A KÖNYV- BEN						VAS- PARIPA				
EGYENI! CÉG- FORMA, RÖVIDEN		FÜR ... BEETHÖ- VEN- DALLAM								
			U							E
APRÓSÁ- GOK NEVELŐJE	MEG- FEJTÉS, 2.	ROSSZ ELŐJEL	A KANTIN- BAN KETTŐ IS VANI!	ERŐPRÓBA RESZE!	ZENEI HANGKÖZ					
					ELHALASZ- TO ORVOSI MŰSZER					
ANNYI MINT RÖVIDEN			CSEH PÉTER DECIMÉ- TER, RÓV.			.. FORMAN, FILM- RENDEZŐ BANK- BETET!				
			SÁSFÉLE VÍZ- NÖVÉNY LENNAG!				HOSSZÚ IDŐ MULVA			
MEG- RETTEEN	O									

www.spuri.hu

Szonikus madárriasztó



A szonikus madárriasztó környezetbarát módon tartja távol a madarakat előre rögzített természetes hangokkal, ragadozó madarak hangjával, valamint pisztoly lövés hangjával. Így egy veszély zóna jön létre a madarak számára, ahol a populáció drasztikusan csökken. Fő alkalmazási területek: mezőgazdasági tárolók, raktárak, eröművek, repülőterek, stb.

Forel Elektronikai Kft.,
2800 Tatabánya, Kossuth Lajos u. 30.
Tel./Fax: +36 34 316 673, e-mail: spuri@spuri.hu

„Mikor szép csendesen leszállott az este, érkezett meg hozzánk a legelső fecske. Fáradt volt szegényke...” A Rejtvény fősoraiban *Benedek Elek Megjötték a fecskék* című verséből vett idézet folytatását rejtettük el. A megfejtést nyílt levelezőlapra várjuk, vagy e-mailban is elküldhetik a szerkesztoseg@kistermeloklapja.hu címre. Kérjük a levelezőlapra vagy az e-mail tárgysorában jelezzék: „**REJTVÉNY**”. A helyes megfejtést beküldők között egy rágcsálóriasztót sorsolunk ki. Címünk: **Kistermelők Lapja, 1591 Budapest, Pf.: 294.** Beküldési határidő **2021. április 25.** Március havi megfejtésünk: „...anyja ma reggel ment a sereggel bégetve-bögve zöld legelőre.” (Kányádi Sándor: *Árva bárány*). A Forel Kft. rágcsálóriasztóját Csonka László szelevényi rejtvényfejtőnk nyerte.

KIPRÓBÁLTUK – TÖKÉLETES

Rackával töltött káposzta

Az ország egyik leghíresebb csárdájának étlapján szereplő hagyományos étel. Fő alapanyaga a rackabarány húsa, amely utal arra is, hogy az ország egyik legnagyobb rackaállománya található e vidéken. S bár a racka 200 évvel ezelőtt igen elterjedt volt hazánkban, de 60 évvel ezelőtt csaknem kipusztult, hiszen a modern tej-, hús- és gyapjúhasznú birkaafajták kiszorították a tenyésztésből. Néhány Hortobágy térségében dolgozó szakembernek köszönhetjük a rackajuhfajta fennmaradását.

A több mint 300 éves Hortobágyi Csárda egyike azoknak az épületeknek, amelyek az Alföldön keresztülvezető fontos kereskedelmi útvonalak mentén épültek. Ezen a „sóúton” jutott el az erdélyi sóbányák kincse, és a pásztorok által lábon hajtott jószág a nagyvárosokba és a nyugat-európai piacokra.



Juhász Istvánnak a Hortobágyi Csárda szakácsának a konyhájából



Hozzávalók:

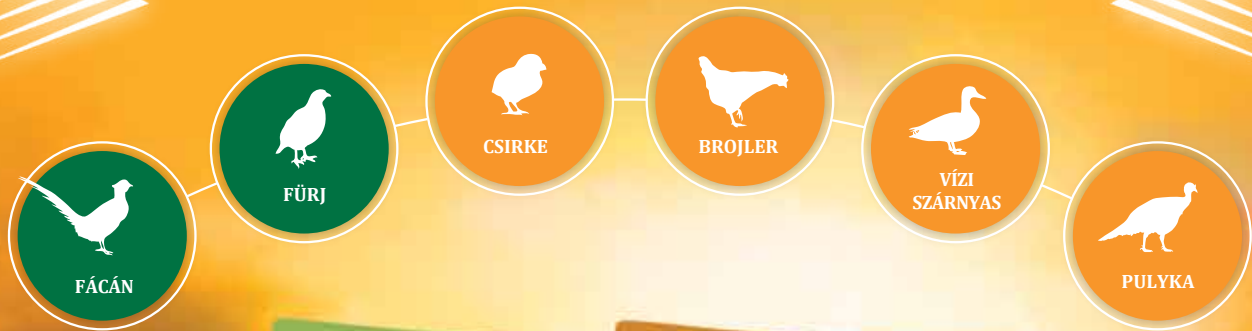
- 1 kg rackabarányhús darálva
 - 20 dkg füstölt szalonnát hozzádarálva
 - 15 dkg hántolt árpa
 - 2 közepes fej hagyma apróra vágva
- Fűszerek: só, bors, fokhagyma, kevés friss kapor
Savanyúkáposzta levelei

A hozzávalókat össze kell dolgozni, majd betölteni a káposztalevelbe. Sorba egymásra helyezni egy lábasba, és felölni vízzel, míg épphogy ellepi. Felforrástól számítva másfél órán át lassú tűzön főzzük. Ezt követően vékony rántással besűrítjük, majd tejjel tálaljuk, friss kaporral díszítjük. A lábast lehet kemencébe vagy sütőbe is helyezni.

BNE



BAROMFI TAKARMÁNYOK



TRUDY KFT., 8451 Ajka-Padragkút, Szőlőhegyi utca, Tel.: 20/444 17 17, info@trudykft.hu
GALAMBÁZIS KFT., 6771 Szeged, Szerb utca 26/a, Tel.: 20/946-7429, galambaziskft@gmail.com
ILDASZ KFT., 4181 Nádudvar, Csillag utca 9/a, Tel.: 0630/218-0306, ildaszskft@gmail.com

EGÉSZSÉGES,
NAGY
TELJESÍTMÉNYŰ
ÁLLATOK



SERTÉS KONCENTRÁTUMOK



Protamino® Piggi malacneveléshez

- ▶ Teljes értékű fehérjeforrás
- ▶ Az öt limitáló aminosav jelenléte segíti a fehérjék jobb hasznosulását, így a nagyobb napi testtömeg-gyarapodást
- ▶ Egyöntetű, homogén növekedés
- ▶ Szép és egészséges malacok



Protamino® Premium hizlaláshoz

- ▶ Nagy napi tömeg-gyarapodás az aminosav kiegészítés hatására
- ▶ Biztosítja a kiváló színhús-kihozatalt és a jó fajlagos takarmányfelhasználást
- ▶ E-vitaminnak köszönhetően csökken az elhullás



Protamino® Pregna vemhes kocáknak

- ▶ Egészséges kocák
- ▶ Jó szaporodásbiológia
- ▶ Jobban hasznosuló fehérje az optimális aminosav-ellátásnak köszönhetően
- ▶ Vitamin, ásványi anyag és fitáz-enzim kiegészítés



Protamino® Matra szoptató kocáknak

- ▶ Jó termelésű kocák, szépen fejlődő malacok
- ▶ Hosszú hasznos élettartam
- ▶ A biotin és cink tartalom erősíti a körmöket
- ▶ AromiSan® és StabiloSan® kiegészítés
- ▶ A kiválóan hasznosuló ásványi komponensek nem emelik a pH értékét