2019–2020 TÉL — PRESZTÍZS — ÁR: 495 FT

# AGRO




## Kiemelkedő hozam és megtérülés HUMINISZ TECHNOLÓGIÁVAL

**Rendeljen** 2020. január-február hónapban bármely **KONDISOL növénykondicionáló és SOLVITIS lombtrágya terméket és a 2020. évi listaárból 10% árengedményt adunk!***

*Fizetési határidő: legkésőbb 2020. február 29.

Részletekkel kapcsolatban kérem, hívják területi képviselőinket, keressék fel honlapunkat!

www.huminisz.hu

9 772498 871004 20001

STEFANI
GÉPGYÁRTÓ

Egyedi gépek fejlesztése, tervezése, gyártása, kivitelezése, értékesítése, üzembe helyezése, karbantartása.







Célszerszámok, termelési segédeszközök, idomszerek és magas pontosságú darabok gyártása.





Stefani Hungária Gépgyártó Kft.
H-9027 Győr, Tó u. 2.
Tel.: +36 96 510 160
Fax: +36 96 510 161
E-mail: info@stefanihungaria.hu
www.stefanihungaria.hu

HILLESHÖG®

# Termésbiztonság – Minőség

## a Proventus Trade Kft.-től

## Fajtaajánlat:

| | |
|---|---|
| **Asketa** RZ/CR/RT/Z | Cercospóra ellenálló.<br>Rizoktónia toleráns! |
| **Gazeta** RZ/CR/RT/Z | Magas cukortartalom, kiemelkedő<br>Cercospóra és Rizoktónia tolerancia. |
| **Gundula** RZ/CR/NZ>Z | Gyors kezdeti fejlődés,<br>magas termés! |
| **SY Angy** RZ/CR/Z | Stabil gyökérhozam,<br>magas cukortartalommal. |
| **Honey** RZ/CR/Z | Magas gyökértömegű és<br>cukortartalmú fajta. |
| **Balaton** RZ/CR/RT/NZ | Új generációs fajta, kiemelkedő<br>Rizoktónia és Cercospóra toleranciával. |

PROVENTUS TRADE KFT.


**Proventus Trade Kft.**

Székhely: H-2945 Tárkány, Fő utca 38. • Központi Iroda: H-2943 Bábolna, Sport utca 3.
Balatonfüredi Iroda: H-8230 Balatonfüred, Zákonyi Ferenc u. 4. • Levelezési cím: H-2943 Bábolna, Pf. 50.
Telefon: +36-34-568-078 • Telefax: +36-34-568-079
**www.proventustrade.hu • E-mail: mariboseed@t-online.hu, proventustradekft@gmail.com**

**Bernáth Tibor:** +36-30-989-3157 • **Máté Endre István:** +36-20-925-3882
**btibigalaxy@gmail.com** **enmate@gmail.com**



# AGROTATA Kft.

- Növényvédő szer, műtrágya, vetőmag, termény nagykereskedelme
- Mezőgazdasági Integráció
- Termeltetés finanaszírozás
- Szaktanácsadás

agro Tata Kft.


**ELÉRHETŐSÉG:**

**Telefon:**
**00-36-309326734**

**E-mail:**
**agrotata1@t-online.hu**

# VÁGJUNK HÁT BELE!



Rengeteg írásunkban beszámolunk a legaktuálisabb, legkülönfélébb technikai-technológiai fejlesztésekről, alternatív, környezetbarát megoldásokról, melyeknek átvétele, megtanulása és mindennapi alkalmazása mind-mind bolygónk létének záloga, a növekvő számú lakosság alapvető élelmiszer-szükséglete kielégítésének garanciája. Szakértők úgy vélik, nem „majd egyszer", hanem már most, a lehető leghamarabb, leggyorsabban szükség van minderre, szükség van a váltásra.

A rendkívül gyakran, minden egyes tudományos, szakmai fórumon elhangzó újítások, azaz mezőgazdaságunk (és ezt globális szinten kell értelmezni) jövője – tulajdonképpen egyre inkább a jelenünk. S nekünk magunknak kell azzá tennünk, különben – bizony, különben, a fentiek nélkül egy alapvető (sőt, a legalapvetőbb) gazdasági ágazat léte, élelmiszer-ellátásunk helyzete válik reménytelenné, megoldhatatlanná.

Váltani tehát muszáj. És nem csupán azért, hogy haladjunk a korral, hogy ne maradjunk el másoktól vagy más országoktól, hanem maga az ÉLET állítja elénk ennek szükségét – világszinten. Jövő generációk biztonsága, saját magunk piacon maradása a tét. Váltani, mert a (közel)múlt technikájával, megoldásaival, mondjuk úgy, a hagyományos módon és módszerekkel gazdálkodni, magasabb hozamokat megcélozni és elérni egyre nehezebb, az igényeket kielégíteni, versenyképesnek maradni már gyakorlatilag lehetetlen.

Sokan nosztalgiázunk letűnt korokra, eltűnőben, átalakulóban lévő mesterségekre, szakmákra, munkafolyamatokra gondolva. Nincs ezzel baj, mert szép és nemes dolog. S ez nem is annyira a régmúlt, hisz még köztünk él! Lehet is éltetni, felélesztени, továbbvinni a hagyományokat, hiszen az mindennek a gyökere, sokak számára ma is létfontosságú. Tegyük hozzá, olykor szükséges is... Ugyanakkor szükséges az is, hogy alapvetően átformáljuk gondolkodásunkat, elsajátítsuk a napról napra változó élet megújuló módszereit, s lépést tartsunk velük – ha a piacon akarunk maradni. Higgyék el, nem szentségtörés ez, amióta világ a világ, a fejlődés mindig működött – most azonban ugrásszerűen megnőtt a sebesség. Tulajdonképpen ennyi a változás: amit régen évszázadokban mértek, az ma már nem hogy évtizedekben, hanem években (olykor hónapokban!) megragadható.

Azonban ami a legfontosabb – mert beszerezni már szinte bármilyen eszközt be lehet –, elsajátítani, megszerezni a kellő tudást azokhoz. Hogy ha már vannak (vagy remélhetőleg lesznek), használjuk, és kihasználjuk a legújabb vívmányokat felvonultató technikai csodáinkat, értünk vannak. Magyarul: szükséges a tanulás minden egyes területen! Konkrétan pedig: átállni a digitális gondolkodásra. Amit ugye szintén tanulni kell, nem ritkán alapvetően másképp látva bizonyos folyamatokat: tanulni, tanulni, tanulni. (Valahonnan ismerős, ugye?)

A jó pap holtig tanul – tartja a mondás.

Valahogy úgy érzem, a jó mezőgazdász is...

Benkő Péter

felelős szerkesztő

# TARTALOM



12

## Közös kincsünk a fejlődés hagyománya

Közel 40 ezer négyzetméteren, 680 kiállító és több mint 85 ezer látogató részvételével zajlott idén a 79. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár, az OMÉK. A szeptember 26-29. között a budapesti HUNGEXPO területén tartott esemény – amely hagyományosan Magyarország legnagyobb agrár- és élelmiszeripari tematikájú kiállítása – négy napon át mutatta be agráriumunk és élelmiszergazdaságunk legjavát.



92

## Vászolyi lett a nemzet sajtja

A SZEGA Nemzetek Sajtfesztiválján osztatlan sikert aratott a Vászolyi Sajtmanufaktúra Balaton sajtja. A zárt tésztájú, Balaton-felvidékről származó, pasztőrözött tehéntejből készült, három hónapos érlelésű félkemény sajt elnyerte a Nemzet Sajtja címet, egyúttal a lehetőséget, hogy a világ egyik legnevesebb sajtversenyén, a Mondial du Fromage-on képviselje hazánkat. Reményik Kálmán sajtkészítővel beszélgettünk a Balaton sajt sikeréről, a nemzetközi esélyekről és a folyamatos fejlesztésekről.



98

## Szellem minden palackban

Először az aszút kell most leszedni – azaz minden egyes fürtből kicsipegetni az aszúsodott szemeket. Aszúszemek a kisvödörbe, maradék a ládába. Kisvödrök tartalma egy újabb ládába, ládák a sorok között kanyargó kisteherautóra, aztán fürtök a konténerbe, aszúszemes ládák külön. Lassan gyűlnek csak, rengeteg türelem kell ma ehhez a szürethez.

**PRESZTÍZS MÉDIA**
Kiadó: Presztízs Média Kiadó és Szolgáltató Kft.
1045 Budapest, Nyár utca 57. IV. emelet 9. a.
Ügyvezető: Nagy Péter
Tel.: 70/635-0716
E-mail: peter@presztizs.com

**FŐSZERKESZTŐ**
Benkő Péter
Tel.: 70/396-6792
E-mail: bp@presztizs.com

**Website**
Tel.: 70/395-3267
E-mail: szerk@presztizs.com
www.presztizs.com

**Formatervezés, gyártás, korrektúra, terjesztés-ellenőrzés, alternatív terjesztés:**
Lángtan Szolgáltató Kft.
Gályász Roland
Tel.: 70/424-0414
E-mail: langtan.presztizs@gmail.com

**Sokszorosítás:**
Korrekt Nyomdaipari Kft.
Ügyvezető: Barkó Imre
E-mail: www.korrektnyomda.hu

**HIRDETÉSSZERVEZÉS, SZERKESZTÉS**
*PENTACOOL KFT.*
1108 Budapest, Újhegyi út 14.
Ügyvezető: Nagy György
Tel.: 70/396-8447
E-mail: presztizs@presztizs.com

**Terjesztés**
Magyar Lapterjesztő Zrt.
1097 Budapest, Táblás u. 32.

Magyar Posta Zrt.
1138 Budapest, Dunavirág u. 2–6.

**AGRO PRESZTÍZS**
4. évfolyam, 1. szám • 2019-2020 tél

Minden jog fenntartva. A lapban megjelent írások, illusztrációk, fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, teljes vagy részbeni utánközlésük, sokszorosításuk csak a kiadó hozzájárulásával lehetséges. A kiadó nem vállal felelősséget a megjelent hirdetések tartalmáért.

ISSN 2498-8715

Lapunkat rendszeresen szemlézi a megújult

OBSERVER

www.observer.hu

GENERAL CLEANING Kft.

# HA CÉGÉNEK SZÜKSÉGE VAN TAKARÍTÁSRA, ALKALMI, VAGY AKÁR NAPI RENDSZERESSÉGGEL IS, FORDULJON HOZZÁNK BIZALOMMAL!






## FŐBB TEVÉKENYSÉGEINK:

- Irodaházak, ipari területek, gyárak takarítása
- Lakóépületek takarítása
- Különböző szerkezettakarítások
- Nagytakarítások, hulladék elszállítása
- Általános kertészeti-gondnoki feladatok ellátása (fűnyírás, öntözés)

**Tel.: +36 20/390-56-78, +36 20/249-08-87**
**E-mail: generalcleaningkft@gmail.com**

# A JÖVŐ KULCSSZAVA AZ ADATELEMZÉS!

Gazdanapot szervezett a nyíregyházi Lippai János Mezőgazdasági Szakgimnázium és Szakközépiskola. A rendezvény nemzetközi vendége a holland innovációs menedzser, Hans Coobs volt.
A holland szakember előadásában kifejtette, az agrárképzési rendszerbe be kell építeni a fejlődést, bevonva az agrárcégeket, biztosítva a gyakorlatorientált oktatást.
Elmondta, Hollandiában ma 32 millió csirkét, 16 millió sertést és 1,6 millió fejőstehenet nevelnek, de pulykát, kacsát és juhot is tenyésztenek, amihez külföldről importálnak 90 millió tonna szóját. Komoly problémát jelent náluk a szerves trágya kezelése, emiatt a hangsúly a körforgásos gazdálkodás felé tolódik, a szerves trágyát igyekeznek visszajuttatni.
A szakembertől megtudtuk, sokan mellőzik a vegyszerek használatát, de vajon hogyan védik meg növényeiket? A válasz a génmódosításban van, ami náluk már 40 éve, minden probléma nélkül működik, sőt, növényeik ellenállóbbak.



Hans Coobs kifejtette, holland szemmel a robotok és a számítástechnika alkalmazásában látják a jövőt, ez a megnövekedett népesség élelmiszer-ellátása miatt is az egyetlen lehetőség.
A precíziós gazdálkodás terjedésével kapcsolatban elmondta, a szenzorok már a nem túl távoli jövőben a gazda „szemei” és „fülei” lesznek, ami lehetőséget ad mobiltelefonnal a kezünkben monitorozni és figyelni a növények állapotát, a terméshozamokat.
A jövő kulcsszava az adatelemzés, melyre hatással lesz a robotok mezőgazdasági térnyerése, s a következő lépcsőfok a robottechnológia teljes térhódítása. A hagyományos technológiák hamarosan végérvényesen eltűnnek – zárta előadását a holland szakember.
Vajon Magyarországon is hasonló irányba haladunk?

# FONTOS LÉPÉSEK AZ ÖNTÖZÉSES GAZDÁLKODÁS ELTERJESZTÉSÉÉRT

Kulcsfontosságú az öntözésfejlesztés, a vízgazdálkodás hatékonyabbá tétele a magyar agrárium versenyképességének növeléséhez. E téren – a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara közreműködésével – számos előremutató lépést tett és tesz a kormányzat.
Az öntözésfejlesztési stratégia megalkotásáról szóló kormányhatározat kapcsán tavaly mintegy 1,2 millió hektárt, több mint negyvenezer gazdálkodó igényeit sikerült felmérni, s országszerte parcellaszinten láthatóvá vált a valódi öntözésfejlesztési szándék, illetve az elmaradásának oka. A kutatás több tényezőt feltárt. Az öntözéses gazdálkodást hátráltatja az elaprózódott birtokszerkezet, a termelői együttműködések hiánya, vízátvezetési anomáliák.



A problémák feloldása és a fejlesztés érdekében több előremutató kormányhatározat született az elmúlt másfél évben, s a feladatokhoz állami forrás is került. Az előirányzott feladatok vonatkoznak vízkínálati és -keresleti fejlesztésekre, támogató intézkedésekre: mezővizes középfokú oktatás, a szaktanácsadás és a felnőttképzés erősítése, bemutató központ kialakítása.
A következő tíz évben 170 milliárd forint áll rendelkezésre az öntözési vízkínálat és vízkereslet fejlesztésére. A 17 milliárdos éves keret elsősorban a vízkínálat fejlesztését támogatja, hogy a csatornák víz szállítására alkalmas állapotba kerüljenek. A termelői vízkereslet fejlesztését, az öntözéses gazdálkodás elterjesztését, szakmai és jogi támogatását pedig a Nemzeti Földügyi Központ (NFK) ügygondnoksága alatt lévő öntözési igazgatási szerv hivatott felkarolni, az osztatlan közös tulajdon megszüntetésére irányuló eljárásokkal kapcsolatos feladatok és az erdészeti igazgatási feladatai mellett.

# 86 smoke & grill










www.86sng.hu

**86 smoke & grill étterem**
Budapest XIV. Cinkotai út 86.
Tel.: +36-20/372-2609.
E-mail: info@86sng.hu

# · Minőségi használt targoncák garanciával

# · Új és használt személyemelők, homlokvillás és gyalogkíséretű targoncák értékesítése, rövid és hosszú távú bérlete








- **Minden használt gép és** határozatlan idejű bérlet árából 15% kedvezményt biztosítunk
- **30% akkumulátor-** kedvezmény minden új elektromos géphez
- **12 éves szakmai** tapasztalattal állunk ügyfeleink rendelkezésére
- **Cégünk több mint 100 db-os** bértargoncaflottát üzemeltet országszerte
- **Bejelentéstől számítva** szerviz technikus kollégáink 48 órán belül megkezdik a hibaelhárítást









# PERFECT 3M

**Perfect 3M Kft.**
**Telephely:** 8400 Ajka, Ipari Park 5704/1 hrsz.
**Székhely:** 1065 Budapest, Bajcsy-Zsilinszky út 17.
**E-mail:** info@perfect3m.hu · **Web:** www.perfect3m.hu
**Levélcím:** H-8400 Ajka, Pf: 96 · **Tel/fax:** +36 88 203-065

Let's grow together



## LÁTVÁNYOS ÁREMELKEDÉS A SERTÉSHÚS PIACÁN

A sertéspestis hatására ugrásszerűen nőttek az árak a húspiacon, s a drágulás nemcsak a friss árukat, de az egyéb készítmények árát is érintette az elmúlt időszakban.
Míg például a sertéspárizsi kilója április elején még 1560 forint körül mozgott, november végére ez az ár már 1850 forint fölé ugrott! De ugyanilyen mértékben drágult a szárazkolbász vagy a téliszalámi is – utóbbi kilónkénti átlagára csaknem 800 forinttal emelkedett a fent említett időszakban!
A drágulás oka természetesen a közismert afrikai sertéspestisjárvány miatti keresletnövekedés: a vágósertés ára ugyanis a betegség intenzív terjedése óta óriásit ugrott.
Egy esztendő alatt csaknem 40 százalékkal lett magasabb a hazai nevelésű vágóállat élősúlyos ára – a NAIK AKI adatai szerint.

## KÖZÖSEN LÉPNEK FEL A V4-EK AGRÁRKAMARÁI

Határozott EU-szabályozásra van szükség az afrikai sertéspestis kockázatának csökkentéséhez; fokozottan ellenőrizni kell az Ukrajnából érkező gabonaimportot, jelentős figyelmet igényel a klímaváltozás. A Visegrádi Csoport országai (V4) agrárkamaráinak – a Szlovák Agrár- és Élelmiszeripari Kamara (SPPK), a lengyel Agrárkamarák Nemzeti Tanácsa (KRIR), a magyar Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) és a Cseh Köztársaság Agrárkamarája (AKČR) – 74. ülését tartották Lengyelországban, Kazimierz Dolnyban.
A vezetők elemezték az agrárélelmiszeri piacok helyzetét, foglalkoztak az uniós Közös Agrárpolitika (KAP) reformjával, többoldalú kereskedelmi megállapodásokkal.
A termelés az egyre gyakoribb szélsőséges időjárási eseményeknek van kitéve, nehéz fenntartani a jelenlegi teljesítményt a növényvédő szerek egyre erősödő uniós bürokratikus korlátozása mellett. Elhangzott, hogy az afrikai sertéspestissel kapcsolatos helyzet aggasztó.
A V4-agrárkamarák szerint világos, végérvényes, szükséges és kötelező álláspontot kell kialakítani a vaddisznóállomány csökkentéséhez, jelentősen mérsékelve a kockázatot.
A NAK a találkozón bemutatta a másik három ország kamarájának a magyarországi Agrovirtus – egyetemi csapatoknak szóló, részben digitális – agrártechnológiai versenyt. A szervezők szándéka, hogy az Agrovirtus verseny az Akadémia Magyarország után a határon túli magyar régiók és a V4 országok meghatározó agráregyetemista tudásmegosztási színtere legyen, amihez az idei kiírás kiváló alapokat teremtett.
A következő – hetvenötödik – V4-agrárkamarai ülésnek hazánk ad otthont.

**Összeállította: B. P.**



Fotó: Profimedia - Red Dot

# Közös kincsünk a fejlődés hagyománya

## 2019-BEN MÁR A 79. OMÉK RENDEZVÉNYT TARTOTTÁK, MINDEN EDDIGINÉL MODERNEBB SZELLEMBEN

**Szerző: dr. Szász Adrián**
**Fotó: ifj. Nagy György**

**Közel 40 ezer négyzetméteren, 680 kiállító és több mint 85 ezer látogató részvételével zajlott idén a 79. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár, az OMÉK. A szeptember 26-29. között a budapesti HUNGEXPO területén tartott esemény – amely hagyományosan Magyarország legnagyobb agrár- és élelmiszeripari tematikájú kiállítása – négy napon át mutatta be agráriumunk és élelmiszergazdaságunk legjavát. A rendezvény fókuszában 2019-ben a modernitás, a szakmaiság és a fiatalítás állt, kiemelt figyelemmel az élelmiszeriparra. A szervezők a szakmai programok mellett sztárfellépőkkel (Miklósa Erika, Csík zenekar, DJ Dominique, Király Viktor, Magna Cum Laude), gasztronómiai különlegességekkel, öko-játszótérrel és élménygazdasággal is várták az összesen 15 országból érkező látogatókat. Vendégországként idén Marokkó mutatkozott be.**






Az agrárinnovációk, az agrárdigitalizáció és az élelmiszeripar legújabb vívmányainak bemutatása mellett a generációváltás is a 79. OMÉK fő témái között szerepelt. A HUNGEXPO átépítése miatt idén kisebb területen, fókuszáltabban rendezték meg a kiállítást: a szakmát most először nem csak az agráripari kis- és középvállalkozások, az őstermelők, a kistermelők és a családi gazdálkodók képviselték, hanem az innovációban és hozzáadott értékben élen járó nagyvállalatok is.
A látogatókat a hagyományos attrakciók – őshonos udvar, állatsimogató, gyermekelőadások – mellett a tizenéves korosztályt megcélzó nagykoncertek, illetve minőségi ételeket, italokat felvonultató gasztro-passzázs is várta. Olyan különlegességeket kóstolhattunk és vásárolhattunk a helyszínen, mint például az emuszalámi, a hidegen sajtolt magolajok, vagy a magyar fejlesztésű „mindenmentes” készételek.
A vásár ünnepélyes megnyitóján – Miklósa Erika Himnusza után – dr. Nagy István agrárminiszter kijelentette: – Az OMÉK az anyaországi és a határon túli gazdák ünnepe, amely több mint egy évszázada rendre bemutatja a magyar föld legjavát. Mindazt, ami táplál, éltet és megtart minket a Kárpát-medencében több mint ezer esztendeje.



A vásár ünnepélyes megnyitóján Miklósa Erika énekelte el a Himnuszt




Dr. Nagy István agrárminiszter

Nem véletlenül lett az idei OMÉK mottója: „A fejlődés hagyománya” – mondta a tárcavezető, aki szerint a magyar agrárium korszakváltás küszöbén áll. A cél egyedülálló mezőgazdasági adottságainkra és értékeinkre építve a tudás- és információalapú gazdálkodás széleskörű elterjesztése.
Az agrárszakma fiatalítására utalva a miniszter azt is kiemelte: – Figyelmünk fokozott mértékben irányul az új nemzedékekre, hiszen nélkülük nem lehet sikeres a mezőgazdaság korszakváltása. Fiatal gazdálkodóink beruházásainak támogatásán túl a jövőben a gazdaságátadás megkönnyítésére, az agrárium vonzóbbá tételére is új energiákat összpontosítunk. Jakab István, az Országgyűlés alelnöke mindezt azzal egészítette ki, hogy:
– Az OMÉK a bemutatott termékeivel, technológiai újdonságaival és eszközeivel bizonyítja, hogy hazánk megállja a helyét a 21. század élelmiszergazdasági kihívásai közepette is. Ennek letéteményesei: Magyarország digitális agrárstratégiája, illetve a már bevett gyakorlattá vált precíziós gazdálkodás alkalmazása a földeken.
Ondré Péter, a vásárt szervező Agrármarketing Centrum ügyvezetője az OMÉK jelenlegi és




Ondré Péter, az Agrármarketing Centrum ügyvezetője


otpbank


NEMZETI
AGRÁRGAZDA
KAMARA
NAK
ARION











**„A fogyasztói bizalom növeléséhez elengedhetetlen, hogy megmutassuk az élelmiszer útját a földtől az asztalig.”**







jövőbeni szerepéről is beszélt: – Sokat kerestük az utóbbi időszakban az OMÉK helyét a hazai mezőgazdasági kiállítási, vásári palettán. Egyre inkább nőtt az ilyen jellegű rendezvények száma, és ebben a változó környezetben kell megtalálnunk az OMÉK jövőjét. A hazai élelmiszergazdaság stabilan fejlődik, sokat dolgozunk azon, hogy minél több külföldi célpiacra juttassuk el a magyar termékeket. Látva azonban a világgazdasági trendeket, az OMÉK jövőbeli pozíciója a vásári és a szakmai arca mellett egy regionális, üzleti élelmiszerexpó lehet – emelte ki, mielőtt átadták a hagyományos OMÉK-díjakat.

A SPAR termékinnovációs versenyének döntőjét is a helyszínen tartották, amely során a legkiválóbb élelmiszeripari innovációkat keresték az egész országból. A verseny két hónapja során a szervezők kreatív, a fenntarthatóságot is szem előtt tartó, a magyarországi piacon már fellelhető, de széles körben még nem elérhető élelmiszereket kerestek. A pályázat útján kiválasztott nyertes termékek 2020-ban az áruházlánc polcaira kerülnek, 2021-ben pedig az Agrármarketing Centrum (AMC) szakmai mentorprogramja keretében részt vehetnek egy-egy európai nemzetközi élelmiszeripari kiállításon. A döntőben a versengő csapatok nyilvános termékbemutatókat tartottak. A versenyre 269 pályázat érkezett, ezeket szakemberekből álló zsűri értékelte, akik az élelmiszer- és italelőállítás területén éppúgy járatosak voltak, mint a környezetbarát technológiák alkalmazásában. A projekteket elsősorban az innovatív jelleg, a csomagolás és a piacképesség alapján rangsorolták.

Hagyomány az is, hogy az OMÉK-on az Országgyűlés Mezőgazdasági Bizottsága kihelyezett ülést tart. Ennek résztvevői idén hangsúlyozták, hogy az agrárium felkészült a társadalmi elvárások, a korszerű fenntarthatósági és környezetvédelmi előírások teljesítésére. Ondré Péter AMC-ügyvezető itt arról számolt be, hogy a hazai élelmiszeripari termékek népszerűsítésére az elmúlt egy évben 11 meghatározó külföldi vásáron 160 magyar cég jelenhetett meg. – A fogyasztói bizalom növeléséhez elengedhetetlen, hogy megmutassuk az élelmiszer útját a földtől az asztalig – fogalmazott.

Az OMÉK kiállítói idén is gyűjtöttek élelmiszert a Magyar Élelmiszerbank Egyesület javára. A kiállítás végén megmaradt, még fogyasztható, bontatlan csomagolású, főként tartós élelmiszereket – zöldség-gyümölcs, gyümölcslé, pékáru, száraztészta, húskészítmények – ajánlhatták fel, melyeket az




Mohammed Sadiki, a marokkói Földművelésügyi, Halászati, Vidékfejlesztési, Vízügyi és Erdészeti Minisztérium államtitkára

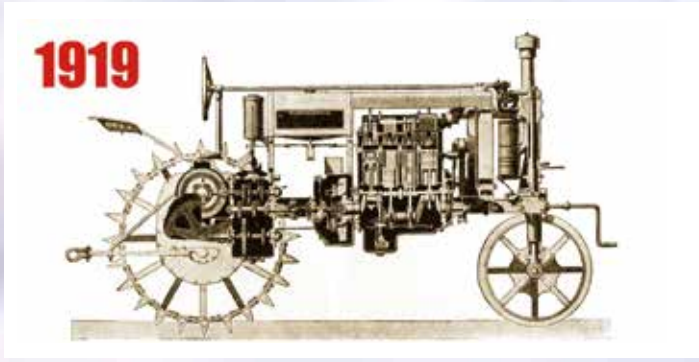
Egyesület a következő napokban rászoruló családoknak, gyermek- és idősotthonoknak juttatott el. Összesen 446 kilogramm élelmiszer gyűlt így össze, ami azért is nagy dolog, mert Magyarországon évente 1,8 millió tonna élelmiszer végzi a kukában, ez közel a harmada (!) az összes megtermelt élelmiszernek.

A záróeseményen dr. Nagy István agrárminiszter a magyar és a határon túli gazdák szakértelmét, elhivatottságát méltatta: – A magyar agrárium sikerének záloga a gazdák szíve és lelke, amely áthatja a munkájukat. Ezt látjuk a földjeiken és a gazdaságaikban, ezt érezzük és éreztük itt is, felsorakoztatott portékáikban. Ebben van az a többlet, a szív és a lélek, amellyel mi magyarok más országok felé fordulunk és partnerekre találunk. Különös tekintettel gondolok itt a Marokkói Királyságra, akit idén díszvendégként köszönthettünk – mondta, utalva arra, hogy a 79. OMÉK partnerországa az a Marokkó volt, amely az elmúlt évtized agrárfejlesztéseinek köszönhetően Afrika egyik legfejlődőbb mezőgazdasága lett. Marokkó ugyanis ebben a szektorban foglalkoztatja a legtöbb munkaerőt. Mohammed Sadiki, a marokkói Földművelésügyi, Halászati, Vidékfejlesztési, Vízügyi és Erdészeti Minisztérium államtitkára a sikeres közös gondolkodás és munka örömére felhívta a figyelmet a két ország gyümölcsöző gazdasági és kereskedelmi kapcsolataira: – A Marokkói Királyság számára hatalmas megtiszteltetés az OMÉK partnerországi státusza. Ez a felkérés is bizonyítja, hogy országunk 2008-ban elindított Zöld Stratégiája – amelynek elsődleges célja az agrárium helyzetének javítása és a versenyképesség növelése volt – meghozta gyümölcsét, és amit annak idején a Marokkói Királyság célul tűzött ki, az immár nemzetközi környezetben is megállja a helyét – hangsúlyozta.

Dr. Nagy István és Ondré Péter a program zárásaként is átadott elismeréseket. Többek között az OMÉK nyolcvanezredik látogatójának és az OMÉK legszebb standjának – a Miniszteri Nagydíjat pedig az Integrál Élelmiszeripari és Kereskedelmi Zrt. Regius kacsa- és libatermékcsaládja kapta.

A 73 éves múltra visszatekintő, 100 százalékos magyar tulajdonban álló vállalat jelenleg a világ egyik legkorszerűbb hízott víziszárnyas-feldolgozója, közel 500 munkavállalóval. Az agrárminiszter elköszönésként azt is hozzátette: még ez a nagyszabású rendezvény sem biztosított elég időt a magyar agrárium sikereinek bemutatására, azaz maradt megmutatni való a jövőre nézve is!

# TÉLI AKCIÓ AZ AGROLANDNÁL!












## McCormick X7.680 Traktor
**Ára: 26,9 M Ft + áfa**

– 211 LE teljesítmény, részben terhelés alatt kapcsolható csoport Power Shiflt váltóval, rugózott mellső híd és rugózott kabin, valamint 1+2 körös fékrendszer

**2 ÉV GARANCIA!**

## McCormick X7.670 VT Drive Traktor
**Ára: 29,5 M Ft + áfa**

– 192 LE teljesítmény, fokozatmentes váltóval, rugózott mellső híd és rugózott kabinnal

**2 ÉV GARANCIA!**

McCORMICK

## Wielton PRC2-18/WB
**hátra és oldalra billenő változat**

Tandem kivitelű teknős pótkocsi

**Induló ár: 26.900 Euro + áfa**

## Wielton PRS-3S/S14
**bálaszállító pótkocsi**
**Induló ár: 12.600 Euro + áfa**

## Wielton PRC3-HP/W25
**hátra billenő változat**
**Induló ár: 33.500 Euro + áfa**

**Akciós árajánlatért kérjük keresse kollégánkat:**

Tóth Sándor • Tel.: +36-30/413-2290
E-mail: sandor.toth@investkft.hu

**AGROLAND ´97 KFT.**

2941 Ács, Invest Park
www.investkft.hu
info@agroland97.hu

AGROLAND97

WIELTON

**Gumex Kft.**
Budapest, Vajdahunyad u. 2.
Tel.: +36 1 292 0649 , fax: +36 1 292 4544
gumex@gumex.hu
www.gumex.hu

# Ipari és merinó nemezek

forgalmazása kis- és nagykereskedések számára



**Technikai nemezek 45%, merinói nemezek 100% gyapjúból**

19 éves szakmai tapasztalattal segítjük


TRANS
MOLNÁR
2004 KFT.
Belföldi,
nemzetközi, normál
és speciális szállítás
/túlméretes,
túlsúlyos,
önrakodó,
trailer/
MNY-532


TRANS
MOLNÁR
SCANIA
R 580
NCA-580
06/30/417-3882
mozotrans@gmail.com
06/30/298-5487
www.molnar-trans2004kft.hu

# Ételt a levegőből, mézet méhek nélkül

## EZEK LESZNEK A JÖVŐ ÉLELMISZEREI?

**Szerző: Kassai Eszter**
**Fotó: Profimedia - Red Dot**

**Szabályosan sokkolták a közvéleményt az elmúlt évek híradásai, amelyek a 3D-s nyomtatott ételekről szóltak. Ma már azonban a kutatás-fejlesztés még tovább ment. Már hús nélküli húsoktól, méhek szorgos munkája nélkül készült méztől és levegőből előállított élelmiszerektől hangos a világsajtó. Valóban ezeket fogjuk enni a közeli jövőben? Egy csokorba gyűjtöttük a legmeghökkentőbb, futurisztikus fejlesztéseket az élelmiszeriparból.**






## 3D-S NYOMTATOTT VEGÁN HÚS, LÉZERREL FŐZVE

Beyond Meat – így hívják azt az amerikai élelmiszeripari vállalatot, amelyben olyan nagyágyúknak van részesedése, mint Bill Gates vagy a mozivásznat a környezetvédelemre cserélő Leonardo DiCaprio. A vállalat szabályosan berobbant idén a Wall Streetre, a részvényei egyetlen év alatt megötszörözték értéküket. A cég tulajdonképpen növényi alapú húspótlókat készít, amelyek ízre és állagra is megszólalásig hasonlítanak a hagyományos hamburgerhúsokhoz. A céljuk pedig az, hogy a fenntarthatóság jegyében minél többeket vegyenek rá arra, hogy az állati eredetű élelmiszerek fogyasztása helyett váltsanak a vegán változatokra. Ez persze kevésbé futurisztikus elgondolás, hiszen hazánkban is meglehetősen széles ma már a kínálat a húspótló termékek körében. A Columbia Egyetem doktorandusza, Jonathan Bluthinger azonban valóban meghökkentő fejlesztést tudhat magáénak. A professzor ugyanis




## AZ ELSŐ 3D-S ÉTELEKET KÍNÁLÓ ÉTTEREM

2019 áprilisában nyitotta meg kapuit a hollandiai byFlow által üzemeltetett Food Ink nevű étterem, amely a világ első vendéglátó egységeként kínál 3D nyomtatással készült ételeket. A főzés során használt innovatív eszköz jelenleg krémes állagú alapanyagokat képes előállítani, így elsősorban pürék, csokoládékrémek, tészták és humusz elkészítéséhez használják. Az étterem különlegessége, hogy az egyes ételeken kívül a berendezési tárgyak és a bútorok is 3D nyomtatással készülnek, így az egész enteriőrt a futurizmus hatja át.

egy olyan lézeralapú 3D-s nyomtatót készített, amely megfőzi az ételt. Hogy hogyan lehetséges mindez? Az eszköz két részből áll. Az első fontos alkotóeleme egy egyszerű 3D-s nyomtató, amely előállítja a nyers ételt akár burgonyából, akár gyümölcsökből vagy zöldségekből. Amikor az étel kijön a nyomtatóból, a lézersugár veszi kezelésbe, ami két szervomotorral meghajtott tükrön verődik vissza. A lézersugarak pedig tökéletes hőmérsékletet produkálva, az élelmiszer egyedi igényei alapján „főzik meg" őket. Ha mindez még nem lenne elég, a találmány arra is alkalmas, hogy megszólalásig olyan legyen a végeredmény, mintha grillrácson sült volna az étel.

## FUTURISZTIKUS MEGOLDÁSOK AZ ÉLELMEZÉSI PROBLÉMÁKRA

Döbbenetes fejlesztést alkottak meg az Izraeli Műszaki Egyetem hallgatói is, akik innovatív megoldásuk révén egy genetikailag módosított baktérium, a szénabacilus segítségével, méhek közreműködése nélkül képesek mézet gyártani. Közismert tény, hogy a méhek a mézet a gyomorenzimük segítségével állítják elő a virágok nektárjából. Az izraeli fiatal kutatók azonban ezt a bacilust programozták át, úgymond megtanították a méz termelésére. Közlésük szerint az új generációs édesítőszer felhasználható az élelmiszeriparban, de gyógyászati célokra is alkalmazható.
Az Air Protein nevű amerikai vállalat azonban még ennél is továbbment: a levegőből készítenek vegán húspótlót. Tájékoztatásuk szerint a húspótló




készítése során a levegőben lévő széndioxidot, oxigént és nitrogént proteinné alakítják, így a végeredmény egyrészről GMO-mentes lesz, másrészről pedig a húshoz hasonló aminosavakkal fog rendelkezni.
A fejlesztés célja, hogy a világ folyamatosan növekvő élelmiszerigényét kielégítsék úgy, hogy az állattenyésztéshez képest jóval minimálisabb földterületen zajlik a termelés. Mint ismert, a Föld lakossága 2050-re várhatóan eléri majd a tízmilliárd főt. De hogy ezek az innovatív fejlesztések tényleg képesek-e megoldani a világ élelmezési gondjait, vagy csak óriási lufi az egész, ami eltereli a figyelmet a valódi megoldásokról? Hamarosan ez is kiderül.



## ÁTALAKULÓ KULCSÁGAZATOK

Az elmúlt években szemtanúi lehetünk annak, hogyan alakítja át gyökeresen az innováció és a modern technológia a mezőgazdaságot, ma pedig már az élelmiszeripar is hatalmas változáson megy keresztül. A kulcságazatok rohamos fejlődését a világ élelmezési problémáinak megoldása mozgatja.
A mezőgazdasági és élelmiszeripari kutatás-fejlesztést ugyanis a növekvő élelmiszerigény jövőbeli kiszolgálási megoldásainak kifejlesztése szolgálatába állították.
A folyamatosan növekvő népességszám táplálékát ugyanis a korlátozott mennyiségben rendelkezésre álló termőföldeknek kell kiszolgálniuk, ehhez pedig egyes kutatások szerint hetven százalékos termelési volumennövekedésre van szükség az évszázad közepéig.

# MARIBO®

your partner in sugar beet...

# Kiváló Maribo cukorrépa fajták

## hagyományosan a Proventus Trade Kft.-től

## Fajtaajánlat:

| | |
|---|---|
| **Taifun** RZ/CR/RT/Z | Az első Rizoktónia toleráns Maribo fajta. |
| **Palantino** RZ/CR/Z | Nagy gyökértermés, átlag feletti cukortartalom. |
| **Heston** RZ/CR/Z | Magas cukortartalom, átlag feletti gyökértermés. |
| **Aries** RZ/CR/RT/Z | Modern Rizoktónia genetika, nagy répatermés. |
| **Senator** RZ/CR/Z | A legújabb bőtermő, mégis átlag feletti cukortartalmú Maribo fajta. |

PROVENTUS TRADE KFT.


**Proventus Trade Kft.**

Székhely: H-2945 Tárkány, Fő utca 38. • Központi Iroda: H-2943 Bábolna, Sport utca 3.
Balatonfüredi Iroda: H-8230 Balatonfüred, Zákonyi Ferenc u. 4. • Levelezési cím: H-2943 Bábolna, Pf. 50.
Telefon: +36-34-568-078 • Telefax: +36-34-568-079
**www.proventustrade.hu • E-mail: mariboseed@t-online.hu, proventustradekft@gmail.com**

**Bernáth Tibor:** +36-30-989-3157 • **Máté Endre István:** +36-20-925-3882
**btibigalaxy@gmail.com** **enmate@gmail.com**

# Két legyet egy csapásra!

## DÍZELOLAJ-ELŐÁLLÍTÁS KÖRNYEZETKÁROSÍTÁS NÉLKÜL

**Szerző: Benkő Péter**
**Fotó: archív (ábrák), Benkő Péter (portré), Pixabay (illusztrációk)**

**Elégetés és környezetkárosítás nélküli eljárás. Egy új technológia, melynek lényege a szerves anyagok katalitikus, nyomásmentes olajjá alakítása, mely során dízelüzemanyagot nyerünk. Adódik a kérdés: miért van erre szükség? Ha csak a széndioxid-növekedést és annak ismert következményeit említjük, már meg is adtuk a választ. De ha a végeredményről, a dízelolajról is beszélünk, azt hiszem, igencsak érdemes elgondolkodni a technológia alkalmazásán.**

Mindnyájan olyan társadalomban élünk manapság, mely növekvő életszínvonal és kényelem mellett automatikusan egyre több hulladékot termel, a „szemétben" – ami nem biztos, hogy teljes mértékben szemét – található szerves alkotók pedig magas energiapotenciált jelentenek. Nem vitás, hogy mind a nemzetgazdaság, mind pedig a környezetvédelem szemszögéből a maradékhulladék kezelését jól meg kell fontolni, hiszen nem engedhetjük meg azt a luxust, hogy elégetjük a nem pótlódó nyersolajat. Köztudott, hogy a kőolaj valamikor (nem is olyan sokára) elfogy, és találni kell egy alternatív energiahordozót. A természetes kőolajpótlásra igen jó lehetőség adódik a maradékanyagok hasznosításából, amelyekből dízelolaj nyerhető.



Wolfgang Wittenberger

– A kifejlesztett eljárás hasznosítja, ezzel felértékeli a hulladékokat, amiket a dízelolajhoz katalitikus nyomásmentes eljárással nyernek ki és dolgoznak fel – mondja lapunknak Wolfgang Wittenberger szakértő, aki azt emeli ki, hogy mivel itt nincs égetés, nincs füst, nincs széndioxid-kibocsátás sem! A széndioxid-kibocsátás minimalizálása pedig a föld felmelegedésének csökkentését eredményezi. Ezzel rögtön két legyet ütünk egy csapásra!

### VESZÉLYEK, MELYEK RÁNK LESELKEDNEK

A széndioxid-növekedés a föld atmoszférájában csökkenti a védő gázburkot, megkönnyíti az UV- és a radioaktív napsugárzást. Ennek hosszú távú következményei jól ismertek: a föld felmelegedése, a jégtakaró elolvadása a pólusoknál, a sarkvidéki állatvilág, például a jegesmedvék életterének megszűnése, a gleccserek megolvadása, ezzel az édesvíz-tartalékok lecsökkenése. Valamint a bőrrák-megbetegedések növekedése.

## MIRE KÉPES AZ ÚJ ELJÁRÁS?

A szakértő elmondja, a már szabadalmaztatott technológia folyamata nagyjából 250 fokos vákuumban megy végbe. Ezáltal dioxinok és furánok nem képződnek. Azt is hangsúlyozza, hogy mivel a szerves hulladék nem ég el, füst nem kerül a légtérbe, elkerülve a levegő káros anyagokkal történő szennyezését. Ez a kulcsmondat, itt kapcsolódik be a környezetvédelem! – A végtermékben tehát nem találhatók fémgőzök, halogének, szervetlen maradékok és klór sem, mert e termékeket a katalizátor megbízhatóan leköti, és véglegesen semlegesíti. Ezeket a termékeket só formában kell megkötni. Nem mérgezők, bármilyen hulladéklerakóban ártalmatlanítható ez a hulladék, vagy felhasználható útágyazatként.
Az eljárás összhatásfoka egyébként 80 százalékos, végterméke pedig a dízelolaj, melynek minősége az EN 590 szabvány valamennyi előírását teljesíti, illetve túlteljesíti – teszi hozzá Wolfgang Wittenberger.



## MIT LEHET FELDOLGOZNI?

Különböző szerves hulladék- és maradékanyagot, melyek például a mezőgazdaságban nagy mennyiségben képződnek, de a kommunális hulladékban is ott rejtőznek. Így mindenféle műanyagot, gumit és aprított használt autógumi-abroncsot, használt olajat, viaszt (gyantát), mindenféle zsírokat, beleértve a transzformátorolajat és a hidraulika-olajokat. Mindenfajta mezőgazdasági hulladékokat, állati és növényi eredetű termékeket, romlott élelmiszereket, sőt, még fertőtlenített kórházi hulladékokat is a megfelelő módon. Bitument, kátrányokat és utánpótlódó nyersanyagokat, mint a repce vagy a faanyag.





**Köztudott, hogy a kőolaj valamikor (nem is olyan sokára) elfogy, és találni kell egy alternatív energiahordozót. A természetes kőolajpótlásra igen jó lehetőség adódik a maradékanyagok hasznosításából, amelyekből dízelolaj nyerhető.**

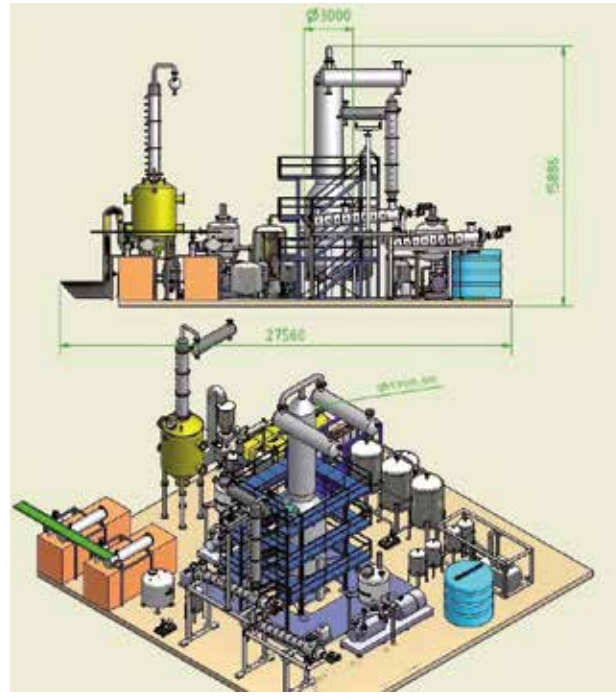
**– A kifejlesztett eljárás hasznosítja, ezzel felértékeli a hulladékokat, amit a dízelolajhoz katalitikus nyomásmentes eljárással nyernek ki és dolgoznak fel.**

## A BERENDEZÉS MŰKÖDÉSI ELVE

A kiinduló terméknél fontos, hogy az tiszta szerves anyag legyen. Ami ettől eltér, azt az eljárás előtt ki kell válogatni. A visszamaradó szerves anyagokat – biohulladék, műanyag, mezőgazdasági hulladék, maradék anyagok – kiszárítják, aprítják.

A fenti „betáplálást” gáznemű állapotba helyezve a csatolt katalizátor a kívánt változást okozza a szénhidrogén-láncokban. A desztillációs toronyba a gázkeveréket tehát megfelelő módon vezetik be, s a desztillációs reaktorban ezekből „készül” a dízelolaj – avat be a szakember.





füstmentes, vákuumban zajlik, vagyis nincs égetés, nincs szükség kéményekre, de kizárt a tűz és a robbanás is!
A nem mérgező szervetlen alkotókat aztán véglegesen tárolható pelletformába alakítják. A berendezés különösen karbantartásszegény, és alkalmas 24 órás folyamatos üzemre. Alapterület-igénye sem nagy, mindössze 25x15 méter.
Ha felelősséggel gondolunk a saját és az utánunk következő generációk jövőjére, ezt az új technológiát mindenféleképpen hasznosnak ítéljük. Egyrészt azért, mert hatékonyan eltünteti a sokszor feleslegesen halmozódó hulladékokat, újrahasznosítja, amit csak lehet – és még üzemanyagot is termel...



Azt is megtudom tőle, hogy a berendezés energetikailag önellátó, azaz az itt előállított dízelolajnak mintegy 5 százalékát használják fel áram-előállításra, valamint a szárításhoz. A maradékanyagokban lévő szénhidrogének 80-90 százaléka válik ki dízelolajként – ez lesz a végtermék! Az eljárás

# Folyamatos a termékfejlesztés a piacvezető huminsavas növénykondicionáló cégnél

HUMINISZ

A HUMINISZ KFT. 2020-BAN IS ÚJ TERMÉKKEL JELENIK MEG

**Miért fontos, hogy mikor és milyen tápanyagot juttat ki a növényeinek? Hogyan előzheti meg a szélsőséges időjárás okozta stressz miatti negatív tüneteket? A növénykondicionálás és növénytáplálás témakörében Pais István, a Huminisz Kft. ügyvezetője és kereskedelmi vezetője válaszolt az Agro Presztízs kérdéseire.**



A Huminisz Kft. csapata a cég gyenesdiási telephelyén

**– Milyen volt a 2019-es év?**

– Kezdhetem a jól megszokott, sablonszerű mondattal: „minden év más", de valóban így van, és ezekhez a változásokhoz kell termelőként, inputanyag-gyártóként és forgalmazóként is alkalmazkodni. Az én esetemben ez talán egy kicsit speciális, hiszen egyéni gazdálkodóként egy kis, 40 hektáros gazdaság munkáit is elvégzem. Gyenge talajadottságú területen gazdálkodom, így különösen fontos a ráfordításoldal és a várható hozam optimális arányának megtartása. Az időm túlnyomó részében kolléganőmmel, Szele Judittal együtt irányítjuk immár 10 esztendeje a Huminisz Kft.-t. Ennek köszönhetően talán közvetlenebb, személyesebb a tapasztalatom a növénykondicionálás és a lombtrágyázás növényekre gyakorolt hatását illetően. Azt pedig mindannyian tapasztaljuk, hogy az időjárási szélsőségek mértéke növekszik, így nem véletlen, hogy világszerte nő – egyes becslések szerint – akár 15 százalékkal is a termésnövelő anyagok, növénykondicionálók felhasználása.

**– Mivel lehet a kedvezőtlen talajadottságok, illetve a szélsőséges időjárási hatások növényekre gyakorolt negatív hatását tompítani?**

– Ez a problémakör nagyon összetett, és csak komplex módon kezelhető eredményesen. Az viszont bizonyított, hogy a huminsavas növénykondicionálási technológiák nagymértékben hozzájárulnak a tápanyagegyensúly kialakulásához, az ionantagonizmusok gyors és hatékony kezeléséhez. A makroelemek (N, P, K), a mezoelemek (Ca, Fe, Mg, S) és a mikroelemek (Zn, B, Mn, Mo, Cu) megléte a talajban a sikeres gazdálkodás alapja. Magyarországon a talajtani adottságokból vagy az időjárási tényezőkből adódóan a leggyakrabban hiányzó elemek a termesztés során a vas, a magnézium, a cink és a bór. A vas hiánya nagy mésztartalmú agyagtalajokon és mély fekvésű, tömődött, levegőtlen talajokon fordul elő. A nitrogén- és cinkhiány általában száraz időszakokban, főleg homokos talajokon a jellemző. Magas káliumtartalmú talajokon akadályozott a magnézium felvétele, így aszályos évjáratokban a levelek sárgulása

jelentős mértékűvé válhat. Hasonló a helyzet a magas kalcium-karbonát tartalmú talajokon, ahol aszályos, illetve szélsőségesen csapadékos időszakokban vasfelvételi problémák alakulhatnak ki. Ezek a relatív tápanyaghiányok jól kezelhetők két-három alkalommal, közvetlenül a növény leveleire kijuttatott humin- és fulvosav-tartalmú Kondisol növénykondicionálóval, valamint makro- és mikroelem-tartalmú Solvitis lombtrágyával.

**– Milyen új termékekkel segíti a Huminisz Kft. az eredményesebb gazdálkodást?**

– 2019-ben cégünk termékpalettája korszerű, emelt hatóanyag-tartalmú komplex termékkel bővült. Üzemi eredmények, kisparcellás kísérletek alapján elmondhatjuk, hogy az új Solvitis MAGNETO, a Solvitis CAN és a Solvitis SN termékekkel kiegészített technológiánk üzemi szinten a 2019-es évben rendkívül sikeresen vizsgázott. 2020-tól magas kén- és káliumtartalmú készítményünkkel, a Solvitis SK-val jelenünk meg. Egy híján 20 termékünkkel minden növénykultúrában, bármely fenofázisban tudjuk támogatni növényeink optimális fejlődését! Fontos tudni, hogy a növénykondicionálásnak nem szükséges véget érnie késő tavasszal vagy a nyári időszakban, hanem van létjogosultsága ősszel is. Különösen akkor, ha nem optimálisak az időjárási körülmények. A repce őszi, 2-4-6 leveles állapotban, növénykondicionálóval történő kezelése például homogenizálja az állományt.

A növény ezután jobban bírja a szárazságot, a hervadáspont egy héttel kitolódik, a gyökértömeg és a gyökérnyak növekszik akár 10-20 százalékkal is.



balra lent:
**kezelt kontroll**

jobbra fent:
**Huminisz technológia**

Győrvár (2016. november)

**– Milyen hibák fordulnak elő a lombtrágyák felhasználásánál?**

– A gazdaságoknál korlátozó tényező a vízkapacitás, az emberi erőforrás és az időjárás, továbbá az, hogy egy munkamenetben többféle szert akar kijuttatni a termelő. 4-5 félét összekeverni pedig semmiképpen sem jó ötlet. Lombtrágyát, biostimulátorokat tapadásfokozóval, gomba- és rovarölővel, esetleg még keserűsót vagy növénykondicionálót is elegyítenek. A koktélhatás miatt nem jó kockáztatni, mert annak a vége perzselés és hatáscsökkentés is lehet. Nagyon fontos még a jó időzítés, mert két hét eltérés is sokat számíthat. Problémákhoz vezethet még, ha a talajvizsgálatot és a levélanalízist nem a növény megfelelő fenofázisában végzik el. Ilyenkor nagyon félrevezető információkat is kaphatunk, és téves következtetéseket vonhatunk le belőlük. A növényélettani tünetek pedig sokszor összekeverhetők a gombabetegségekkel, főleg, ha együtt van jelen a kettő. Sajnos nem minden szakember tudja ezeket felismerni és megkülönböztetni. Ezért előfordulhat, hogy hiánybetegséget gombára kezelnek. Ha pedig egyféle növény sokszor vagy sokat van jelen az adott területen, várható, hogy mikroelemhiány jelenik meg. Viszont erre fel lehet készülni előre is. Érdemes a növényeinket megelőző jelleggel kezelni, és nem akkor, amikor már megjelentek a tünetek. Tudjuk, hogy cinket indokolt kijuttatni kukoricában, de célszerű elvégezni a Zn-lombtrágyázást kalászosokban is, nem csak kora tavasszal, hanem már ősszel is. A repcének pedig a bór mellett ősszel szintén cink kijuttatása javasolt.

**– Milyen megtérüléssel számolhatnak a gazdák az önök készítményei esetében?**

– Sajnos az utóbbi években nagymértékben felhígult a biostimulátor, a növénykondicionáló és a lombtrágya piaca. Nehéz eligazodni a termelőknek is a hatóanyagtartalmak és a nemegyszer már-már irreális hozamtöbbletek „bűvkörében". Ugyanakkor van olyan értékesítő, aki úgy érvel, hogy terméke legalább a ráfordítás értékét meghozza. A Huminisz Kft. termékeit a megbízható, stabilan jó minőség, a magas hatóanyag-tartalom, egyben a növény számára jól és gyorsan felvehető formulák jellemzik. A kiváló ár-érték arány a Huminisz-technológia egyik védjegye. A termés mennyiségéből és a minőségjavulásból adódó árbevétel-többlet kertészeti és szántóföldi növénykultúrák esetében átlagosan 3-4-szeres megtérülési mutatót eredményez. Természetesen vannak kimagasló, 15-szörös megtérülések is. A Huminisz Kft. elkötelezett a környezetünket és a fogyasztók egészségét óvó termesztéstechnológiák iránt, így hatékony részese lehet a biológiai és az integrált növényvédelemnek egyaránt. A Kondisol termékünk felhasználható ökológiai termesztésben, és a BIO-Suisse előírásait is kielégíti. A Solvitis Bór Extra, BórMo, Polifém, Cu, Fe, Zn, Mn, Mg, Ca az EU-BIO rendelet előírásainak megfelelnek.

A Huminisz-technológiával történő növénykondicionálásról, növénytáplálásról további információkat talál a www.huminisz.hu oldalon. **(X)**

**Huminisz Kft.**



# TANNIN – MÁR NINCS MITŐL TARTANI

**A tanninok csökkentik az emészthetőséget az állattenyésztésben, amelyek hosszú időn át a cirok negatív megítélését okozták. Napjainkban azonban már felesleges emiatt aggódni, hiszen a nemesítő cégek új fajtái már a nyolcvanas évek közepétől gyakorlatilag tanninmentesek!**

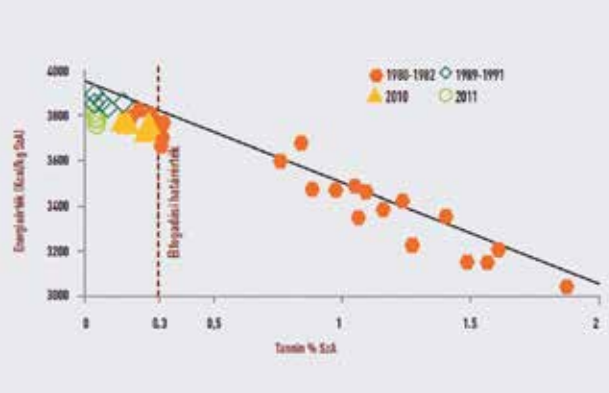
AGROSZEMEK 1990

EURALIS
Creating seeds and trust

A takarmány felhasználói és gyártói számára a tannintartalom az egyik legfőbb ok, amiért elutasítják a cirok felhasználását. Minél nagyobb a magok tannintartalma, annál nehezebb megemészteni a cirok tápanyagait, különösen a monogasztrikus állatoknak. Jól ismert a mechanizmusa ennek a folyamatnak: a tanninok, mint polifenolok, a mag fehérjéihez kötődnek, és olyan komplexeket képeznek, amelyek lerakódnak az együregű gyomrú állatok emésztőrendszerében. Így az emésztőenzimek csak nehezen jutnak hozzá a gabona tápanyagaihoz.

## A NÖVÉNYNEMESÍTÉS MEGOLDOTTA A PROBLÉMÁT

A vetőmag-nemesítők sikeresen megbirkóztak a problémával. Ez a hátrány most már csak jellemzően az úgynevezett helyi vagy hagyományos fajtákra igaz. Az 1980-as évek közepe óta minden új, piacra kerülő cirokfajta alacsony, minimális tannintartalommal rendelkezik. A hozamnövelés mellett a cirok tannintartalmának csökkentése volt az egyik legfőbb nemesítési cél a fajták fejlesztésében, és kritériumnak számított, hogy egy fajta bekerülhessen a vetőmag-katalógusba. Jelenleg csak olyan cirokfajtát lehet bejegyezni a hivatalos francia katalógusba, amely kevesebb, mint 0,14 szárazanyag-százalékban tartalmaz tannint. Az Európai Unióban a bejegyzéshez szükséges felső határ 0,3%. Viszont vannak olyan gazdálkodók, elsősorban Kelet-Európában, akik még mindig a magas tannintartalmú, helyi fajtákat termesztik. Ezért fontos, hogy a takarmány előállítói és felhasználói tájékozódjanak a cirok eredetéről, hogy garantálni tudják a megfelelő és elvárt minőséget.




Az 1980-as évek közepe óta minden új cirokfajta kevesebb, mint 0,3% szárazanyag-százaléknyi tannint tartalmaz. 2011-ben a francia Arvalis kutatóintézet megmérte 23 friss aratásból származó



minta tannintartalmát. A cirokfajták átlaga 0,05% SzA volt, az értékek 0,01%-tól 0,18%-ig terjedtek. Ezek az értékek jóval az Európai Unió által meghatározott 0,30% SzA-s felső határérték alatt vannak, amely ahhoz szükséges, hogy egy új fajta bekerülhessen a hivatalos katalógusba.

## VÁLTOZATOS MAGOK – VÖRÖS VAGY FEHÉR, EGYRE MEGY!

A szemes cirok magjainak színtartománya a fehértől a vörösig terjed, de a gabona tápértéke független a sokféle színárnyalattól.

A szemes cirkot szín szerint osztályozzuk: fehér és vörös magvúakra. Ez a kettős felosztás azonban elfeledteti, hogy folyamatos az átmenet a két szín között. A magok színének nincs hatása a minőségre, a tápértékre, a terméshozamra, a növények érési idejére, de még az azt fogyasztó állatok húsának színére sem. A közkeletű vélekedéssel szemben a vörös cirok nem tartalmaz tanninokat.

## KÜLÖNBSÉGEK ORSZÁGONKÉNT

Habár az egyes országokban leginkább csak egyféle cirkot termesztenek, ez csak megszokás kérdése. Franciaországban, Magyarországon, Romániában és Bulgáriában a termesztett fajták 90%-a vörös cirok. Olaszországban és Oroszországban pont fordítva van. Ukrajnában a gazdálkodók ugyanannyiszor választják az egyik színt, mint a másikat. Színtől függetlenül a vetőmag-nemesítő vállalatok ugyanúgy dolgoznak a saját fajtáikkal, megpróbálva egyensúlyt teremteni a termelékenység és a korai érés, valamint a hidegtűrés és az abiotikus stressztűrése között. **(X)**

**Euralis Kft. – Agroszemek Kft.**

# A cirok tulajdonságai, jelentősége a gluténmentes táplálkozásban

**A cirok kb. 300 millió ember alapvető élelmiszerforrása, fontosságát tekintve ötödik a Földön.**

A szemes cirok **fehérje-tartalma** 10-12%, mely lényegesen meghaladja a kukoricáét. Legfontosabb tulajdonsága, hogy **gluténmentes**, így a **lisztérzékeny** emberek számára is korlátlanul fogyasztható, könnyen hozzárendelhető a diétákhoz.
Ásványianyag-tartalma magas, főleg a magnézium (**Mg**), vas (**Fe**) és a kálium (**K**) kiemelkedő, számottevő mennyiségben tartalmaz **antioxidáns** hatású polifenolokat.
Ezekből az összetevőkből több található a cirokban, mint a barnarizsben, a rizscsírában vagy búzacsírában.
Az Agroszemek Kft. által fogalmazott szemescirok hibridek **tanninmentesek**, ezért nincs kedvezőtlen hatásuk a fehérje emészthetőségére és az ásványianyag-tartalom hasznosulására.
Megfelelő technológiával puffasztható és **azonnal fogyasztható**, nagyon kedvelt a nemrégiben újdonságként megjelent új bio/vegán termékünk, a négyféle ízben (natúr, BBQ, mogyorós,









sajtos-hagymás) kapható **Cirok golyó.**

**Kontrollált termesztéstechnológia és feldolgozás mellett,** megbízható beszerzési forrásból (Agroszemek Kft.) származó **alapanyagból liszt** is készülhet belőle, így egyszerűen beilleszthető az étrendbe. Korunk egyik meghatározó problémái a különböző ételallergiák, érzékenységek, így nagyon fontos, hogy az ilyen problémával küzdő emberek jó minőségű „MENTES" alapanyagokhoz jussanak. A cirokfogyasztás **nem csak glutén** érzékenyek számára ajánlott, hiszen bármilyen diétába (fogyókúrába) beépíthető. **Inzulinrezisztenciával** küzdők is bátran fogyaszthatják, magas rosttartalmának és fehérjetartalmának köszönhetően lassabban szívódik fel a szervezetben.

Glikémiás indexe 48. Jótékony hatása van az idegrendszerre, erősíti az immunrendszert, csökkenti a cukorbetegség kialakulásának esélyét, valamint emésztést segítő hatása is van.

Felhasználását tekintve könnyedén készíthetünk belőle kenyereket, süteményeket. Főételek készítésénél is bátran használható, tökéletes rántások, habarások elkészítéséhez. Számos pozitív tulajdonságának köszönhetően nem csoda tehát, hogy a cirok különleges alapanyag lehet a mindennapos felhasználásban és nélkülözhetetlen a konyhában.

A cirok fogyasztását mindenkinek ajánljuk, akik fontosnak tartják az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozást. **(X)**

**Agroszemek Kft.**

# TÍZ ÉVRE MEGOLDOTTÁK A GÉPESÍTÉST

**– Aki két lábon áll, az nem veszíthet, mert mindig képes talpra állni – mondja Batár Miklós, a B.M Tiszamenti Kft. ügyvezetője, akinek jelenleg „mindkét lába” stabilan áll a földön.**



Batár Miklós
a B.M. Tiszamenti Kft.
ügyvezetője




A poranyagszállító céget 1990-ben alapították

**– Mikor érezte először, hogy az Ön jövője az üzlet, és látta meg, hogy a vállalkozói szféra teremti meg a boldogulást?**
– Nagyjából harminc éve. 1990-ben megalapítottam a B.M. Trans Kft.-t. Ez egy jelenleg is működő, poranyag-szállító cég. Első komoly partnerünk a DCM volt. Ők jelenleg is pontosan fizető nagy cég, pontosabban jelenlegi utódjuk, a Duna-Dráva Cement Kft. Hosszú út vezetett a régi, szocialista autóktól a mai modern szállító eszközökig, de a türelem mindig felülírja a gyors meggazdagodás utáni vágyat.

**– A „másik láb” a mezőgazdaság. Hogyan lett a fuvarozási vállalkozóból mezőgazdász?**
– A szállítmányozással járó munka és a nagyvárosi élet egy kicsit megviselte a szervezetemet. Orvosom tanácsára leutaztam a Tisza mellé. Horgászgattam, halásztam, vadásztam... aktívan pihentem. Ezt követte a földvásárlás, majd később a mezőgazdasági termelés. Itt, a Tisza mentén találtam meg önmagamat. Kezdetben sokan bolondnak néztek, hiszen az úgynevezett rossz földeket vásároltam meg magas áron, de mikor a vad földekből csatornázással és szivárogtatással termőföldet varázsoltam, már irigyeim is voltak. Megjegyzem, ezek

## A FÖLDMŰVELÉSHEZ SZÜKSÉGES EGYÉB ESZKÖZÖK

A nagy gépeken kívül még rengeteg eszközre van szükség az eredményes gazdálkodáshoz. Nekünk természetesen ezek is a rendelkezésünkre állnak, ám felsorolásuk szinte lehetetlen. Azonban mindig meg tudjuk venni, amire éppen szükség van.



Modern járműpark
a B. M. Trans Kft.-nél

## BÉRMUNKÁT IS VÁLLALUNK!

Gépeinknek van annyi szabad kapacitása, hogy más gazdák számára is szívesen felajánlunk rendszeres permetezést, aratást, szántást, szárítást, vetést és bérszárítást.



A cégtulajdonos fiát, Batár Ádám agrármérnököt tekinti utódjának a gazdálkodásban

a területek bírják legjobban a szárazságot. Amikor a mezőgazdasági munka nemcsak szórakozás és hasznos időtöltés, hanem nyereséget termelő üzem akar lenni, már nem elég a gereblye, az ásó és a kapa.

**– Mi a modern mezőgazdaság lényege?**

– Amikor eldöntöttem, hogy mezőgazdasági vállalkozó leszek, gondoltam a gépek vásárlására is. A modern mezőgazdaság manapság már elképzelhetetlen kombájnok, erőgépek, ekék, tárcsázók, vetőgépek, permetezők és az egyéb szükséges eszközök nélkül. Itt is érvényesítettem a fokozatosság elvét, akárcsak a fuvarozásban. El kellett jutni a használt mezőgazdasági gépektől a mai legmodernebb eszközökig. A fokozatosság elvére visszatérve, ez még nem elég az eredményes gazdálkodáshoz. Kulcskérdés az értékesítés. A fuvarozásban szerzett tapasztalataim alapján ebben az esetben is csak nagy cégekkel vagyunk kapcsolatban. Ők nem csapnak be, pontosan fizetnek. Megemlítek itt néhány céget, így például a Glencore Agriculture Hungary Kft.-t, a KITE-t, a Cargill, IKR Agrár Kft.-t vagy az AGROKER HOLDING Zrt.-t. Fontos még az is, hogy magasan képzett, jó szakemberekkel legyek körülvéve. Elsőként fiamat, Batár Ádámot említem, aki agrármérnök: őt utódomnak tekintem a gazdálkodásban. Közvetlen segítőim közül meg kell említeni Szabó György telepvezetőt, főagronómust, aki általános agrármérnök és növényvédelmi szakmérnök, és Kiss Béla telepvezető-helyettest, mezőgazdasági gépészmérnököt. Mindannyiunknak tudomásul kell venni, hogy a földeken is megjelent az informatika. Olyan munkatársakra van szükség, akik ezt képesek elsajátítani.

A jelenlegi régi és a legújabb technikai eszközeink:
Régebbiek: 4 db 200 LE-s Rába Steiger, 4 db 165 LE-s Crystal Zetor, 4 db MTZ 82-es, 4 db MTZ 80-as, 5 db NDK E5 14-es kombájn.
Újak: 6 db NEW HOLLAND T 8.380 traktor, 4 db NEW HOLLAND TD 5.95 traktor, 2 db NEW HOLLAND homlokrakodó, 2 db NEW HOLLAND CR 9070 kombájn, 1 db NEW HOLLAND CSX 7080 kombájn, 2 db HARDI ALPHA BERTHOUD RAPTOR önjáró permetező, s végül egy BÁBOLNA B 3-15 nagyteljesítményű szárító.
Ezekkel az eszközökkel tíz évre meg van oldva a gépesítésünk, persze ez sem biztos, hiszen az elkövetkező időkben is lehet olyan technikai fejlődés, amelyre nekünk is szükségünk lesz. **(X)**



Szállítmányozásban komoly partnerük a Duna-Dráva Cement Kft.

**B. M. Tiszamenti Mezőgazdasági Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.**
Székhely: 2600 Vác, Szivárvány utca 12.
Tel.: +36-27/315-820
Telephely: 3967 Lácacséke, Szerfástelep
Tel.: +36-47/376-198
E-mail: gyuri.tiszamenti@naracom.hu

# Főszerepben a racionalizálás

## HOSSZÚ TÁVRA TERVEZNEK, STABIL KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT



**Szerencsés az újságíró, ha egy cég esetében nem csupán irodai asztalnál ülve hallja a száraz tényeket, hanem személyesen lát mindent, a helyszíneken beszélget a dolgozókkal, miközben elkészíti a fotókat. Mindebben részem volt Zircen és környékén, a Bakony-Agro Kft. cégcsoportnál. Izgalmas, tanulságos nap. Miért? A válaszok a cikkben rejtőznek!**

Bolla Katinka és Martini Tamás, a két cégvezető várnak a központban. Nekik a magánéletükben is központi szerepet játszik a munkahelyük. Hiába a mondás, hogy a munkát nem szabad hazavinni, ők mégis ezt tették éveken át; és teszik ma is, ha kell. Merthogy náluk nem csupán a munka adja a párhuzamot – a magánéletük is közös. A két párhuzam pedig egymást erősíti: szerencsés eset! Mesélik, hogy amennyire nehéz volt eleinte együtt dolgozniuk, mára annyira összecsiszolódtak, egymás gondolatát is előre kitalálják, ami előnyös a cégcsoport számára. Nem is kicsit!

### GAZDÁLKODÁS A BAKONY SZÍVÉBEN

Miközben beszélgetünk, érezni a lelkesedésüket, ahogy irányítják dolgozóikat, koordinálják a feladatokat. S hogy miről szólnak a Bakony-Agro Kft. mindennapjai? – Fő tevékenységünk a szántóföldi növénytermesztés. Őszi búza és káposztarepce a meghatározó, emellett termelünk kukoricát, silókukoricát (számunkra a LG-Aapotheoz az évek során jól bevált), kis területen tavaszi árpát, illetve egy hűtőház számára zöldborsót – sorolja Katinka. – Összterületünk 2300 hektár, ebből 400 hektár a kaszáló és legelő, ahol a limousin szarvasmarha-állományunk részére állítunk elő takarmányt.

A cégcsoport a 90-es évek közepén indult az egykori téesz alapjaira épülve, azóta folyamatos fejlesztésekkel kialakították mindazokat a tevékenységi köröket, melyeket ma végeznek, és amelyekről szó lesz.

– Tíz leányvállalatunkat a Bakony-Agro Kft. koordinálja, nekik szolgáltatva – veszi át a szót Tamás. A Bakony-Agro Kft.-nél van például a gépflotta, amivel cégeinknek és külsős partnereinknek végzünk bérmunkát. – A vezető hozzáteszi, mintegy 30 kilométeres körön belül gazdálkodnak,

melynek nyugati határa Bakonybél–Pápa irányában van, területeik Akli, Porva, Eplény, Olaszfalu, Borzavár, Pénzesgyőr és Lókút határában fekszenek.
A Bakony adottságait ismerve kíváncsi vagyok, vajon mekkora szétaprózottsággal jár ez együtt. – Valamennyire létezik a széttagoltság, de törekszünk rá, hogy a tábláink lehetőleg egyben maradjanak. Ez a munka szervezése és végzése miatt is kedvező – válaszol Tamás.



Gépparkjuk megfelelő, szántóföldi traktorok tekintetében jól állnak, bérmunkát is vállalnak

## KÖZPONTOSÍTÁS – TÖBB FRONTON, TÖBB ELŐNNYEL

Az elmúlt hetek sok csapadékot hoztak, de ez nem akadálya, hogy bejárjuk a telephelyeket. Elsőnek a központi gépműhelyt célozzuk meg, ezért már az autóban megkérdezem, milyennek ítélik meg a technikai hátterüket.
– Megfelelő: a szántóföldi traktorokat nézve egész jól állunk, bérmunkákat is tudunk vállalni. Most a szállítókapacitásunkat igyekszünk fejleszteni – válaszol Katinka. – A gépműhelynek és a tárolónak köszönhetően kollégáink a javítást megoldják helyben.
Erről nekem az égető szakemberhiány jut eszembe, de Katinka megnyugtat, a generációváltás problémáját eddig sikerrel hidalták át. – Nagy tapasztalatú munkavállalóink mellett – kezeik alatt – ott vannak a fiatalok. Igyekszünk a tapasztalt szakemberek tudásának átadásával új generációkat kiképezni. Nagy fluktuáció szerencsére nem jellemző.
– Az ősz folyamán tulajdonosváltás történt a cégnél, a többségi tulajdonos ma a B&P Agro Kft. (melynek résztulajdonosa a Proventus Trade Kft.), s ők úgy látják, a technikai vívmányokkal muszáj lépést tartani, ezért fejlesztenek folyamatosan – hangsúlyozza Tamás. – Tavaly képzéseken is jártak szakembereink.
Öröm hallani, hogy nem csupán a „mában”, de a „holnapban” is gondolkodnak! Jó a lelkes, segítőkész munkatársakkal találkozni. A központi műhely közelében van a gabonatároló és -szárító, megtekintjük, lefotózzuk azt is. Közben a cégvezetők informálnak, elmondják, hogy a koncentrálódás eredményét a növénytermesztésben már jól látják, hiszen két éve itt is sikerrel megoldották a központosítást. Jobban felügyelhetők a folyamatok, hatékonyabb a gépkihasználtság, áttekinthetőbb a rendszer. – A jövőben arra helyezünk még nagyobb hangsúlyt, hogy szakembereink minél sokrétűbb tudásra tegyenek szert, jobban átlássák egy esetleges problémánál a folyamatokat, s a megoldást is könnyebben megtalálják – tudom meg.



Fontos a központosítás: a gabonatároló és -szárító a központi műhely közelében van



A limousin szarvasmarhák számára az előállított szénamennyiség bőven elegendő, nagy mennyiségben értékesítenek is szénabálákat

## EURÓPA NAGY SIKERŰ BIKÁJA

Bizonyára nem mondok újat azzal, hogy a Bakony térsége az országos átlagnál csapadékosabb. – Bizony – erősít meg Katinka –, úgy gondoljuk, ez a klímaváltozás közepette előnyt fog jelenteni számunkra. Míg az ország más részein a betakarítás már elkezdődik, mi néhány hetes csúszással állunk neki. Tamás hozzáteszi, legelőik pont azért hasznosak, mert az állatok takarmányozását a nyári hónapokban biztosítják. – Az előállított szénamennyiség állatállományunk részére bőven elegendő, sőt, nagy mennyiségben értékesítünk szénabálákat bel- és külföldi piacokon – mondja, miközben megérkezünk az Olaszfalu határában lévő szarvasmarha-telepre. A cég elődje még a 80-as években tenyészállatokat importált Franciaországból, ezzel vívta ki a „legrégebbi limousin tenyészet" címet. A fajta keresett, könnyen ellő, jó gyarapodóképességű, szilárd szervezetű húsmarha, mely a tartás-takarmányozás szempontjából sem túl igényes. Az eredmények mutatták, hogy a kitartó tenyésztés meghozza gyümölcsét.

Ebből a törzstenyészetből származott például a Zakó Pp néven ismert, genetikailag szarvatlan tenyészbika, melynek több tízezer utódja lett Európa-szerte. Ilyen nagy sikerű bika azóta sem került ki hazánkból! A kezdetek óta mesterséges termékenyítést alkalmaznak, így egy éven belül 4-6 állat szaporítóanyagával termékenyítenek, ami növeli a választási lehetőséget; másik hozadéka a gyorsabb genetikai előrehaladás – nőtt a vázfejlettség, a szélesség és az izmoltság, vagyis a használati értéket meghatározó tulajdonságok nagy része. – Thomas nevű limousin tenyészbikánk központi sajátteljesítmény-vizsgálaton vett részt, ahol genomvizsgálatot is végeztek. Genomikai pontjai magasan az átlag felettiek. Egy génbankkal közös munka révén reményeink szerint hamarosan a szaporítóanyag elérhető lesz a piacon – mondja büszkén Tamás, aki azt is hozzáteszi, a Bakony Ho-Li Kft. (leányvállalatuk) kapta meg a Limousine és Blond D'Aquitaine Tenyésztők Egyesületétől a 2018-as év tenyésztési díját. – Munkánk eredményét jól tükrözi a nagyszámú tenyészállat-értékesítés. Törekszünk mindig a legkiválóbb takarmányt adni

### A JELENLEGI ÁLLAT-ÁLLOMÁNY

208 tehén
88 üsző
106 borjú
70 bika
37 vemhes üsző
Összesen 509 egyed szarvasmarha



állatainknak, megközelítve a legmagasabb elérhető eredményeket – tudom meg a telepen, s azt is elárulják, fontos lépést jelentett a korábbi 3 állattartó telep összevonása. – Úgy látjuk, lehet az állattenyésztést ma jól végezni, amennyiben a szükséges marketing-háttér a megfelelő szakemberekkel rendelkezésre áll. Cégünknél ez megoldott. Az ágazatban törekszünk humánus módszereket alkalmazni gondozásban, ellátásban, erre külön felhívjuk dolgozóink figyelmét. Valóban, nem utolsó szempont, milyen körülmények között fejlődnek az állatok. A Bakony-Agro cégcsoportnál jól tudják ezt. A szarvasmarhatelepen járva legalábbis így tapasztaltam. **(X)**

**Bakony-Agro Kft.,**
**Bakony Ho-Li Kft.**
70/516-3936
8420 Zirc, Petőfi S. u. 4.
bakonyagro@vnet.hu
www.bakonyagro.hu

Iroda: H-2943 Bábolna, Sport utca 3.
Székhely-Telephely: H-2945 Tárkány, Fő utca 38.
Telefon: 00-36-34-568-078
Telefax: 00-36-34-568-079
Központi postacím: H-2943 Bábolna, Pf. 50.
E-mail: proventustradekft@gmail.com

PROVENTUS TRADE KFT.



# VETŐMAG

## termeltetés – feldolgozás – forgalmazás

MARIBO

Limagrain Magyarország

HILLESHÖG

# MOVINGLOBE LTD.

## GÖRDÜLÉKENY **IPARI MEGOLDÁSOK**

A MOVINGLOBE KFT 2004-ben kezdte meg müködését gépalkatrész kereskedöházként a Közép-Európai piacon. A piaci kereslet szolgáltatásaink bövitését igényelte, ezért mára cégünk teljes körü müszaki-, technikai-, tervezési és gyártási szolgáltatást nyújt ügyfeleinek. A megrendelöi igények teljes körü kielégitéséhez rugalmas és innovatív megoldásokat nyújtunk az ipar bármely területén. Cégünk az általa szolgáltatott valamennyi árucsoportban teljes kínálatot biztosit a termékcsoport piacvezetöivel szorosan együttmüködve. Ez garantálja a legmagasabb minöségi követelményeknek való megfelelést.



## Célunk:

Tevékenységünkkel csökkenteni, partnereink karbantartási, gyártási költségeit. Növelni versenyképességüket, hozzájárulva ezen keresztül a gazdasági erösödéséhez, hatékonyságának növeléséhez.

## Kereskedelem: segédanyagok és alkatrészek

Hajtástechnikai elemek: ékszíjak, láncok, szállító szalagok

Olaj és kenöanyagok forgalmazása, környezetterhelö szennyeződés, előírás szerinti eltávolítása

Hegesztés, csiszolás, ragasztás, rögzités, csomagolás

Hidraulikus, pneumatikus csatlakozók, tömlök, pneumatikus munkahengerek

Tömítéstechnikai elemek: zsinórtömítések, O gyürük, profiltömítések

Gépelemek: gépalkatrészek, kompresszorok, mérö-eszközök, elektromos kisgépek, kéziszerszámok

## Referenciaként néhány cég:

Volkswagen konszern • AUDI Hungária Motor KFT • Nemak Györ KFT • Motim Timföld és Mükorund Zrt • Becton Dickinson Hungary Kft • Bridgestone • Tatabánya Termelö Kft • BOS Plastics Systems Hungary Bt • Györi Plast Müanyagipari Kft • Busch Hungária KFT

**MOVINGLOBE KFT.** info@movinglobe.hu
9011 Györ, Sugár út 118. www.movinglobe.hu

MOVINGLOBE LTD.

# DYNTELLBI

*Üzleti Intelligencia Rendszer*

*Megoldás a vezetői döntések támogatására.*



- A legtöbb vezetőt nem érdekli az integrált rendszer.
- A legtöbb vezetőnek nem adatokra van szüksége, hanem információkra.
- A legtöbb vezetőnek nincs ideje és türelme egy rendszer előtt a különböző kimutatásokból kiszedni az információt ... látni akarják a LÉNYEGET, AZONNAL!
- A vezetőknek gyors döntésekből áll az életük, és felelőséggel, helyesen csak információk alapján lehet dönteni.

## PRÓBÁLJA KI 2 HÓNAPIG INGYEN!

(a jelentések száma az adatbázis számától és típusától függ)

BI

További információk:

www.dyntellbi.hu | info@dyntellbi.hu

+36 (70) 635-8765

Dyntell



# A béke „alpesi” szigete

## JÓ HÍR: A MECSEKBEN BUKKANTUNK RÁ!

**Szerző és fotó: dr. Szász Adrián**

**Az úgy indult, hogy volt egy repülőjegyünk Svájcba, ahová mégsem tudtunk elutazni, elmentünk hát helyette a „magyar Svájcba”! Óbányát nem lakják ugyan nyolcmillióan, csak 120-an, nem áll 40 ezer négyzetkilométerből, csak egyetlen utcából – s abban 89 házból –, és nem is gyártanak itt órákat, legfeljebb fazekakat. Ám úgy köszönnek – méghozzá ottjártunkkor dalban tették –, hogy „Servus, Gruezi und Hallo”, a települést erdő veszi körül, házikói tornácosak, portái takarosak, és a lakosság tekintélyes hányada (volt, hogy a fele, s volt, hogy a harmada vallotta így) sváb/német nemzetiségű. Mindez az idill a Kelet-Mecsek Tájvédelmi Körzet szívében, egy zárt völgyben, ami kicsiben abszolút megteszi Bázel és környéke helyett! Főleg, hogy Óbánya a magyar községek közül elsőként kapott 1992-ben Kós Károly-díjat a helyiek településvédő és -szépítő tevékenységéért.**

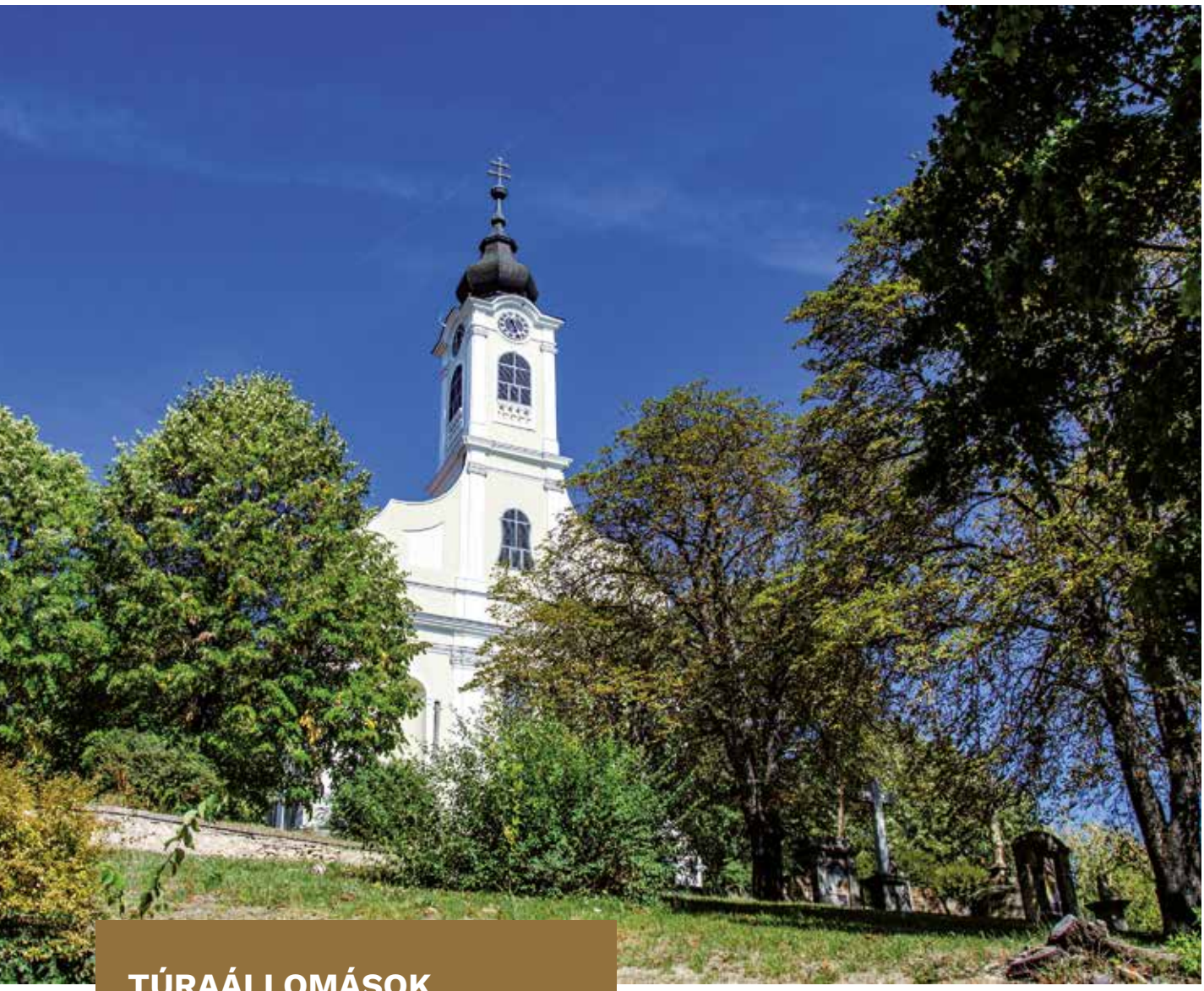
Jó, az utat, amely odavisz a régi 6-osról lekanyarodva, a minősége folytán nem biztos, hogy Svájcban is útnak neveznék, de hagyjuk a hasonlítgatást, inkább örüljünk annak, hogy Pécs felől érkezve Pécsváradon és Zengővárkonyban is megállhatunk, mert ott is van mit nézni! Pécsvárad attól (is) menő, hogy mindig tartogat valami programot. Kiállítást, vásárt, „leányvásárt”, lakomát a várban, fáklyás felvonulást, emléktúrát, várszínházat, koncerteket vagy épp gesztenyeszüretet – érdemes böngészni a város weboldalát, ha már tervezzük, hogy megyünk. Pécsvárad a Mecsek legmagasabb csúcsa, a 681 méter magas Zengő lábánál fekszik, a Kelet-Mecsek központja. Már Károly Róbert is a mostani nevén nevezte. Fő látványosságai az egymás mellett elhelyezkedő



vára és katolikus temploma. A híres őszi leányvásár eredetéről pedig ezt írja Andrásfalvy Bertalan néprajzkutató: „…jöttek a lányok-legények seregestül. Nem volt sem Várkonyban, sem a váradi fölsővárosban udvar messziről jött vendégkocsi nélkül. A leányok legszebb ruháikban sétáltak fel s alá az utcákon, nótáztak, (…) szállt a rőzsetűz füstje és a serpenyőkben piruló gesztenye illata. Ifjúsági találkozó volt ez, ismerkedő, batátságkötő, szerelemébresztő alkalom. A maga fajtájából való párt találhatott magának minden fiatal… Este nagy bál volt a várkonyi nagykocsmában, másnap pedig a váradi vásár sátraiban megvásárolhatták a bábsütőktől a sokat ígérő mézeskalácsszíveket, rajta az el nem mondott, csak üzent vallomással…” Bevalljuk: irigyeljük azt, aki már részt vett hasonló muriban!

Várkonyt és a gesztenyét is emlegettük – nem véletlenül, hiszen a közeli Zengővárkony büszkesége a szelídgesztenyése. Az első gesztenyefákat ide még a törökök elől menekülő magyarok ültették, így ma akár 500-600 esztendős famatuzsálemeket is találhatunk a község szélén. Egyiküket „hős fának” is nevezik, miután nemcsak az államosítást élte túl és a fakéregrákból gyógyult ki,





## TÚRAÁLLOMÁSOK ÓBÁNYA ÉS KISÚJBÁNYA KÖZÖTT

**Pisztrángos tavak:** Óbánya végén találhatók – e két tó még inkább erősíti a környékre jellemző alpesi hangulatot. Itt látható Skóciai Szent Margit szobra is.
**Óbányai kilátó:** kétszintes fakilátó a településtől délkeletre, ide a Z+ jelzésű turistaút vezet.
**Csepegő-szikla:** apró cseppkőbarlang, melynek sziklája körül a patakmederben hatalmas mészkőtömbök láthatók. Főleg télen látványos, amikor még lelógó jégcsapok is képződnek a vízből.
**Ferde-vízesés:** másik nevén Tündérlépcső, ahol egy vízszintes helyzetéből kibillent mészkőrétegen félig folyva, félig vízesésszerűen, ferdén bukik át az erdei patak vize.

hanem azután is életben maradt, hogy egyszer a közeli katonai lőtér őrzésére kirendelt katonák felgyújtották, hogy a tüzénél melegedhessenek... Sokat mond, hogy Rockenbauer Pál, a Tízezer lépés Magyarországon című televíziós honismereti sorozat alkotója – saját kérésére – e gesztenyésben alussza örök álmát.




TECSVÁRADI VÁR






VÉMÉND













Innen bő tíz kilométer fő úti célunk, Óbánya, amely „fésűfogszerűen” elhelyezkedő parasztházakkal, példásan rendezett udvarokkal fogad. Az egyik kerítés szélén ücsörgő bácsi máris megszólít, és arról kezd – kéretlenül, ám annál kedvesebben – felvilágosítást nyújtani, hogy melyik házat menynyiért vehetnénk meg. Az összegeket forintban mondja, vagyis: súgja. Tőle tudjuk meg, hogy a falu 18. századi keletkezését követően az üvegfúvás volt erre a fő mesterség, amit később a fazekasság váltott fel. Egy legendát is mesél az Óbánya felett egykor magasodó Réka várról (amelynek ma már épp csak a romos alapjai láthatók): állítólag ott született 1045-ben Skóciai



Szent Margit, Szent István egyik unokája, aki aztán a skót király felesége lett, és sokat tett a skót állam kialakulásáért, a katolikus hit elterjesztéséért. Neki szentelték az edinburgh-i vár legrégebbi szárnyában lévő kápolnát is, melynek faoltárán éppen ezért rendre piros-fehér-zöld színű virágválogatás díszeleg. Óbányán pedig turistaút őrzi Margit nevét. Vicces, hogy „ingatlanügynök-idegenvezetőnk" ilyen jól értesült a múltat illetően, a jelenlegi faluházról azonban nem tudja biztosan, merre találjuk. (Talán az nem eladó.) Végül elirányít a kocsma felé, mert szerinte vagy ott lesz, vagy ha nem, hát, maga a kocsma is egyfajta faluház, amely kijelentésével nem tudunk vitatkozni.








Főként miután megtaláljuk a Fő út egyetlen kiemelkedő épületével, a középkori templommal szemben, és tapasztaljuk, mekkora élet zajlik benne! A faluház pedig pár lépésre tőle, csak éppen zárva, csupán egy – feltehetőleg üres – panaszláda lóg az ajtaján.
Nem hinnénk, hogy túl sok errefelé a panasz, mert Óbányán szinte minden ház kertjéből kiszüremlik valami kedvesség. Ha nem jó szó formájában, akkor színes virágok, kisasztalok-kisszékek, gőzölgő lábasok, krétával táblára – vagy a házfalra – írt jópofa, szeretetteljes üzenetek képében. Az itt élők tán tudják, mennyire meghatározhat egy-egy napot, hetet, hónapot, évet, életet a barátságos légkör, az apró figyelmességek kiváltotta mosoly. Még az erdei forrásaik között is van Béke nevű. A kocsma néhány törzsvendége is békésen fogadja közeledésünket, amint megkérdem tőlük, modellt ülnének-e egy fotóhoz. A modellt ülés persze annyiból áll, hogy pont ott és úgy maradnak, ahol és ahogy addig a sörüket kortyolták, csak a kamerába néznek. Majd javasolják, ruccanjunk át a faluház udvarába, ahol éneklős-táncolós mulatság veszi kezdetét, miközben egyikük – kissé felhúzva az orrát – hozzáteszi: „bár minket van Groeningen polgármester asszony elfelejtett értesíteni a programról a Facebookon”. Azért ők is átjönnek, a világért sem mulasztanák el a Servus, Gruezi und Hallo slágert, ami a mi esetünkben most elköszönés lesz a falutól, noha németül e három szócska inkább köszöntést jelent. Ha legközelebb jövünk – mert jövünk még, nem kérdés –, mi is így fogjuk üdvözölni a kerítés szélén ülő bácsikát. Csak nehogy akkor meg svájci frankban kezdje el sorolni a szép fehér házikók árait!

## ÜVEGESEK ÚTJA

A 17-18. századi kelet-mecseki üveggyártás üveghutái az erdőbe települtek, mert az üveggyártás során rengeteg fára volt szükség. A környékbeli lakosság használati eszközei mellett elsősorban a pécsváradi apát és a pécsi püspök részére, valamint a borkészítés számára készítettek itt üvegtárgyakat. Az Üvegesek útja ma egy tanösvény az Óbányai-völgyön és az erdőn keresztül, amelyet végigjárva tájékoztató táblák mutatják be nekünk az üvegkészítés történetét. A 23 kilométer hosszú ösvényről azt tartják, hogy a Gyűrűk Ura című filmet idéző szálerdő rengetegében kanyarog.



# AGROTATA Kft.

- Növényvédő szer, műtrágya, vetőmag, termény nagykereskedelme
- Mezőgazdasági Integráció
- Termeltetés finanaszírozás
- Szaktanácsadás

agro Tata Kft.

**ELÉRHETŐSÉG:**

**Telefon:**
**00-36-309326734**

**E-mail:**
**agrotata1@t-online.hu**



# Fosztóképző kukorica-fosztáshoz

**Szerző: Gáspár Kinga**
**Fotó: Profimedia - Red Dot**

**Aki ma indulna kukoricafosztóba, keletre menjen, a magyar nyelvterület minél odébb eső szélére, mert a fene nagy modernizáció, globalizáció és individualizáció fosztóképzője lett minden olyan népszokásnak, ami évszázadokon keresztül fenntartotta kultúránkat. Ma már inkább azt mondjuk: nyomokban népszokást tartalmaz, mert népi kultúránkból szinte csak az emléke él. Különösen a hosszú téli estékre időzített feldolgozómunkák tűntek el, átvette helyüket a szórakozás.**

## A SZEZONNYITÓ DISZNÓVÁGÁS

Az első olyan feldolgozómunka, amit kalákában végeztek a téli időszakban, az a karácsony előtti disznóvágás volt, melynek hagyományai még ma is élnek. Nyilván, hiszen praktikus haszna nem kopott meg, sőt: a bio-élelmiszerek divatja a disznóvágás szokásának is kedvező körülményeket teremt. A hús feldolgozása mellett a kapcsolatok ápolása sem maradhat el: a disznótoros és a kóstoló, bár nem erőszak, előszeretettel elfogadjuk, ha részesítenek belőlük. Minden kalákamunka az összetartozás szimbóluma is egyben: mai értelemben csapatépítő tevékenység, gyakorlati haszonnal. Csakhogy itt nem idegenek összeszoktatását célozza, hanem az egymásra utaltságban teremtett közös nevezőt, a közös értékekből fonta szorosabbra a szociális hálót.



## AMÍG A SZÁNK JÁR, A KEZÜNK IS ELVÉGZI A MUNKÁT

A paraszti kultúra alapvetően vidám színezetű volt, és ezt hagyományaink különböző rétegei minduntalan visszaigazolják. A téli feldolgozó munkák közül a fonó a legismertebb és leggazdagabb folklóranyaggal rendelkező szokás, de a tollútépés és a kukoricafosztás sem marad le a sorban. Mindhárom esemény kétségtelenül





aprólékos és szaporátlan munkák köré szerveződött, olyan tevékenységek, amelyeket sokkal könnyebb volt kalákában elvégezni, mint egyedül pepecselni velük. A leleményes és mindig józan

**A téli időszakban egyedül farsangkor tartottak lakodalmat, de az udvarlás is lényegében ilyenkor zajlott, páros estéken.**

paraszti ész természetesen ezekre is kalákát szervezett, aminek alapfeltétele, hogy jó hangulatban folyjék a munka, minden háznál sorban szépen feldolgozzák a nyersanyagot a tél végéig.

## ITT A FARSANG, ÁLL A BÁL

A téli feldolgozó munkák időszaka jellemzően a farsang, a vízkereszttől húshagyókeddig tartó időszak, amikor a földeken még semmit nem lehet dolgozni, de sok az otthon elvégzendő munka. A megfésült gyapjú megfonása, a tollú lefejtése a kocsányról és a kukoricacsuhé lefosztása a szemes csövekről órákig tartó, sokszor több estére átnyúló feladatok. Ezt az időt képtelenség szórakozás nélkül eltölteni, így a kalákamunkák mindig a tréfa színterei is egyben – nem mellesleg a párválasztás rítusainak egy része is ilyenkor zajlott. A téli időszakban egyedül farsangkor tartottak lakodalmat, de az udvarlás is lényegében ilyenkor zajlott, páros estéken.

## AKI PIROS CSÖVET TALÁL, HAZAMEHET

A szerencsés, aki elsőként talál piros kukoricát, szokás szerint hazamehetett – ilyen és ehhez hasonló ösztönzőkkel bírták munkára a dolgos kezeket, hogy a játék ne gátolja a szorgalmat. Bátrabb tréfákat is ismerünk a téli kalákamunkák szokásanyagából: tollfosztóhoz előkésztett szobába galambot engedtek be a legények – egy ilyen este eredményeit bátran bízhatjuk élénk fantáziánkra. Az ügyetlen lány orsóját kikapták a kezéből és elszaladtak vele, így a lány dolgavégezetlen maradt, ami nagy szégyennek számított.
A munka alól alapvetően nincs kibúvó: ez szilárd erkölcsi alapja volt a paraszti kultúrának, és nyugodtan mondhatjuk, mi sem kellene. hogy másképp gondoljuk.

## ENYÉM – TIÉD – MIÉNK

Magánvagyon és közösségi vagyon különbsége és távolsága is megváltozott a közösségi társadalom eltűnésével. Ami a 20. század közepéig még természetesen nyílt tudás volt, ma már adatvédelemmel féltett titok: a termés bőségét, a vagyon gyarapodását faluhelyen mindenki ismerte, így a szűkösséget is sokkal természetesebb reakciókkal tudták kezelni. A kölcsönös segítségnyújtás intézményeiként működő kalákamunkák arra is jók voltak, hogy a szegényebbek is részesüljenek a terményből, hiszen ők is a közösség részei voltak. Vajon erre ma is képesek lennénk?

## FELBECSÜLHETETLEN ÉRTÉKEK SZISZIFUSZI MUNKÁBA CSOMAGOLVA

Már nem is tudnánk megfizetni azt a rengeteg kézi munkát, amit egy-egy télen el kellett végezni ahhoz, hogy a tavaszi, nyári időszakban működjön a gazdaság. A megfont gyapjút tavaszra meg is szőtték, húsvétra már ruha is lett a posztóból és új szőnyeg a padlón, a párnákba, dunyhákba friss tollú került, a cseperedő majorságnak pedig már csak morzsolni kellett a kukoricát. Az élet kiszámíthatóan lüktető ritmusa évről évre a létfenntartás ösztönéből táplálkozott. Ahogy a technika megkönnyítette az életünket, úgy kezdtük elfelejteni ezt a felbecsülhetetlen tudást, és váltunk egyre kényelmesebbé.

## AMIRE A HAGYOMÁNYOS TÉLI MUNKÁK TANÍTOTTAK

Az apróném munkára fogása és finommozgásos fejlődése éppen ezekkel a kézügyességet igénylő munkákkal történt, akárcsak a fiatal lányoknak az asszonymunkákra való betanítása. Spontán szocializáció erőlködés és erőltetés nélkül, aminek évszázadokon keresztül meg is volt az eredménye. Ma már nincs szükség ilyesmire, hiszen oly mértékig szakosodtunk, hogy saját munkánk elviszi a nap és az életünk jelentős részét anélkül, hogy bármit átadhatnánk a család következő generációjának. Gyakorlatilag alig tanítunk meg valamit a gyerekeknek az élet praktikus oldalából, a közös élmények nem munkából, hanem szórakozásból táplálkoznak.

CIPŐT A CIPŐBOLTBÓL, **CIRKOT AZ EURALIS-TÓL.**





...MERT VANNAK EGYÉRTELMŰ DOLGOK!




www.euralis.hu

EURALIS

# Movill GÁZ Kft.

- Külső- belső gázvezeték szerelése
- Gázleágazó- és gázelosztó vezetékek
- Belső víz- gáz- fűtésszerelés







**Telefon:** +3630/9452-441 **Email:** movillgaz@gmail.com



# Téli szerviz és alkatrész akció a Pannon-Technikánál!

**DEMAG és TEREX új daruk értékesítése a 40 tonnástól az 1200 tonnásig**

- használt daruk értékesítése
- DEMAG és TEREX közép-kelet európai márkaszervize
- alkatrészek értékesítése
- 40 tonnáig szolgáltatás





**Akciós árajánlatért kérjük keresse kollégáinkat:**

**Kereskedelmi igazgató – új és használt daruk értékesítése:**
**Patkó Lajos**
Telefon: +36-30-552-0114 +36-70-625-0114
E-mail: patkol@pannontechnika.hu

**Műszaki igazgató - Szerviz és alkatrész értékesítés:**
**Ónódi Adrián**
Telefon: +36-34-558-915 +36-70-617-3158 +36-30-719-3158
E-mail: onodia@pannontechnika.hu

Pannon-Technika Kft.

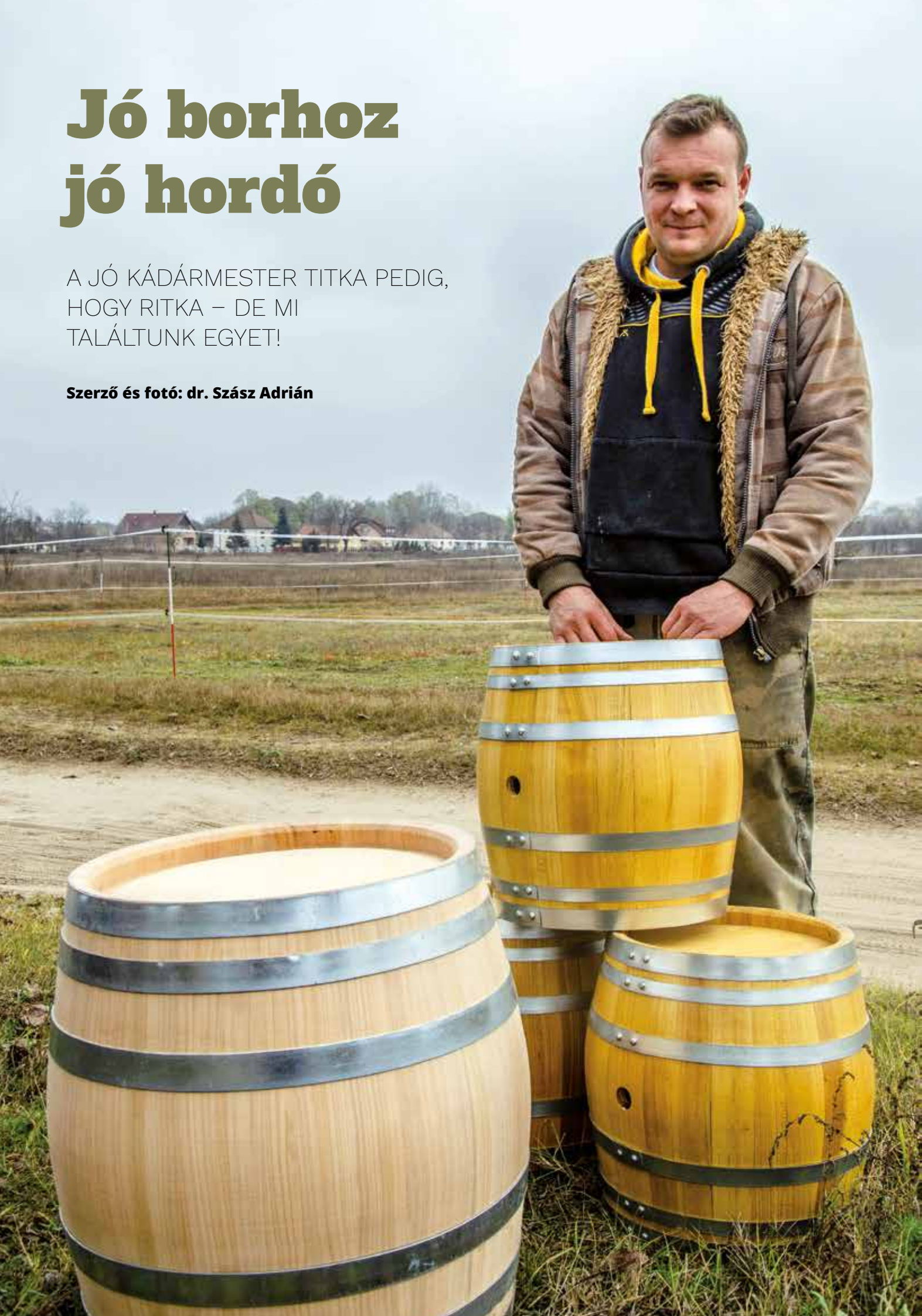
DEMAG
TADANO GROUP

**Pannon-Technika Kft.**
2943 Bábolna, IKR Park 2941 Ács, Invest Park
www.pannontechnika.hu

# Jó borhoz jó hordó

A JÓ KÁDÁRMESTER TITKA PEDIG, HOGY RITKA – DE MI TALÁLTUNK EGYET!

**Szerző és fotó: dr. Szász Adrián**



**Ugye tudják, hogy ha azt írom: bodnár, pintér, kádár – így, kisbetűvel –, nem a futballválogatott aktuális hátvédsorát sorolom? (Noha pont voltak/vannak ilyen nevű védőink, és még a posztok is stimmelnének jobbról balra.) Én most hordók, faedények készítésével foglalkozó mesterekről mesélek, akikből egyre kevesebb van, borkötőknek pedig már egyáltalán nem nevezik, noha régen így hívták őket. Akkor még főleg erdőségek mentén, például Nógrád megyében telepedtek le, az alapanyagaikhoz közel. – Mert a hordókészítés is az erdőben kezdődik, ahol ki kell választanunk a magas minőségű, sűrű szövetszerkezetű, hegyvidéki kocsánytalan tölgyet hozzá – tudom meg Dósa Tamás tápiószecsői kádármestertől, akit munka közben zargatok egy átlagos péntek délelőttön.**



Ezzel indul minden: a kiválogatott fa

## SZÉP SZAVAK

– Az erdészetnél átválogatjuk a kitermelt fát, jelöljük, melyikre van szükségünk, és azt szállíttatjuk el például Zalából vagy a Zemplénből rönkfaként teherautóval – folytatja Tamás, ha már belekezdett, én pedig jegyzetelek. – Utána jön az anyag felfűrészelése szálirányra, majd másfél-két év a száradási idő, dongarakásban felhalmozva. Szabad ég alatt, hogy közben is érje eső, nap, szél, így nem szárad ki a fa teljesen, viszont a nem odaillő tanninok, csersavak kiáznak belőle. Közben át is kell forgatni többször a rakást. A szárítás után méretre szabjuk a dongákat, a hordógyártáshoz centiméterre pontosan. A 100 literes hordóhoz például 61 centis darabokra. Aztán következik géppel, kívülről a domborúra gyalulás, az úgynevezett stráfolás, a dongák külső felszínének kialakítása – esünk túl az első, laikus fülnek ismeretlenül hangzó szakkifejezésen, amit hamarosan több hasonló követ. Elvékonyítják, belezik a dongát, hogy könnyebben meghajoljon, amikor majd a tűz fölé kerül, ahol a meleg hatására hordóformájúra összehúzzák. Az ívet a dongák összepasszintásához a „stészolás” (a dongák oldalának megmunkálása) és a „fúgolás” (az élek lekerekítése) adja. Ugye, milyen szép szavakat tanulunk?



A jó kádár és a jó alapanyag



Munkás kezekben a donga



Hordóformázás a tűznél



A szikrák és a vizes locsolás nyomai



A hordó leemelése a tűzről

## A PIRÍTÁS

Irány a tűz! Ami egy fémkosárban ég, és felette a hordó palástját a kádár drótkötéllel húzza össze. Kívülről locsolja közben vízzel, hogy puhuljon az anyag. Egy hordó összehúzása bő félórás művelet. Aztán abroncsok kerülnek rá, kihűl, s megint visszahelyezik a tűzre, még egy pirításra. – Hogy a donga felvegye a végleges hordóformát – magyarázza Tamás, akinek már az édesapja, sőt a nagyapja is ezt a mesterséget űzi, illetve űzte.

**Hiszen a hordós érlelés lényege az a bizonyos pirított dongás íze az italnak. A pirítás vagy fél centire is bemegy az anyagba – mutatja a „Veritas hordó” cégér alatt alkotó mester egy donga vastagságán belül a pirítás mélységét.**

– A kívánt pirítási fokozatot is ekkor adjuk meg, mert a fehérbornak világosabb, a tokajinak kifejezetten lightosan megpirított hordó kell, míg a vörösbornak közepes, úgymond médium pirítás. De van, hogy médium pluszt vagy pluszpluszt kérnek, whisky-s hordó esetén például teljes belső égetés kell, hogy a kívánt ízt a hordó megadja. Hiszen a hordós érlelés lényege az a bizonyos pirított dongás íze az italnak. A pirítás vagy fél centire is bemegy az anyagba – mutatja a „Veritas hordó” cégér alatt alkotó mester egy donga vastagságán belül a pirítás mélységét. Majd elérkezünk a végmegmunkáláshoz, ami szintén nem két perc lesz.

## CSAK TERMÉSZETESEN!

Egy újabb géppel egyenes szintbe kell ugyanis gyalulni a dongák végét, azaz a hordó karimáját, hogy körbetapintva sima legyen. A belső részt is ki kell egyenesíteni, ahová a hordó csínja (a dongák végén azok az árkok, amelyekbe a fenékdeszkákat eresztik), illetve maga a feneke (a hordó véglapja) kerül. A csínvágás úgynevezett felsőmaró géppel történik, mielőtt ugyancsak gondosan válogatott alapanyagokból elkészülne a fenék. Utóbbi méretét egy nagy körzővel karcolják bele a fába, majd kivágják kerekre. Senki ne értse félre (vagy aki akarja, csak nyugodtan), de ha megvan a kerek fenék, jöhet a fenekelés! A csínbe tömítőanyagként rozslisztből készülő kovász kerül, amit vízzel kevernek megfelelő sűrűségűre. Csupa természetes anyag, hiszen ragasztó vagy más mesterséges dolog nem kerülhet a hordóba.

A csínt még gyékényezik is, azaz minden egyes oldaldonga közé gyékényszálakat húznak, ugyancsak tömítésként. Ekkor még nincs rajta a hordón a külső abroncs, azaz lazábban állnak a dongák. Ezután jön a hordó végső összehúzása, majd a tesztelése vízzel feltöltve, s a nyomáspróba levegővel, dugózva is. Ha bármi hiba csúszott volna a munkálatba, az itt kiderülne. A folyamat a külső megmunkálással, az esztergában való simára csiszolással zárul, miközben a hordó körbeforog. Majd rákerül a végleges abroncs, méret szerint szegecselve, pontosan rámérve az aktuális hordóra.



Abroncs kerül a hordóra

## AZ EPERFA IS JÁTSZIK

– Háromliterestől az ötvenliteresig sokféle méretet készítünk, igény szerint – mondja Tamás, aki nem véletlenül nem a legszebb ruhájában sürögforog a műhelyben, hiába a fotózás, hiszen közben már a diktafonomat, a telefonomat és a fényképezőmet is belepte a füst meg a por, vagyis a hordókészítés nem tartozik a legtisztább melók közé. – A szüreti szezonban nyilván a borászatok felé van nagyüzem, karácsony környékén pedig sok kisebb hordót kérnek tőlünk ajándéknak. De év közben is dolgozunk mindkét vonalon, csak ezek a csúcsidőszakok. A sárga színű pálinkáshordók eperfából készülnek, arról tudni kell, hogy


Csiszoláskor száll a por




## VINO IN VERITAS (HORDÓ)

A Dósa kádármester család barrique, pálinkás- és boroshordóit, virágdézsáit, szaunakádjait a világ számos pontján forgalmazzák. Ahogy már a hatvanas évek környékén is sok európai országból vásároltak Dósa-hordókat, úgy ma Németországtól Ausztrián, Lengyelországon és Szlovákián át az orosz piacig sok helyen – sőt még Kaliforniában is – felbukkannak a Dósa család termékei.


Minden milliméter számít

puhább, az italnak is sárgás színt ad, és a szeszfokából is elvesz egy keveset, így lágyabbá, selymesebbé teszi. Míg a tölgyfa 120 év alatt nő meg, és sűrű a szövetszerkezete, az eperfa gyorsabban nő és lazább. Az eperfahordókat első körben nem tűzön, hanem üstben, forró vízben főzzük ki, míg meg nem puhulnak, aztán ugyanúgy géppel húzzuk össze, majd csak utána kerülnek a tűzre, hogy a felvett vizet a melegítés közben leadják, illetve, hogy a megfelelő pirítási fokot elérjék.

**„A szüreti szezonban nyilván a borászatok felé van nagyüzem, karácsony környékén pedig sok kisebb hordót kérnek tőlünk ajándéknak. De év közben is dolgozunk mindkét vonalon, csak ezek a csúcsidőszakok.”**

## GENERÁCIÓKRÓL

Látszik, hogy Tamásnak fiatal kora ellenére a kisujjában van a szakma (és alig várja, hogy adott esetben ő is továbbadhassa azt a kisfiának, Zsombornak, aki persze kilencévesen még nem tart a pályaválasztásnál). Nagyapja még az ötvenes években sajátította el a mesterséget egy nagykátai kádár (vagy bodnár, pintér, borkötő, ahogy tetszik) mellett, akinek inasként segített. Aztán elkezdett otthon is hordókat gyártani, majd a hatvanas években született fiainak, Tibornak és Attilának (akik ma is aktívak) adta át a tudományát. Ők beleszülettek a hivatásba, egyértelmű volt számukra a karrierjük iránya. Tamás pedig ugyanúgy, ahogy csaknem harminc évvel korábban az édesapja (akinél természetesen a szakmai gyakorlatát is szerezte), 2002-ben a Kaesz Gyula építészről elnevezett faipari iskolában végzett Budapesten.
– Már akkor is mindössze hárman voltunk az osztályban, ma pedig nincs is ilyen képzés, csak gyorstalpaló. És viszonylag kevesen is űzik már a mesterséget, legalábbis kevesebb van kádárból, mint műkörmösből – jegyzi meg, majd összenevetünk, mert a műkörmösökkel sincs bajunk. A jó borhoz viszont jó hordó kell, az meg nem a szalonokban készül.





meló-diák

# BIZTOS MEGOLDÁS A MUNKAERŐHIÁNYRA!

Akár 48 órán belül munkaerőt vonhat be,
miközben mentesül a toborzási procedúrától.

Egyetlen szerződés megkötésével
korlátlan diák munkaerő!

MELODIAK.HU

# M.B.UNION KFT.

AZ M.B. UNION KFT. EGY DINAMIKUSAN FEJLŐDŐ, 12 ÉVE UTÓMUNKÁKKAL, FORGÁCSOLÁSSAL ÉS VÁLOGATÁSI MÚLTTAL RENDELKEZŐ 100%-BAN MAGYAR TULAJDONBAN LÉVŐ CÉG.

SIKERÜNK KULCSA A
SZAKMAI TUDÁS
MELLETT A
MEGBÍZHATÓSÁG ÉS A
FOLYAMATOS FEJLŐDÉS.

EGY PROFESSZIONÁLIS,
RUGALMAS CSAPATTAL
ÁLLUNK PARTNEREINK RENDELKEZÉSÉRE!

## SZOLGÁLTATÁSOK:

OPTIKAI, MINŐSÉGI ELLENŐRZÉSEK
MAGAS SZINTŰ GÉPI MEGMUNKÁLÁSOK
GÉPI UTÓMUNKÁK
LÉZERES TISZTÍTÁS
SAJÁT LOGISZTIKAI TEVÉKENYSÉG

H 9011 GYŐR, SUGÁR UTCA 118. TEL.: +36 30 515 0656
WWW.MBUNION.HU INFO@MBUNION.HU


ELŐTTE


UTÁNA


ELŐTTE


UTÁNA

## REFERENCIÁK:

KOLBENSCHMIDT
faurecia

# FAMILY CAR

ADÁS-VÉTEL-CSERE

# AUTÓ KERESKEDÉS

**Személygépjármű adás-vétel –csere**
**Import teljes körű ügyintézéssel és forgalomba helyezéssel**
**Hitel és tartósbérleti konstrukciók.**

2030 Érd, Balatoni út 1/B | Tel.: 06-30-694-45-44



# „Hadd menjek még egy kört…!”

## GYEREKEKKEL, LOVAKKAL, SPORTTAL – SZÍVVEL-LÉLEKKEL

**Szerző és fotó: Benkő Péter**

**Győr-Moson-Sopron megye egyik (nagy)községében, Péren keressük fel a helyi lovas egyesületet. Szakmai berkekben jól ismertek ők, folyamatosan indulnak versenyeken, ahonnan rendszeresen díjakkal térnek haza versenyzőik és az utánpótlás-korosztály tagjai. Nem nehéz ezt egy olyan vezető-szervező-felkészítő, Kotrics Szabolcs szárnyai alatt elérni, aki mondhatni a nap 24 óráját a lovaknak, a lovasok nevelésének szenteli. Ebben kiváló segítséget nyújt számára a családi háttér: szülei és barátnője kitartóan támogatják. Mint kiderül, van is miért!**



Szabolcsék a megbeszélt időpontban várnak, s mielőtt kimennénk a versenypályára, egy (ma már) kuriózumot mutatnak be a kertben. Hogy ezt is lássam, mert náluk még működik! Csillag ugyanis ma éppen munkalószerepet kapott, konkrétan szántanak vele. Érdekes ezt látni, tényleg ritka ma már.
A rövidke időutazást követően Szabolcs és párja, Takács Szandi az udvaron befognak, majd stílusosan kettes fogattal megyünk ki a felkészítő pályára, amit a település biztosít a péri lovasoknak.
A pálya nincs messze, de némi nehézséget okoz a 81-es út nagy forgalma, bár a lovak számára mindennapos, inkább nekem mint alkalmi segédhajtónak szokatlan a kocsin ülve. Kapaszkodom is a kanyarokban! Majd az edzőpályához érve látjuk, már felsorakozott az utánpótlás: a fiatalok, s szüleik, kísérőik, utóbbiak közül is többen nyeregbe pattannak. Közben Szandi néhány bemelegítő kör után látványos ugratásokat mutat be a kihelyezett akadályok felett, megadva az alaphangulatot a többieknek – nekem meg a fotózáshoz. Így megy ez itt, délutánonként...





## „MEGTANULNI AZ ÁLLATOK NYELVÉN”

Egyáltalán hogyan lehet ma a fiatalokba oltani a lovaglás, a fogathajtás, a lovassport szeretetét? – kérdezem a felkészítőt, aki, visszaemlékezve a kezdetekre, hangsúlyozza: nagyon fontos, hogy a megfelelő életkorban meglegyen a gyermek és az állatok közötti kontaktus. – Még mielőtt lóra ülne, töltsön minél több időt állatok közelében,



**Még mielőtt lóra ülne, töltsön minél több időt állatok közelében, hogy megértse a viselkedésüket, reakcióikat, kölcsönös bizalom alakuljon ki ember és állat között. A vidékiek előnyben vannak, nem árt, ha odahaza vagy a nagyszülőknél ezt megtehetik.**

hogy megértse a viselkedésüket, reakcióikat, kölcsönös bizalom alakuljon ki ember és állat között. A vidékiek előnyben vannak, nem árt, ha odahaza vagy a nagyszülőknél ezt megtehetik. Amelyik gyermek „megtanul az állatok nyelvén”, az később tud is bánni velük. Úgy 5-6 éves korra teszem ezt az időszakot. Ekkor már biztosan ülnek a lovon is, érdemes velük foglalkozni.





Az egyesület vezetőjétől megtudom, noha nagyon fontos a korai bevéssődés, ez nem zárja ki azt, hogy 40-50 évesen is elkezdje valaki a lovassportokat, az egyesületben is akad erre példa, és ismer olyan gazdát, aki 70-80 évesen még ugyanúgy rendezi a lovait, mint fiatalon tette.
Közben Kiss István Patrik ül fel némi segítséggel a nyeregbe, később elmondja, neki odahaza van is saját lova, Szellő, nélküle már nehezen képzelné el az életét. Patrik – aki mozgásában korlátozott kisfiú – Szellővel versenyez, s már díjat is vitt haza. A kissrácot nővére, Kiss Nikolett hozta el,

**Határozottabbak, bátrabbak lettek a lovaglástól, a személyiségük pozitív irányba változott. Minden sport, így a lovassport is kitartásra, fegyelemre nevel.**

aki hangsúlyozza, családjukban egyöntetűen támogatják a kisfiú szenvedélyét. Mert ez bizony szenvedély! Van kellő motivációja hozzá, olyan dolog, amit örömmel végez. Patrik műtétjénél nagyon sokat segített a tudat, hogy itthon várja a lova – az, hogy hajthassa, foglalkozzon vele, óriási erőt adott és ad számára.

## „SOKSZOR LEESTEM MÁR, DE NEM ADOM FEL, ÚJRA MEG ÚJRA VISSZAÜLÖK”

– Az oktatásokat a szülőkkel egyeztetve tartjuk délutánonként, de tudni kell, onnantól, hogy elhozzák a gyerekeket, a felelősség a felkészítőé, jelen esetben az enyém – mondja Szabolcs, akinek a pályán lévő fogatán egy másik kissrác, Simon Bence ül, aki most kezdett el igazán érdeklődni a lovak iránt. Szülei meglepődtek ezen; bár ikertestvére, Zsófi már 2-3 éve lovagol, Bencét korábban a traktorok, gépek vonzották. – Valószínű, a közelmúltban rendezett szüreti felvonulásaink segítették hozzá ehhez – mondja a felkészítő, majd az ikrek szülei veszik át a szót, kihangsúlyozva: odahaza rengeteg állatot tartanak, szívesen foglalkoznak velük a gyerekek. – Levezeti a feszültséget, felelősségre neveli őket a tudat, hogy az állatokkal törődni kell. Örömmel teszik, ebben nőttek fel, nekik ez a természetes. Nagyszüleiknél lovak is vannak, egy kisbéri félvér és egy gidrán (Mezőhegyesen kitenyésztett fajta – a szerk.). Ha nincsenek otthon, a lovaknál keressük őket, vagy a disznók mellett, esetleg a szénában találunk rájuk, s ha nem, a kutyákkal foglalkoznak. Zsófi elmondja, ő leginkább a gyorsaságra hajt

Csabi nevű póniján: – Sokszor leestem már, de nem adom fel, újra meg újra visszaülök – meséli nevetve a kislány. – De szeretem a hintót is hajtani, ami a papámnál van, s ha szépen megkérem, előveszi a szín alól.
Közben egy másik srác, Dávid ül fel a Lutri névre hallgató lóra, hogy eddzenek egyet, Zsófi és Bence édesanyja pedig azt mesélik, szerintük a felkészítő nagy hatással van a gyerekekre. – Határozottabbak, bátrabbak a lovaglástól, a személyiségük pozitív irányba változott. Minden sport, így a lovassport is kitartásra, fegyelemre nevel – teszik hozzá a szülők szinte egyszerre.

## „LEGYEN EGY LOVAM” – LETT EGY EGYESÜLET!

– Magyarok vagyunk, lovas nemzet. Fontosnak érzem a hagyományainkat, amiket nem tagadunk meg, de miért is tennénk? Inkább új életre keltjük őket – veti közbe Szabolcs, aki közben visszatér némi pihenőre. – A gyerekek inkább az állatokért rajongjanak, mintsem a számítógép-okostelefon-videójáték „Bermuda-háromszögéért”.
Hát, ezzel nehéz vitatkozni. De – miután elkészül a csoportkép – arra kíváncsi leszek, gondolt-e rá Kotrics Szabolcs, amikor életében először ült lóra, hogy valamikor egy lovas egyesületet fog vezetni? Elmondja: nem. Kezdeti nagy álma az volt, hogy legyen egy saját lova. – 12 éves lehettem, amikor ez az álmom valóra vált, majd a lovaim száma gyarapodott, egyszerre 5-7 állattal foglalkoztam, melyeket vásároltam – vagy születtek.
Tényleg valóra vált az álom, sőt! De – hogy néz ki napjainkban egy lóvásár(lás) – kérdezem. – Megváltozott ez is, a ló papírjaira mennek, na meg a pénzre. Más a világ. Régebben a küllem volt fontos, ma a fajta, a származás, hisz a munkalovakat felváltották a sportlovak. Ma láthattál szántás közben munkalovat: Csillagot elsősorban mezőgazdasági munkára használjuk, de alkalmas gyerekek kocsikáztatására is, mint tette azt a szüreti felvonuláson. „Univerzális” állat. Péren egyébként mindössze két munkalóról tudok, egyik a miénk – meséli az egyesületi elnök, s ha már az egyesületet oly sokszor megemlítettük, megkérem, beszéljen bővebben róla.

## AMI BIZTONSÁGOT NYÚJT

Szabolcs párja, Szandi is régóta lovagol, s amióta kapcsolatban vannak, próbálja magát versenyszintre felhozni. – Szandi rengeteget segít nekem, ő a jobb kezem. Ellátja a lovakat, befogja őket, de akár a trágyázásból is kiveszi a részét, ahogy a családom, szüleim is. Nem tudnám e nélkül a háttér nélkül csinálni. Vagy a szomszédaink: figyelnek ránk, ha érkezünk, elég egy telefon, és nyitják a kaput. A mai világban igen fontos, hogy az emberek oda-vissza alapon segítsék egymást – hangsúlyozza Szabolcs. Bizony, az, s jó hallani, hogy ilyen még létezik.






## KARITATÍV CÉLOK – AMI ERŐT AD

– Nos, mint a gyakorlópályán is láthattad, legfontosabb célunk az utánpótlás-nevelés: legyenek lovasaink, legyenek versenyzőink. Ezzel persze a gyerekek mellett szüleiket is kimozdítjuk a négy fal közül. Örömmel tölt el az a karitatív dolog, amit vállaltunk, egy mozgásában korlátozott kisfiút is próbálunk tanítani, akiről beszéltünk. Láttad őt lovagolni. Na, ez a srác az akaraterejét olyan szintre fejlesztette, hogy egyszer csak kiszállt a kerekesszékből, és elkezdett bottal járni, merthogy megmutatja, ő bizony lovagolni fog! Ez – mondanom sem kell – hihetetlen erőt ad neki és a szüleinek. Nem tudom szavakkal kifejezni! Személy szerint példaképnek tekint engem, ami meg nekem ad roppant nagy erőt…

**Ma már mindent behoznak Magyarországra, a magyar fajták eltűnőben vannak, mindent mindennel fedeztetnek. Mondhatnám, összevisszaság van a lótenyésztésben… Lovas nemzet ivadékaiként nekünk azért nem árt ezen elgondolkodni.**

## KOMOLY UTÁNPÓTLÁSCSAPATOT NEVELNEK

Az emberi tényezők mellett essen még szó a lovakról! – Istállónkban most hat saját lovunk áll, az egyesület ezen kívül rendelkezik még három másik állattal, s tervezzük egy póni megvásárlását a gyerekeknek. Az említett hat ló közül az egyik sportló, 4 magyar félvér, egy sportpóni – sorolja az SE vezetője. Azt sem tartja titokban, hogy a sokféle tevékenység közül számára a lovasverseny-rendezés adja a legnagyobb örömet, mert hatalmas élmény ez egy kistelepülésnek. De ugyanekkora élmény, amikor egy fiatal edzés végén nem akar leszállni a lóról, mondván: „hadd menjek még egy kört!”. Úgy érzem, eljött az idő, hogy kineveljünk Pérnek egy komoly utánpótláscsapatot, mely a jövőben a versenyzőinket adja. Megkérdezem, milyen fajtákat tud elképzelni Szabolcs hazai tenyésztésben, komolyabb szinten. Ő az igazi lipicai tenyésztése mellett teszi le a voksát, versenyzésre igen alkalmas fajta, mondja.
– Ma már mindent behoznak Magyarországra, a magyar fajták eltűnőben vannak, mindent mindennel fedeztetnek. Mondhatni, összevisszaság van a lótenyésztésben…
Lovas nemzet ivadékaiként nekünk azért nem árt ezen elgondolkodni. Igen, és ha nem szállnánk el ennyire az árakkal, ha nem lenne ennyire pénzközpontú a lovas világ, akkor lenne is esély jó irányba fordítani a folyamatokat – bár az idő kerekét nem forgathatjuk vissza. De ha már itt tartunk, a gyerekek, a fiatalok szempontjából alátámasztom azt, amit a szüleik még a pályán meséltek: a lovaglás, a sport kitartásra, fegyelemre nevel, akaraterőre ösztönöz – ellentétben a XXI. század különböző vívmányaival. Ez pedig mindenképpen pozitív.
Bizony, az! Legalábbis Péren ezt volt alkalmam megtapasztalni.

# NAGY LÁSZLÓ e. v.

**MŰANYAG-FELDOLGOZÁS:**

FRÖCCSÖNTÉS,
VÁKUUMFORMÁZÁS,
CSOMAGOLÓANYAG,
BLISZTER GYÁRTÁSA

**FÉMMEGMUNKÁLÁS,**

SPECIÁLIS GÉPEK,
ALKATRÉSZEK
GYÁRTÁSA, JAVÍTÁSA,

HUZALSZIKRA-FORGÁCSOLÁS
200x600x900-as
méretben

H-3556 Kisgyőr,
Jókai Mór u. 21.
E-mail:
lacaplas@borsodweb.hu





matech innovatív

MATECH INNOVATÍV IPARI FEJLESZTÉSI KFT.

- ÉPÜLETGÉPÉSZET
- MECHANIKUS-ÁLTALÁNOS GÉPÉSZET
- GÉPGYÁRTÁS
- FORGÁCSOLÁS
- LAKATOSIPARI MUNKÁK
- VILLANYSZERELÉS



A MEGRENDELŐINK ELÉGEDETTSÉGE A MI SIKERÜNK!

NÉHÁNY REFERENCIA A TELJESSÉG IGÉNYENÉLKÜL:

AUDI MOTOR HUNGÁRIA KFT. | LEAR KFT | DANA HUNGARY KFT | BRIDGESTONE KFT | KACO HUNGARY KFT | BOS BT. | BUSCH HUNGÁRIA KFT. | BECTON DICINSON KFT. | DR. OETKER HUNGÁRIA KFT | NEMAK GYŐR KFT. | XOMOX KFT. | PERLOS KFT | NOKIA KFT | FOXCONN KFT. | VW - POZSONY

MATECH INNOVATÍV IPARI FEJLESZTÉSI KFT.
H-9027 GYŐR - IPAR PARK ÉGERFA U. 8.
Tel.:+36308603812 info@matechiif.hu www.matechiif.hu

# HELI

ÉRTÉKESÍTÉS
SZERVIZ
BÉRLET




22 év
tapasztalatával
állunk ügyfeleink
rendelkezésére!







A Targonca Trade 2000 Kft. a

HELI

gyár termékeinek kizárólagos
magyarországi forgalmazója.

8400 Ajka, Ipari Park 5704/1 hrsz. • +36 88 500 180

**www.targoncatrade.hu**

TARGONCA TRADE

# Fenntartható fejlődés, átgondolt üzleti stratégia, hosszú távú tervek és kiszámíthatóság

BESZÉLGETÉS RENG ZOLTÁNNAL,
A HUNGRANA KFT. VEZÉRIGAZGATÓJÁVAL

**Az izocukor, a keményítő és a bioetanol előállítása során – az éves terméstől függően – a hazai éves takarmánykukorica-termés 15-28 százalékát dolgozza fel a magyar élelmiszeripar egyik meghatározó vállalata, a Hungrana Kft. A cég éves szinten közel 1,2 millió GMO-mentes kukoricát vásárol fel, részben a gazdáktól közvetlenül, részben kereskedőházaktól. A komoly szakmai múlttal rendelkező cég az elmúlt évben kihívásokkal nézett szembe, ahogy a többi cukorgyár is Európában, hiszen a piaci és szabályozási változások minden szereplő számára kiszámíthatatlan környezetet teremtettek.**



Reng Zoltán, a Hungrana Kft. vezérigazgatója

A komoly múlttal és háttérrel rendelkező Hungrana Kft. több mint 250 millió eurónyi tőkeberuházást végzett az elmúlt évtizedben. A folyamatos fejlesztéseknek köszönhetően ma is ez a magyar agráripar egyik legkorszerűbb technológiáját hasznosító vállalata, amely fejlett termelésirányítási rendszerének köszönhetően termékei gyártása, előállítása során dinamikusan képes alkalmazkodni a termékpiacok igényeihez. Mindezt úgy teszi, hogy az élelmiszeriparban megkövetelt legszigorúbb minőségi elvárásoknak is maradéktalanul megfelel. Fejlett technológiájának, egészséges beszerzési és termelési szerkezetének, stabil és felkészült szakembergárdájának köszönhetően a cég a szabályozási és a bekövetkezett cukorpiaci kihívások közepette is bizakodva tekint a jövőbe.
A társaság 2017-ig monopolhelyzetben volt, ám a cukorkvóta eltörlése jelentős változásokat hozott, kihívások elé állította a nem csak izocukorgyártásáról ismert vállalatot, melyre már évek óta készült és hosszútávú terveit is ennek megfelelően alakította ki.
Köztudott, hogy a Hungrana Kft. igazoltan GMO-mentes alapanyagokból állítja elő termékeit, mely az előállított termékek esetében előnyt jelent a világpiacon. A cukorpiac jelentős változáson ment és megy keresztül, ehhez minden szereplőnek alkalmazkodnia kell, a cukor árával együtt mozog az izocukor ára is, mely a túltermelés miatt alacsonyabb a megszokottnál. Sok cukoripari cég került az elmúlt időszakban nehéz helyzetbe, vált veszteségessé, és várhatóan a kisebbek hamarosan bezárásra kényszerülnek. A Hungrana elmondhatja magáról, hogy 2019-ben is pozitívan zárta az évet, jobb éve lett, mint amit várt, és továbbra is stabil szereplője az izocukor-piacnak. Reng Zoltán vezérigazgató véleménye szerint a 2020-as év még több változást hoz a cukorpiacon a fent említett okok miatt, a szereplők változni fognak, de 2021-re várhatóan konszolidálódik a piac.

## VÁLTOZÁSOK VÁRHATÓK A BIOETANOL PIACÁN IS

Évek óta párbeszéd zajlik a szakma és a döntéshozók között a bekeverési arány növeléséről, amit jövő év elejétől hazánkban is bevezetnek. A nyáron született kormányrendelet az üzemanyagok bio-részarányát 8,2%-ban határozza meg, míg a 95-ös oktánszámú benzin esetében



Mintegy 2,2 millió tonna hazai takarmánykukoricát vásárol és dolgoz fel a cég éves szinten

a bioetanol-részarány 6,1% lesz. Hazánk Európában az első, világviszonylatban a 3. legnagyobb bioetanol-előállító az USA és Brazília után (per fő alapon). Évente csaknem 700 millió liter bioetanolt, és ennek társtermékeként csaknem 600 ezer tonna GMO-mentes takarmányt állít elő Magyarország két nagy gyártója, amihez mintegy 2,2 millió tonna hazai takarmánykukoricát vásárolnak és dolgoznak fel éves szinten.

– A bio-részarány növelésével hozzájárulhatunk a klímapolitikai célok eléréséhez, a gyártás során keletkező GMO-mentes melléktermékekkel jelentősen mérsékelhető lenne az importált génmódosított szójától való függőség, illetve csökkenthető a régió olajszükséglete – mondja Reng Zoltán, aki szerint ez a döntés kiemelt fontosságú, hiszen a magyar takarmánykukoricából előállított bioetanol a jövőben nagyobb mennyiségben kerül hazai felhasználásra, csökkentve az export mennyiségét. Így a hazai kukoricából hozzáadott értékkel előállított termékek a magyar lakosság számára képeznek valós értéket. Természetesen környezetvédelmi szempontból is jelentős változás érhető el a bioüzemanyagok szélesebb körű felhasználásával, de a gazdálkodók által megtermelt mintegy 7-8 millió tonna tengerinek is szilárd és állandó piacot biztosít ez a lépés. Az etanol előállítása során társtermékként magas fehérjetartalmú, GMO-mentes takarmány keletkezik, ami szintén a hazai állattenyésztést támogatja. És nem utolsó sorban fontos megemlíteni, hogy Magyarország jelenleg is bioetanol-nagyhatalomnak számít, most pedig lehetőség nyílik megőrizni, megerősíteni a nagyhatalmi státuszunkat, az ország gazdasági növekedéséhez hozzájárulva.

**Reng Zoltán szerint a 2019-es év a kukorica szempontjából mind mennyiségben, mind minőségben kiválónak mondható, ugyanez sajnos a búzahozamról hazánkban nem mondható el.**

– Az időjárás a búzának nem kedvezett, a megtermelt mennyiség elmaradt a 2018-astól, de a hazai malmok keresletét ez a mennyiség fedezi – magyarázza a vezérigazgató. – Kukorica fronton másképp alakult a hozam, bár rekordévet nem könyvelhetünk el, de az elmondható, hogy nagyon jó évet zárt a kukoricatermelő szektor.

A Hungrana Kft. Európa meghatározó kukoricafeldolgozó üzemeként a kukorica betakarításának kezdetétől vásárolja fel a gazdáktól a nedves gabonát, főleg a környékbeli gazdálkodóktól, akik nem rendelkeznek raktárkapacitással. Ezek a partnerek évek óta egyenesen a Szabadegyházán található gyárba szállítják a földekről a kukoricát.



A kukoricatermelő szektor nagyon jó évet zárt

Az eddigi tapasztalatok alapján azt mondhatom, hogy az üzembe érkező tengeri minősége jó, eddig nem tapasztaltunk semmilyen problémát. Jó termésátlag van kilátásban, valószínűleg el fogjuk érni a 8 millió tonnás termést, ami az előző évitől kicsivel marad el. Emellett nem szabad megfeledkeznünk arról sem, hogy még áthúzódó készlettel is rendelkezünk, ennek mennyiségét pontosan nem tudni, körülbelül másfél-két millió tonna várakozhat még a raktárakban.
Reng Zoltán hozzáteszi, hogy világszerte árubőség van, ami természetesen a kukorica felvásárlási árára is hatást gyakorol. A környező országok, mint Románia vagy Ukrajna, ismét rekord- vagy rekordközeli termésre számítanak, nagyon magas termésátlaggal számolnak. Franciaországban picit kevesebb termett, de mindenhol jó a hozam. Összességében elmondható, hogy mind Kelet-, mind Nyugat-Európában az előjelzéseknek megfelelően alakult a kukorica mennyisége. Bőségesen lesz a kereskedelmi gabonapiacokon áru, ezért érdemes meggondolni, hogy mikor adjunk túl a megtermelt gabonán, illetve meddig érdemes kivárni vele. A Hungrana vezetője fontosnak tartja elmondani, hogy 2019-ben az időjárás tökéletesen kedvezett a kukoricának, a májusi sok eső a legjobbkor jött, és a nyári meleg sem okozott semmi nehézséget, hiszen légköri aszály nem volt. Tehát a körülmények adottak voltak egy jó évhez.

** 2016-2018 átlagadatai alapján*

Az elmúlt években a kukorica terméshozama folyamatosan emelkedő tendenciát mutat, ehhez az időjárás mellett a technológia fejlődése is hozzájárult, valamint a gazdák nyitása a precíziós gazdálkodás irányába. Természetesen a termésátlagot lehetne még növelni, például az öntözés lehetne ennek az egyik alappillére. A kukoricában továbbra is potenciált lát a szakember, hazánk éghajlata kedvező, de a klímaváltozás hatásait mérsékelni szükséges. A termelőknek is érdemes 5-10 évre előre tervezni, a beruházásokat is eszerint alakítani, és átgondolni, milyen szántóföldi növénykultúrával foglalkozzanak az elkövetkező időszakban, hogy sikeresek maradjanak a hazai agráriumban.

## A MAGYAR KUKORICA JÖVŐJE

A vezető szerint az elmúlt évtizedben nagyon átalakult a haza kukorica exportpiaca: míg a kétezres évek közepe felé a legnagyobb felvásárlóerő Olaszország, Görög- és Spanyolország, Hollandia, Szlovénia és Németország volt, addig mostanra három fő célországra csökkent mindez. Olaszország továbbra is a legnagyobb partnerünk maradt (44%), Németország tartja magát (13%), és új szereplőként jelent meg Ausztria (19%) a kukorica exportpiacán.*
Hazai viszonylatban a földterület nagysága csökkent, ám a lassan ugyan, de emelkedő termésátlagok miatt az összes megtermelt mennyiség nagyjából változatlan az elmúlt 15 évben.
A termésátlagot van még hova növelnünk, ami a precíziós gazdálkodással, a beruházásokkal és az öntözéssel valósítható meg.
– A kukoricában hazai viszonylatban továbbra is nagy potenciált látok, hiszen a népesség növekedésével egyre több élelmiszerre, fehérjeforrásra lesz szükségünk. Emellett a környezetvédelmi szempontokat figyelembe véve a bio-alapanyagú, lebomló műanyagok iránti igény fellendülése várható. A zöldítésben a kukoricának mint alapanyagnak nagy szerepe lesz akár a bio-üzemanyagok, akár a bio-alapanyagok vagy a bioaktív anyagok terén – zárja mondandóját a vezető.

**(X)**

**Hungrana Kft.**

Cím: 2432 Szabadegyháza, Ipartelep
Tel.: +36 (25) 578 111
E-mail: info@hungrana.hu
Web: www.hungrana.hu

# MAGYAR KUKORICÁBÓL
*Természetesen*

HUNGRANA
BIOECONOMY COMPANY



## KEMÉNYÍTŐK
food, non-food

## CUKROK
glükóz-szörp,
dextróz, izocukor

## ETANOLOK
food, non-food,
fuel

hungrana.hu

# E-nni tudni kell

**Szerző: Szita Mónika**
**Fotó: Profimedia - Red Dot**

**Egészséges, energiadús, egyedi igényekre szabott – jelzők, melyeket egy ideális étrend ma már nem spórolhat meg magának. A legújabb táplálkozási hullámok nyomán ebbe a sorba jelentkezik felvételre az „e-mentes” mutató is. Az egybecsengő szókezdet azonban pont nem szerepel a bemeneti követelmények között, a tudatosság és a változatosság annál inkább.**






Napjainkban az egyik legfelkapottabb táplálkozási irányzat az úgynevezett E-szám-mentesség. Gasztro-bloggerek és tematikus műsorok folyton növekvő serege kegyelmet nem ismerve hirdetett keresztes hadjáratot az adalékanyagok teljes csoportja ellen. Célba vesznek minden olyan ételt, melyen ez a bizonyos magánhangzó és egy szám bármilyen kombinációja szerepel. Magyarázatuk pedig rendkívül egyszerű: az E betű annyit tesz, egészségtelen.



## NEM ÖRDÖGTŐL VALÓ

Ahogy a végletes teóriák általában, a teljes E-szám-mentességet hirdető nézet is könnyen sarokba szorítható. A magánhangzóra épülő jelölés uniós szabványokon alapul, és bizottsági vizsgálatokon átesett, szigorú szempontrendszer szerint jóváhagyott adalékanyagokat takar. Ide sorolható minden olyan vegyület, melyet nem fogyasztunk külön, illetve amely nem jellegzetes összetevője egyetlen élelmiszernek vagy nyersanyagnak sem. De ez önmagában még nem lenne elég, hogy megmagyarázza az E-ellenes közhangulatot. Nem úgy maga a nyers tény, hogy ezekkel az adalékanyagokkal mesterséges úton javítják fel az élelmiszereket. Mindez azonban nem jelenti automatikusan azt is, hogy azokat művi úton állították elő – és eddig nem jut el a legtöbb okfejtés. Sok E-szám jelöl ugyanis természetes úton megalkotott összetevőket, melyek nemhogy nem károsak, de sokuk egyenesen egészséges is az emberi szervezet szemszögéből.

## NEM FEHÉR VAGY FEKETE

Tartósítás, ízfokozás, színezés – csak néhány azon célok közül, melyek az adalékanyagoknak létjogosultságot biztosítanak. Márpedig ezek a folyamatok az esetek nagy részében – az idő-és költségmegtakarítás vagy a nagyobb élvezet jegyében – egészségünkre káros végeredménnyel párosulnak. Egy átlagos hipermarket roskadozó

**Egy élelmiszer attól még nem nevezhető egészségesnek, hogy nem tartalmaz adalékanyagot, és vice versa: csak azért, mert összetevői között nincs E-szám, nem biztos, hogy jótékony hatással bír a szervezetünkre.**

polcairól összeállított ebéddel közel két tucat E-számot csúsztatunk le a torkunkon, melyek között megkerülhetetlenül akad nemkívánatos is. De az, hogy valamennyi szintetikus, vegyipari eredetű, természetellenes „mérget” takarna, alapvető tévedés. Ha ügyesen pakoljuk meg




a bevásárlókosarunkat, az adalékanyagok hasznos csoportja kerülhet túlsúlyba odahaza a tányérunkon. Vegyük például a kurkumát (vagy másnéven E100-at), mely számos pozitív élettani hatással bír, és gyakran használják chipsek színezőanyagaként. Vagy ott a nyírfacukor (amit a termékek címkéje csak E967-ként jelöl), amely természetes eredetű édesítőszer. Számos jó hatása közül az egyik, hogy védi a fogakat a szuvasodástól. Az E162 kóddal takart céklakivonatot pedig tészták és cukrok színezésére használják fel előszeretettel. Az E-számok teljeskörű kiiktatása

**Az E-mentes életmód alappillére a mesterséges anyagoktól megtisztított táplálkozás, mely az összetevők minőségére, a minél magasabb tápértékekre, a korszerű és kíméletes gyártási technológiákra helyezi a hangsúlyt.**

tehát nem csupán nehézkes, de veszélyes próbálkozás is egyben. Ha ugyanis étrendünk sokszínűségét feláldozzuk a „mindenmentesség” oltárán, bizonyos tápanyagokból szükségszerűen kevesebbet fogyasztunk majd, ami idővel hiánytünetek formájában üt vissza. Arról nem is beszélve, hogy az ételek összetevőinek „tisztasága” felett érzett túlzott aggodalom könnyen evészavarba torkollhat.

## A LEGFONTOSABB ALAPANYAG: A TUDATOSSÁG

Tekintve, hogy az EU által elfogadott szisztémáról van szó, hivatalosan nem létezik olyan, az E-rendszerben szereplő anyag, mely a megengedett dózisban igazoltan káros lenne a szervezetre. Ugyanakkor a fenntartásoknak is helyt kell adnunk, hiszen a mesterségesen előállított összetevők valós hatásait csak évek múltán érezzük majd. Azt már láttuk, hogy nem könnyű megkerülni az adalékanyagokat, de ha kellő figyelmet fordítunk arra, hogy mit viszünk be a szervezetünkbe, a káros elemek nagy részét kizárhatjuk. Elég csak abból kiindulnunk, hogy az igazán veszélyes adalékok többnyire ízfokozó vagy állományjavító szerepet töltenek be, így a láthatóan felturbózott ételeket kerülve ezek bevitelét minimálisra tudjuk szorítani. Egy dolog biztos: nem rettegnünk kell az E-vel kezdődő kódoktól, hanem elég, ha megtanuljuk kezelni azokat. Számtalan kompromisszumot köthetünk az étkezésünkkel kapcsolatban, de az, hogy a kívánatostól a veszélyesig terjedő skálán hol helyezkedik el egy adott étel, nem csupán az E-számok függvénye. A kulcsszó a tudatosság. Mert enni ma már kevés, táplálkozni kell tudni. Közben pedig mindvégig szem előtt tartani, hogy az étkezés maga örömforrás is, melyben a színeknek és ízeknek bérelt helye kell, hogy legyen. Persze a legjobb, ha azok természetes forrásból erednek.

Published 01/2020



# STABIL ÉS KIMAGASLÓ HOZAMOK!

**LG 31.377** FAO 350-370 HYDRANEO Technológia aszálykezeléshez

**LG 31.388** FAO 370-380 HYDRANEO Technológia aszálykezeléshez

www.lgseeds.hu

Limagrain



# ...rétes, mint régen!

## GASZTRO-IDŐUTAZÁS ÍNYENCEKNEK

**Szerző: Benkő Péter**
**Fotó: ifj. Nagy György**

**Somogy megyébe érkezem tele kíváncsisággal egy réteskészítő családi vállalkozáshoz. Rétest sütni hajdan nagyszüleimnél ünnepnek számított: nagypapám kora reggel az ebédlőbe vitte és szétnyitotta a hatalmas konyhaasztalt, majd átadta a terepet nagymamámnak, én meg csak néztem, hogy nyúlik a rétestészta, és nem szakad... Többek közt erre is kíváncsi voltam. Mi maradt meg mára a rétes készítésének titkaiból?**

– Ha nálatok egy rétes elkészítése ünnepnek számított, akkor mi naponta ünneplünk folyamatos munkával – kezdi humorosan Vitkó Kati, miután megérkezem a siófoki külvárosi családi házba. Első utam a műhelybe vezet a kíváncsiság miatt, kérem is, legelőbb hadd tekinthessem meg azt. – Bizonyára látsz majd több olyan dolgot, amilyenekről a gyerekkorodból mesélsz – mondja –, hiszen...

### ...HAGYOMÁNYOKAT ŐRZÜNK, NEM DIVATBÓL ÍRJUK KI, HOGY HÁZI RÉTES.

És bizony – ha más méretekben is – lényegében ugyanazt látom, mint egykor odahaza. Kati kézzel nyújtja a tésztát, közben magyarázza, hogy ők a káposztát is helyben sütik. Zsámolyon, és kizárólag régi lábasban, mert azt úgy lehet jól megpirítani, attól az igazi, sokkal másabb az íze, mint a párolt káposztának. Kap egy kis füstös beütést, és az a jó, ha kicsit leég. – Aztán van ugye egy kertünk, saját gyümölcsfáink, tök és szőlő, ezeket mind-mind saját kezűleg termeljük, és amíg kitart az alapanyag, addig abból dolgozunk.

**Ha tudnád, hány tésztát a falhoz csaptam, de sosem adtam fel, mert éreztem, hogy ez kell! Ilyet az emberek ma már nem csinálnak, de szívesen fogyasztják. Hazánkban ma egyedül Siófokon készül ily módon házi rétes, amit a közönség is fogyaszthat.**

Mellettem készül a tészta, amelynek „gyártása” sokban hasonlít a régi idők réteseinek formálásához. A réteskészítő mesterasszony sürög-forog, de megfigyelem, egyetlen felesleges kört sem tesz. Nyújtja a tésztát, majd megszórja töltelékkel – aznap konkrétan káposztás rétesek készültek –, s elmeséli, hogy náluk tészta is kerül a töltelék közé, részben ettől *somogyi* a végeredmény.





## EZ MIND A SIÓFOKI MŰHELYBEN KÉSZÜL

Az elején igen széles választékkal indultunk, de ma a klasszikus magyar ízek találhatók meg kínálatunkban: meggyes, túrós, káposztás, mákos, almás és ezeknek különféle változatai. Például a mákosból tökös-, meggyes-, almás- és szilvás-mákost készítünk.

Másrészt a helyszíntől, harmadrészt pedig a jellegzetes kékfestő köténytől, amelyet fesztiválokon magán visel. – A már megtöltött és feltekert rétesek ezután a sokkolóba kerülnek, ahol… – Sokkolóba? – kapom fel a fejem, mire a mesterasszony elmagyarázza, náluk a sokkolás gyorsfagyasztást jelent. A sokkoló egy fagyasztógép. – A termék kapja a sokkot, és nem az, aki elfogyasztja – jegyzi meg nevetve, de hozzáteszi, a vendég esetleg azért kap sokkot – jó értelemben –, mert gyerekkorában ugyanezt látta, ezeket az ízeket kóstolta, ma pedig a kuriózumot keresi, és azt nálunk megkapja.
S hogy mit kap a vendég? Kati elmondja, mindig ugyanazt a minőséget, és tudják, hogy jókedv, mosoly, szeretet fogadja őket. – Különböző rendezvényekre járunk, ahol nem egyszerűen rétest lehet vásárolni, hanem…

### …A RÉTESKÉSZÍTÉST A HELYSZÍNEN MUTATJUK BE A LÁTOGATÓKNAK.

Törzsvendégeink kimondottan keresnek bennünket egy-egy rendezvényen. Aki igazi hozzáértő, bizony, a pult mellé áll, nézi a folyamatot, látja, hogy na, ez aztán igazi rétes. Ebből, ha úgy jön össze, kicsit kifolyik egy kevés töltelék, kicsit girbegurba, de épp ettől (a miénk, és épp ettől) házi. – Látod, mennyi fáradság van emögött? – teszi fel most Kati a kérdést. – Hosszú évek tervezése, kemény munkája. Permetezzük a fákat, szedjük a termést, magozzuk a gyümölcsöt, igazi csapatmunka a háttérben, családi csapatmunka. De vita is van rengeteg, veszekedés, cirkusz, mielőtt kimegyünk egy-egy rendezvényre, csak hallanád! De inkább ne halljad – nevet Kati. Közben magyarázza, azért nem vágja le a rétes végét,

mert például káposztásrétes-véget biztosan nem látunk rendezvényen. Magyarországon ma mi vagyunk az egyetlenek, akik ilyen rétest készítünk és nyújtunk a helyszínen, hogy lássák, ez tényleg igazi házi. Sajnálom, hogy szűkülnek a lehetőségek, mert jó volna megismertetni, népszerűsíteni a somogyi rétest.

**– Rendeznek viszont rengeteg fesztivált országszerte…**

– A mai rendezvények szinte mind egy kaptafára mennek. Kilógunk a sorból, mert mi a gyártás folyamatát is bemutatjuk, de egy fesztiválon azt nehéz.

**– Pedig ez lenne a lényege.**

– Én vállalom is! Ha nyújthatok egy helyszínen – fizikailag lehetetlen helyen és időben is megtettem ezt –, már attól boldog vagyok. De ha hideg van, fúj a szél, a Jóisten valamiért akkor is annyira támogat, hogy én ott mégiscsak tudok rétest nyújtani.

**– Talán érzi, hogy a lelked is beleteszed.**

– Ebben biztos lehetsz! Nálunk az üzemben közel két évtizede ugyanazok a fázisok zajlanak ugyanúgy, nincs egyetlen felesleges mozdulat, ahogy láttad, mert így tudjuk garantálni az állandó minőséget. Összességében azt látom, pozitív élményt ad a munka a kudarcok, kísérletek, álmatlan éjszakák ellenére is. Mert ez egy nagyon keserves indulás volt, mint Katitól megtudom. – Mára viszont mindent megkaptam a rétestől, amire emberek milliói vágynak:

## SOK GENERÁCIÓN ÁTÍVELŐ HAGYOMÁNY

A SYMA-csarnokban voltunk egy rendezvényen. Nyújtom a rétest az egyik oldalon, a másikon sütik és árulják. Jön egy jól szituált 87 éves hölgy, akinek mindezt látva előjöttek a régi emlékei. Amikor a nagymamája rétest készített, a káposztás volt a kedvence. Meghívtam, ki akarta fizetni, nem engedtem. Később visszajött, mondván, pontosan ugyanaz az íze, mint az ő nagymamája rétesének!

Bizony jó sok generációval léptünk előre, de sikerült átörökíteni egy réges-régi hagyományt a mai korba. Hihetetlen, mekkora élményt adsz ezzel az embereknek!

És ez „csak” egy rétes…









## SZABADSÁGOT, ELISMERÉST, ALKOTÓI TEVÉKENYSÉGET, EGY HUNGARIKUM ÁTÖRÖKÍTÉSÉT.

Ha azt csinálod, amit szeretsz, elégedett vagy – foglalja össze Kati, és elmeséli, rengeteg igazi barátot szereztek mindenfelé, akik nem ingyen rétesért jönnek, hanem elmesélik – mondjuk azt, nekik milyen rétest sikerül készíteniük.

**– Szoktál jó tanácsokat adni?**

– Csak ha nagyon kérik. Ugye, minden mesterember (és -asszony) azt vallja, hogy mesterségének van egy titka, ami csak az övé, a sajátja, és féltve őrzi.

**– Az, hogy idáig eljutottatok, bizonyára sok beruházással járt. Hogy lehet ötvözni a régi hagyományt a mai kor technikájával?**

– Mutattam, ugye, a sokkolót, aztán vettünk fagyasztókamrát, dagasztót, sátrat, teherautót, a faházat meg magunk készítettük, ezek nélkül már nehezen boldogulnánk. Hiába a hagyományok és a régi receptek, az idővel gazdálkodni kell, no meg lépést tartani vele.

Amíg beszélgetünk, a műhelyben kisül egy rúd túrós és egy rúd meggyes rétes, melyeket kedvenceimként említettem, és most megkóstoljuk. Illik azt írnom: hihetetlenül finom. És azt is írom, de nem udvariasságból, hanem, mert igaz. Közben Kati folytatja: – Nagy alázattal állok a réteskészítéshez, nem felejtettem el, honnan kezdtem. Ha tudnád, hány tésztát a falhoz csaptam, de sosem adtam fel, mert éreztem, hogy ez kell! Ilyet az emberek ma már nem csinálnak, de szívesen fogyasztják. Hazánkban ma egyedül Siófokon készül ily módon házi rétes, amit a közönség is fogyaszthat. No meg faluhelyen elvétve, itt-ott. Egyszer láttam a tévében, hogy a közelben lakó Erzsi néni süti otthon a rétest. Mondom, egy utat megér, átmentem a faluba, a kocsmában megkérdeztem, hol lakik a néni, majd bekopogtam és megkértem, tanítson meg engem finom házi rétest készíteni. Az alapokat ő mondta el, én pedig nekiálltam, próbálkoztam, továbbfejlesztettem, kidolgoztam a végső technikát. Mindig szem előtt tartottam, hogy megőrizzem a hagyományos ízeket és eljárást. Hát – így kezdődött...

### ÖTNAPI MENNYISÉG FOGYOTT ELSŐ NAP

Egy hatalmas nemzetközi kiállítói központban voltunk, a pénztár melletti első kitelepülők. Én ott nyújtottam a helyszínen. Alig győztük, első nap elfogyott az a tészta, amelynek az alapanyagát öt napra vittük fel. Utána négy nap alatt 1250 rúd rétest nyújtottam ki a helyszínen!

Ahogy álltak a pénztárnál, látták, valami történik mellette. Bejöttek, megálltak, ültek és mesélték a gyerekeiknek, mi ez, hogyan készítették. És csak utána mentek be a nagyrendezvényre. Felejthetetlen élmény volt ez is – egyedül a végtagjaim felejtették el nehezen...





# AGROTATA Kft.

- Növényvédő szer, műtrágya, vetőmag, termény nagykereskedelme
- Mezőgazdasági Integráció
- Termeltetés finanaszírozás
- Szaktanácsadás

agro Tata Kft.

**ELÉRHETŐSÉG:**

**Telefon:**
**00-36-309326734**

**E-mail:**
**agrotata1@t-online.hu**

# VADÁSZGÖRÉNY-KIÁLLÍTÁS

**2020. JANUÁR 18. / BUDAPEST, VIII. KERÜLET**



Várnak minden görényest és a vadászgörények iránt érdeklődőt a IX. Nemzetközi Vadászgörény Kiállításon. A Görénytartók Egyesülete egy baráti társaság összefogásával jött létre 2011 júniusában. Korábban is rendeztek már ügyességi és szépségversenyt. Egyesületként az első rendezvényüket 2011-ben tartották. A nemzetközi kiállításon a megszokott szépségverseny mellett most is ügyességi versenyhez hasonló rendezvénnyel várnak minden állatbarátot és vadászgörényt. A versenyeken bármelyik görény indulhat, nem szükséges hozzá sem származási lap, sem ismert felmenők, sem mikrochip, viszont a kiállítás területére csak a versenyeken induló állatokat lehet behozni.

# AGROMASHEXPO

**2020. JANUÁR 22-25. / BUDAPEST, HUNGEXPO**




Magyarország legrangosabb agráripari rendezvénye, az AGROmashEXPO és AgrárgépShow, ahol az előző évek kedvező tapasztalatai alapján ismét megrendezik az AgrárgépShow Szakkiállítást. Az AGROmashEXPO-n az erőgépek mellett az elmúlt években növekedett az input a vetőmagok és egyéb szaporító anyagok, a növényvédő szerek, műtrágyák, kártevő-mentesítő anyagok kínálatában, és a digitalizáció, agrárelektronika, méréstechnika, automatizálás témakörében is egyre több kiállító jelenik meg. A HUNGEXPO és a Mezőgazdasági Eszköz- és Gépforgalmazók Országos Szövetsége közötti több éves megállapodásnak köszönhetően a magyar piacon dolgozó nagy nemzetközi márkákat forgalmazó cégek színe-java megjelenik az AgrárgépShown. A látogatók ezúttal is széles áttekintést kapnak a hazai mezőgazdasági géppiac kínálatáról. A nagy nemzetközi márkák (például: Claas, John Deere, Massey Ferguson, Lamborghini, Fendt, Case, Krone) és a 2019-es Termékverseny díjazottjai mellett több ország kiállítói is bemutatják újdonságaikat. Megfigyelhető, hogy a látogatók a korábbinál tudatosabban keresik fel a kiállítói standokat. Egyre többen tudják pontosan, mit szeretnének vásárolni, és a helyszínen már csak a döntéshez legszükségesebb információkat szerzik be.

# TAPOLCA EXPO 2020 – TERMELŐI ÉS KÉZMŰVES VÁSÁR

**2020. MÁRCIUS 13-15.**
**TAPOLCA, CSERMÁK JÓZSEF RENDEZVÉNYCSARNOK**




Találkozzunk idén kora tavasszal is a Tapolca Expo Termelői és Kézműves Vásáron, melynek helyszíne a tapolcai rendezvénycsarnok lesz! Az Expo a helyi, illetve a környékbeli termelők, vállalkozók, iparművészek termékeinek impozáns kiállítása. A rendezvény szervezőinek célja alapvetően a város és térsége egyedülálló, minőségi termékeinek bemutatása, széles körű megismertetése a nagyközönséggel.

**SZOMSZÉDOK**
NYUGDÍJAS SZÖVETKEZET



**Segítségünkkel gyorsan és egyszerűen juthat képzett és tapasztalt munkaerőhöz!**

## Kérje tájékoztatónkat!

8200 Veszprém, Ady Endre u. 3.

Telefon: +36 20 349 4646

veszprem@eszakiszomszedok.hu

**www.szomszedok.eu**

Published 02/2020



# IGÉNY SZERINTI MEGOLDÁSOK

**LG 50.635 CLP**

**LG 50.797 HO CLP**

**LG 54.92 HO CL**

**LG 50.479 SX** Express™ gyomirtó szerre kifejlesztve

www.lgseeds.hu

Limagrain

Az Express™ az FMC Corporation vagy leányvállalatainak márkaneve, jogtulajdonos engedélyével a Limagrain Europe S.A és leányvállalatai által felhasználható.



# Vászolyi lett a nemzet sajtja

## INTERJÚ REMÉNYIK KÁLMÁN SAJTKÉSZÍTŐVEL

**Szerző: Kassai Eszter**
**Fotó: archív, sajtfesztival.com**

**A SZEGA Nemzetek Sajtfesztiválján osztatlan sikert aratott a Vászolyi Sajtmanufaktúra Balaton sajtja. A zárt tésztájú, Balaton-felvidékről származó, pasztőrözött tehéntejből készült, három hónapos érlelésű félkemény sajt elnyerte a Nemzet Sajtja címet, egyúttal a lehetőséget, hogy a világ egyik legnevesebb sajtversenyén, a Mondial du Fromage-on képviselje hazánkat. Reményik Kálmán sajtkészítővel beszélgettünk a Balaton sajt sikeréről, a nemzetközi esélyekről és a folyamatos fejlesztésekről.**

## TANULNI, FEJLŐDNI, ÉRTÉKET TEREMTENI

**Az önök által készített Balaton sajtot választották idén a Nemzet Sajtjának. Mit gondol, mi lehet a termék sikerének titka?**
Mint sajtkészítő azzal a reménnyel neveztem be a versenybe, hogy sikeresen fogunk szerepelni, de már a sajt elkészítése során is arra törekedtünk, hogy kihozzuk belőle a legjobbat. Az pedig külön öröm, hogy az én szakmai elképzeléseim egybevágtak a zsűri ízlésével.
**Amikor benevezett a sajttal a versenyre, tudta, hogy győzelmi esélyei vannak?**
Nem. Tudja, nem azért nevezek be egy ilyen versenyre, mert feltétlenül nyerni akarok, hanem azért, mert kíváncsi vagyok a tőlem független és lehetőleg hozzáértő ítészek véleményére, hiszen az ilyen visszajelzésekből mindig lehet tanulni. Úgyhogy az alapvető cél számomra ez – persze, ha az ember még egy ilyen megtisztelő díjat is nyer vele, az csak hab a tortán.
**A zsűri véleménye alapján változtat valamit a sajton a világversenyre?**
Azt gondolom, hogy természetes törekvésünk a fejlődés, így én is szeretném, ha még jobb lenne a sajtom. De ne gondolja azt, hogy drasztikus technológiai változtatások lesznek! Folyamatosan történnek apró kis módosítások a sajtkészítés közben, és aztán az ember figyeli az eredményt, hogy abba az irányba mozdult-e el a folyamat, amilyenbe szerette volna. Ha igen, akkor az adott módosítást megtartjuk, ha nem, akkor elvetjük. Tehát ilyen apróságok mindig vannak, folyton azon törjük a fejünket sajtkészítőkként, hogy mindazt, amit előállítunk, hogyan lehetne még magasabb minőségi szintre emelni.

## A BALATON-FELVIDÉK ESSZENCIÁJA

**Miként tudná jellemezni a Balaton sajtot egy átlagos fogyasztó számára?**
A Balaton sajt tulajdonképpen a félkemény és a kemény sajtok határán van. Víztartalmi kategorizálás szerint kemény sajt, de egyébként nem az a fajta, mint például a parmezán. Vágható kemény sajt, amelyben elsősorban a tejre utaló ízeket igyekszem megőrizi. Tiszta ízű, benne van a tejnek az összes esszenciája, ami a Balaton-felvidéken annál a gazdánál megterem, akinek a tejével dolgozunk. Semmihez nem szeretném hasonlítani, már csak azért sem, mert az elkészítése során sem követem más sajtkészítők receptúráját.





## A BALATON SAJTNAK HÁROM HÓNAP AZ ÉRLELÉSI IDEJE...

Ez egy minimum időszak. Az ember meghatározza, hogy mi az a legrövidebb érlelési intervallum, ami előtt a sajt semmiképpen sem kerülhet kereskedelmi forgalomba. Mindig szurkolok, hogy úgy alakuljon a sajtkészítés és az eladás egyenlege, hogy egy picit tovább bent tudjuk tartani, de az esetek többségében ez nem szokott sikerülni. Néha előfordul, hogy van belőle négy hónapos is *(nevet)*. Aztán remélem, sikerül majd úgy fejlesztenünk és alakítanunk a termékpalettát, hogy ezen emelni tudjunk majd egy hónapot, mert már az is nagyon sokat számítana.

**Vágható kemény sajt, amelyben elsősorban a tejre utaló ízeket igyekszem megőrizi. Tiszta ízű, benne van a tejnek az összes esszenciája, ami a Balaton-felvidéken annál a gazdánál megterem, akinek a tejével dolgozunk.**

**Milyen változás következik be a sajtnál, ha egy kicsit hosszabb az érlelési ideje?**

Elsősorban az íze alakul, sokkal mélyebbé válik, és azok az ízjegyek, amiket az ember keres benne, sokkal markánsabban fellelhetők lesznek. Valamennyit persze veszít a rugalmasságából, de az nem baj, mert ugyanúgy gyönyörűen vágható marad, és a szép metszete sem változik. Mindemellett természetesen a kéreg és magának a sajtnak a színe is egy kicsit mélyül az érleléssel. Ha egymás mellé teszünk egy három, illetve egy négy hónapos Balaton sajtot, szemmel látható a különbség az átlagos fogyasztó számára is.

## FÓKUSZBAN A TÖKÉLETES ÉTELPÁROSÍTÁS

**Gasztronómiai szempontból nézve mihez tudja ajánlani a Balaton sajtot?**

Az egyes fogásokat tekintve a sajtpárosítás a magyar gasztronómiában nem gyakori, de ha nemzetközi vizekre evezünk, azt mondhatom, hogy például a fondü készítéséhez nem csak az előírt svájci sajtok a megfelelők, hanem a Balaton sajt is kiválóan működik vele. Természetesen egy-egy

ételre rásütve, ráreszelve is nagyon jó ízt ad, vigyázni kell azonban, mert egy gyengébb ízvilágú fogást nagyon el tud uralni. A gyümölcsöket tekintve nekem mindennel működik, de a kedvencem az alma és a sajt kombinációja. Nálunk az üzemél van egy zöldalmát termő fa, de nem arról a klasszikus zöldalma ízű és illatú almáról van szó. Nagyon lédús, kifejezetten édes, későn érő fajta. Szép savassága van, ami tökéletesen kiegészíti a Balaton sajtot. Egyébként aszalt gyümölcsökkel, szilvával is nagyon jó barát, tavasszal és nyár elején pedig a paradicsommal visz mindent.

**És ha borra gondolunk?**

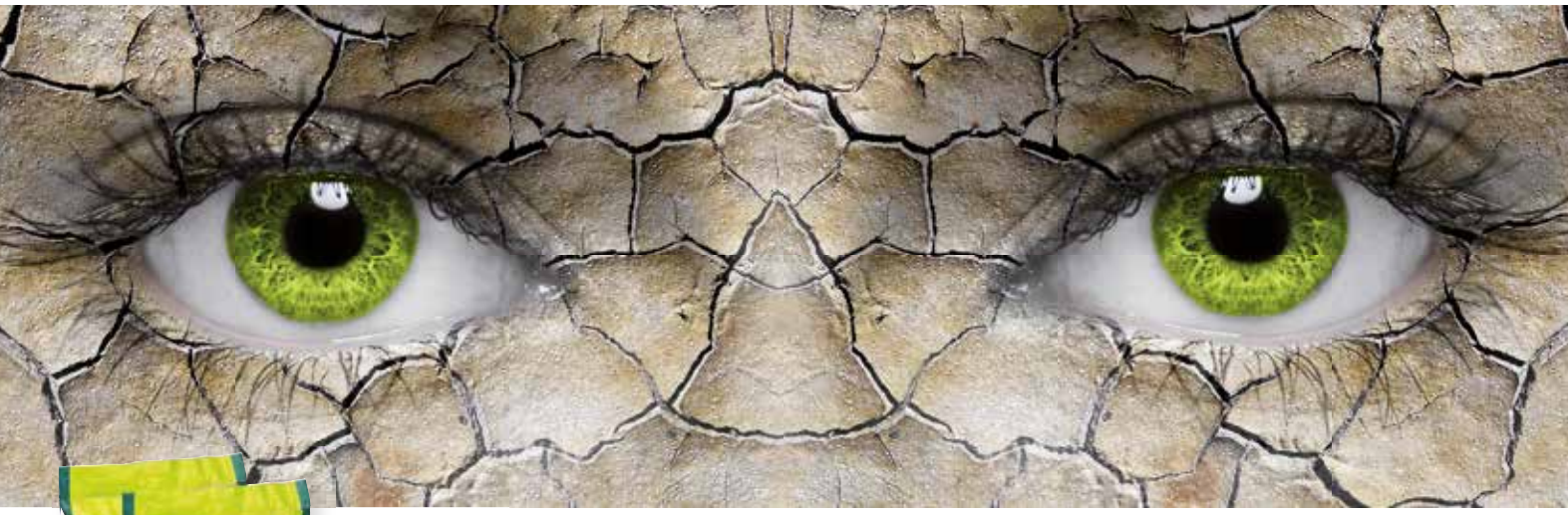
A Balaton sajtot a mélyebb ízeivel olyan borokhoz ajánlanám, mint például a cabernet franc vagy egy testesebb chardonnay. Édes borhoz viszont nem javaslom, egy Tokaji aszúval például nem fog harmonizálni.

**Azzal, hogy megnyerték a Nemzet Sajtja címet, az egyik legnevesebb nemzetközi sajtversenyre is kvalifikálták magukat. Mit gondol, a nemzetközi mezőnyben, a Mondial du Fromage-on hogyan tud majd teljesíteni a Balaton sajt?**



Nem ismerem a Mondial du Fromage mezőnyét, úgyhogy nehéz bármit is előre megjósolni. Őszintén megmondva, ezek megtisztelő és klassz dolgok, de engem ebben az esetben is maga a bírálat érdekel. A magyarországi sajtmustrákon zömében hazai szakértői vélemények jönnek, egy nemzetközi eseményen pedig nyilván az adott mezőnyben lévő hangulat- és ízlésvilághoz leginkább illő bírálatot fogok kapni. Persze nem akarok álszerény lenni, nagyon örülnék, ha a Balaton sajtot is magas kategóriába sorolnák, de számomra a szakmai vélemény fontosabb annál, hogy milyen minősítést kap a termék.

JÓ **SZEMÜNK VAN** AZ ASZÁLYHOZ!
**EURALIS SZEMES CIROK.** ASZÁLYBAN IS BIZONYÍT!






www.euralis.hu

EURALIS

AGROSZEMEK 1990



GÉP-COOP
ami összeköt minket...

# Kötőelem, csavar és szerszám nagykereskedés
# Egyedi csavar gyártás | Termelésellátás
# Munkavédelem

**Keressen minket bizalommal!**

**GÉP-COOP KFT.**
Kötőelem Nagykereskedelem

Raktár: 8225 Szentkirályszabadja,
Petőfi Sándor utca 37.

+36 30 5681839
gepcoop@gepcoop.hu



Dyntell
Software




## FEJLESSZE INFORMATIKAI RENDSZERÉT

# GINOP 3.2.2. PÁLYÁZATTAL!

- ☑ Vállalatirányítási rendszer (ERP) kialakításához vagy bővítéséhez kapcsolódó komplex infokommunikációs és mobilfejlesztések támogatása
- ☑ Akár 24 M Ft vissza nem térítendő támogatás is igényelhető
- ☑ 10% saját forrással is megvalósítható
- ☑ Superbrands díjas ERP rendszer



www.dyntell.com info@dyntell.com +36 (70) 635-8765

# Szellem minden palackban

## ASZÚSZÜRET HEGYALJÁN

**Szerző: Szurmai János**
**Fotó: Profimedia - Red Dot**



**A földműves ember soha nem ideges.**
**A városi ember a hisztis. Hisztis, mert elment előtte a busz, vagy nem érkezett meg időben a busz. Mert sorba kellett állnia a boltban, és a végén nem is volt az, amit keresett, vagy volt, de képzeljük, már megint felemelték az árát. Ideges, mert a szomszéd már megint szombaton fúrt, és a kutyája egész délután kaparta az ajtót.**



Ideges, mert a szomszédja is ideges.
Nem mintha a földművesnek nem lenne gondja épp elég. Ott van rögtön a négy fő probléma: a tavasz, a nyár, az ősz meg a tél, s ha ez nem lenne elég, ötödiknek az időjárás.
A földműves ember mégsem mutatja, ha valami gyötri, a család csak onnan tudja, ha baj van, hogy becsapja maga mögött az ajtót, és a sufniban, ahol senki nem látja,

## ÚGY HAJÍTJA A TÖRÖTT ÁSÓNYELET A SAROKBA,

hogy csak úgy csattan.
De hát a földművesnek mégiscsak ott van nap mint nap az anyaföld, az anyaföld, amin két lábbal áll. Erős kapcsolat ez.
Évtizedek óta járok Tokajba, pontosabban a Hegyaljára. Még pontosabban Erdőhorvátiba és Tolcsvára, kedves barátomhoz, Pákozdi Ervinhez és családjához. Sok szép délutánt és estét töltöttem el a pincéjében, néha nagy társasággal, néha csak pár baráttal.
Micsoda pince ez! Nem kényes-fényes, villanyvilágítás is csak úgy húsz éve van... De sok-sok éve már Erviné és a családjáé, én mindenkinek azt mondom, már századok óta. Odalenn télen-nyáron tíz fok körül van a hőmérséklet, januárban kellemes, de nyáron milyen becsapós: pár pohár után kilépsz a harminc fokba, s mintha bunkóval vágnának fejbe a hirtelen támadt hőségben. Sokaknak van itt pincéje, a járatok gyakran titokzatosan kanyarognak a szomszéd „birtoka” alá. A bejáratnál kezdődnek a hordók az újborokkal, aztán a száraz szamorodni jön, majd az édes, a fordítások, a máslások... És közel sincs vége, jönnek a méltóságteljes aszúk, aztán a pince legvégében valami egészen titokzatos: az esszencia. A falakat pedig mindenhol az a különleges fekete bársonypenész borítja, a Zasmidium cellare, aminek tehát tudományos neve is van, de aztán itt vége is a tudománynak, mert

## VALÓJÁBAN EZ IS A CSODA RÉSZE,

a csodáé, amitől tokaji lesz a tokaji.
Ezen a titkon gondolkodom.
És azt is el kell mondanom, a földműves is tud feszült lenni.
Hegyalján a gazdák augusztus vége felé már úgy megfeszülnek, mint a hegedűhúr.
Lassan mondani kellene a szüretről már valamit, de még nem lehet. Minden, ami eddig történt, semmit nem számít: a metszés, a kötözés, a sorok igazítása, a permetezés, a gépi munkák már mind lementek, mégis a következő hetekben dől el minden.
Vajon lesz-e elég napsütés? És jön-e aztán eső? Lesz-e köd hajnalban?
Ha túl korán jelölöd ki a szüret idejét, oda az aszú lehetősége. Ha túl későre? Nem lesz elég napszámos, ha a szomszédok után szüretelsz, a te termésedet eszik meg a madarak.
Vajon hogy legyen?



És a szőlősgazdának senki nem segít. Áll kint a birtokon, az eget nézi, talán a madarak röptét, pont annyi reménnyel, mint régen egy augur... A földet morzsolja, a leveleket tapogatja. Egyedül van a döntéssel.
Egyedül? Ó, dehogy!
Ősei is itt vannak, akik ugyanígy álltak kint, ugyanezen dűlő tetején, ugyanígy morzsolták a földet és kémlelték az eget. Évszázadok vannak vele. Vele van apja és nagyapja, és még tovább... Vele van a kemény munkával töltött évtizedei minden sikerének és kudarcának a tapasztalata.
Aztán



## EGYSZER CSAK MOZGÁSBA LENDÜL A GÉPEZET,

a hegybíró kihirdeti az idei szüret kezdetét és végét, a Tokaj Kereskedőház is közzéteszi az árait, s azt is, melyik nap milyen szőlőt vesznek át. Idén 21 fokos felettinek kell lenni a mustnak, az már komoly, de azzal nem is lesz gond, szeptember végén, október elején már ennyit mutat a fokoló. Ebből még akármi is lehet, akár egy igen jó évjárat is, gondolják a gazdák, de mondani nem mondják, mert annyi minden történhet még mindig. A napsütés rendben, most már csak egy eső kellene, de az nagyon. Az kell a botritisznek, ennek a különleges gombának. Ettől indulhat be az a folyamat, ami aztán az aszúsodáshoz vezet.
Azt gondolnánk, a botritisz megjelenése a legjobb jel, de ez nagyon nem így van. Ha eső közben jelenik meg, akkor csak szürkerothadás lesz a vége – a kincshez, az aszúhoz arra van szükség, hogy



az eső után újra napsütés jöjjön, és a botritisz a már érett, gazdag fürtöt támadja meg... Így, és csak így alakulhat ki a nemes rothadás, aminek az aszút és a szamorodnit köszönhetjük, és köszönheti a nagyvilág.
A gazda tehát vár, kombinál, számol, mérlegel, aztán napszámos után rohangál,

## RÉGEN VOLT AZ, AMIKOR AZ EGÉSZ CSALÁD HAZAJÁRT

a szüretre, most már nagyok a gyerekek, Pesten laknak vagy még messzebb. Nem könnyű munkáskezet találni.
A napszámnak is nagyon egységesek a szabályai. Nemcsak a bér, hanem a szokások is: illik háztól házig fuvarozni a munkásembereket, persze van, aki a saját autójával érkezne, mert az a kikötés szerint még egy napszám. Napfelkelte után



AMIKOR SZEMENKÉNT KELL A SZŐLŐT SZEDNI...

## MENNYORSZÁGI ITALLAP

**Máslás, fordítás, szamorodni, aszú, esszencia. Micsoda sor!**

Úgy is mondhatnánk, „következik az öt nyerő – emelkedő számsorendben”, hiszen ez az öt bortípus alkotja a tokaji borkülönlegességek kategóriáját.
A máslás készítése úgy történik, hogy a szamorodni vagy az aszú seprőjére öntjük a különleges minőségű mustot vagy újbort, s aztán jöhet a legalább hat hónapig tartó, fahordóban történő érlelés. A végeredmény szárazabb borfajta.
A fordítást majdnem teljesen ugyanígy végzik, csupán az alapanyag más, mégpedig az aszútészta. Ez nem más, mint az aszú készítéséhez felhasznált, rövid ideig áztatott aszúszemek összessége, amikben még azután is sok értékes anyag maradt, hogy a mustot már lefejtették róla. Ezt kell tehát felönteni azonos évjáratú musttal, vagy még erjedésben lévő újborral vagy borral. Érlelése, mint az előző esetben.
A szamorodni a tőkén aszúsodott, válogatás nélküli fürtökből készülő bor, itt feltétel a legalább 21 fokos must, és a kétéves, fahordóban történő érlelés.
A sorban a következő az édesborok királya, az aszú. Itt már minden egyes aszúsodott szemet kézzel kell kiszedni a fürtökből. Ezután következik a darálás, az áztatás, a préselés, az újabb áztatás, esetleg a máslás... az egészre must kerül, illetve az új bortörvénynek megfelelően az újbor vagy a még forrásban lévő bor. Ha már az új bortörvénynél tartunk: ez a jogszabály megszüntette az aszúk puttonyszám szerinti minősítését. Nos, sokaknak jelentett komoly kapaszkodót a „3 vagy éppen 5 puttonyos” megjelölés, de az is biztos, hogy így sokkal egységesebb borok kerülhetnek a polcokra. Ez a bortípus minimum 18 hónapot kell, hogy fahordóban töltsön.
Ha az aszút az édesborok királyának tituláltuk, akkor mit mondjunk az esszenciáról? Arról a különleges nedűről, aminek alapanyaga az aszúszemek saját súlyától kipréselődött must. A szabály szerint százkilónyi (!) aszúszemből maximum hat litert lehet készíteni. A színe a világos aranysárgától a mély borostyánig terjed, az íze pedig... Nos, az íze mézes, aszalt gyümölcsös, szinte észrevehetetlen alkoholtartalommal. Ha van a mennyországban bármilyen borkimérés – ott csak ez szerepel az itallapon!



indulhat is a munka, illik egy korty kóstolót kínálni, de nem többet, meg apró süteményt és pogácsát. Ebédre a napszámos még mindig tarisznyából eszik, igaz, kínálják is ezzel-azzal, illik is, kell is: az aszúszüretnél a napszámos igazi szakember. Nem úgy megy itt, mint pár héttel korábban, amikor a Kereskedőháznak kellett leszedni a furmintot. Ott két-két pár beáll a sorba, aztán már szaladnak is; fürtök az előre odakészített ládákba, ládák a sorok között kanyargó kisteherautóra, aztán az egész bele a konténerbe. Már dél körül lehet hívni a traktorost, hogy mindjárt megvan minden, viheti is az átadóba. Az átadóban lemérik, végül 23,2 fokos lett, na, az már igen, a kis irodában némi adminisztráció, aztán a gazda mehet isten hírével és egy kis papírkával: karácsony előtt biztosan megérkezik még a leadott szőlő ára.

Nagy kincs, ha valakinek biztos szerződése van a Kereskedőházzal. Nagy kincs, de csalóka ez a biztonság. Hegyalja szabályozása kőkemény, ez kell is a világszínvonalhoz, egy területen csak annyit lehet termelni, hogy a mennyiség ne menjen a minőség rovására. Így aztán, ha az ember

ASZÁLY? **JÖHET.**
**EURALIS SZEMES CIROK.** ASZÁLYBAN IS BIZONYÍT!






www.euralis.hu

EURALIS

AGROSZEMEK 1990



KÜLÖNLEGES FORMA,
KÜLÖNLEGES TARTALOM

## HATAN, MINT A TOKAJIAK

**Furmint, hárslevelű, kabar, kövérszőlő, sárgamuskotály, zéta.**
**Ez összesen hat szőlőfajta – ennyi és nem több, amit Hegyalján termeszteni lehet.**
Ráadásul mind fehér... Igen, ez is a kötelező hagyomány mára már törvénnyel is szabályozott része. A fajták közül is kiemelkedik a furmint, ami közel hetvenszázalékos arányban található a területen, a hárslevelű aránya 20-25 százalék lehet, a maradékon osztozik a többi négy.
Így aztán érthető, hogy az aszú fő alkotóelemei a furmint és a hárslevelű.
A hárslevelűt könnyű megismerni, levele ugyanis a  hárséhoz hasonlít. Fürtjei akár fél méterre is megnőhetnek, a bogyói viszonylag kisebb méretűek.
A furmint levelei sokkal vastagabbak, tőkéi erősek, a fürtök sokkal lazább szerkezetűek.
A furmintból készült bor savtartalma magasabb, illata gyakran körtére vagy birsre emlékeztet, a hárslevelű borok illata és íze, mint a hársmézé, tele friss savakkal, testességgel.
A furmint karakterességére jellemző, hogy tokaji borászok és formatervezők közös gondolkodása után nemrégiben megszületett a világ legelső furmintos borospohár-formája és -készlete: különleges forma egy különleges borhoz!

összeadja az egész éves költségeit (ezeket mindig azonnal kell fizetni), és szembeállítja a kilónként átlag száz forintos árral, akkor úgy jön ki, hogy éppen nullára fut ki minden.
A pénz nem a szőlőtermesztésben van, hanem a borkészítésben. Eddig még nem lenne baj:

## AKINEK ITT ŐSEITŐL ÖRÖKÖLT SZŐLŐJE VAN,

annak egyben a vérében van a borászat is.
(Az már egy másik történet, hogy a gazda lehet a legjobb borász és termelő, ha a kereskedés nem a szakmája. A marketing még annyira sem. Miért is lenne? Így aztán a pincékben évről évre csak gyűlnek a különlegesnél különlegesebb borok. Amennyit sikerül belőlük ide-oda eladni, az épp csak a megélhetéshez elég. Így idővel egyre többen adják el birtokukat: először a szőlőjüket, aztán – úgy hat-nyolc év múlva – már a pincét sem tartják meg. Másik történet, de talán a legfontosabb történet ez az itt élők sorsában.)
Ehhez először az aszút kell most leszedni – azaz minden egyes fürtből kicsipegetni az aszúsodott szemeket. Aszúszemek a kisvödörbe, maradék a ládába. Kisvödrök tartalma egy újabb ládába, ládák a sorok között kanyargó kisteherautóra, aztán fürtök a konténerbe, aszúszemes ládák külön. Lassan gyűlnek csak, rengeteg türelem kell ma ehhez a szürethez. Fél öt körül már megy le a nap, amikor megjön a traktoros.
Mindenki pakol és csomagol, most már nagyobbak a kínálós poharak. Csak a gazda nem nyugodt, neki messze még a vége, meg különben sem venné ki magát jól, ha híre menne, hogy szüretkor poharazott. Ezért inkább csak egy pohárral koccintgat, hogy mindenkinek megköszönje a munkáját.
A feje már a holnapon jár, a préselésen, a must tárolásán. Aztán hamarosan megindul a nagy tartályokban az erjedés, újbor kerül majd az aszúszemekre, már bőven benne leszünk az adventben, amikor a rengeteg munka végeztével minden lekerül a pincékbe, a fahordókba, hogy megkezdje a pihenőjét, s valamikor, akár sok-sok év múlva palackba lehessen tölteni.
Aztán valahol Magyarországon – vagy a nagyvilágban – egyszer csak valaki leveszi egy áruház polcáról. Biztosan örül neki, mert valami különlegeset keresett egy ünnepi alkalomra.
Azt hiszi, bor van az üvegben. De nem – tudás, hit, a föld tisztelete és szeretete van benne. Őseink szelleme van minden tokajis palackban.





# VAS-ÚT-CELL Kft.


Székhely: 8782 Tilaj, Szabadság utca 31.

Telephely: 9531 Mersevát, Dózsa György utca 46.

Fax: 06-95/779-443

E-mail: vas-ut-cell@cellkabel.hu




PAPACK

TECHNOLÓGIA SZÍVVEL

*The secret is inside*

YOUR PARTNER IN QUALITY since 25 years 1994 - 2019



MANUFACTURING AND SELLING OF SPICE MIXTURES AND ADDITIVES

## FŰSZERKEVERÉKEK ÉS ADALÉKANYAGOK GYÁRTÁSA ÉS FORGALMAZÁSA

*The secret is inside*




**PAPACK KFT.**
H-8500 Pápa, Veszprémi út 26.
Tel./Fax: +36 89/313-901


**www.papack.eu**

# SZER-VÍZ-TECH
## szivattyútechnika

9028 Győr, Szent Imre u. 177/c
Telefon/fax: +36 (96) 410-005
Email: info@szerviztech.hu
www.szerviztech.hu

FLYGT

KSB PARTNER

**Ipari szivattyúk**



**Házi vízmű – komplett megoldás**



**Lakossági szivattyúk**



**Szivattyúbérlés**



**Szivattyújavítás**



**Alkatrész-forgalmazás**



Szivattyú forgalmazás, szivattyú alkatrészek, szivattyújavítás a Szer-Víz-Tech-nél!
**KSB** szivattyúk, alkatrészek, tartozékok forgalmazását **KSB szakszerviz és márkakereskedőként** végezzük.
**Flygt szivattyúk javítása**, felújítása, **eredeti alkatrészek felhasználásával,** az ITT-Flygt szerződött partnereként.

Újdonság!
Győri kereskedésünkben **lakossági szivattyúk** vásárlása is lehetséges, elsősorban:
Wilo, Grundos, Abs, Pedrollo, Jung, Lowara és Grindex szivattyúk közül válogathat a kedves vásárló, szolgáltatásaink közé tartozik ugyanezen szivattyú típusok garanciaidőn túli javítása, felújítása kedvező áron rövid határidővel! A javítás idejére csereszivattyút biztosítunk!

## SZOLGÁLTATÁSAINK

- Szennyvíz, ipari és zagy szivattyúk javítása.
- KSB és Grindex szivattyúk garanciális, és garanciaidőn túli javítása értékesítése.
- Flygt szivattyúk javítása, felújítása, eredeti alkatrészek felhasználásával, az ITT-Flygt szerződött partnereként.
- Hidrostal, Seepex, ABS, Wilo és egyéb szivattyúk javítását, forgalmazása
- Szennyvíz átemelők, szivattyúgépházak üzemeltetése
- időszakos karbantartások
- Szivattyúforgalmazás, méretezés.
- Szivattyúk bérbeadása: 5-200 m3/óra közötti teljesítményben, robbanómotoros és elektromos kivitelben.
- Szivattyúk gépészeti és villamos beépítése, beüzemelése.
- Alkatrészek, és tartozékok forgalmazása.
- Szennyvízátemelők gépészeti és villamos felújítása.
- Szennyvízátemelő műanyag aknák (házi átemelők) szerelése, telepítése.
- Villanymotor tekercselés, FFD gyártmányú motorok forgalmazása.
- Használt felújított szivattyúk forgalmazása garanciával.

...bár a mesterséges intelligencia és a robotika
területén ígéretesek az eredmények....

MAN AT WORK

# MINDENRE VAN EMBERÜNK!

## MUNKAERŐ-KÖLCSÖNZÉS | MUNKAERŐ-KÖZVETÍTÉS | REWORKING



WWW.MANATWORK.HU