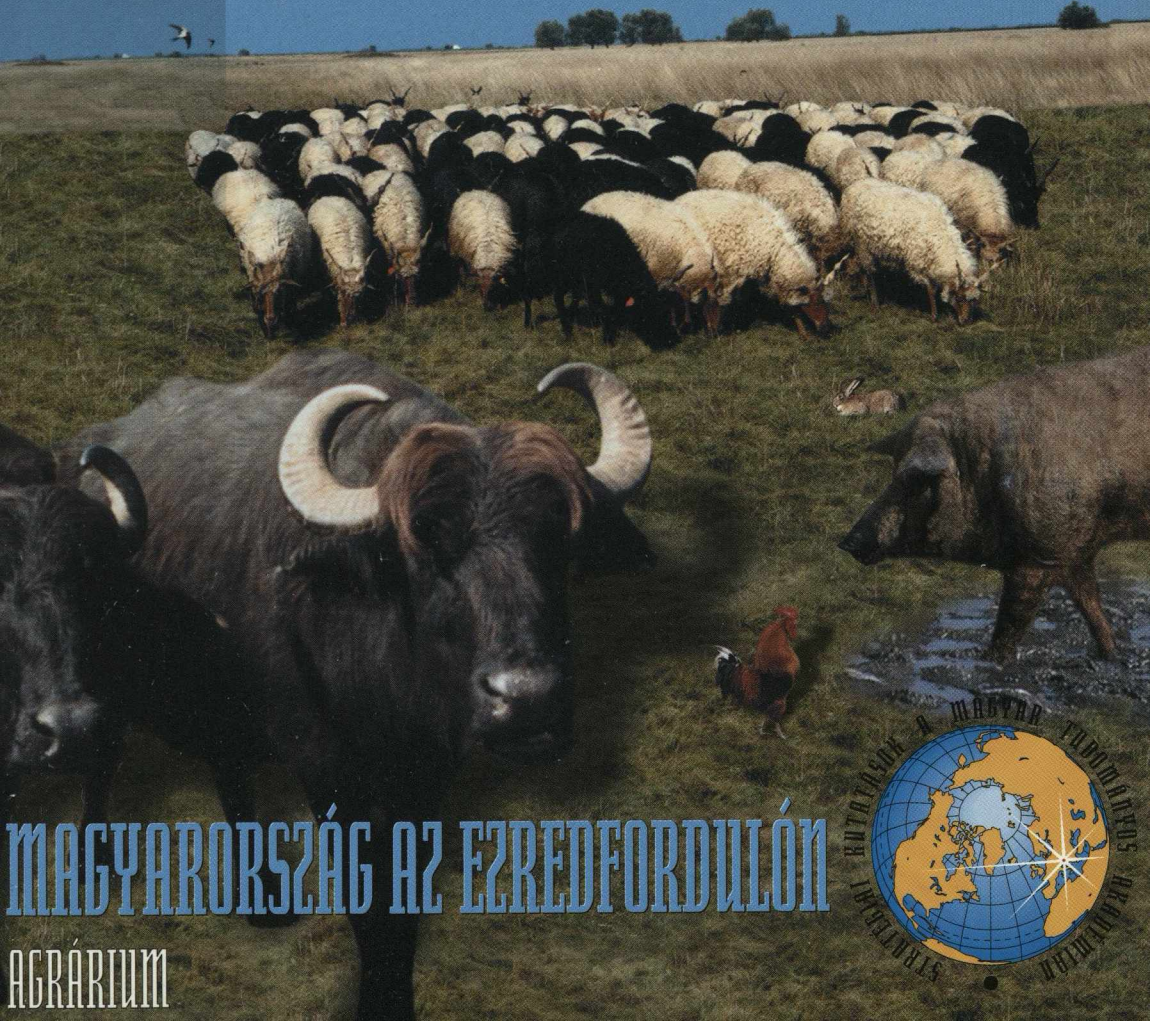


ŐSHOMOS ÁLLATAINK ÉS TERMÉKEIK, A HUNGARIKUMOK



MAGYARORSZÁG AZ EZREDFORDULÓN

AGRÁRIUM



Őshonos állataink és termékeik, a hungarikumok

Programvezető
Kovács Ferenc

Őshonos állataink és termékeik, a hungarikumok

Kovács Ferenc

Előszó
Bevezetés

Kovács Ferenc, Boda Imre,
Seregi János és Udovecz Sándor

Budapest, 2003
MIB Társadalmi Kutató Központ

Magyarország az ezredfordulón
Stratégiai tanulmányok a Magyar Tudományos Akadémián
II. Az agrárium helyzete és jövője

Programvezető
Kovács Ferenc

Szerkesztő
Glatz Ferenc

Olvasószerkesztő
Balogh Margit

Magyarország az ezredfordulón
Stratégiai tanulmányok a Magyar Tudományos Akadémián
II. Az agrárium helyzete és jövője

**Őshonos állataink és termékeik,
a hungarikumok**

Összeállította

**Kovács Ferenc, Bodó Imre,
Seregi János és Udovecz Gábor**

Budapest 2003

MTA Társadalomkutató Központ

A kéziratok elkészülését támogatta
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium

© Bertók Lóránd, Bodó Imre, Demeter János, †Dohy János, Erdész Ferencné,
Fenyvessy József, Guba Mária, Juhász Anikó, Kartali János, Kovács Ferenc,
Mihók Sándor, Ráki Zoltán, Seregi János, Székelyhidi Tamás, Udovecz Gábor

A szöveget szakmailag ellenőrizte:
Demeter János, Incze Kálmán és Roszik Péter

Kézirat-előkészítő:
Gubek Istvánné

ISBN 963 508 405 6
ISSN 1417-8435

Kiadja az
MTA Társadalomkutató Központ
Kiadásért felel: Glatz Ferenc, a Nemzeti Stratégiai Kutatási Program elnöke
A borítót Kútvölgyi Mihály fotóinak felhasználásával Abinéri Gábor készítette
Szedés, tördelés: AbiPrint Bt., Budapest
Nyomdai munkálatok: Folpress Nyomdaipari Kft.
Felelős vezető: Várlaki Imre
Megjelent 15 A/5 ív terjedelemben 1700 példányban

Tartalom

Glatz Ferenc: Előszó	9
A hungarikum: piackutatás 10 • <i>A hungarikum: termékkutatás</i> 11 • A hungarikum-program biodiverzitás-program is 13 • A hungarikum-program a gazdaságpolitikai környezet átalakításának programja is 13 • Környezetgondos és piacorientált polgár nevelése • 15	

KOVÁCS Ferenc: Bevezetés	19
--------------------------	----

I. rész ÁLLATTENYÉSZTÉSÜNK SZERKEZETE ÉS SAJÁTOSSÁGAI

Állattenyésztésünk és az élelmiszer-termelés	25
Magyarország területének sajátosságai állattenyésztési szempontból 27 • A jelenlegi állatlétszámok és az üzemméretetek hatása a hungarikumok előállítására 31 • Az öko(bio)gazdálkodás alapjai és a hungarikum-előállítás 32	

II. rész AZ ŐSHONOS MAGYAR ÁLLATFAJOK ÉS -FAJTÁK, ÉRTÉKMÉRŐ TULAJDONSÁGAIK

Szarvasmarhafajták	39
Bevezetés 39 • A magyar szürke szarvasmarha 39 • A magyar tarka szarvasmarha 47	
Juh- és kecskefajták	53
A hortobágyi rackajuh 53 • A gyimesi rackajuh 55 • A magyar cigája 56 • A ciktajuh 57 • A magyar parlagi kecske 59	
Egy magyar sertésfajta	63
A mangalica sertés 63	

A magyar baromfifajok és -fajták	69
A tyúkfélék 69 • A pulykafélék 74 • Víziszárnyasok 75 • Galamb, gyöngyös, fűrj 77	
Nyúl-, hal- és vadfajok	81
A magyar óriás nyúl 81 • A magyar halfajok 82 • A magyar vadfajok 84	
A magyar lófajták és a bivaly	87
A magyar hidegvérű 88 • A fontosabb melegvérű magyar lófajták 89 • A bivaly 90	

III. rész

A HUNGARIKUM JELLEGŰ ÁLLATI TERMÉKEK SZEREPE TÁPLÁLKOZÁSUNKBAN ÉS ELŐÁLLÍTÁSUK ÖKONÓMIAI-ÖKOLÓGIAI KÉRDÉSEI

Az állati eredetű termékek fogyasztása	95
Alapelvek 95 • Adatok és szempontok a hungarikum jellegű húsfogyasztáshoz 97 • A hungarikumok és az állati termékek előállításának adatai 103	
Élelmiszer-biztonság	105
Az eredetvédelem 107 • A termék-előállítás alapelvei 111 • A hús 115 • Húskészítmények 130 • A tej 134 • A tejtermékek 136 • A tojás 139	
ÖkogaZdálkodás és modellgazdaságok	147
Húshasznú magyar szürke szarvasmarhát tartó gazdaság 147 • Cigája- és rackajuhot (gyimesi racka) tartó modellgazdaság 150 • A mangalica sertésfajták versenyképessége 152 • A hagyományos baromfitartás helyzetének mérlegelése 154	
Az alapanyag-előállítás növelésének módszerei	159
Keresztkezési eljárások 159 • Állománynövelés biotechnológiai módszerek felhasználásával 162	
Integrációs lehetőségek és ökológiai feltételek	165
Lehetséges integráció-variációk 165 • Tartás és takarmányozás 166	

A piacra jutás feltételei, esélyei	169
A külkereskedelmi forgalom alakulása 170 • Az állati eredetű hungarikumok piacképességének jelenlegi helyzete 172	

IV. rész
TERMÉKTŐL A FOGYASZTÓIG

Az állati eredetű hungarikumok elterjesztésének lehetősége: a turizmus	179
A falusi turizmus 179 • Az idegenforgalom 184 • Konferencia-turizmus 185	
Hungarikum készítmények	189
Húskészítmények 189 • Tejtermékek 198 • Egyéb termékek 211	
Hungarikum-alapanyagú ételek	213
Őshonos állatokból készült ételféleségek 213 • Előételek 216 • Levesek 217 • Főételek 218 • Savanyúságok 228 • Utóételek 229 • Befejezés 231	
Irodalom	233
Summary	235
A kötet szerzői	239

Hungarikumok az élelemtermelésben, a környezetgazdálkodásban – és az életünkben

Segíteni. A magyar tudománynak segítenie kell az állam polgárait, hogy a világversenyben nyíló lehetőségeket és kényszereket felismerje, hogy a szállásterülete kínálta termelési adottságokat kihasználhassa és környezetgazdálkodási kötelezettségeinek eleget tehessen. Az agráriumban élő polgártársainkra különös felelősség hárul: ők nemcsak élelemtermelők, leleményes hasznosítói és árutermelői a Kárpát-medence éghajlati és talajadottságainak, hanem ők a szülőföld természeti értékeinek első számú karbantartói is. És ez mindnyájunk szülőföldje, mindnyájunk életkörnyezete. Mi egészséges erdőkben, vizekben, nem pollen-fertőzött réteken, domboldalakon szeretnénk életünket leélni. Ezek rendben tartása, belakása éppúgy az agrárium „dolgozó”-nak élettevékenysége, mint az egészséges táplálék megtermelése. Az agrárium munkásai világversenyben álló árutermelők, ezzel a magyar adófizetői közösség hasznos tagjai, és ugyanakkor közérdekű tevékenységet végző munkások: természeti környezetünk gondozói. Ezért kap az agrárium szerte a fejlett világban külön támogatást az adófizetői közösségtől.

Segíteni. Mert az agrárium nem az egyik piacgazdasági ágazat a sok közül – az ipar, a kereskedelem, szolgáltatás soraiban. Az agrárium a lokális élőhely – az emberi, növényi, állati élőhely – egyensúlyban tartója. Az volt mindig a történelem folyamán, de erre a környezetgazdálkodási jelentőségére az emberiség addig nem figyelt fel, amíg nem rémlett fel előttünk a környezetpusztítás valóságos réme. Addig csak élelemtermelő munkást láttak a parasztban, nyereséget realizáló közvetítőt a terménykereskedőben. Ma már azonban képesek vagyunk szintézisbe foglalni ember és természet viszonyát. Ma már harmóniát kívánunk teremteni *természeti életkörülményeink és termelő tevékenységünk* között. Legalábbis mi, kutatók erre törekszünk.

Ez volt az egyik tézisünk 1996 decemberében, amikor a magyar agrárium jövőjéről a Nemzeti Stratégiai Kutatási Programban eszmecserét indítottunk és egy valóban modern agrárprogram kidolgozását kezdeményeztük. 1997-ben, 1998-ban konferenciák, tanulmánykötetek adtak helyzetjelentést a magyarországi agrárium termelési ágazatainak helyzetéről – kertészetről, állattenyésztésről, erdőgazdálkodásról stb. – egy új agrárstratégia tudományos megalapozási lehetőségéről, az élelemtermelés minőségi követelményeiről. Majd ennek folytatásaként 2001-ben indítottuk az ún. „Hungarikum-

programot”: vagyis az egyes honi növényi és állati termékek kataszteréből kiválogatni azokat, amelyek a helyi éghajlati, vízrajzi és talajadottságok között kiemelt figyelmet érdemelnek, amelyekkel a kinyíló világpiacon versenyben maradási esélyünk van, vagy amelyek megőrzése – egyediségük miatt – a helyi adófizetői közösség feladata. (Ez a feladat, amennyiben a biodiverzitás világprogramját a magyar állam magára nézve kötelezőnek tartja.)

A hungarikum-program a tudományos világ segítség-programja az agráriumban dolgozók részére. (Megjegyzendő, hogy valójában az egész Nemzeti Stratégiai Kutatások Programja hasonló jellegű: a politikában, az iparban, a közlekedésben, a kereskedelemben, a szolgáltató és kulturális intézményrendszerben dolgozók számára dolgoz ki alternatívákat.)

A hungarikum-program: 1. *Piackutatás*, 2. *Termékkutatás*, 3. *A biodiverzitás kárpát-medencei kötelezettségeinek feltárása*, 4. *A gazdaságpolitikai környezet adottságainak kutatása*. És végül – 5. pontként – a hungarikum-program az állampolgári nevelés programja: *piacorientált és egyben környezetgondos* magatartásra kívánja ösztönözni és nevelni a magyar agráriumban élő polgártársainkat.

1. A hungarikum: piackutatás

Termelni mindenki tud – eladni kevesebben. A történelem kutatásából származó következtetésünk ez. Technika- és természettörténeti tanulmányaink hívják fel erre a figyelmet: először kellett az „igény” egy termékre, aztán kezdődik az üzemszerű termelés. Jelentkezhetett ez az igény közvetlenül a *fogyasztók* révén (az ősi társadalmakban) és jelentkezhetett ez az igényt felmérő *kereskedő* révén. (Az is baj a közfelfogásban, hogy a kereskedőben nem látja a „piackutatót”. A kereskedő nemcsak felvásárlásra kiképzett, nemcsak a piaci hasznot számítani és terméket eladni képes személy, hanem a fogyasztói igényeket felmérő „piackutató” is. Sajnos, erre gazdaságtörténetéseink sem hívják fel a figyelmet.) Addig nincs eredményes magyar termelői társadalom, amíg nem alakul ki a magyar közvetítő kereskedő réteg. Ez a réteg csak a privatgazdaságból nőhet ki. Az államnak adó- és egyéb kedvezményekkel kellene segítenie azokat a kereskedő cégeket, amelyek az itthon termelt cikket közvetítik a világpiac felé. (Többek között erre kellene figyelni a forint árfolyamának „megkötésénél”; hasonlóképp az infrastruktúra – autópálya, internetvonalak – állami fejlesztésénél.)

A hungarikum-program azon termékek világpiac-kutatását sürgeti, amelyek speciálisan itt, a Kárpát-medencében, a helyi éghajlati, talaj- és termelési hagyomány-körülményekre alapozódhatnak. Ha ez sikertelen, akkor agrártermékeink csak itthon lesznek „világhírűek” (vagy esetleg az egyre csökkenő-kihaló külföldi magyarság körében, mint pl. USA-ban a paprikás Weisz stb.)...

Negyven év örökségét felszámolni nagyon nehéz. Magyarország 1945 (1949) után betagozódott a szovjet piacba, s ez meghatározta mind az egyes emberek termelési és életcéljait, mind a nagy termelői egységek hosszú távú terveit. A növénytermelésben és az állattenyésztésben is.

Betagozódás volt a *termékek* területén: Moszkva piacán a hungarikumot a bábolnai csirke, a szabolcsi alma, a tokaji, illetve egri és badacsonyi bor jelentette. No és az olcsó, gyenge pezsngőalapanyag a „sampanszkoje”-hez, illetve „igrisztoje”-hez.

Meghatározta az állam nemzetközi betagozódása a termelés *minőségi* követelményeit is. (Azaz a termelés, tenyésztés módszereit is.) Az alacsony igényű szovjet piacon „mindent” el lehetett adni. Ott nem volt verseny. Miközben nyugaton az 1950-es évektől egy élelemminőségi forradalom zajlik le, addig a magyar agrártermékek minősége vagy megáll az 1945. évi szinten vagy visszafejlődik. A mennyiségi tényező dominál. Amíg nyugaton a termelési körülmények higiénája, a biztonságos és tetszetős csomagolás kerül középpontba, addig Magyarországon alig ismerik ezeket a követelményeket.

Folytathatnánk azon hatások sorát, amelyek a szovjet piacba tagozódásunk idején átalakították a magyar agrárium termelési struktúráját, sőt a benne élők gondolkodását. Azt is mondhatnánk: 1949–90 között más volt az igény, más hungarikumokat fejlesztettek, mint 1990 után ez szükségesnek látszik. Vagyis a hungarikum – mint alaptermékek és abból készített feldolgozott áruk, ételek összessége – nagyon is kormeghatározott és piacmeghatározott.

2. A hungarikum: termékutatás

Mi termelhető a lokális természeti körülmények között? És mennyire élnek az agrárium művelői ezekkel a lehetőségekkel? S mi az oka, ha nem használják ki a helyi adottságokat? Hogyan lehetne ráirányítani a figyelmet a fogyasztói piac igénye és a helyi adottságok összhangjára?

A „hungarikum”, azaz a sajátosan itt előállított termékek köre minden korszakban más és más volt. A termékváltás történelmileg változott. A makkoltásra szorított Siska-disznót, az őshonos „bakonyi”-t és „szalontai” sertést felváltotta a mangalica, amely az ipari-nagyvárosi társadalom igényeit (zsíros, szaftos ételek) a jó ízű gabonatermékekkel, illetve a burgonyával a kívánt tömegétkeztetés alapja lett itt a Kárpát-medencében. A 19. századi lecsapolások nyomán összezsugorodott a hal, a csík, a folyami kagyló, a teknős fogyasztása.

A városi élet, a szállítás, tárolás fejlődése – és az egészséges életmód igényeinek megjelenése – folytán nőtt az igény a tejfogyasztás iránt, így kialakult a magyar tarkatehén, az igazán jól tejelő húsmarha. Azaz a szimentáliak behozatalával, keresztezésével kialakult a 19–20. század tarka-marha hun-

garikuma. (És visszaszorult az ősi szürke marha.) De ugyanez történik a juh-tenyésztésben és a lótenyésztésben. A nagy szállítási távolságok és nehéz kocsi vontatása visszaszorítja a kistermetű régi magyar ló tenyésztését, és hozza akár az erős muraközi fajtát. A finom gyapjútermékek iránti igény hozatja Magyarországra a ma már legnagyobb létszámú hazai juhajtát, a merinói juhot. A hungarikumnak minősíthető termékek jegyzéke tehát változhat. Minden kor, minden új közízlés és közigeny más és más termékstruktúrát alakít ki.

Biztosak voltunk például, mint fiatal értelmiségiek, az 1980-as években, megismerve a Kárpát-medence egészségügyi térképeit, hogy a koleszterindús húsfajták helyett koleszterinszegény húsból kell majd egyszer kielégíteni az állati fehérje iránti igényeinket. Megalakítva a Magyar Konyha Barátainak Egyesületét, 1997-ben a „magyar pulyka-program” mellett kezdtünk agitálni, miután tanulmányoztuk a világ különböző területein tenyésztett pulykákról szóló szakirodalmat, s tudtuk a történelemből, hogy a 19. században az Alföldről szállítottak pulykát – friss dióval, gesztenyével etetve az utolsó hónapban – a karácsonyi angol piacra. El is készítettük – vázlatosan – szakácskönyvünket, benne a magyar zöldségekkel és a magyar ízlésszokáshoz igazított pulykareceptjeivel. Azután megtette a magáét a spontán kereslet: rövid időn belül megjelent a pulykakolbász, füstölt comb, gombás pulyka, vaddal együtt főzött pulykaleves, pulykabrassói, sőt a mi konyhánkban a pulykával töltött káposzta. A pulyka hódít a magyar konyhában. És a pulyka nagy tömege, olcsósága folytán kezd népeledellé is válni, a rendszerváltás utáni, mind tömegesebb szegénység körében. (Igaz, hogy itt is szigorú minőség-ellenőrzésre lenne szükség!) Na és a folyamihal-kultúra!

A szálkás halaktól való félelem legyőzhető a feldolgozáskultúra fejlesztése révén. Természetesen a jó pontyfiléhez nem lehetne 2-3 nyaras állatokat a piacra dobni, hanem csak 5-6 éves állatok filéjét. Különböznem lesz versenyképes a tengeri halakkal. És kell valamit tenni az alföldi (hortobágyi) haltenyésztéssel, mert pontyaik lassan ehetetlenül iszap ízűek és zsírosak lesznek. (Máris azok.)

Remény van arra, hogy az új Tisza-program visszahozza a hungarikumok közé a folyami kagylót, fejlődik majd a harcsa- és kecsgegyenyészet (mozgó vízben), s lehet, hogy hús évben belül – ha a hegyi vízrendszer kihasználása is megtörténik – a lazac-pisztráng is besorolódik a hungarikumok közé.

Az Akadémia agrár, biológus, talajtanos, vízgazdálkodási és közgazdász, táplálék-egészségügyi szakembereinek tehát van tennivalója: helyzetfelmérést végezni, *termelési lehetőségek és fogyasztási igények* összhangját megteremteni. Utána jöhetnek a viták: vajon mit is jelent a hungarikum? Van-e értelme hungarikumról beszélni, hiszen a németek nem beszélnek germanikumról, a spanyolok hispanikumról. Mit jelent az őshonosság stb. stb.?

3. A hungarikum-program biodiverzitás-program is

Az elmúlt tíz esztendő világtörténelmének egyik legjelentősebb *szellemtörténeti* eseménye a biodiverzitás fogalmának bevezetése. Egyelőre csak tudomásulvételről van inkább szó, mintsem cselekvési programokról a biodiverzitás érdekében. A cselekvési program évtizedek alatt alakulhat csak ki és azt csak a lokális társadalmak dolgozhatják ki. Pontosabban a lokális társadalmak szakigazgatásai. (Állami és tudományos intézményei.)

Mi a hungarikumba sorolás alapja? Az „*őshonosság*”? Vagy a „*csak nálunk található*”-elv? Melyek a sajátosan magyarországi növény- és állatfajok? Őshonos vagy meghonosodott, de csak nálunk megmaradt növény- és állattakaróról beszéljünk-e? A kárpát-medencei ősgyep, a rackajuh, a szürke marha: „őshonos”-nak minősülnek, másutt nem tenyészítik őket Európában, tehát ezek megőrzése a hungarikum-program része. Ugyanakkor a ciktajuh „őshonos”, mivel a 18. századi telepések hozták be Németországból, ott viszont kihalt, egyedül nálunk létezik nagyobb törzsállománya. Melyik a hungarikum? Mire vonatkozik a biodiverzitás védettsége? Melyik fajtát kell – akár a helyi adófizetői közösség pénzén is – fenntartani? Mindkettőt. S mi az őshonosság időtartama? Hiszen háziállat-állományunk először a 18. században, majd az ipari-technikai forradalom korában – a 19. században – nagyrészt átalakult! És most is átalakulóban van és reméljük alakul tovább. Majdnem feledésbe merült növények, állatok természetét, tenyésztését kezdjük újra és keresztezzük, nemesítünk újabb fajtákat. És lehet, hogy ez utóbbiak 20-30 éven belül Magyarországon lesznek egyedül fellelhetőek!

A biodiverzitás elve természetesen nagy terheket ró az állam (vagy az Európai Unió) költségvetésére. A bordeaux-i vörösbor alapanyagát, a szőlő ápolását, sőt termesztési módját (hány szátra és hány rügyre metszenek) – de ugyanúgy az osztrák tehénállomány egy részét is – a francia, az osztrák állam, illetve az Európai Unió finanszírozza? Vajon a mi kedvünkért hogyan fogják „újrászélelni a tortát”, azaz az EU agrárköltségvetését? Harci kérdés lesz ez holnap az egész unió számára. Nemcsak nemes elvekért, hanem pénzért, uniós agrártámogatásért is folyik már a küzdelem.

4. A hungarikum-program a gazdaságpolitikai környezet átalakításának programja is

Minden termelési keretet alapvetően határoznak meg a *tulajdonviszonyok*, az *infrastruktúra és értékesítési lehetőségek*, valamint az *állami preferenciák*, a *támogatásformák*.

a) *A tulajdonviszonyok.* Magyarországon 1990-ben ismét ideológiai alapon ment végbe a földtulajdonváltás. Ahogy 1950 után a „szocialista nagy (és közös) gazdaság”, úgy 1990-ben a „polgári magán- (és kis) tulajdon” lett a mértékadó. Nem hagyták – sem 1950-ben, sem 1990-ben –, hogy a *termelvény igénye*, illetve a *gazdálkodó tehetsége* és a *piacigények* alakítsák ki a tulajdonkereteket. Ahogy ez a nyugat-európai vidékeken történt. Bizonyos növény- és állatfajok megmaradása hozzákötődik üzemeretekhez is. Nem agrárkörökben is köztudott például, hogy mind a juh, mind a marha, de ugyanígy a nyúl- vagy baromfitenyésztés hungarikumjai is kimondottan a kis- és középüzemhez (persze nem az 1990-es két-három hektárnyi gazdaságokhoz) van kötve. S hogy az állattenyésztő kis- és középüzem nélkül nincs eredményes réti takarmánygazdálkodás, nincs lokális szerveztrágya-termelés, de nincs eredményes környezetvédelem, rét- és erdőgazdálkodás sem, és nincs okos munkaerő-gazdálkodás, nincs decentralizált településpolitika. Ennek hiányában gazdagodhatnak a nagy ipari központok és a city-értelmiség, de elszegényedik a falusi népesség, elvándorlás következik a vidékről, és nincs környezetgazdálkodás. Ha másképp nem, akkor a kilátástalanságokra vezet ez a politika: a környezetvédelem és a munkanélküliség állami, közvetlen finanszírozásához.

A helyi település elszegényedik, mert nincs helyi adófizetés. A közösség szétzilálódik, a rétek, határok, gondozatlanok maradnak, elfertőződnek. A táj, a vidék áldozatul esik az egyoldalúan urbánus modernizáció-elképzelésnek, egy falanszter-elképzelésnek.

b) Az állam (illetve a község) egyik feladata: az adóból befolyt pénzekből a *köznapi élet infrastruktúrájának*, út, közbiztonság, egyéb szolgáltatások (oktatás, egészségügy, internet) *biztosítása*. Azaz a munkavállaló (adófizető) önművelésének segítése. Ha ezek hiányoznak, akkor nincs korszerű termelés, nincs kommunikáció, nincs kereslet a lokális áruk iránt. Különösen fontos ez a kis létszámú állatállomány, illetve a kis területen megőrzött, a hungarikumok körébe eső növényvilág megőrzésekor.

c) Az állami támogatás preferenciái az *adópenézek újraelosztásában*, a költségvetési különtámogatás szétosztásában mutatkoznak meg. E pénzekért folyik a harc az állam területén élő-termelő különböző érdekcsoportok között. 150 éves harc ez. Az utóbbi fél évszázadban – úgy látszik – az agrárérdekek „győztek” Nyugat-Európában. Ez vitákhoz vezet a hungarikum ügyében is. Mert miért csak az agrártermékek essenek a hungarikumok körébe? Miért nem akár ipari termékek is? Vagy a szellemi szféra egyes intézményei (tanszékek, hagyományosan Magyarországon erős kutatási témák)? Nemcsak a bordeaux-i bor, az osztrák szarvasmarha előállítói vívják otthon harckukat a preferenciákért, hanem az agrárium ezernyi termelője. Ócsárlások típusai alakultak ki. (Az urbánus lobbi érvei: „lokális világhírnév”, „nemzeti gatyamadzag”; az agrárlobbi érvei: „kozmetopolita érdekek”, „hontalan befektetők” stb.) Kétségte-

len: üzemeltetést lehet alapítani „zöld mezőben”, évek alatt, szakmunkás is – elvben – keríthető, de a talaj-, növény- és állatkultúrát csak ott (itt) helyben lehet megőrizni. Járhatunk Mexikóban előállított ruhákban, Németországban, Japánban gyártott autókban, de a domboldalainkat, vizeinket nem fogják sem a japánok, sem a németek gondozni... Mint ahogy az is kétségtelen, hogy az egészséget, a műveltséget is itt, lokálisan – mégpedig a vidéki lokalitásban is – karban kell tartani... És számtalan „mint ahogy...” sorakozik fel az állami preferenciákért versengő közlekedési, útépitő stb. lobbik részéről.

Döntés kérdése, hogy preferálja-e az állam a hungarikumokat vagy sem, s hogy mit sorol ide, s mit nem. (Állami támogatás nélkül is lehet valami – természetesen – jó és versenyképes hungarikum.)

5. Környezetgondos és piacorientált polgár nevelése

A szovjet rendszer leszoktatott bennünket mind a *piaci*, mind a *környezetgondos* szemléletről.

a) A *piac* nem érte el az egyént, csak az állami megrendelés vagy az utasítás. A nyugat-európai agrárium munkásait a nagy kihívások közvetlenül érték: a kemizálással bekövetkezett hatékonyságnövelés, a nagy új szállítóeszközök megnyitotta agrárvilágpiac, amely a tengerentúli agrártermékek versenyét hozta. Az élelemtermelés korszerűsödött, végbement egy spontán birtokkoncentráció, az üzemszervezet spontán igazodott a termék kívánta kis-, közép- vagy nagygazdasághoz. Lehet, hogy mindez nem kevesebb embert zavart az idegi vagy anyagi összeomlásba, mint a szovjet rendszer féloldalas, ideológiai indíttatású, adminisztratív eszközökkel végrehajtott politikája. De: belevéste az agrárium dolgozóinak, vállalkozóinak, szak- és segédmunkásainak, értelmiségi menedzsmentjének gondolkodásába: *a piac (a fogyasztó) igényeit kell követni*. És hozzászólt: *piaci értéke van az egyedinek, a különösnek*. Így a lokálisan jellemző (ez esetben itthon hungarikumnak számító) növény- és állatfajoknak.

Mint ahogy a fogyasztót is igényességre nevelte a kapitalizmus. Míg a szovjet rendszerben örültünk, ha volt elég élelem, főként állati fehérje, addig a nyugati kapitalizmus fogyasztója – mindig izmos közép- és felső rétegek – kereste a különlegest. És a piaci kereslet jobb eltartója a helyi specialitásoknak, mint a legszigorúbb állami előírás.

Nekünk most, 1990 után kell a piacszemléletre szoktatni az embereket. (Az 1948 előtt piaczgazdasághoz szokott agrárszemlélet sovány csatornákon élt tovább, de – ha korlátozottan is – életteret kaphatott az 1965 utáni agrárlobbi révén. Sajnos ezt a – nagyüzemben elhelyezkedett – csoportot az 1990 utáni „zöld bárói” őrségváltók jobbára kiűzték a szakmai közéletből.) Pontosabban: az embereknek kell maguktól rájönniük, de ebben kell nekik segít-

ségükre lennünk: magyarázni, rávezetni őket. Mindenekelőtt a vállalati menedzsmentet, de az egyéni vállalkozókat is. S meggyőzni az állami adminisztrációt: a felvilágosítás egyik oldalán a piacra ösztönző gazdasági szabályok kimunkálása, a másik oldalán a politika és a tudomány közös feladata... Ez az akadémiai Nemzeti Stratégiai Kutatások értelme...

b) A szovjet rendszer *mennyiségi szemlélete* szemben állt a napi környezetre gondos-igényes polgári szemlélettel. Az élelemtermelésekben mutatkozó *krónikus hiány* ugyanakkor a merev technokrata (ipar- és fegyverkezés-központú gazdaságpolitika) pedig nem is fejlesztette ki a környezetkímélés igényét a termelés folyamán. Nem ösztönzött a környezetgondos szemléletre a „szocialista tulajdonviszony” (az államosított ingatlan) sem. A „háztájihoz”, a „magán tulajdonrész”-hez kötődtek környezetgondos érzések, de azon túlmenően alig. A szűk „magánvilág” és a tágabb kiterjedésű nemzeti és országos érdek között nem alakult ki egészséges kötődés. A „szocialista hazafiság” ideológiáját igen kevesen érezték magukénak (még a rendszer aktív alakítói sem) és még kevesebben töltötték meg azt a szállásterület növény- és állatvilága, a természeti értékek iránt érzett valódi vonzalmukkal.

1990 után kellett (volna) tudomásul venni: a magunk mikrovilágának környezetgondos kezelése nélkül nem valósítható meg természet és ember harmóniája. A biodiverzitás kialakítása legalább annyira az egyénen múlik, mint a nagy állami programokon. A környezetgondosság – különösen az agráriumban – összekapcsolható a piacelvűséggel. És a különleges állatok tartása – közöttük akár az őshonosok vagy akár a hazai ritkaságok nevelése – összekapcsolva a turizmussal, vendéglátással és a családi üzemmel a megélhetés forrása is lehet. (Legyen szó lovakról, lovaglásról vagy különleges juhok, kecskék, kutyák neveléséről, pisztrángosról stb.) És a környezetgondosságba nagyon is beletartozik a helyi természeti világ sajátos termékeinek az ápolása akár a magánkertek dísz-, haszonfái vagy éppen néhány tőke szőlő vagy a Kárpát-medence kutyafajtáinak tartása révén. És e környezetgondosság lehet az alapja annak, hogy a polgár társadalmi szinten (közösségében, országosan) támogassa a kulturális diverzitásért kiálló adminisztrátorokat, kutatókat, mozgalmakat.

*

Az Akadémia hungarikum-agrárprogramja tehát nem több mint az, hogy keressük, kiválogassuk a mi éghajlati, talaj- és vízadottságaink között élő vagy termesztethető-tenyészthető növény- és állatfajtákat, keressük ezek helyét a világpiacon és segítsük rávezetni erre a hazai közösséget és ugyanakkor segítjük rávezetni önmagunkat a piac és természetgondosság harmóniájának alakítására. S ez nem kevés.

*

Így indult a hungarikum-program 2001-ben. S ma már a viták kellős közepén vagyunk: mit értünk a hungarikum fogalmán? Mi legyen az állam szerepe az európai uniós környezetben? Mennyit rontott a torz földtulajdon-szerkezet korszerűsítési esélyeinken, versenyképességünkön, napi életkörülményeinken? Milyen hasznosítási lehetőségek rejlenek a meghonosodott növény- és állatfajták termelésében, tenyésztésében, netán – e sorok írója ezt sem tartja kizártnak – milyen új növény- és állatfajokat lehet nálunk bevezetni és hungarikummá honosítani? Mert a világ változik és mi szeretjük a változást, a kihívásokat. Mert ezek csiszolják értelmünket és tesznek bennünket teremtető élőlényé...

Glatz Ferenc

Bevezetés

A kiadvány alapjául szolgáló tanulmányok a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és a Magyar Tudományos Akadémia Agrártudományok Osztálya együttműködésével, valamint az MTA Társadalomkutató Központ – Stratégiai Tanulmányok Programbizottsága – közreműködésével készültek.

A magyar állattenyésztés jelenlegi helyzete azzal magyarázható, hogy a 2004-ben immár huszonöt országra bővülő Európai Unióban nehéz piaci körülmények, erős konkurenciaharc várható. A fejlesztési stratégiának az EU-szabályozók megismerése birtokában egyik lehetősége a versenyszférához tartozó ágazatok megléte. A másik csoportba a nem közvetlenül a versenyszférába sorolható olyan sajátos, nagy magyar múlttal rendelkező ágazatok (hungarikumok) tartoznak, amelyek fejlesztése a környezetgazdálkodáshoz, a tájgazdálkodáshoz, a turisztikai, foglalkoztatási, vidékfejlesztési és jövedelemkiegészítési feladatokhoz kapcsolódik. A piacon való megmaradásunkhoz, térnyerésünkhöz tehát felhasználhatjuk állattenyésztésünk örökölt értékeit, az őshonos magyar háziállatfajokat, -fajtákat. Kialakításuk, megerősítésük elődeink, kiváló szakembereink áldozatos munkáját dicsérik. Sem a 2004-ben belépő, sem a többi szomszédos ország nem dicsekedhet a fajok és a fajták olyan nagy számával, mint hazánk, ahol napjainkban 66 hagyományos háziállatfajt, illetve -fajtát tartunk nyilván.

Ezeknek az állatfajoknak (főleg ökológiai tartás esetén) és haszonállat-előállító keresztezésüknek nagy szerepük lehet a speciális, hagyományos előállítási munkát, sajátos ízeket képviselő termékek, a hungarikumok előállításában. Ezekből már ma is többet megtalálhatunk piacainkon. Nem csoda tehát, hogy az érdeklődés (termelők, értékesítő szervezetek, hivatalok) ebbe az irányba fordul.

Európában késhegyig menő küzdelem folyik a jelentősebb háziállatfajták tulajdonjogáért. Az eredeti törzskönyv (*original stud book*), vagy a fajta bölcsőjének (*cradle of the breed*) a tulajdonosa olyan, minden részletében ugyan ki nem dolgozott jogokkal rendelkezik, amelyek meghatározóak lehetnek egy-egy fajta és termékeinek jövőjére vonatkozóan.

Hazánkban a témával a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (FVM) foglalkozik. Fajtafenntartóként döntő szerepe van az OMMI-nak, a kutatási feladatokat a Debreceni Egyetem Állattenyésztési Tanszéke vállalta fel azzal, hogy sokoldalú tevékenysége mellett koordinálja sok más intézmény ilyen irányú munkáját. A Széchenyi-tervben elnyert feladat keretében a tudományos munka mellett gyakorlati tevékenység is folyik. Önálló kutatásokat

végez a témában a Kaposvári Egyetem, kiadványok jelentek meg a fajtákról és a gasztronómiai lehetőségekről is.

A továbblépésben a tenyésztő egyesületeknek van meghatározó szerepe, minthogy az állattenyésztőket ezek fogják össze. Különböző támogatási lehetőségek vannak, amelyekhez e tevékenység kapcsolódhat. Így a Nemzeti Agrár Környezetvédelmi Program, a SAPARD és az FVM, valamint az Agrármarketing Centrum (AMC) támogatási alapja ugyancsak egymástól többé-kevésbé függetlenül működnek. Kifejezetten a különleges magyar termékek kifejlesztése és elismertetése érdekében indította el a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium a HÍR-programot (Hagyományok-Ízek-Régiók). A Környezetvédelmi Minisztérium ugyancsak részese ennek a munkának a nemzeti parkok tenyésztőtevékenysége és a természetvédelmi támogatások révén. De helyet kaphat ez a témakör a Vásárhelyi-tervhez kapcsolódó gyepesítési és elárasztási programban is.

A hatékonyság miatt fontos lenne ezek egységbe foglalása, azaz a feladat megoldására önálló, integrált program létrehozása az egyetlen célszerű megoldás. A program végső célja tehát termelő- és termék-előállító tevékenység az alapanyag (a növényi, de jelen dolgozatunkban az állati eredetű) biztosítása hungarikumok előállítása céljából.

A hungarikumnak nyelvi, földrajzi, történelmi, néprajzi arculata van. A hungarikum olyan sajátos magyar termék, amelynek tulajdonságai között lényeges és kiemelkedő a magyar nemzeti jelleg, ezek természeti adottságainkkal, őshonos fajtáinkkal termelés-tenyésztési hagyományainkkal összefüggésben sajátosan magyar ismérvekkel rendelkeznek.

Hungarikum elképzelhető tehát a legkülönbözőbb ásványi, növényi vagy állati eredetű alapanyagokból, fűszerekből, étekesorokból, szolgáltatásokból. A továbbiakban csupán azokról a hungarikum jellegű termékekről szól ez a kötet, amelyek a legnevezetesebb, régi és napjainkra veszélyeztetett háziállatfajtákat használja fel. Ehhez a fajta identitásának, azonosságának fenntartását célzó genetikai munkára, a fennmaradáshoz, valamint a piacra jutáshoz elegendő létszámra van szükség.

A létszám „igényléséhez” döntő érv, hogy a nagy kulturális – történelmi – nemzeti értéket képviselő állatfajok megőrzése egyúttal a termék-előállítás biztonságát is jelentse. Ez látszólag – a fajok, a fajták alacsonyabb termelési mutatói miatt – gazdaságtalan tevékenység. Ugyanakkor nem tudhatjuk, hogy a jövőben mire lesz szüksége az emberiségnek ezekből az állatokból, az viszont már ma is látható, hogy a jövő fizetőképes piaca igényli a minőséget és élelmezés-egészségügyi szempontból a biztonságot.

A rossz adottságú területekhez, viszonyokhoz jól alkalmazkodó háziállatok tarthatók olyan területeken, ahol más fajták nem élnének meg. Ezzel egyébként használhatatlan területeket lehet a termelésbe bevonni.

A haszonállat-előállító keresztezés olyan modern módszer, amely gazdaságossá teheti a hagyományos állatfajták tartását. Általában a nagyobb létszám-ban, olcsón tartható nővonal a hagyományos fajta, és apai vonalként a célnak megfelelő nemesített fajtát lehet használni. Ennek különböző formái nagymértékben növelik a hozamot.

A fejlődő biotechnika számol a régi fajtákkal mint génforrással, amelyet fel lehet használni a modern fajták és hibridek javításában. A tudományban a genetikai haladás ellenőrzésére kontrollszerepet játszanak ezek a régi fajták. Ilyen szerep hárul például Kanadában az 1963-ban odakerült sárga magyar tyúkfajtára.

Már napjainkban is sokan kedvelik ezeknek a hagyományos fajtájú háziállatoknak a termékeit, akár a hagyomány tiszteletéből indítva, akár pedig azért, mert az egészséges körülmények között megtermelt élelmiszerre tartanak igényt.

A továbbiakban ezekről a területekről adunk hiánypótló ismertetést, már e helyen is megköszönve a közreműködők segítségét.

Budapest, 2003 ősze

Kovács Ferenc
akadémikus, programvezető

Állattenyésztésünk és az élelmiszer-termelés

Olyan században élünk, amely a világnépesség alakulása, a demográfiai robbanásból fakadó probléma – az egyes ember élelmiszer-szükségletének megtermeléséhez szükséges terület folyamatos csökkenése – a termelésben lévő területek intenzív, ugyanakkor környezetkímélő hasznosítására soha nem látott és valószínűleg soha meg nem ismétlődő lehetőséget kínál nemzetünk, a magyar mezőgazdaság – így a magyar állattenyésztés és állategészségügy – számára is. Ez a lehetőség Magyarország kiváló – EU-tagországok átlagait is messze felülmúló – ökológiai és éghajlati adottságaiból, valamint a hatékony termeléshez szükséges szakmai, szellemi potenciálja ötvözetéből adódik. Ezek olyan sajátosságok, melyek hosszú távon nem lehetnek áldozatai sem a globalizációnak, sem a nemzetközi kereskedelem liberalizálódásának, sem EU-csatlakozásunknak. Nemzeti érdek, hogy éljünk ezzel.

Az élelmiszer-termelés és -forgalmazás századunk alapvető stratégiai kérdése. A Föld lakóinak számát az ezredforduló körüli 6 milliárd főről 2050-re 9 milliárdra, a század végére 11-12 milliárdra prognosztizálják. A népesség évi 80-90 millió főt kitevő szaporodásának mintegy 90%-a a gyorsan fejlődő országokban (Távol-Kelet, élén Kínával, India, Mexikó stb.) jön létre, amelyek fizetőképessége is dinamikusan fejlődik. A „fejlett világ” országainak összlakossága ugyanakkor stagnál vagy csak minimálisan növekszik, viszont jelentősen nő az átlagéletkor. Az éhező vagy rosszul táplált, avagy a táplálék minőségére érzékenyebb gyermekeknél a folyamatosan pusztuló sejtek, szövetek regenerálódása a táplálékkal, de főként a biológiailag értékes fehérjékkel szemben különleges igényt támaszt.

Mértékadó nemzetközi előrejelzések szerint 2006-ig az állati eredetű élelmiszerek világkereskedelme mintegy 40-50%-kal növekszik, az elkövetkező 30 évben – a népesség és a jövedelem növekedése következtében – a világ élelmiszer-fogyasztásának megkétszereződésével számolnak. A világ agrárközgazdaszai szerint az állati eredetű élelmiszerek világkereskedelmében a korábbiánál sokkal érdemibb szerepet játszanak azok az országok, amelyek a környezet túlterhelése nélkül lesznek képesek hatékony állatitermék-termelésre. Hazánk e vonatkozásban kedvező helyzetben van, mivel az állatitermék-termelésből eredő környezetterhelés jóval kisebb az EU-tagországok átlagáénál, például egyharmadát sem éri el a hollandiainak. Lehetőségeink tehát összhangban vannak az EU-tagországok egységes agrárpolitikai elveivel, amelyek tömören így foglalhatók össze: „egészséges élelmiszert környezetbarát módon és hatékonyan”.

Az élettani igényeket kielégítő, egészségre nem ártalmas élelmiszer a társadalom életminőségének ügye, az igények kielégítésének, a társadalom minőségkultúrájának szintje. Azért is, mert a lakosság jövedelmének nagy hányadát (20-40%) költi élelmiszerekre, és a károsító anyagok 70%-a az emésztőrendszeren keresztül kerül az ember szervezetébe. Ebből eredően az elfogyasztott táplálék számos betegség kialakulásának is forrása lehet. Ezért sem véletlen, hogy az EU lakosságának kétharmada bizalmatlan az élelmiszerek minőségével szemben.

Az állattenyésztés folyamatosan koncentrálódó termelése egyre növekvő környezetszennyező tényezővé válik. Nyugat-Európa legfejlettebb országaiiban az állattenyésztést az egyik legnagyobb környezetszennyezőnek tekintik. Ebben – többek között – szerepet játszik a talajterhelés, a trágyakezelés megoldatlansága, a helytelen tartástechnológiák és sokszor az állományok fertőzöttsége stb. Nem rendezett a lakott területeken történő, a családi gazdaságoknak az EU-előírások szerinti állattartás kérdése sem. Az elmúlt években (2000–2001) a hazai nagyüzemi sertéstelepek 50%-ában végzett felmérések szerint a telepek egyike sem felel meg az EU környezetvédelmi előírásainak. Ezzel számolnunk kell, hiszen az EU környezetvédelmi szabályait a tagság esetén át kell vennünk és teljesítenünk.

Biztató, hogy termékeink mérhető minősége (beltartalmi értékek, a fogyasztók által kinyilvánított szubjektív minősítés, íz, zamat, szín stb.) kedvező. A szakmai munka színvonalát tükröző termelési eredményekben azonban nagyon le vagyunk maradva, és folyamatosan távolodunk az európai élmezőnytől. A távolodást részben a magyar mutatók romlása, részben pedig az EU-országokénál lassúbb javulása idézi elő. A hatékonyságban és a versenyképességben meglévő lemaradásunk bizonyítható az átlaghozamokkal, a szaporodásbiológiai és a takarmányhasznosítási mutatókkal. Gond az is, hogy lemaradásunkban indokolatlanul és elfogadhatatlanul nagy a differenciálódás.

Mindezek olyan időszakban csökkentik versenyképességünket, amikor a táplálkozás minőségi színvonala, a fehérjefogyasztás mennyisége és minősége mind meghatározóbb tényezője az életminőség javításának, ami korunk egyik stratégiai kérdése. Jóllehet a fehérjeellátottság az emberi szervezet valamennyi életfolyamatát, fizikai állapotát, szellemi képességét, egészségét befolyásolja, mégsem lenne helyes a lakosság fehérjeellátásának állapotát csak táplálkozás-élettani igényekre szűkíteni.

Szoros az összefüggés egy-egy ország gazdasági fejlődése és a lakosság biológiailag értékes fehérjefogyasztása között is. Az egy főre jutó nemzeti jövedelem növekedése együtt jár az állati és növényi eredetű fehérjefogyasztás mennyiségének és e kettő arányának módosulásával is. Ahogy nő a nemzeti jövedelem, úgy növekszik az állati fehérje fogyasztása is. Ezért a gazdaságilag fejlett országokban az egy főre jutó állati eredetű fehérje fogyasztását az életminőség és életszínvonal értékmérőjeként használják.

Táplálkozás-élettanilag az egy főre jutó naponkénti összes fehérje mennyisége 105-110 g, ebből a nagy biológiai értékű állati eredetű fehérje aránya 58-62%. A hazai fehérjefogyasztás ennél 15-20%-kal kevesebb.

1960-tól 1990-ig, három évtized alatt a nagy biológiai értékű állati eredetű fehérje fogyasztása közel 25%-kal emelkedett hazánkban, és közelítette a táplálkozás-élettanilag indokolt értéket. Ez a javuló tendencia az elmúlt évtizedben megtört, csökkent a hazai lakosság összes, valamint állati eredetű fehérjefogyasztása is. Ez a fehérjedeficit főként a fiatal, fejlődő korosztályok, valamint az idős emberek szempontjából hátrányos, minthogy az elfogyasztott fehérje nem elégséges sem a testépítéshez, sem a gyorsan pusztuló sejtek, szövetek pótlásához. Ennek javítása túllépi az agrárium határát, nem lehet csak az agrárium belső ügye, hiszen lakosságunk életminőségének javítása kormányzati érdek és törekvés is.

A hazai fehérjeigények kielégítése, valamint az exportlehetőségek jobb kihasználása céljából is indokolt, hogy agrártermelésünkben a fehérjetermelést revidéálják. A gabonafélék terhére növelni ajánlatos a hazai abrakfehérje (borsó, szója, lóbab stb.), illetve a másodlagos fehérjeforrások (napraforgó, repce) vetésterületét. Ezzel egyrészt az évente importált 600-650 ezer tonna szójadara (értéke 50-55 milliárd Ft) több mint egyharmada lenne kiváltható, másrészt sürgősen hozzá kell látni az állattenyésztés hosszú távú fejlesztéséhez.

Állattenyésztésünk szerkezeti sajátosságaiból azokat a tényezőket tárgyaljuk, amelyek a hungarikumok előállítása szempontjából fontosak. A következőkben ezekkel a témakörökkel és adataikkal foglalkozunk.

Magyarország területének sajátosságai állattenyésztési szempontból

E fejezetben belül hazánk régióin, területein élő állatfajok összetételét, területi eloszlásuk létszámadatait tárgyaljuk, különös tekintettel az őshonos állatfajokra.

<i>Nyugat-dunántúli régió:</i>	<i>terület</i>	
Kisalföld		
Nyugati peremvidék		
Dunántúli-dombság		
Dunai Alföld		
Összesen:	11 183 km ²	1 111 830 hektár.

Az ebben a régióban létszámában fejleszthető (tartható) őshonos állatfajok:

- magyar szürke szarvasmarha,
- magyar tarka szarvasmarha,
- mangalica sertés,
- ciktajuh,

- baromfifélék,
- ló, bivaly,
- vadak.

<i>Közép-dunántúli régió:</i>	<i>terület</i>	
Dunántúli-dombság (részben)		
Dunántúli-középhegység (részben)		
Dunai Alföld (részben)		
Összesen:	11 620 km ²	1 162 000 hektár.

Az ebben a régióban létszámában fejleszthető (tartható) őshonos állatfajok:

- magyar szürke szarvasmarha,
- magyar tarka szarvasmarha,
- mangalica sertés,
- bivaly,
- kecske,
- cikta-, cigájajuh,
- hal, ló, baromfifélék,
- vadak.

<i>Dél-dunántúli régió:</i>	<i>terület</i>	
Dunai Alföld		
Dunántúli-dombság		
Dunántúli-középhegység		
Összesen:	14 169 km ²	1 416 900 hektár.

Az ebben a régióban létszámában fejleszthető (tartható) őshonos állatfajok:

- magyar szürke szarvasmarha,
- magyar tarka szarvasmarha,
- mangalica sertés,
- bivaly,
- kecske,
- racka, cigájajuh,
- hal, ló, baromfifélék,
- vadak.

<i>Közép-magyarországi régió:</i>	<i>terület</i>	
Tiszai Alföld (részben)		
Dunai Alföld (részben)		
Északi-középhegység (részben)		
Összesen:	6 393 km ²	639 300 hektár.

Az ebben a régióban létszámában fejleszhető (tenyészhető) őshonos állatfajok:

- magyar szürke szarvasmarha,
- magyar tarka szarvasmarha,
- ciktajuh,
- mangalica sertés,
- baromfifélék,
- vadak.

Észak-magyarországi régió: terület

Északi-középhegység

Tiszai Alföld

Összesen: 13 421km² 1 341 100 hektár.

Az ebben a régióban létszámában fejleszhető (tartható) őshonos állatfajok:

- magyar tarka szarvasmarha,
- mangalica sertés,
- racka-, cigájajuh,
- kecske,
- ló, hal, baromfifélék,
- vadak.

Észak-alföldi régió: terület

Tiszai Alföld (részben)

Északi-középhegység (részben)

Tisza-Duna köze (részben)

Összesen: 17 755 km² 1 775 500 hektár.

Az ebben a régióban létszámában fejleszhető (tartható) őshonos állatfajok:

- magyar szürke szarvasmarha,
- magyar tarka szarvasmarha,
- mangalica sertés,
- bivaly,
- racka-, cigájajuh,
- kecske,
- ló, hal, baromfifélék.

Dél-alföldi régió: terület

Tiszai Alföld (részben)

Duna-Tisza köze (részben)

Összesen: 18 254 km² 1 825 400 hektár.

Az ebben a régióban létszámában fejleszthető (tartható) őshonos állatfajok:

- magyar szürke szarvasmarha,
- rackajuh,
- mangalica sertés,
- baromfifélék,
- vadak.

1. táblázat

A törzskönyvezett mangalicakoca és kocasüldő létszámának megoszlása színváltozatonként és megyénként – 2002

Megye	Színváltozat						Összesen	
	szőke		vörös		fecskehasú			
	tenyészet	db	tenyészet	db	tenyészet	db	tenyészet	db
Bács-Kiskun	8	142			2	22	10	164
Békés	2	29					2	29
Borsod-Abaúj-Zemplén	4	368	1	9	1	8	6	385
Csongrád	4	102			1	2	5	104
Fejér	4	17	1	24	1	7	3	48
Hajdú-Bihar	7	333	7	206	5	139	19	678
Jász-Nagykun-Szolnok	1	7	1	23			2	30
Nógrád	3	80					3	80
Pest	4	106	2	16	3	13	9	135
Somogy	3	51					3	51
Szabolcs-Szatmár-Bereg	3	29					3	29
Tolna					1	3	1	3
Veszprém	4	99	4	22	3	25	11	146
Összesen	44	1363	16	300	17	219	77	1882

Forrás: Szabó P. MOE közgyűlési beszámolója alapján készült – 2002.

Az állatlétszám régiónkénti eloszlása „jól követi” az egy főre jutó GDP alakulását. Addig, amíg a GDP a legalacsonyabb az Észak-magyarországi és az Észak-alföldi, illetve a Dél-alföldi régióban (832–1200 eFt), az állatlétszámok ott a legmagasabbak. A legnagyobb mértékű GDP-szintnél (1997 eFt, Közép-Magyarország) „nem arányos” evvel az állatlétszám. Mindez felhívja az esetleges fejlesztési irányokra is a figyelmet (foglalkoztatás, integráció).

A jelenlegi állatlétszámok és az üzemméretek hatása a hungarikumok előállítására

A magyar állattenyésztésnek az elmúlt évtizedben bekövetkezett állomány-csökkenése példátlan a 20. század történetében. A jelenlegi számosállatlétszám alig valamivel több mint 50%-a az 1911-es, az 1938-as vagy az 1985-ös létszámnak. Az 1960. évi létszámhoz viszonyítva szarvasmarhából 57%-kal, sertésből 52%-kal tartunk kevesebbet.

2. táblázat

Állatlétszámadatok – 2002

Állatfaj	Összes egyedszám (ezer)	Anyák létszáma	
		tehén, koca, anyajuh egyedszám (ezer)	változás 2001-től egyedszám (ezer)
Szarvasmarha	770	362	-6
Sertés	5 082	381	+38 (koca)
Juh	1 103	854	+5 (anyajuh)

Forrás: KSH, 2002. december 1.

3. táblázat

A gazdaságok birtokméret-kategóriák szerinti alakulása az EU három tagállamában, az EU-ban és Magyarországon (%)

Birtokméret- kategóriák (ha)	Franciaország (1997)	Németország (1997)	Portugália (1997)	EU-15 (1997)	Magyarország (1997)
-10	35,3	45,6	87,6	68,6	93,8
11-50	33,4	39,8	10,0	22,3	4,9
51-	29,7	14,6	2,4	8,6	1,3

Forrás: SZIE Környezetgazdálkodási Intézete (Ángyán-Ónodi-Podmaniczky, 2003).

A létszámadatokból nem lehet túlzott következtetéseket levonni. Annyit megállapíthatunk, hogy a kérődzők aránya továbbra is kedvezőtlen. Ez egyúttal piaci beszűkülést is jelent (export, hazai fogyasztás). (A hungarikumokat adó állatfajok létszámadatait lásd a II. részben.)

Az üzemek méretének alakulása különösen érdekes akkor, ha azokat az EU adataival hasonlítjuk össze.

Az üzemméretek, a területi (regionális) elhelyezkedés, az EU támogatási rendszere az állattenyésztésben talán áthidalható hátrányt jelent. Véleményünk szerint ugyanis ezekben a kategóriákban (0-50 ha) lehetne integráltan foglalkozni a hungarikum-előállítással. A kisüzemi terület ugyanis nem feltétlenül

csak hátrány. Az előállításához és a feldolgozáshoz szükséges kézi munka, a sajátos termékek többletjévedelmet jelenthetnek. A régiós adottságokat és hagyományokat kell tehát újjáéleszteni. Ez koordinációt és feldolgozási sajátosságokat jelent. (Az ezek megteremtésére szóló javaslatokról lásd a III. részt.)

Az öko(bio)gazdálkodás alapjai és a hungarikum-előállítás

Az állati eredetű hungarikumok előállításánál – de a mezőgazdasági tevékenységeknél általában is – nagy gondot kell fordítani az agrár-környezetvédelemre, azaz az öko(bio)feltételekre. Jó és első alap ehhez a SZIE Környezetgazdálkodási Intézete által összeállított környezetérzékenységi skála (1. ábra).

4. táblázat

A gyepek termőképessége a gazdálkodási mód függvényében

Körzet	Terület (ezer ha)	Szénatermés jelenleg (t/ha)	Ökológiailag	Szakszerű gazdálkodással (80%)	Természetvédelmi szabályok betartásával
			elérhető szénatermés (t/ha)		
Dunai Alföld	283	1,35	8,40	6,72	5,23
Tiszai Alföld	469	1,61	9,10	6,60	6,73
Kisalföld	73	2,51	12,06	9,64	9,29
Nyugati peremvidék	78	1,33	10,27	8,22	5,42
Dunántúli-dombság	144	2,12	10,44	8,35	9,27
Dunántúli-középhegység	93	1,33	5,79	4,63	5,36
Északi-középhegység	142	0,84	6,87	5,50	3,03
Összesen	1282	1,54	8,75	7,00	6,26

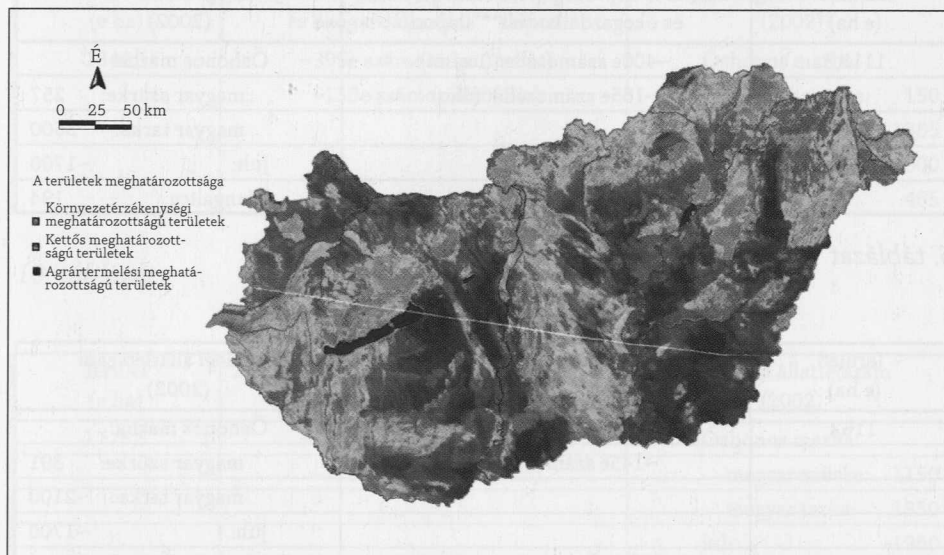
1 ha gyep ~ 1-2 számosállat

Forrás: Láng-Csete-Harnos, 1983., Nagy, 1997., Vinczeffy, 1994.

A skálához illeszthetjük az őshonos állatfajok regionális sajátosságait (lásd a II. részt). Ismételten aláhúzható a tény: a környezeti és egyéb adottságok egybeesnek a „kímélési” minőséggel. A helyi úgynevezett „templomtoronyfajták” újjáélesztése is lehet a hungarikumok előállításánál szempont (lásd a III-IV. részt). Ezek a fajták illeszthetők bele legjobban az ökológiai termelésbe.

Az EU által előírt 170 kg/ha nitrogénterhelés miatt a hungarikumok előállításában legfontosabb és nélkülözhetetlen tényező lehet a legeltetés. Ez a legkíméletesebb tartási mód környezetvédelmi szempontból. (Más tényezők elemzésétől most eltekintünk.)

Magyarország területeinek elhelyezkedése a környezetérzékenységi-agrártermelési skálán



Forrás: Környezetvédelem, 2003. május (Ángyán-Ónódi-Podmaniczky).

A 4. táblázat – amely ugyan nem követi a mai régiófelosztást, de azokat összességében lefedi – jó áttekintést ad a gyepgazdálkodásról.

A bemutatott adatokból látható, hogy a gyepek állattartó képessége messze nem kihasználts, s a régiók között is nagy különbségek vannak. A becsült lehetőségeket (s reméljük a terveket és a feladatokat is) jelzik a következő táblázatok (5–11.) adatai. (A közölt adatok abból a megközelítésből származnak, hogy egy számosállat [500 kg élősúly] eltarthatóságához 0,5–1,0 hektár az igény.) A régiók területének általában ~ 40 százaléka (minimálisan) alkalmas takarmányok előállítására. (Ebből adódóan a becsült létszámok nem túlzottak.) Az „üzemi” állattartó képesség is környezetkímélő (és semmiképpen nem iparszerű!) termelést jelent.

A táblázatokból kitetszik, hogy a potenciális állattartó képesség messze nem kihasználts. A környezetkímélő gazdálkodásnak tehát mindegyik régióban nagy terepe és szerepe lehet. A hungarikumok előállításához a feltételek adottak. Természetesen az állattartó képesség mértéke a közölt számoknál ingadozóbb is lehet. A hungarikumok előállításánál alapkérdések azonban az értékesítési és piaci feltételek. Ez meghatározó, ezen az alapon a termelés 20-25 százaléka emelhető a hungarikum-előállítás. A reális cél ez, de az egyes régiókban ez a tevékenység döntő kérdés (is) lehet (foglalkoztatás, vidékfejlesztés).

5. táblázat

Nyugat-dunántúli régió

Terület (e ha)	Állattartó képesség (potenciális) üzemi* és ökogazdálkodási** alapon	Jelenlegi állatlétszám (2002)
1118,3	~400e számosállat (üzemi)	Őshonos marha:
	~165e számosállat (öko)	magyar szürke: 257
		magyar tarka: 5600
		Juh: ~1700
		Mangalica: 194

6. táblázat

Közép-dunántúli régió

Terület (e ha)	Állattartó képesség (potenciális) üzemi* és ökogazdálkodási** alapon	Jelenlegi állatlétszám (2002)
1162	~320e számosállat (üzemi)	Őshonos marha:
	~145e számosállat (öko)	magyar szürke: 391
		magyar tarka: ~2100
		Juh: ~1700
		Mangalica: 194

7. táblázat

Dél-dunántúli régió

Terület (e ha)	Állattartó képesség (potenciális) üzemi* és ökogazdálkodási** alapon	Jelenlegi állatlétszám (2002)
1416,9	~400e számosállat (üzemi)	Őshonos marha:
	~130e számosállat (öko)	magyar szürke: 263
		magyar tarka: 2900
		Juh: ~1000
		Mangalica: 54

8. táblázat

Közép-magyarországi régió

Terület (e ha)	Állattartó képesség (potenciális) üzemi* és ökogazdálkodási** alapon	Jelenlegi állatlétszám (2002)
6393	~240e számosállat (üzemi)	Őshonos marha:
	~90e számosállat (öko)	magyar szürke: 892
		magyar tarka: 1800
		Juh: ~2000
		Mangalica: 135

9. táblázat

Észak-magyarországi régió

Terület (e ha)	Állattartó képesség (potenciális) üzemi* és öko gazdálkodási** alapon	Jelenlegi állatlétszám (2002)
1342,1	~395e számosállat (üzemi)	Őshonos marha:
	~150e számosállat (öko)	magyar szürke: 150
		magyar tarka: 1365
		Juh: ~1900
		Mangalica: 465

10. táblázat

Észak-alföldi régió

Terület (e ha)	Állattartó képesség (potenciális) üzemi* és öko gazdálkodási** alapon	Jelenlegi állatlétszám (2002)
1775,5	~360e számosállat (üzemi)	Őshonos marha:
	~130e számosállat (öko)	magyar szürke: 1150
		magyar tarka: 1350
		Juh: ~1950
		Mangalica: 737

11. táblázat

Dél-alföldi régió

Terület (e ha)	Állattartó képesség (potenciális) üzemi* és öko gazdálkodási** alapon	Jelenlegi állatlétszám (2002)
1825,4	~405e számosállat (üzemi)	Őshonos marha:
	~180e számosállat (öko)	magyarszürke: ~280
		magyartarka: ~678
		Juh: ~480
		Mangalica: ~1200

* Üzemi: termelt abrak- és tömegtakarmánnyal, kiegészítőkkal, tápokkal is.

** Főleg gyepre alapozva (legeltetés, széna).

Az öko gazdálkodás előnyeire még több esetben visszatérünk. Véleményünk szerint ugyanis ez a feltétel elégíti ki a legjobban az állati eredetű hungarikumok előállításának igényeit, adja meg annak sajátosságát.

Az előzőekben és a továbbiakban is Roszik Péternek, a Biokontroll Hungária ügyvezető igazgatójának közlése alapján az „öko” fogalmat használjuk a régebbi „bio” meghatározás helyett. A Biokontroll Hungária is az öko gazdálkodás ellenőrző szerve napjainkban.

II. rész

Az őshonos magyar állatfajok és -fajták, értékmérő tulajdonságaik

A magyar szarvasmarha

Egyetlen igazi magyar szarvasmarhafajta, amely több száz év al Magyarországon létezik. Bár az elmúlt századok során sokféle külső befolyás hatására változott a megjelenése, az őshonos magyar szarvasmarha mindig is a magyar állomány szerves részét képezte.

Az őshonos magyar szarvasmarha története a Kárpát-medence ősi vadászati és állattenyésztési hagyományaira vezethető vissza.

Az őshonos magyar szarvasmarha jellemzően a Dél-Burgenlandi történelmi régió területén őrződött meg, ahol a hagyományos állattenyésztés megőrizte a fajta eredeti tulajdonságait.

Az őshonos magyar szarvasmarha a környező országokhoz képest kisebb méretű, de erőteljes és gyorsan fejlődő fajta.

Fontos tulajdonsága, hogy a hideg éghajlat nemcsak a tejszaporítást, hanem a hústermelést is lehetővé teszi. A magyar állományban az őshonos magyar szarvasmarha a legértékesebb és leggyorsabban fejlődő fajta. A magyar állományban az őshonos magyar szarvasmarha a legértékesebb és leggyorsabban fejlődő fajta.

Az őshonos magyar szarvasmarha a legértékesebb és leggyorsabban fejlődő fajta. A magyar állományban az őshonos magyar szarvasmarha a legértékesebb és leggyorsabban fejlődő fajta.

Szarvasmarhafajták*

Bevezetés

E fejezetünket Bodó Imre szavaival nyitjuk meg:

A régi háziállatok megmentésével viszonylag későn kezdett foglalkozni az emberiség. Ma azonban már minden magát kultúrállamnak tartó ország igyekszik a saját fajtáit megmenteni a kipusztulástól a távolabbi jövő számára is. Magyarországon az állattenyésztők a világon a legelsőők között kezdték védeni régi háziállatfajtaikat. Azóta megváltoztak az idők, és ma a piacgazdaság korát éljük. Ezért a következő lépést is az elsőők között kell megtennünk, nevezetesen a megmentett fajták tejét, húsát, tojását mint különleges értékű magyar termékeket (hungarikumokat) kell feldolgoznunk, és ezek számára piacot is kell teremtenünk. Ehhez ötletek kellene, valamint szorgalom és tőke annak érdekében, hogy időben elinduljunk ezen az úton.

Munkánk is ezt a célt igyekszik szolgálni.

A magyar szürke szarvasmarha

Egyetlen igazán régi szarvasmarhafajtánk, amely több száz éve él Magyarországon. Eredetét három elmélet adja meg, amelyeket idáig még nem sikerült kellően bizonyítani.

- Árpád vezér magyarjai hozták a Kárpát-medencébe, ezt azonban az ásatások nem bizonyítják,
- a népvándorlás későbbi hulláma, avagy egy Dél-Európából történő import révén került ide később, a 13–14. században,
- a középkori magyar királyok idején itt helyben tenyésztették ki az őstulok domesztikációjával.

Fontos megjegyezni, hogy ez a három elmélet nem zárja ki egymást, mind-egyikben lehet igazság. Nagyon valószínű viszont, hogy nem került ide sehonnan sem készen ez a fajta, hanem itt tenyésztették ki, tehát valóban hazánkban őshonos fajtáról van szó, másrészt az is kétségtelen, hogy azok közé a fajták közé tartozik, amelyek legjobban emlékeztetnek a szarvasmarha egykor vadon élt ősére, az őstulokra. Semmiképpen sem lehet kizárni az őstulokkal való ke-

* A fejezet összeállítása Bodó Imre egyetemi tanár munkáinak alapján történt. A II. rész további fejezeteit – a nevesítettek kivételével – munkaközösség alkotta.

A magyar szürke szarvasmarha



Fotó: Kútvölgyi Mihály

veredést addig, amíg létezett ez a vad állatfaj a Kárpát-medencében. Ebben a tekintetben is támaszt kétségeket a régészet, noha a fajta általános értéke szempontjából mindez nem elhanyagolható, hanem nagyon fontos kérdés.

A 2000 novemberében tartott bugaci nemzetközi konferencia alkalmával (*A magyar szürke marha eredete, 2000*) – ahol általában a podóliai fajtacsoport eredetéről volt szó – a következő határozott álláspontot sikerült kialakítani: „A podóliai fajtacsoport az Altaj hegységtől kezdve Ukrajnán és a Kárpát-medencén keresztül Dél-Itáliáig fordul elő. A fajtacsoporton belül vannak hosszabb és rövidebb szarvú fajták. Az újszülött borjak pirók színe, az idősebb állatok szürke szörköntöse, a bikák sötétebb árnyalata közös a fajtacsoportban. A modern gazdasági versenyben a podóliai fajták jobban megfelelnek a hústermelésben, mint a tejtermelésben, azonban az olasz podóliai fajta egyik vonalát fejk is. A szarv hosszát nem szabad a fajtacsoport egyetlen jellegzetességének tekintenünk. További tanulmányok kellenek annak kiderítésére, hogy miképpen kerülhettek be a hosszú szarv génjei egy-egy fajtába, ehhez a molekuláris genetika eredményeit is használnunk kell.”

Elfogadható tehát, hogy a fajta ősei nagy valószínűséggel a magyarok bejövételével is bekerülhettek hazánkba. Emellett a Kárpát-medencében is találhattak a magyarok marhát, amely a magyar szürke marhának őse lehetett.

Az is kétségtelen, hogy mai formáját itt nyerte el, azonban továbbra is nyitott kérdés maradt, hogy pontosan mikor és mi módon, milyen hatások alatt alakult ki a fajta mai külleme.

A 18–19. századig fontos exportcikk volt ez a fajta. Lábon hajtva eljutott egészen Nürnbergig is. A német városokban olyan sokra értékelték, hogy nem volt szabad a mészárszékekben más húst kimérni, amikor a magyar gulyák megérkeztek.

A viszonyok alapvető megváltozása véget vetett ennek az aranykornak. Viszont a szívós és erőteljes fajta ettől kezdve nagyon jól megtalálta helyét a gazdasági életben mint nagy értékű ökröket előállító marhafajta. Voltak Erdélyben olyan gazdák, akik a teheneikkel dolgoztak, és a tinókat Csehországban adták el.

A második világháború után a gépesítés fejlődésével többé már nem volt szükség ökörrre, ezért a létszám nagymértékben csökkent, és az ötvenes évek végén, a hatvanas évek elején a mélypontra süllyedt. Ekkor hazánkban kizárólag a vegyes hasznosítású magyar tarka fajtát tenyésztették. A vegyes hasznosításban a magyar szürke nem volt versenyképes gyengébb tejtermelése miatt. Az ötvenes évek végén a hivatalos irányzat keresztezésre ítélte a fajtát, elsősorban a szovjet eredetű kosztrómai fajtával kellett volna keresztezni. A keresztezést a Hosszúháti és a Hortobágyi Állami Gazdaságok kezdték végezni. Ez a keresztezés nem bizonyult megfelelőnek, mert a magyar tarkával szemben az akkori követelmények szerint nem volt versenyképes a keresztezett állomány sem.

Az első egyike volt viszont ez a fajta, amely Magyarországon hivatalosan is védelem alá került. A részletes minősítés alapján I. osztályú géntartaléknak minősül, mert hazai kitenyésztésű, hazai tájhoz kötődik és ehhez adaptálódott, száz évnél idősebb, kitenyésztett, nem keresztezett fajtatiszta állomány, amely a más hasonló fajtáktól is kellően elkülönült. A tenyészcél a fajta változatlan fenntartása. Ezt a célt szolgálja mintegy 7-800 tehén. A Hortobágyi Kht., a Bugaci Nemzeti Park és a Tiszaigari Kft. állománya képezi ezt az alapot, amelyhez Szomor Dezső vállalkozó apaji gulyája tartozik, hiszen ezekből az állományokból alakult. Ez a létszám kellő biztonsággal lehetőséget nyújt arra, hogy megmaradjon a fajtatiszta állomány lehetőleg változatlan formában.

Az utóbbi évtizedben örvendetesen növekedett az állomány, hiszen a hatvanas évek elején, a mélyponton mindössze kétszáz tehén volt, ők képezték a fajtatiszta tenyésztés alapjait. Ma a fajtatiszta tehének létszáma meghaladja a háromezretet. A fajta fenntartásához szükséges és támogatott létszámon felüli tehének azonban egyre inkább más tenyészcél alapján is tenyészthetők. A tulajdonosok valóban különböző célokat tűznek ki. Ilyen lehet például a szarvak szépségére, a nagy szaporaságra, a hagyományos igás tulajdonságokra történő szelekció. Általában azonban a hústermelés lesz előbb-utóbb a fajta eredeti

típusának fenntartásán felüli tenyészcél. Ez elsősorban a nagy szaporaságra történő szelekciót jelenti, másrészt pedig a nagyobb gyarapodást és a húsformák javítását lehet célul kitűzni.

A szelekció lassú haladást ígér, ennél gyorsabb eredménnyel kecsegtet a keresztezés. Természetesen csak haszonállat-előállító keresztezésről lehet szó, amely megőrzi a fajtatiszta kiinduló fajtát. A charolais × magyar szürke keresztezés a legnépszerűbb, noha kis létszámú kísérletben sor került chianina, piemontese, hereford és fehér-kék belga keresztezésére is. A magyar szürke kitűnő anyai tulajdonságait jellemzi, hogy a magyar tehének a charolais bikák után is segítség nélkül ellik borjaikat. Az egyszerű kétvonalas keresztezésen kívül kipróbálták a háromvonalas keresztezést is. A charolais × magyar szürke F₁ tehének kitűnő hústehénnek bizonyultak, és a charolais bika után született visszakeresztett háromnegyed charolais vérségű borjaik immár minden követelményt kielégítő húsárut képeznek. Tágabb alaphoz (termék-előállítás) más fajtához is nyúlhat a tenyésztés.

Ugyanakkor a felhasználható alapanyag korlátozott. A jelenleg (2003) már 4-4500 közötti létszámú szürke nőivarú állomány kapacitása a piaci igényekhez képest véges. Amennyiben – amint az várható – a feldolgozás, a termék-előállítás, illetve a magyar fajta előnyben részesítése felmerül, úgy a nagyobb igényeket csak az idősebb tinók vágásával lehet(ne) biztosítani.

Nemcsak a magyar szürke, hanem minden húsmarha nagy gondja a gazdaságtalan értékesítés. Élő vágóállatot eladni exportra tulajdonképpen gyarmati szerep. Ehelyett a hús feldolgozása látszik megoldásnak. Próbálkozások történtek különböző speciális termékek előállítására. Ennek részleteiről külön fejezet szól, hiszen a fajta jövője szempontjából ez döntő kérdés. A magyar szürke mint alapanyag-termelő mindenképpen alkalmas arra, hogy hungarikum termékek kiindulópontja legyen.

A tenyésztés irányításáért az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (a továbbiakban: OMMI) vezetése mellett a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete felelős. Az egyesületnek több mint százötven tagja van, akik komoly erőfeszítéseket tesznek a fajta értékeinek felderítésére és piaci elismertetése érdekében. Próbálkozások vannak a húsfeldolgozásra (házikolbász mangalicával kombinálva, hortobágyi Pick szalámi, békikonzerv a HIP céggel, rúdsonka, gömböc szalámi, sziki fartő stb.). Több kóstolópróba alkalomával sikeresnek bizonyultak ezek a termékek. Sajnos azonban eddig nem érték el a rendszeres piacra való bevezetést. Ennek oka a tőke hiányán kívül az is, hogy a kis létszámú állomány nem tudott elegendő árut előállítani. Nehezíti a helyzetet az a tény is, hogy a választott borjú időszakosan jelentkezik a piacon. A töltelékáru előállításához szükséges volna a tinók felnevelése, ehhez pedig idő és a kockázat vállalása volna szükséges.

A természetszerű tartás lehetőségeit is ki lehetne használni, hiszen az állomány több mint fele olyan körülmények között van, hogy a hivatalos „bio”

minősítést is megkapja (Biokultúra, IFOAM). Két nagy állomány már el is érte ezt, és piaci kihasználása részben meg is indult.

A fajta ékessége a hosszú szarv. Noha melléktermék, mégis lehet hungarikum szerepe, hiszen a trófea a fajtát jelképezi és szép dísz lehet, ha hozzáadott-értékként a tülköt nagyon szép faragásokkal díszítik. Ebben a magyar pásztorművészet motívumai és az alapanyagot megtermelő fajta adhatja meg a magyar termék jellegét. Mai árakon két szép kifaragott tülök egyenértékű lehet akár 50-80 kg élősúllyal is. A fiatalon levágott borjak nem adnak értékes faragási alapanyagot. A legalább két-három éves tinók és főképpen a selejt tenyészállatok szarva jöhet számításba. A gond a szervezetlenség, mert a vágóhidacról eltűnnek a szarvak, és mire a népművészeti boltokba eljutnak, addigra már a tenyésztő úgyszólván nem érzékeli a felárat. Faragó pásztor akad még az országban. Általában fát használnak, viszont a szarufaragás nem népszerű a pásztorok között.

A fajta kitűnő (de ma még szunnyadó) lehetőségét jelzik a következő táblázatok adatai. Az intenzíven (hagyományos módon, tápokkal és koncentrátumokkal) hizlalt holstein-fríz és magyar szürke egyedek hizlalási és vágási adatai (12–13. táblázat) több értékes információt adnak. Az őshonos fajta a napi súlygyarapodásban és a relatív növekedési rátában jobb eredményt adott, mint a hizlalt holstein egyedek. Az extenzíven (gazdasági abrakkal, fűvel, szenázssal) hizlalt egyedek értékei hasonló eredményt mutatnak.

12. táblázat

Intenzíven és extenzíven hizlalt bikák növekedési adatai

Adatok	Intenzív		Extenzív		P-érték
	Holstein-fríz	Magyar szürke	Holstein-fríz	Magyar szürke	
n	10	10	10	10	
Kezdő életkor (nap)	273,30 ± 14,83	350,97 ± 77,62	273,40 ± 19,53	385,00 ± 56,24	***
Kezdő súly	307,00 ± 5,37	278,00 ± 42,20	303,00 ± 9,19	281,05 ± 50,19	NS
Hizlalási idő (nap)	201	201	222	222	***
Vágási életkor (nap)	474,30 ± 14,83	544,90 ± 55,49	495,40 ± 19,53	607,00 ± 56,24	***
Végső élőtmeg (kg)	564,20 ± 11,52	545,80 ± 4857,00	472,60 ± 20,34	466,90 ± 60,52	***
Napi súlygyarapodás a hizlalás alatt (g/nap)	1279,60 ± 59,37	1332,30 ± 114,5	764,00 ± 91,10	837,20 ± 102,10	***
Relatív növekedési ráta (g/nap)	824,80 ± 44,32	983,40 ± 175,90	551,50 ± 70,81	674,70 ± 119,90	***

Forrás: Hizlalási kísérlet. A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar Diagnosztikai és Onkoradiológiai Intézet kutatócsoportjának – Holló I., Holló G., Repa I., Seregi J. – munkája alapján készült 2002-ben.

13. táblázat

Intenzíven és extenzíven hizlalt bikák vágási eredményei

Adatok	Intenzív		Extenzív		P-érték
	Holstein-fríz	Magyar szürke	Holstein-fríz	Magyar szürke	
Élősúly vágás előtt (kg)	536,90 ± 13,32	508,20 ± 42,44	442,10 ± 19,20	429,60 ± 56,18	***
Vágási súly (kg)					
- melegen	298,60 ± 9,22	284,60 ± 34,46	233,60 ± 12,04	226,40 ± 30,84	***
- hidegen	293,30 ± 9,65	279,30 ± 34,08	228,20 ± 1,72	221,60 ± 30,66	***
Vágási százalék (%)	55,61 ± 0,86	52,83 ± 0,84	55,87 ± 2,61	52,68 ± 1,11	***
- láb (kg)	11,19 ± 0,46	9,81 ± 0,47	10,24 ± 0,60	8,56 ± 1,02	***
- 4 láb (%)	2,09 ± 0,08	1,94 ± 0,14	2,32 ± 0,12	2,00 ± 0,10	***
Vese körüli faggyú (kg)	8,59 ± 1,48	8,80 ± 1,61	4,58 ± 0,62	4,72 ± 0,87	***
Vese körüli faggyú (%)	2,87 ± 0,46	3,09 ± 0,43	1,96 ± 0,26	2,10 ± 0,39	***
Hasüregi faggyú (kg)	3,41 ± 0,95	3,79 ± 0,51	1,73 ± 0,47	1,50 ± 0,58	***
Hasüregi faggyú (%)	1,14 ± 0,30	1,35 ± 0,22	0,73 ± 0,18	0,65 ± 0,22	***
Fej szarvval (kg)	16,08 ± 0,61	19,14 ± 1,92	14,59 ± 0,66	18,39 ± 2,03	***
Fej szarvval (%)	3,00 ± 0,12	3,77 ± 0,21	3,30 ± 0,11	4,29 ± 0,26	***
A vágott test hossza (cm)	136,20 ± 2,44	134,20 ± 3,97	132,40 ± 3,63	131,50 ± 4,72	*
Bőr (kg)	39,73 ± 1,54	47,92 ± 4,78	31,64 ± 3,38	41,28 ± 5,03	***
Bőr (%)	7,40 ± 0,23	9,44 ± 0,65	7,14 ± 0,50	9,63 ± 0,58	***

Forrás: Hizlálási kísérlet. A Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar, Diagnosztikai és Onkoradiológiai Intézet kutatócsoportjának - Holló I., Holló G., Repa I., Seregi J. - munkája alapján készült 2002-ben.

A vágási adatok mindkét (intenzív, extenzív) csoportnál gyengébbek ugyan a szürkénél, de ezt a relatív hátrányt a húsminőség kedvezőbb paraméterei bőven pótolják. A kísérlet alapvető tanulsága tehát az, hogy ez az őshonos fajta jó alanya lehet a marhahizlálásnak. Egyéb értékmérő tulajdonságokról az OMMI-ÁTK következő adatsora ad tájékoztatást:

A magyar szürke jellemző értékmérő adatai (átlagok):

- tejmenyiség alsó értéke: 1000 kg/év
- tejmenyiség felső értéke: 2500 kg/év
- zsírszázalék alsó értéke: 3,8%
- zsírszázalék felső értéke: 4,8%
- fehérjeszázalék alsó értéke: 3,7%
- fehérjeszázalék felső értéke: 4,5%

- tőgykapacitás (elülső): 0
- tőgykapacitás (hátsó): 0
- átlagos fejési sebesség alsó értéke: 0
- átlagos fejési sebesség felső értéke: 0
- perzisztencia alsó értéke: 0
- perzisztencia felső értéke: 0
- napi testtömeg-gyarapodás alsó értéke: 0,6 kg
- napi testtömeg-gyarapodás felső értéke: 1,5 kg
- vágási százalék alsó értéke: 53%
- vágási százalék felső értéke: 58%
- csontarány a hasított felekben, alsó érték: 15%
- csontarány a hasított felekben, felső érték: 20%
- a hasított felek színhús aránya, alsó érték: 58%
- a hasított felek színhúsaránya, felső érték: 70%
- faggyútartalom a hasított felekben, alsó érték: 8%
- faggyútartalom a hasított felekben, felső érték: 14%
- konzisztencia: kiváló
- márványozottság: kiváló
- ivarérettség ideje, alsó érték: 10 hónap
- ivarérettség ideje, felső érték: 15 hónap
- tenyészérettség ideje, alsó érték: 22 hónap
- tenyészérettség ideje, felső érték: 36 hónap
- termékenyítési index alsó értéke: 0
- termékenyítési index felső értéke: 0
- két ellés közötti idő alsó értéke: 0
- két ellés közötti idő felső értéke: 0
- hasznos élettartam alsó értéke: 6 év
- hasznos élettartam felső értéke: 15 év
- selejtezési százalék alsó értéke: 5%
- selejtezési százalék felső értéke: 15%

(Egyéb adatokat és tulajdonságokat lásd a III. részben.)

A vágómarha-minőséget tekintve összegzésként megállapíthatjuk, hogy helyzetünk a biológiai alapokat tekintve ugyan nem kiváló, de nagyobb aggodalomra nem ad okot. *Reális esély van a minőségi vágómarha-termelésre, s erre a genetikai alapok minőségben rendelkezésre állnak, mennyiségében és arányában azonban szükség lehet módosításokra.* Az EU tagállamaival összehasonlítva is vannak kedvezőtlenebb, de vannak kedvezőbb adottságokkal rendelkező országok is. Az EU jelenlegi tagállamai közül a fajtaszerkezetben a tejelőállomány aránya Belgiumban a legnagyobb, míg a hagyományos szimentáli jellegű fajtát leginkább Ausztria őrizte meg.

2. ábra

A magyar szürke tehének létszáma és a tenyészetek országos eloszlása – 2002



Régió	Megye	Tenyészet	Tehén	Tenyészet	Tehén
		száma a megyében	száma a régióban	száma a régióban	száma a régióban
Nyugat-Dunántúl	Győr-Moson-Sopron	1	237	4	257
	Vas	2	16		
	Zala	1	4		
Közép-Dunántúl	Komárom-Esztergom	4	123	16	391
	Veszprém	8	163		
	Fejér	4	105		
Dél-Dunántúl	Somogy	4	113	8	263
	Tolna	2	66		
	Baranya	2	84		
Közép-Magyarország	Pest	9	892	9	892
Észak-Magyarország	Nógrád	1	17	7	67
	Heves	3	34		
	Borsod-Abaúj-Zemplén	3	16		
Észak-Alföld	Szabolcs-Szatmár-Bereg	5	83	25	1224
	Hajdú-Bihar	17	947		
	Jász-Nagykun-Szolnok	3	194		
Dél-Alföld	Bács-Kiskun	12	290	20	529
	Csongrád	3	84		
	Békés	5	155		
Mindösszesen				89	3623

* Valamennyi adatért, minden állatfajnál köszönetet mondunk az azokat rendelkezésre bocsátó illetékes tenyésztő egyesületeknek.

A vágómarha-forgalmazás rendszere a rendszerváltás óta jelentősen megváltozott, többszatsornássá vált. Az élőállatexport feltételei kialakultak, az EU vonatkozó szállítási szabályainak alkalmazása nem ütközik akadályba.

A vágómarha főbb hazai tenyészkörzetei (történelmi területek):

- Kelet-Magyarország
- Duna-Tisza köze

Állati eredetű hungarikumként a magyar szürke a következő alapanyagokat és termékeket szolgáltatja:

Alapanyag:

- hús,
- bőr,
- szarv.

Termékek: hús, húskészítmény (tisztán és vegyesen is, például mangalica sertéshússal, vörösáru és kolbász, szalámi).

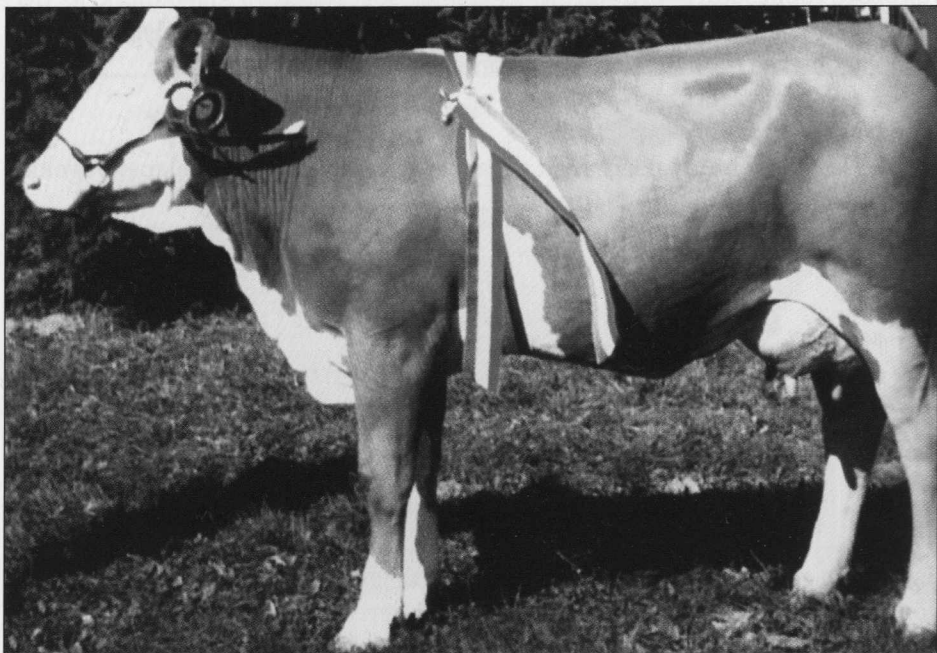
A magyar tarka szarvasmarha

Ez a fajta a gazdasági élet követelményeinek megfelelően alakult ki a 19. század közepétől kezdve a svájci szimentálival való keresztezés révén. A tejtermelés volt az a tulajdonság, amely miatt le kellett váltani a podóliai jellegű hazai állományt. Az első importokra már a 18. század végén, majd a 19. század elején sor került, a komoly keresztezések azonban a század második felétől, végétől kezdődtek. Tudjuk, hogy 1879 és 1888 között 1367 hegyi tarka jellegű állatot importáltak Magyarországra. Ezután a fajta rohamosan terjedt. Tájfajták alakultak ki, híresek voltak a bonyhádi, mosoni, Vas, Honf és Krassó-Szörény megyei tájfajták. A magyar tarka állomány létszáma 1911-ben már három és fél millió egyed volt.

Eközben megkezdődött a céltudatos tenyésztői munka is. Ujhelyi Imre 1905-től a Moson megyei gazdákat meggyőzte arról, hogy a tejtermelést kell elsősorban a szelekció alapjául venni. Emellett – nagymértékben mára is előremutatón – tejszövetkezeteket szervezett, ahol a feldolgozás és értékesítés is feladat volt. A két világháború között a fajta konszolidálódott és a hegyi tarka fajtacsoport elismert tagjává vált. Kiváló rekorder tehének fémjelezték a fajta kiválóságát. Ilyen volt például a 171 Dáma, amely 19 664 liter éves tejtermelésével szerzett hírnevet a fajtának. A martonvásári Agusztus 26. elsőnek érte el hazánkban a 100 ezer literes életteljesítményt.

Ennek ellenére a huszadik század hetvenes éveitől kezdve a fajta már nem volt versenyképes a kifejezetten tejtermelésre kitenyésztett holstein fajttal szemben. Hiába volt kitűnő a hústermelésben, a gazdaságtalan tejtermelés miatt a fajta létszáma megcsappant és léte is bizonytalanná vált. A biztos olasz piac megszűnése kiváltotta az 1972. évi kormányprogramot, amely a fajta drá-

A magyar tarka szarvasmarha



Fotó: Eleven örökség. Agroinform, Budapest, 2000.

mai létszámcsökkenését okozta. Kivált belőle egy egyhasznú hústermelő változat, amely kis létszámban ma is létezik. A vegyes hasznosítású tehenek javítására más hegyi tarka változatok bikáit használták fel (osztrák tarka, monbéliard, bajor tarka).

Mivel az állomány nagy hányada kistenyésztők kezén van, és a tejértékesítés az EU-szabályozás miatt veszélybe került, tejének és húsának hungarikumként való feldolgozása lehetséges megoldás volna. Erre erőfeszítéseket kell tenni. Ezt esetenként megalapozzák a fajta hústermelésre utaló küllemi tulajdonságai is.

A magyar tarka fajtajellegének kialakításakor általában igyekeztek minél jobban megközelíteni a szimentáli fajtát. Ennek ellenére a fajtaállományban több az olyan egyed, amelyben a fehér mezők nagyobbak, gyakoribb a csipkézettség, árnyékoltság. Gyakrabban fordul elő a bőr-, a szaru- és a szőrképletekben a szürke és a fekete pigment. Csontozata általában finomabb, izmoltsága mérsékeltebb, faralakulása keskenyebb, növekedési erélye kisebb, hústermelő képessége nagyjából megegyezik a szimentáliéval.

A magyar tarka kettős hasznosítású, mivel testarányai és belső értékmérő tulajdonságai a tejtermelő és a hústermelő típusra jellemző értékek között mozognak. Változékonysága és kiváló alkalmazkodóképessége jó alapot szolgál-

A magyar tarka területi elosztása



Tényéskörzet	Megyék	Tehén- létszám
I. körzet	Pest, Nógrád, Szolnok	2 743
II. körzet	Veszprém, Komárom-Esztergom, Fejér, Győr-Moson-Sopron	2 182
III. körzet	Vas, Zala, Somogy	5 243
IV. körzet	Tolna, Baranya, Bács-Kiskun, Csongrád	3 999
V. körzet	Heves, Borsod-Abaúj-Zemplén	1 365
VI. körzet	Hajdú-Bihar, Szabolcs-Szatmár-Bereg	1 582
VII. körzet	Békés	678
	Mindösszesen	17 792

tat bármely szakosodást célzó keresztezési programhoz. A kettős hasznosítást megtartva számításba jöhet fajtatizta továbbtenyésztése is. Új jelenség a fajta felhasználásában az 1970-es évektől, hogy kiváló hústermelése (elsősorban növekedési erélye, húsformái, vágóértéke) révén a specializált húshasznú állományok kialakításában is részt vesz. A magyar tarka húsminősége, az értékes húsrészek aránya kiváló. Nem véletlenül nevezik az amerikaiak a szimentáli szarvasmarhát (közismerten tarkánk is ilyen eredetű) a „világ legjobban tejelő húsmarhájának”.

A jelenlegi húsmarhaállománynak 40%-a tartozik a fajtába, de az állomány 90%-ában található különböző génarányban magyar tarka. Szóba kerülhet a

haszonállat-előállító keresztezés apai vonalaként is. Változékonysága is kiváló, alkalmazkodóképessége jó alapot szolgáltat bármely szakosodást célzó keresztezési programhoz. Húsa zsírral átszőtt, kellően márványozott. Ízanyagai is kiválóak. Húsformái kedvezőek, az értékes húsrészek aránya sokszor már szemre is kitűnő. Jobban kezelhető gulyában, mint hosszú szarvú társa, a magyar szürke. Ezért legeltetése, de általában kezelése is könnyebb. Így főleg integrációs termelésben kiválóan felhasználható.

A magyar tarka főbb értékmérő adatai (OMMI-ÁTK):

- tejmennyiség alsó értéke: 3500 kg
- tejmennyiség felső értéke: 4500 kg
- zsírszázalék alsó értéke: 3,8%
- zsírszázalék felső értéke: 4,2%
- fehérjesházalék alsó értéke: 3,5%
- fehérjesházalék felső értéke: 3,8%
- gépi fejhetőség:
szakosított tejtermelésben a fajta tejelékenysége, gépi fejhetősége nem kielégítő – kevés a terjedelmes, jól függesztett és megfelelő arányokat mutató tőgyű egyed – a tőgybimbók egyöntetőségének és szabályosságának hiánya is gyakran akadályozza a zavartalan gépi fejest
- tőgykapacitás (elülső): 40%
- tőgykapacitás (hátsó): 60%
- átlagos fejési sebesség alsó értéke: 1,7 l/perc
- átlagos fejési sebesség felső értéke: 2,5 l/perc
- perzisztencia alsó értéke: 60
- perzisztencia felső értéke: 75
- napi testtömeg-gyarapodás alsó értéke: 0,8 kg
- napi testtömeg-gyarapodás felső értéke: 1,8 kg
- vágási százalék alsó értéke: 58%
- vágási százalék felső értéke: 63%
- csontarány a hasított felekben, alsó érték: 15%
- csontarány a hasított felekben, felső érték: 17%
- a hasított felek színhúsaránya, alsó érték: 65%
- a hasított felek színhúsaránya, felső érték: 73%
- faggyútartalom a hasított felekben, alsó érték: 9%
- faggyútartalom a hasított felekben, felső érték: 14%
- konzisztencia: kiváló
- márványozottság: kiváló
- ivarérettség ideje, alsó érték: 8 hónap
- ivarérettség ideje, felső érték: 12 hónap

- tenyészettség ideje, alsó érték: 17 hónap
- tenyészettség ideje, felső érték: 20 hónap
- termékenyítési index alsó értéke: 1,5
- termékenyítési index felső értéke: 2,5
- két ellés közötti idő alsó értéke: 380 nap
- két ellés közötti idő felső értéke: 420 nap
- hasznos élettartam alsó értéke: 3 év
- hasznos élettartam felső értéke: 16 év
- selejtezési százalék alsó értéke: 20%.

A fajtafenntartó egyesület a Magyar Tarka Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete.

Főbb hazai tenyészkörzetei (történelmi területek):

- Nyugat-Dunántúl,
- Dél-Dunántúl,
- Közép-Magyarország,
- Mezőhegyes.

Termékek: hús- és tejtermékek, -alapanyag-készítmények.

Juh- és kecskefajták

A hortobágyi rackajuh

A fajta eredete nem teljesen feltárt, a Kárpát-medencében élő több rackaváltozat közül a hortobágyi racka teljesen elkülönült és különleges típust jelent. Durva gyapjas fajta, közepes tej- és hústermeléssel, amely nagyon jól alkalmazkodott a magyar Alföld klimatikus viszonyaihoz. Egyedülálló morfológiai tulajdonsága a csavart szarv. Ilyen juh fajta a világon a hazai állományon kívül csak a Romániához tartozó Bánátban van, és legújabb értesüléseink szerint az Altaj hegység közelében lévő, Kínához tartozó Kanszu vidékén.

A durva gyapjas juhok létszáma a finom gyapjas juhok (merinó) népszerűsége miatt csökkent a tizenkilencedik század elejétől. Ettől kezdve a merinó lett hazánk legnépszerűbb juh fajtája. A racka elsősorban az Alföldön, Debrecen környékén tartotta még magát, mert a pásztorbundák készítésében jeles szerepe volt. Emellett a tejtermelésben is különb volt, mint a merinó.

A hortobágyi rackajuh



Fotó: Kútvölgyi Mihály

A régi, védendő juhajtók aránya az utóbbi években nagymértékben megnőtt a juhállományon belül. A racka teljes létszáma is több mint hatezer, ebből a törzskönyvezettek száma meghaladja a hárromezret, tehát éppen megfelel a fenntartás céljának. A fajta két színváltozata (a fehér és fekete) teljesen elkülönült, és más fajta befolyásától mentes független génállományt képez. Az eddig említett tulajdonságai és hazai eredete, valamint népi és tájhagyományokhoz kötöttsége miatt értékes, első osztályú géntartalék. Termelése nem elégíti ki a modern piac követelményeit, viszont különleges termék előállítására képes (prém, trófea). A durva gyapjú népművészeti cikkek készítésére használható, a hagyományos terméken kívül (cserge) modern gobelin is előállítható volna belőle mint hungarikum. A racka szarva sok antilopéval egyenlő szépségű, és a bárányprem is van olyan szép, mint a perzsa, csak más, és így piaci bevezetése nem könnyű feladat. A választott báránysok és anyák hosszú szőrű prémje nagyon jól megfelel pásztorbundák és takarók készítésére. A racka húsának kellő propagandával lehetne népszerűségét növelni, és a különleges rackasajt készítése csupán elhatározás kérdése, bár a kis mennyiség értékesítési nehézségekkel jár.

A faj a rackák közepes nagyságú csoportjába tartozik. Farban esetenként túlnőtt. Bundája durva, E-F jelölésű gyapjút ad. A fehér színváltozat értékesebb (festhetőség!), prémje – mint említettük – különböző célokra (süveg, suba) alkalmas.

A törzskönyvbe kerülés feltételei:

- nőivar, hímivar,
- életkor első elléskor, maximum (hó): 36,
- 1 napra jutó báránysokori testtömeg, minimum (g/nap): 180-200,
- testtömeg éves korban, minimum (kg): 28-35,
- nyírótömeg éves korban, minimum (kg): 2,0-3,0,
- fürtmagasság éves korban, minimum (cm): 15-20.

A törzskönyvbe kerülést kizáró okok:

- törzskönyvbe kerülés paramétereinek nem teljesülése,
- a fajtára jellemzőtől eltérő általános küllemi és gyapjúhibák,
- fehér színváltozat esetén a testen lévő sötét (fekete) foltok, a már fiatal korban világos vagy tarka pofa és lábak, a gyapjús láb, sötétszürke pofa és lábak, szarvatlanság vagy a fajtajelleg-leírástól eltérő súlyos szarvhibák,
- fekete színváltozat esetén fehér folt a testen, fejen vagy a farok végén, a már fiatal korban (3 év fölött) fellépő darusodás, a karakul jellegű, lapos és nagyobb szőrcsigák a báránypremjén, szarvatlanság vagy a fajtajelleg-leírástól eltérő súlyosabb szarvhibák.

A gyimesi rackajuh

A fajta az 1980-as évek elején került be hazánkba. Havasi racka, illetve gyimesi racka néven volt ismert. A hortobágyinál kisebb testű.

Tenyésztési cél: a fajta genetikai képességének megőrzése, eredeti genetikai variációjának fenntartása. A fajtának jelenleg gazdasági haszna a hús- és a tejtermelés is. Elsősorban a génmegőrzés céljából kívánjuk fenntartani, de fejleszteni is akarjuk.

A fajtajellegr leírása

A gyimesi rackajuh bundájának színe fehér, de igen gyakori a fejen és a lábakon a fekete színeződés, amely legtöbbször foltokban jelentkezik („ókula”, a szemfolt és a száj körül) a fülön és a lábvégeken. A bárányok színe születéskor fehér, a fekete fürtök a fejen és a lábakon egyes egyedeknél már születéstől megvannak. A fej a törzshöz viszonyítva közepes nagyságú, a koponya elég széles, de az arci rész elkeskenyedő. A kosoké rövidebb, szélesebb, durvább. A szarvak az anyáknál sarló alakúak vagy kistülkösek, de sok a szarvatlan (suta) egyed. A kosok laza, csigás szarvakat viselnek egy és egyegyed – kettő

A gyimesi rackajuh



Fotó: Dunka Béla

és egynegyed csavarfordulattal. A fülkagylók közepes nagyságúak, kissé vastagok, közepesen vagy kissé lefelé állók. A szemek élénkek, közepes nagyságúak. A nyak közepes hosszúságú és közepesen izmolt. A törzs a rackajuhfajtához viszonyítva mély és dongás. A has a kosoknál hengeres, az anyáknál terjedelmesebb. A far kissé csapott, de elég hosszú és széles, jól izmolt. A csontozat erőteljes, a végtagok hosszúak és mérsékelten izmosak. A farok hosszú, a tőgy jól fejlett és csupasz. A test felépítése arányos és tetszetős, mozgása gyors, a vérmérséklet közepesen élénk. A legnagyobb juh fajta a rackajuhok csoportjában, az anyajuhok tömege 45-50 kg, a kosoké 80-90 kg. A bőr tömör, rugalmas. A bundája kevert gyapjú, felszőrökből és pehelyszőrökből áll. A gyapjú finomabb, mint a magyar rackáé, hosszú, lágy, puha tapintatú. A bunda pehelyszálakban gazdagabb, mint a magyar rackáé. A felszőrök hossza 30-40 cm-t is elérheti, a pehelyszálaké 14-18 cm-esek. A felszőrök bágyadt-üvegfényűek, és íveltebbek, a tincsek lazák.

A törzskönyvbe kerülés feltételei:

- nőivar, hímivar,
- életkor első elléskor, maximum (hó) 36,
- 1 napra jutó báránykori testtömeg, minimum (g/nap) 200-220,
- testtömeg éves korban, minimum (kg) 25-45,
- nyírótömeg éves korban, minimum (kg) 3,5-5,0,
- fürtmagasság éves korban, minimum (cm) 12-14.

A törzskönyvbe kerülést kizáró okok:

- törzskönyvbe kerülés paramétereinek nem teljesítése,
- általános küllemi és gyapjúhibák,
- heterogén alkat,
- merinó jellegű gyapjú,
- kosoknál szarvatlanság.

A fajta fenntartója az OMMI. Legnagyobb tenyésztője a Bakonszegi Awassi Rt.

A magyar cigája

A környező országokban nagy létszámban tartott (fehér és fekete változatban előforduló), tejlő jellegű juh fajta.

Ez már egy régen itt tenyésztett ősi fajta, ma leginkább a Délvidéken, a Bácskában és az Alföld egyéb déli részein tenyésztik. Elég nagy testű, az anyák 40-50 kg-osak, a kosok 55-65 kg-osak. Ismertetőjele e fajtának, hogy a tisztavérű cigája alsó lábszárai és a feje egyszínű, fekete. A nem tisztavérű cigája feje

A magyar cigája



Fotó: Eszes Ferenc.

és lábai foltosak, amely foltok azonban nem mindig feketék, hanem lehetnek a barna színnek a legkülönbözőbb változatai is. A törzse lehetőleg legyen festékanyagmentes, tehát ha a gyapjút szétnyitjuk, a bőr színe legyen szép rózsaszín, mint a merinóké, a gyapjúja legyen fehér. Ez a cigája az értékes. Azonban sok cigájának a bőre is tartalmaz festékanyagot, tehát a bőr színe a törzsön a festékanyag mennyisége szerint világosabb vagy sötétebb kék színű. Az ilyen cigájának a bundája a fehér szálak között ugyancsak a festékanyag mennyisége szerint több-kevesebb fekete szálát is tartalmaz, tehát „tűzött”. Ez a cigája a fehér bundájú cigájánál lényegesen kisebb értékű. A kosok olyan csigaszarvat viselnek, mint a szarvált merinó kosok, de van szarvatlan cigája kos is. Az anyák kb. fele-fele részben szarvatlanok és szarváltak. Az anyák szarvai természetesen a kosokénál jóval kisebbek, vékonyabbak és egyenesen hátra-hajlók. A cigáják gyapjúja a merinókénál lényegesen durvább, csak >C-D< finomságú, a fűrthosszúság 6-10 cm. Itt is minél hosszabbak a fürtök, annál értékesebb a gyapjú. A cigája gyapjúja különösen alkalmas házi szövésre és fonásra, és különösen alkalmas a ma annyira divatos és igen kedvelt meleg, téli kötött holmik készítésére. Tejtermelése kiváló, termékei jól értékesíthetők (lásd a III. részt). Két változata a „csókai” és „zombori”.

A ciktajuh

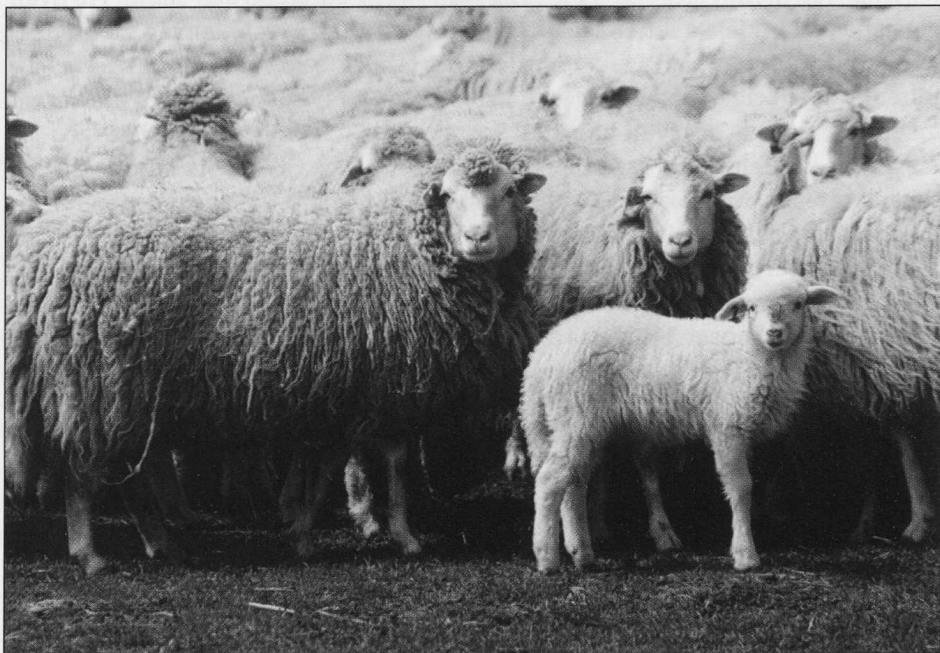
Erről a fajtáról tudjuk, hogy a török idők után betelepülő svábok hozták magukkal, és innen a fajta másik neve: tolna-baranyai sváb juh. Nagy értéke abban áll, hogy hazánkban sokkal nagyobb létszámban maradt meg, mint őshazájában. Kis létszámú bemutató állománytól eltekintve egyetlen nyáj

van ebből a fajtából magántenyésztő kezén, tehát a fajta veszélyeztetettsége nyilvánvaló.

A ciktaát eredetileg kétszer nyírták, és háziipari termékek készültek gyapjából. Az Országos Állattenyésztési Felügyelőség érdeme, hogy nagydorogi telepére összegyűjtötte a környékből a még föllelhető cikta küllemű egyedeket. A merinó hatást sikerült kiküszöbölni a fajtából, és így nagy értékű állomány jött létre, amely azóta magánkézbe került. A cigájához hasonlóan a Juhtenyésztő Szövetség az a társadalmi szerv, amely törzskönyvezi, tenyésztését az OMMI irányítja.

A cikta az a harmadik juhajtánk, amelyet mindenképpen fenn kell tartani, mivel a legnagyobb és legtisztább állomány Magyarországon található ebből a fajtából. Ezt ma már a németek is tudják. Az elmondottak alapján feltétlenül védelmet érdemel. Különleges magyarországi termék előállítására a hazai sváb etnikum kapcsán lehetne gondolni. Ma a Vértes hegység táján található egyetlen állománya, ami tehát „világfajta”, hiszen egyedülálló. Ezt lehetne a régi bajor bevándorlókra való emlékezéssel idegenforgalmi értékévé tenni. Ezért nagyszerű lehetőség a regionális elhelyezkedés kihasználása is. Nagy nehézség viszont a kis létszám. (Jelenleg 390 anyát és szaporulatát tenyésztik Vértestolnán [Tolnau], Tisch József utódai.)

A ciktajuh



Fotó: Kútvölgyi Mihály

Általános küllemi leírás

A fej aránylag kicsi, a homlok lapos és keskeny, az orrhát az anyáknál egyenes, a kosoknál domború. A fülek tölcseyszerűen sodrottak, keskeny, hegyes, vízszintesen álló kagylót viselnek. Az anyák mindig szarvatlanok, de a kosok egy része is. A szarvakkal rendelkező egyedek a merinó fajtához hasonlító csigás szarvakkal bírnak. A csontozat finom, a szárak feltűnően vékonyak. A fark (kurtítás nélkül) a csánkig ér. Marmagasságuk átlagosan 58-60 cm. Az anyák testtömege 25-45 kg, a kosoké 45-55 kg között változik. Méreteit tekintve a kisebb juhajták közé sorolható.

A fej és a lábak fehér színű rövid szőrrel borítottak, a körmök és a szarvak viaszsárgák, a bőr pigmentmentes. A testet tincsekbe alácsüngő gyapjú fedi (kevertgyapjas juhajt). A fejet (kivéve a hátulsó határ egyujjni szélességét), a fület és a lábakat könyöktől és térdtől lefelé nem fedi gyapjú, a „benőttség” gyenge. A gyapjú színe fehér, a tincsek hossza 20-24 cm, tincses gyapjújának minősége B/C és C/D finomságú. Az átlagos finomság 27-35 mikron, de előfordul 16-20 mikron finomságú és 60-70 mikron durvaságú szál is. Bélyagtartalmú szálak a tincses szerkezetű bundában is csak ritkán fordulnak elő. A kifejlett anyák gyapjútömege évi egyszeri nyírásnál 1,5-2 kg, a kosoké 2,5-3,5 kg. A tisztaság (rendement) magas, 65-70%-os.

A juhokat nem fejik, miután tejtermelése nem jelentős, általában a bárányok kései választásával hasznosítják.

A tenyésztő (fajtafenntartó) célja a fajtabirtoklás monopóliumának üzleti jellegű (idegenforgalmi) hasznosítása. Termékeiről lásd a III-IV. részt.

A magyar parlagi kecske

A „mindenevő”, „szerény igényű”, „szegény ember tehene” jelzőkkel felruházott faj alkalmas tej- és húsalapú hungarikumok előállítására. Sőt a különleges termékek számát lehet ezekkel – nagy gondossággal és speciális technológiával – növelni.

Ehhez szükséges a faj (ajt) genetikai alapú rögzítése, a bázisállomány(ok) kialakítása. Ezt a törekvést (állami támogatással!) megvalósító tenyésztők lehetnek az esetleges integrációs központok. (Tej-, illetve húsfeldolgozással kapcsolódva ezt még intenzívebben lehet végrehajtani.)

A kecske tartásában az intenzív (istállózott, etetett) és a legeltetési (időszakos, illetve állandó) technológiát lehet alkalmazni. A nyájtűrő és legelési szokásaiban a juhtól lényegesen eltérő faj különös figyelmet érdemel. Akkor ugyanis, ha a legeltetés célja a tájrehabilitáció, nincsenek korlátok (ez is alkalmazható, sajátos hazai módszer lehet elhanyagolt területeken), egyébként pedig ügyelni kell arra, hogy „szent állatunk” ne hagyja mindent lerágon. (A kecsketartók erről

legendákat tudnak mesélni.) Termékei is tükrözik a faj ivarzásában is meglévő szezonalitást (ősz-tavaszi). Ezt részben tartási technológiával, részben vegyes termékekkel (például tehén- és kecsketej, vegyes alap) lehet egyenletesebbé tenni. Ugyanakkor előnyre is fordítható ez a tény: húsvéti gida stb.

Főbb hazai tenyészkörzetei (történelmi területek):

- Észak-magyarországi régió
- Kelet-magyarországi régió

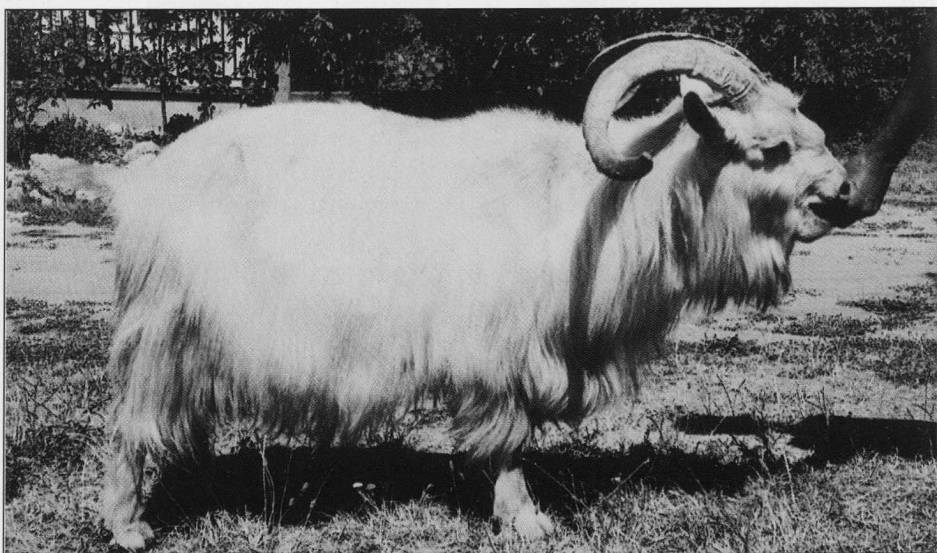
Termékek: hús-, tejalapanyag-készítmények, bőr (lásd a III-IV. részt).

A faj tehát napjainkban is még „sejtet” lehetőséget. Termelése, létszáma elmarad a kívánatostól (ma mintegy 30 ezer kecske van hazánkban, a Magyar Kecsketartók és Tenyésztők Szövetsége közlése). Külön gond a termelés szezonális jellege: a laktációs termelés csúcsai (március-június-július) után rohamosan csökken a tejtermelés, és ez a folyamatos piaci ellátást (mennyiség) nehezíti. A létszám azért is gond, mert a termelés háttérét, a piaci ellátást csak nagyobb állományok tudják biztosítani. (A jelenlegi átlagos létszám kecsketartónként 6-10 egyed.)

Környezetvédelmi szempontból figyelembe kell venni a már említett kíméletlen legelést. (Ez a gond a kecsketartásban évszázadok óta ismert: már Balassi Bálint is pereskedett az erdeit pusztító kecskésekkel, de Thökölynek is voltak hasonló gondjai Késmárkon.)

Teje kiváló, összetétele humán táplálkozásra előnyös. Parlagi nemesítése számentáli, toggenburgi, német őzbarna fajtákkal folyamatos. A hazai állomá-

A magyar parlagi kecske



Fotó: Kukovics Sándor

nyok hústermelésének javítására egyre jobban felhasználják a kiválóan izmolt búr kecskét.

Az állat-egészségügyi helyzetet rontja a vírusos eredetű CAE-kór (Caprine Arthritis Encephalitis, a kecske ízület- és agyvelőgyulladás). A betegség lassú lefolyású, a mentesítés igen nehéz.

Cél az állomány genetikai stabilizálása. Erre az első lépések megtörténtek a *Magyar Kecsketartók és Tenyésztők Szövetségének* vezetőségével (törzskönyvezés, tejtermelés ellenőrzésére). Ehhez a DNS-alapú származás-ellenőrzés igen fontos módszer lehet(ne) (lásd az eredetvédelemről szóló fejezetet).

Egy magyar sertésfajta

A mangalica sertés

Ez a fajta elismerten magyar eredetű, noha kitenyésztésében nagy szerepet játszott a szerb sumadia sertés is. Nem tekinthetjük primitív fajtának, hanem kiváló kitenyésztett zsírsertésnek. A 18. század vége, 19. század eleje óta létező fajta. Annyira híres volt, hogy a tizenkilencedik század végén a bécsi tőzsdén jegyezték a mangalicát. Nevezetes uradalmi tenyészetek voltak ország-szerte, még Mezőhegyesnek is híres mangalicaállománya volt.

A huszadik században a fogyasztói ízlés változása a nagyobb húsmennyiség felé fordult, és a disznózsír helyett a növényi olajok fogyasztása terjedt. A második világháború után a gépesítés terjedése és ezzel a fizikai munka csökkenése végül megpecsételte a mangalica sorsát. A világszerte elterjedt hisztéria a koleszterintől teljesen indokolatlanul tovább rontotta a sertészsír fogyasztási pozícióját.

Létszáma a mélyponton, 1973-ban már csak 39 koca volt. Azóta géntartá-léknak tekintjük, és védelme szervezeten folyik. Szép példája ez a fajta a piac igényeinek gyors változására is, amely rettegve félt a zsíros disznótól, ma már viszont bizonyos területeken igényli azt a terméket, amelyet a mangalica is termelni tud (serranói sonka).

Létszáma egyik-másik színváltozatban (vörös, fecskehasú) alig haladja meg a kritikus szintet, a szőke, a legnépszerűbb változat sokat fejlődött az utóbbi években. Ma már eléri azt a stádiumot, amelyben kellő szakszerűség esetén fenntartható anélkül, hogy komolyan félni kellene a genetikai leromlástól.

A mangalica sertés



Fotók: Kútvolgyi Mihály

4. ábra

A mangalica sertés létszámadatai és területi eloszlásuk – 2002



Tenyésztési körzet	Megye	Létszám	Összesen
Nyugat-Dunántúl	Győr-Moson-Sopron	0	0
	Vas	0	
	Zala	0	
Közép-Dunántúl	Komárom-Esztergom	0	194
	Veszprém	146	
	Fejér	48	
Dél-Dunántúl	Somogy	51	54
	Tolna	3	
	Baranya	0	
Közép-Magyarország	Pest	135	135
	Észak-Magyarország	Nógrád	80
Heves	0		
Borsod-Abaúj-Zemplén	385		
Észak-Alföld	Szabolcs-Szatmár	29	737
	Hajdú-Bihar	678	
	Jász-Nagykun-Szolnok	30	
Dél-Alföld	Bács-Kiskun	164	297
	Csongrád	104	
	Békés	29	
Mindösszesen			1882

14. táblázat

A főbb mangalicatenyészetek földrajzi elhelyezkedése – 2002

Nyugat-Magyarország	Kelet-Magyarország
Pápa	Budapest
Zirc	Gyöngyös
Bakonytamási	Szentendre
Siklós	Jászapáti
Gyulaj	Monor
Szekszárd	Fülöpszállás
Szalmár stb.	Kiskunfélegyháza
	Kenderes
	Hortobágy
	Nyíregyháza
	Gyula
	Balástya
	Szeged
	Orosháza
	Battonya
	Kunmadaras
	Üllő
	Gyömrő stb.

15. táblázat

A mezőhegyesi szőke mangalicák súly- és méretadatai

Átlagos súly		Átlagos testméret	
Egyéves korban	70–80 kg	Magasság a maron, a farnál	75 cm
2 éves korban	80–100 kg	Test hosszúsága (orrcimpától farbúbig)	117 cm
Öreg hízók	200–300 kg		

Forrás: Dörner Béla: A sertés tenyésztése és hizlalása. Athenaeum Rt., Budapest, 1925.

Tenyésztését az OMMI mellett, amely a fenntartásra ügyel, egyesület irányítja. Mint magyar eredetű és kis létszámban létező fajtát feltétlenül állami támogatás keretében kell védeni és fejleszteni, amíg létszáma eléri a piaci szintet. Újjászületésére az említett tulajdonságok felértékelődésének, a biztosan meglévő fogyasztói (bel- és külföldi) igény („nosztalgia”) erősödésének köszönhető. Napjainkban tehát már senkit sem kell meggyőzni – talán – szalonnájának, a márványozott húsából készült sonkájának értékéről. Ez exportszámokban is tükröződik. (Fő felvevő: Spanyolország.) Nem rontja a fajta értékét, ha a legjobb végtermék biztosítása érdekében keresztezzük (főleg Duroc fajtával, de

A mezőhegyesi szőke mangalicák jellemző testméretadatai

	3 éves tenyészkan	3 éves tenyészkoça
Marmagasság	77 cm	75 cm
Övméret	145 cm	147 cm
Törzs hossza (vállszöggtől ülőgumóig)	95 cm	95 cm
Nyak körmérete	106 cm	104 cm
Fejhossz	35 cm	32 cm
Orrhossz	26 cm	20 cm
Lábszárvastagság	19 cm	19 cm
Testsúly	165 kg	150 kg

Forrás: Dörner Béla: A sertés tenyésztése és hizlalása. Athenaeum Rt., Budapest, 1925.

lehetséges lesz a magyar nagyfehérrel is), és ez adja a kiváló végtermék alapját. Alkalmas az egész évi szabadtartásra is, de legeltetése inkább az idő- és életciklusokhoz igazodik. A „másodlagos” legelőkön jól tartható, együtt legeltethető ott más fajjal is (például a bivaly). Minden esetben döntő azonban legeltetésénél (szabadtartásánál) a környezetvédelmi szempontok figyelembevétele.

Főbb hazai tenyészközrizei (történelmi területek):

- Észak-magyarországi régió,
- Kelet-magyarországi régió,
- Közép-magyarországi régió.

Hungarikumként nagy lehetőséget kínál a mangalica. Kétségtelenül vonzóak lehetnek a mangalica húsból készült és zsírjával készített, magyaros fűszerezésű ételek akár otthon, akár vendéglőben. Emellett a magyar gasztronómiának a sertéshúsból készült töltelékárúk (szalámi, kolbász) az egyik legértékesebb, leg-sikeresebb részét képezik (lásd a IV. részt).

Küllemi leírás

A sertést gyaluforgácsszerűen göndörödő szőrköntös takarja. Négy színváltozata volt. Legelterjedtebb a szőke. A fecskehasú és a fekete változatot a horvátországi szerémségi tájfajtaival való keresztezéssel hozták létre. Ezek termelése elmaradt a szőke mangalicáétól, de ellenállóbbak voltak. A negyedik színváltozat a vörös, amely színét valószínű az ősi szalontai fajtaival való keresztezéstől kapta. A fej kicsi, a fülei nagyok és előre lógóak. A profilvonal enyhén homorú. A torokjárat széles, a toka nagy. A nyak rövid, hengeres.

A törzs közepesen hosszú. A hát egyenes, feszes, de nem ritka a pontyhát sem. A mellkas dongás és mély. A has közepesen nagy. A váll és a far erős, telt, de csak közepesen izmolt. A far csapott. A végtag rövid, finom csontozatú és szilárd. A bőr és a körmök palaszürkék. Csecsbimbók száma 5-5 vagy 6-6.

A hungarikumok előállításához jó alapot szolgáltatnak a fajta húsösszetételére utaló főbb adatok, ezeket a 17–19. táblázat tartalmazza.

17. táblázat

Sertésfajták hizási és vágási paramétereit, illetve a húsminták beltartalmi értékeit

Jellemző	Cornwall	Szőke mangalica	Vörös mangalica
Életnapi súlygyarapodás (g/nap)	501	420	434
Hizálás előtti súlygyarapodás (g/kg)	599	496	516
Vágáskori életkor (nap)	277	329	321
Fehéráru arány (%)	39,4	49,1	47,5
Színhús (%)	48,0	38,4	39,9
Húsminta szárazanyag-tartalma (%)	34,96	35,93	36,13
Húsminta zsírtartalma (%)	15,81	16,94	16,90
Húsminta fehérjetartalma (%)	17,76	17,96	17,88

Forrás: Szabó P. és munkatársai összeállítása, 2002.

A faj kiváló húsminőségére számos kísérleti adat van.* A III. részben a faj húsáról még külön szólnunk.

A táblázatok adatainak alapján hangsúlyozzuk, hogy a magyar sertés-tenyésztés részét kell hogy képezze ez az értékes sertésfajta. Húsának magas intramuszkuláris zsírtartalma, íze és porhanyóssága kiválóan alkalmassá teszi, hogy „szték”-nek, grillnek és más speciális terméknek alapanyagát adja. E tulajdonságokhoz ideális keresztezési partner: Duroc, magyar nagyfehér. Ezt céltudatosan ki kell használni, ugyanúgy, mint húsának keverését a készítményekben (például magyar szürke, más fajtájú, „sovány” sertések stb.).

* Kötetünkben a Kaposvári Egyetem Állattudományi Karának (Holló Gabriella és munkatársai, 2003) és a Gazdasági Állatok Biológiai Kutatóintézetének (FBN-Dummerstorf, Ender K., Nüenberg K., Wegner J., Seregi J., 2002 és Holló G., Seregi J., Ender K., Seenger J., Holló I., Repa I., 2003) dolgozataiban közöltekre támaszkodunk elsősorban.

18. táblázat

A húsminőséget jellemző paraméterek alakulása

Megnevezés	Mangalica (2) N=12	Német öves sertés (3) N=15	Német lapály (4) N=15
Vágott test súlya, kg	127	83,7	85,7
pH, m. LD*	5,9	6,0	6,0
Szín m. LD, L*	38,8	48,5	47,4
Szín szalonna, L*	76,5	72	72,0
Szalonnnavastagság, cm	5,9	3,9	2,5
Intramuszkuláris zsír, m. LD,%	7,5	2,6	1,1

*m. LD = hosszú hátizom

L = színvilágosság (Minolta CR 200, Minolta Európa, Németország)

Forrás: Holló Gabriella és munkatársai, 2003., Ender K., Nüenberg K., Wegner J., Seregi J., 2002; és Holló G., Seregi J., Ender K., Seenger J., Holló I., Repa I., 2003.

19. táblázat

**A hosszú hátizom (m. LD) intramuszkuláris zsírberakodásának
(márványozottság) elemzése video-image-analízissel
(I. kísérlet)**

Megnevezés	Mangalica	Wagyu	Német angus	Galloway	Fekete- tarka	Fehér-kék belga
Az m. LD kereszt- metszet területe, cm ²	37,2	77,9	108,2	93,4	89,3	149,6
Zsírterületek nagysága, cm ²	5,4	12,0	1,6	1,3	1,3	1,1
Zsírterületek száma	424	440	427	615	538	170
Zsírterületek aránya, %	14,5	15,2	6,1	9,0	8,1	1,4
Zsírterületek száma/cm ²	11,6	5,7	3,9	6,9	6,2	1,3
Zsírterületek eloszlása, %	7,5	4,2	5,7	4,5	5,6	9,9
Intramuszkuláris zsír, %	9,0	20,0	4,7	5,4	4,8	0,6

Forrás: Holló Gabriella és munkatársai, 2003., Ender K., Nüenberg K., Wegner J., Seregi J., 2002; és Holló G., Seregi J., Ender K., Seenger J., Holló I., Repa I., 2003.

A magyar baromfifajok és -fajták

A hungarikumok előállításához az őshonos baromfifajok és -fajták teljes tárháza áll rendelkezésünkre. Magyarországon az állati termékek közül a baromfihús és tojás fogyasztása mindig kiemelt helyen szerepelt. Ezt több tényező mellett az is indokolta, hogy a baromfi „mindig kéznél volt”. Egypár tojás fel-törése, csibe, tyúk, lúd levágása általában nem jelentett gondot.

A tyúkfélék

Az említésre méltó őshonos tyúkfélék:

- sárga magyar,
- fehér magyar,
- kendermagos magyar,
- erdélyi kopasznyakú.

Ezeket általában parlagi fajtának nevezzük. Bakoss László (1934) szerint „parlaginak” kell neveznünk minden olyan fajtát – így a baromfit is –, amelyek minden különösebb emberi beavatkozás és szaktudás nélkül a talaj-, éghajlati, takarmányozási és gondozási viszonyokhoz alkalmazkodva, természetes „kiválogatódás” útján, maguktól alakultak olyanokká, amilyenek lettek. Fő jellemvonásuk ezeknek a parlagi fajtáknak a nagy edzettség és ellenálló képesség (mert hiszen az élet törvényei szerint a gyöngék elpusztultak), de nagyobb termelő-képességet fel nem mutathatnak, mert ha ez irányban „kiválogatódás” történik, az már emberi, illetve tenyésztői beavatkozás, és így a fajta már javítottá válik.

A meghatározás alátámasztja azt a tényt, hogy a ma már tudatos tenyésztői munkával rögzített parlagi, azaz az őshonos fajtáknál – a baromfiaknál, de egyéb fajoknál is – megalapozzák a hungarikum termékeknek a fogyasztó szempontjából előnyös minőségi tulajdonságait (íz, zamat, porhanyósság stb).

Az egyes fajtákat a Földművelési Minisztérium 1932 táján készült kiadványa alapján ismertetjük.

A fehér magyar

Egyszínű.

Csőr: csontfehér.

Szem: narancsvörös.

Taraj, arc, áll- és füllebeny: vérpiros.

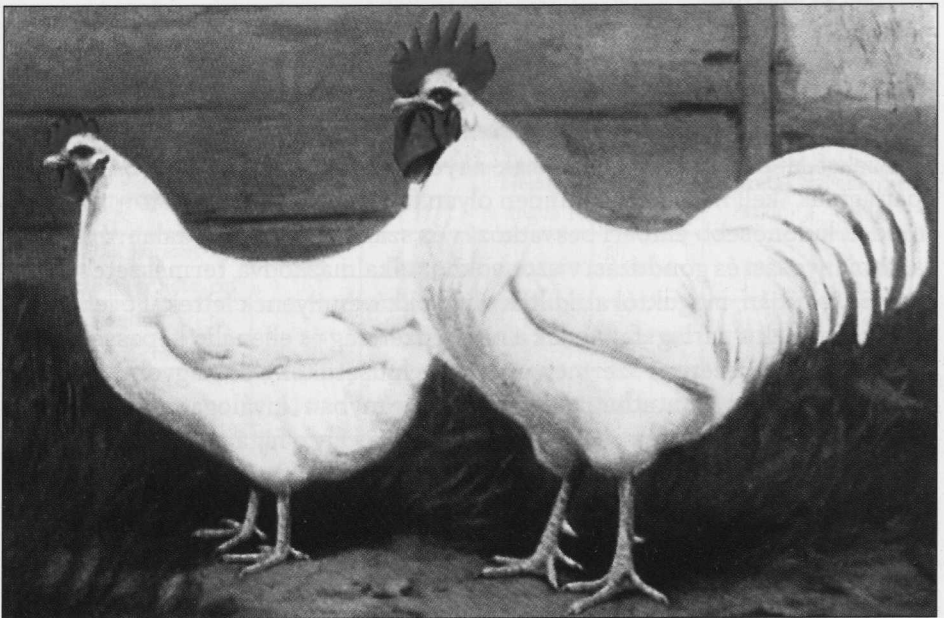
Láb és lábujj: a lábszár fiatal tyúkoknál hússzínű, idősebbeknél csontfehér.

A körmök színe csontfehér.

Tollazat: tiszta fehér, ragyogó, ezüstös zománcú.

Diszkvalifikáló hibák: idegen színű tollak, azaz a fehér szín kékes, sárgás, szalmaszínű vagy pirosas árnyalatú; más színű, mint csontfehér csőr, és hússzínű, illetve csontfehér láb és köröm. Kisebb hibák a füllebenyen a fehér színfoltok, erek, vonalak.

A fehér magyar



Reprodukció (Szalay István: Régi magyar baromfifajták. Bp., Mezőgazda Kiadó, 2003. nyomán)

A sárga magyar

A tojó színe: sárga.

Csőr: sárga.

Szem: narancsvörös.

Taraj, arc, áll- és füllebeny: vérpiros.

Láb és lábujj: sárga, a körmök sárgák.

Tollazat: a fiatal tyúkognál az alapszín élénksárga, az idősebbeknél némi fakulás megengedhető. A nyaktollak hegye cirmos vagy kormos. A szárnyak evezőtollai sötétbarnák, a farok kormánytollai barna vagy fekete színűek.

A kakas színe: sárgászvörös.

Csőr: sárga.

Szem: narancsvörös.

Taraj, arc, áll- és füllebeny: vérpiros.

Láb és lábujj: sárga, a körmök sárgák.

Tollazat: alapszíne hasonlít a tyúkéhoz. A nyak és a nyereg tollazata ragyogó vöröses fényű, a törzs tollazatánál valamivel sötétebb sárga. A szárny evezőtollai sötétbarnák vagy feketék, a szárnyfedőtollak vöröses fényű sárgák, a farok kormány- és sarlótollai feketék, zöldes ércfényvel.

Diszkvalifikáló hibák: a szárny- és faroktollazaton kívül a tollazat bármely részében előforduló fekete, barna vagy fehér színű tollak.

A sárga magyar



Fotó: Kútvölgyi Mihály

A kendermagos magyar

Csőr: csontfehér.

Szem: narancsvörös.

Taraj, arc, áll- és füllebeny: vérpiros.

Láb: hússzínű, csontfehér, a körmök fehérek.

Tollazat: mindkét nembeli szárnyas tollazatának alapszíne kékesszürke, amelyen a sötét, fekete színhatású, keskeny keresztávok váltakozó elhelyezkedése idézi elő azt az érdekes és a szemlélőre oly kedvező benyomást gyakorló, úgynevezett kendermagos színt.

Kakasoknál közismert módon a szín rendszeren világosabb, míg a tyúkok sötétebbek. A túl világos vagy túl sötét rajz kifogásolható. Kívánatos az is, hogy a rajz se túl finom, se túl durva ne legyen.

Diszqualifikáló hibák: a kakas nyak-, nyereg- és szárnytollazatában sárgás árnyalatok, illetve – mindkét nemben – a tollazat bármely részében, de különösen a szárnyban és farokban fekete tollak mutatkoznak. Más színű, mint rózsás vagy fehér színű láb.

A kendermagos magyar



Fotó: Kútvölgyi Mihály

Az erdélyi kopasznyakú

A kopasznyakú hazája Erdély, ahonnan az 1870-es években terjedt el nyugat felé. Tenyésztőjének nevééről „Szeremley tyúk” néven szerepelt először egy bécsi kiállításon, ahol általános feltűnést keltett. A kopasz nyak miatt elődeink még vitatkoztak a „csórényakú” vagy „kopasznyakú” megjelölésen, tájékoztat a névadásról Szeremley Huba. Hogy miért kopasz a nyaka ennek a fajtának, nem lehet biztosan tudni. Általában igen kedvelik, sokan azonban éppen a kopasz nyak miatt csúnyának tartják. Erdélyen kívül még a szerb és bosnyák hegyvidéken is előfordul.

Elsőrendű gazdasági tyúkfajta. Rendkívül edzett és erős. Gyorsan fejlődik és gyorsan tollasodik. Kitűnő tojó, súlyos tojásokat tojik, 55–80 g-ig. A tojások általában barnahéjúak, de előfordulnak fehérhéjúak is. Kotlási hajlama gyenge. E fajtával igen érdemes foglalkozni, csak nagyobb testűvé kellene kitenyészteni.

Standardsúly

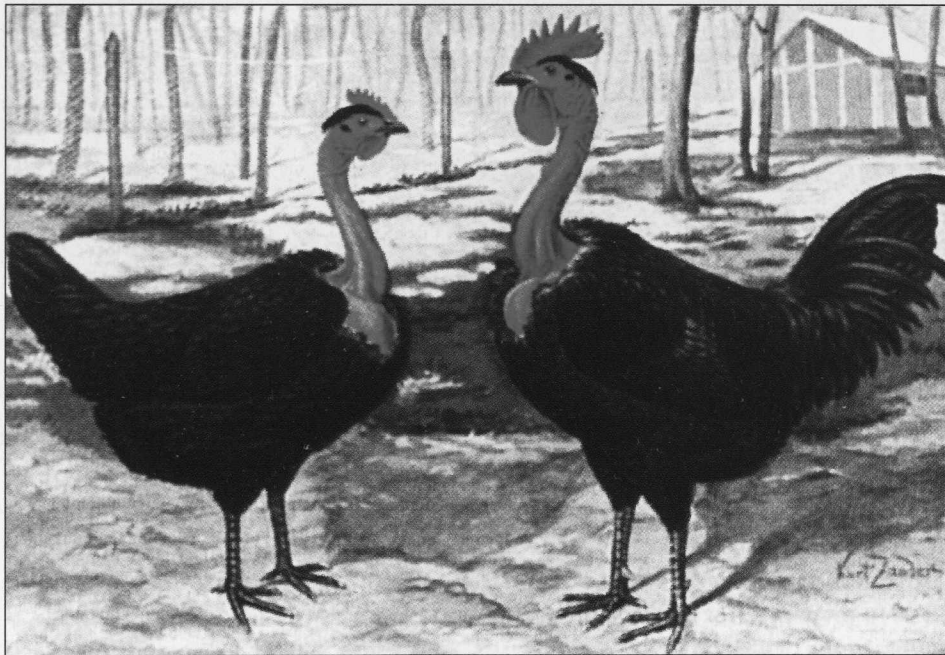
Kakas 2,5-3,0 kg.

Éves kakas 2,5 kg.

Tojó 2-2,3 kg.

Éves tojó 2 kg.

Az erdélyi kopasznyakú



Reprodukció (Szalay István: Régi magyar baromfifajták. Bp., Mezőgazda Kiadó, 2003. nyomán)

A kakas alakja

Fej: középnagy, gömbölyded. A fej tetejét fedő tollazat szorosan a koponyához tapad és hátul hegyben fut össze.

Az eredetvédelem (lásd III. rész) és a minőség biztosítása szempontjából a kopasz nyak (de esetenként a taraj is, például levestyúk) olyan jegy, ami a minőséget garantálja, hiszen hamisíthatatlan. Tekintettel arra, hogy a tulajdonosság dominánsan öröklődik, a tenyésztői indításhoz először kopasz nyakú kakasok beszerzése lehet az első lépcső. Fekete, fehér és kendermagos színváltozatban is előfordul.

A pulykafélék

A bronz- és rézpulyka, valamint a kihaltnak tekintett magyar alföldi fehér pulyka nem teljesen tekinthető őshonosnak (hiszen a faj amerikai eredetű).

Általában csökkent létszámban tartják ezeket a parlagi pulykafajtákat, mivel a piacra többnyire ipari hibridek termelnek elsősorban mindenütt. Így ezek az extenzíven, legeltetve tartható fajták is értéket jelentenek, és védelmükről gondoskodni kell. A pulyka természetes tartással előállított termékeivel értékes hungarikumként kerülhetne piacra. A propagálásban ki lehetne emelni a hagyományt, hiszen száz évvel ezelőtt még a magyar Alföld termelte meg az angolok számára a karácsonyi pulykát, esetenként dióval, illetve gesztenyével hizlalva. Ma viszont a hibridek (többek között a British United Turkey) talán a legmesterségesebb állattenyésztési ágat jelentik. Ezzel szemben a természetes körülmények között megtermelt hús élvezhetne némi előnyt.

A pulyka esetében előnyként jöhetne számításba a hibriddel szembeni kisebb mérete is, amely egészen is a vásárló asztalára kerülhet, szemben a csak darabolt áruként eladható nagy testű hibridekkel.

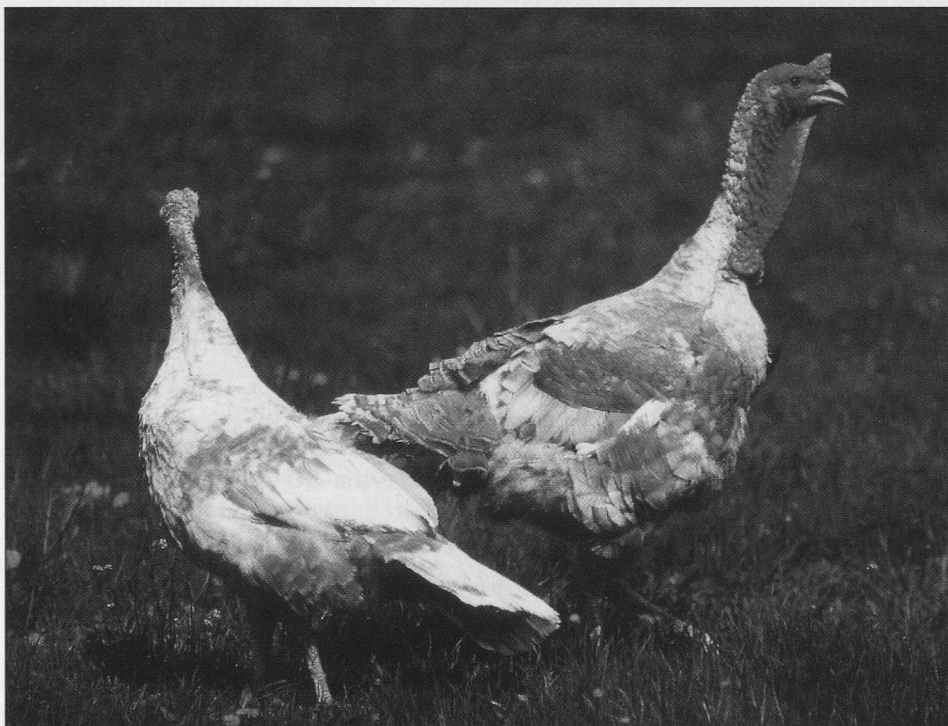
A bronzpulyka

A bronzpulykát az amerikaiak nevelték ki az ott hosszú időn át tenyésztett tisztavérű szelíd és az amerikai erdőkben tenyésző edzett, baromfibetegségek iránt kevésbé fogékony vad pulykakakasokkal folytatott keresztezések által. A bronzpulyka külseje igen szép, húsa kitűnő, felnevelése – edzettebb és igénytelenebb természeténél fogva – könnyebb, mint a más fajtájú külföldi pulykéé.

A rézpulyka

A rézpulyka igen edzett, a betegségekkel szemben ellenálló, főleg az alföldi tanyavilágban tartott fajta. Hungarikum alapanyagként kiváló. E célból történő felhasználása segíthet létszámának növelésében, napjainkban ugyanis kicserélt géntartalék-állományban és szórványosan található.

A rézpulyka



Fotó: Motkó Béla

Úiziszárnyasok

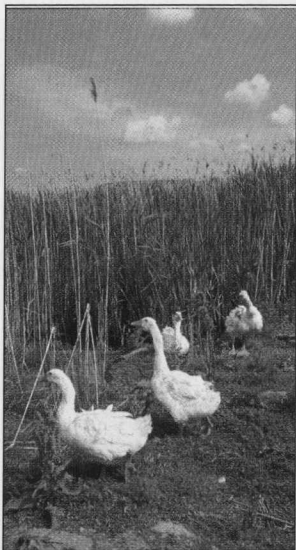
A lúd

A sort talán evvel a fajjal lehetne kezdeni. Kiváló éték, Márton-napi (november 11.) kedvelt állat. A Magyarországon (Savaria-Szombathely) született püspökhöz fűződő legenda fogyasztását e napon (napokban) évről évre hagyományosabbá teszi. Érdeemes ezt a hagyományt támogatni, hiszen a magyar gyökök hangsúlyozásával az amerikai „pulykanap”-hoz hasonló jelentősége lehetne.

Az igazán őshonos és ma két változatban (fehér és tarka) ismert a fodros lúd. Sajátos, nevét adó tollazata egyébként organikus eredetvédelmi jegy.

A fodros lúd éppoly különlegessége hazánknak, mint az erdélyi kopasznyakú tyúk. Edzett, bő tojó, jól keltő s gyorsan fejlődő fajta.

A fodros lúd



Fotó: Kútvölgyi Mihály

„Tollai olyan fodrosak, hogy az éves fodros lúdnak a combján szinte párkányt alkot a fodros toll és van olyan is a többi között, amelynek még a szárnya vége is fodros, sőt a farkáról is fodros tollak lógnak le. Felnevelése könnyebb, mint az emdenié, vagy pedig az olaszé, és így sokkal jobban megfelel a gazdaközönségnek, mint akármelyik más lúdfajta. Húsa hófehér, porhanyós. Hízás tekintetében első helyen áll, mert például egy emdenit nem lehet olyanryra kitömní, mint egy fodros ludat. Sohasem szolgáltat annyi zsírt egy emdeni, mint egy fodros lúd. Mája másfélszer akkora, mint akármelyik lúdé és mondhatom, hogy elsőrendű. A ludakat évente kétszer tépetem meg. A toll, illetve a pehely árából fedezve van az etetési költség” – írja Hreblay Emil 1912-ben.

Megjegyezzük, hogy a tolltépés és a libatömés állatvédelmi okok miatt napjainkban nagyon sok kritikát kap. Ezekre ma EU-rendelkezések vonatkoznak.

A kacsá

A „kacsapecsenye” sem elhanyagolható mint „hungarikum termék”, hiszen többek szerint ez a legkiválóbb ízű baromfi – ha jól elkészítik (sütés). Ismét Hreblay Emilt idézzük:

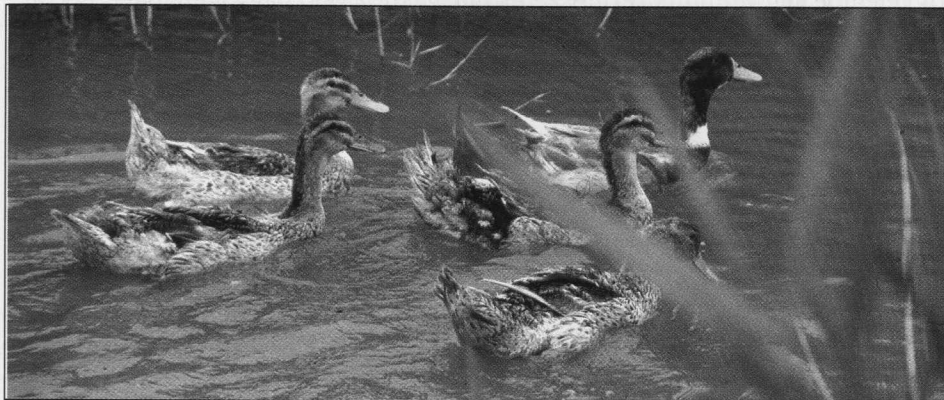
„A magyar kacsának sok jó tulajdonsága van. Különösen nevezetese azok a jó tulajdonságai, amelyek tenyésztését olcsóvá teszik.

Ilyen igénytelensége, fürgesége, takarmánykeresési ösztöne, edzettsége és szaporasága. Ezt a sok jó tulajdonságot még tetézi kitűnő ízű húsa és finom tolla. A magyar fajta kacsá értékes állat, melyet feltétlenül meg kell becsülni és a további tenyésztés alapanyagául venni.

Fődolog, hogy helyesen megválasszuk a szaporításra szánt tojókat és azokat pekingi gácsérokkal keresztezve állítsunk elő ivadékot.”

A víziszárnyasok a komplex hungarikum-előállításba is kiválóan beilleszthetők (tógazdaság, vizes élőhelyek stb.). Szerepük lehet az integrációs termben is. Előfűszerezetten „kemencekész” termék.

A kacska



Fotó: Kútvölgyi Mihály

Galamb, gyöngyös, fűrj

A galamb

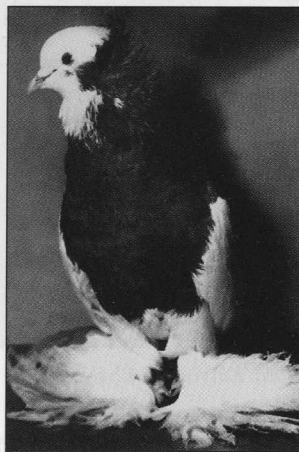
Töltött galamb, sült galamb, galambleves – ezekhez a kifejezésekhez mindenki tud fogalmat társítani. Ez jelzi, hogy táplálkozásunkban szerepe volt ennek a fajnak. A számos hazai fajta (magyar óriás, tyúktarka, csirkegalamb) elég példát ad arra, miből és milyen hungarikum legyen.

A galambot valószínűleg Föníciában háziasították a csiszolt kőkorszak végén. Ott a szerelem és a nemzés istennőjeként tartották számon. Innen Mezopotámiába és Arábiába, majd az ókori Görögországba jutott. Az ókori görögök már két fajtát ismertek: a szirti galambot és a házigalambot. Innen került a galamb Olaszországba, ahol tartásának komoly kultusza alakult ki. Itt kapta a nevét is: Columba. Fogyasztották a galambhúst, a madarak egy részét küldöncszolgálatra és hírvívőnek is használták.

A házigalambok csoportosítása: röpgalambok, díszgalambok és a húsgalambok.

A galamb monogám életet élő állat. Párt választhat önként vagy a tenyésztő közbeavatkozásának eredményeként. A párosítás a tenyésztői munka

Magyar óriás



Fotó: Eleven örökség.
Agroinform, Budapest, 2000.

fontos része. A párosítás időszaka a tél. Tartási körülményeik kialakításakor figyelembe kell vennünk természetes mozgáshoz való nagy igényüket, így tartásuk során röpdét kell biztosítani.

A gyöngyös

Már a gyöngytyúk név helyett használt elnevezése (gyöngyös) is hungarikum lehet(ne). Valószínűleg egyetlen fajból házasították. Afrikai eredetére utalhat az „afrikai madár” elnevezés is. Hazánkban régóta ismert, külsejében megőrizte a vad formát.

A gyöngyös



Fotó: Kútvölgyi Mihály

A fajtajelleg pontos ismertetése Hreblay Emiltől származik:

„Alakja sajátos és teljesen elüt a házityúkéétól. Feje és nyakának felső része csupasz, pirosan kékbe játszó és finom, fekete szőrrel benőtt. Feje búbján csontszerű taraj van. Csőre csontszínű, hegye azonban piros és alsó széleinek tövét egy-egy húsos szakálllebens díszíti, mely kékes-fehéres színben játszó élénkpiros. Szárnyai rövidek és kerekdedek. Háta széles és domborúan hajlott. Farka rövid és lefelé görbült. Lábai középhosszúak és a kakasnál hiányzik a sarkantyú. A nyak és törzs felső része kékesszürke és petty nélküli. A tollazat többi része fehérszürke, gyöngyszerű pettyekkel díszítve. A szemek sötétbarnák.

A gyöngytyúknak mintegy 12 színfélése van; ezek közül nálunk a legismertebb a fehér, a bronz és a szürke színű gyöngytyúk. A legszebb minden-

esetre a fehér, különösen a tenyésző alatt; mert akkor tolla oly fényes, mint az ezüst s a fehér tollon még ragyogóbbak a fehér gyöngypettyek.”

Tartásában (félszabad, szabad) és életmódjában is megőrizte „vadas” jellegét. Ezt ízei is visszaadják, leveसे évtizedek óta csemege. Tojása – vastagabb héja miatt – jóval elállóbb, mint a tyúké. Konyhakész húsa hungarikum, a pigmentes bőr (esetleg a láb, netán a fej) igazi eredetvédelmet ad. Tartását szorgalmazni kell. Elterjedését gátolja jellegzetes hangja, ami – állítólag – a rágcsálókat is elriasztja.

A fürj

A vadon élő változat újabban „pitypalattyozik” (innen ered a „pitymallik” szavunk a napfelkeltére). Csemegét azonban nem ő, hanem japán (és egyre többek által tenyésztett) változata jelent. A csupa hús állat (és jellegzetes tojásai) kitűnő csemege. Hungarikumot magyarosan fűszerezett húsa jelenthetne. Ez keríti parázson elkészítve kitűnő csemege (egy ember – négy fürj).

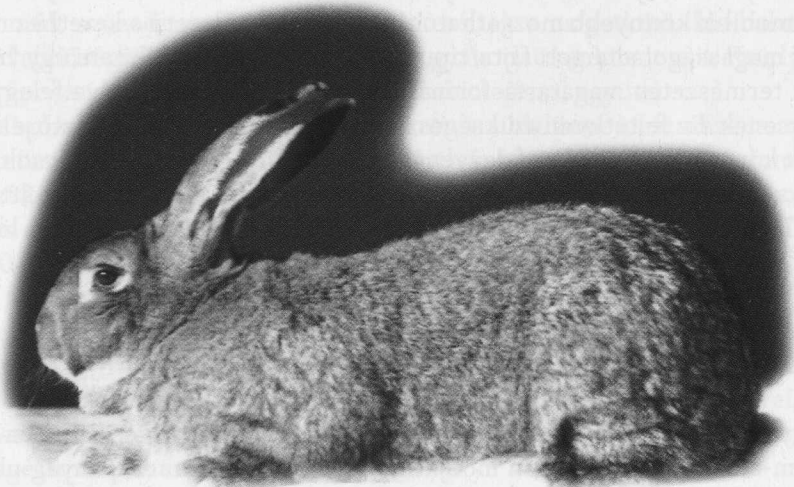
Nyúl-, hal- és vadfajok

A magyar óriás nyúl

A házinyúl több évszázados tenyésztésének eredményeként számos változat jött létre. Ezek közül sok jelentős eltérést mutat a közös őstől, az üregi nyúlától. A háziasítás elsődleges célja a hústermelés volt, a nyúl prémtermelése csak később vált fontosabb háziasítási szemponttá. A mai házinyúl háziasítását az ember jóval később kezdte meg, mint az ismert és fontosabb háziállatfajok háziasítására irányuló tevékenységet. A nyúl domesztikációjának kezdetét körülbelül 2000 évvel ezelőttre tudjuk helyezni.

Hazánkban a nyúltenyésztés elterjedt, húsának fogyasztása régióként és egyéneként változik, jóllehet a nyúlhús biológiai értéke igen magas. Sajátos magyar fajtának és így a hungarikumok alapjának elsősorban a *magyar óriás* (*magyar vadas*) tekinthető. A nyúl asztalunkon már századokkal előbb megjelent. Erre utalnak egyes régi receptek.

A magyar óriás barna változata



Fotó: Eleven örökség. Agroinform, Budapest, 2000.

A házinyúl takarmányozása, tartása több módon lehetséges. Hungarikum előállítására a hagyományos takarmányozás felel meg a legjobban. Hagományos takarmányozás esetén a széna mellett szemes abrak (darálva) és lédús kiegészítők (burgonya, répa stb.) adhatók a nyúlaknak. Ezeken felül a megfelelő vitamin és ásványi anyag kiegészítéséről is gondoskodni kell. Amennyiben a legelőn tartás mellett döntünk mobilólas rendszerben, akkor a takarmányozás tervezését már a legelő kialakításakor kell megkezdeni. A pillangós szálas-takarmányok közül elsősorban a baltacím ajánlható a legelő növényzetébe, mert puffasztó hatása nincs, vagy minimális a lucernához képest. A jó minőségű réti széna a nyulak természetes takarmányforrása, amelyből szívesen és kellő mennyiségben fogyasztanak. A nem legelt, legelésből kimaradó területek termése kaszálással betakarítható, és szénává szárítva a nyulak takarmányának alapját képezheti a téli vagy a legelőkisülési időszakban.

Újabb tartási módot jelent a nyulak szabadban megfelelő védelemmel történő tartása (laporárium). Mivel a nyúl kiválóan ás, ezért a kifutók tervezésekor a kerítéseket mélyen (legalább 0,5 m) a talajba kell sülyesztetni, hogy az elszökést meggátolhassuk. A kifutó talaja növényvel borított legyen, beton nem alkalmazható. A ragadozók elleni védelem miatt a kerítést gondosan kell kialakítani, esetenként a terület borítása is indokolt lehet. A hely kiválasztásakor figyelembe kell venni, hogy a nyúl érzékeny a zavarásra, ezért védett, háborítástól mentes környezetre van szüksége. A kifutó mentén megfelelő szélvédelemről is gondoskodni kell.

A vágónyulak tartására felhasználhatók a vándor ólak is. A választás után az alomtestvéreket legelőre helyezik ki egy oldalról és felülről zárt, mozgatható kifutó alá. A kifutó kerete fából épül, amit kellő magasságban hálóval fednek, belsejében a nyulak számára éjszakai szállást biztosító ólat helyeznek el, amit a mobil ól könnyebb mozgathatósága kedvéért célszerű a kerethez rögzíteni. A magasságot a tartott fajta/típus méreteihez kell kialakítani úgy, hogy a nyulak természetes magatartásformái szerint hátsó lábukra ülve felegyenesedhessenek. Ez feltétlenül szükséges, mert az állatok minden riasztó jelre így figyelik környezetüket. Ha a felegyenesedés lehetősége biztosított, csökkenthetjük a stresszhelyzeteket, biztosítva a nyulak számára a környezet áttekinthetőségét. Természetesen ilyen tartásmód mellett is biztosítanunk kell a legelőterület védelmét az emlős ragadozóktól.

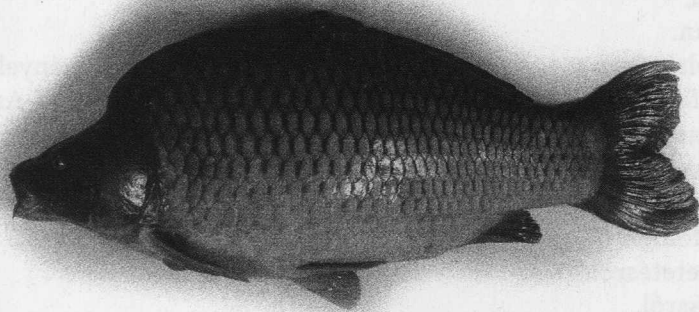
A magyar halfajok*

A magyar halfajok és élőhelyeik (természetes és mesterséges vizek) a hungarikum-előállítás egyik olyan módját mutatják be, ahol az alapanyag-előállít-

* Az összefoglalás Garádi Péter (TEHAG) munkája alapján készült.

tás, a környezetvédő (kímélő) termelési mód és a hungarikumon alapuló gasztronómiai szolgáltatás különös összhangba hozható. Erre már ma is vannak példák, de a jövőben ezek elterjedése várható. Ezt a már említett előnyökön túl az is indokolja, hogy a termelésből kivont területeken (ahol a közelben víznyerési lehetőség van), a ki nem használt, vagy újonnan létesített ártereken (Vásárhelyi-terv) alternatívaként kínálik a hal (és esetleg egyéb fajok) tenyésztése, tartása. Ezt a történelmi múlt is indokolja: a hazai ártereken és a nagyvizek környékén a hal volt majdnem az egyetlen fehérjeforrás. Esetenként a sertéseket is hallal etették.

Szarvasi pikkelyes nemes ponty



Fotó: Eleven örökség. Agroinform, Budapest, 2000.

A múlt század utazói legendákat meséltek a szigetközi, kis-balatoni és tiszai halbőségről. Így például a ma már gyakorlatilag kihalt csik Krúdy idejében káposztás-savanyú csemege volt (a bibictójással együtt).

Őshonos halfajtáink közül hungarikum a *sudárponty*, ezt neve is mutatja: *Cyprinus Carpio morpha hungaricus*. Nyilvántartjuk kis-balatoni, dunai és tiszai változatát. (A kis-balatoni izolált állomány mintegy 200 éve [amikor a tó a Kapos és a Sárvíz vízrendszerével is összeköttetésben állt – jöhetett létre és kb. 10 éve fedezték fel.]

A fajjal foglalkozni tehát érdemes, a tömeghalak közé színesedést hozhat ízeivel. A számos, esetenként igen ritka egyéb halfajok közül a tógazdaságokban intenzíven is nevelt *compó*, *csuka*, *süllő*, *harcsa* az érdekes. Különleges csemegének számít és tenyésztett a *pisztráng*, de újabban a *kecsegével*, *balinnal*, *jászkeszeggel*, *márnával*, *paduccal*. Szuperintenzív körülmények között a kecsegét áruhal méretig is felnevelhetik.

Mindezek – és a halhús tulajdonságai (lásd a III. részt) ma még részben kiaknázatlan lehetőséget jelentenek.

A magyar vadfajok*

Már hazánkat is szarvast úzve fedeztük fel, a vad mindennapjaink része (volt) évszázadokon keresztül. Valamennyi vadfajjal, csoporttal (nagyvadak, apróvadak, vagy: erdei, mezei és vízi vadak) nem tudunk foglalkozni. Ugyancsak nem különítjük el itt a zárttéri és a szabadtéri vadak felhasználását.

A belőlük készített termékek révén hungarikumként leggyakrabban a következő vadfajokat említhetjük:

- szarvas,
- dám,
- őz,
- vaddisznó,
- muflon,
- nyúl,
- fácán.

Életfeltételeik még a mai intenzív gazdálkodási körülmények között is adottak, fennmaradásukat a célszerű vadgazdálkodás garantálja. Az ember tudatos beavatkozása teszi tehát lehetővé, hogy a területek vadeltartó képessége, a „zsákmány” (trófea) minősége megfelelő legyen.

Így gondoskodni kell:

- vadföldekről,
- téli etetésről,
- itatásról,
- dúvadak irtásáról,
- a vadak állat-egészségügyi állapotáról.

Dámbikák



Szarvasbikák



Fotók: Nagy János

* A fejezet, továbbá a III. és IV. rész összeállítása – ahol vadjainkról bővebben szólnunk – Nagy János fővadász (Kaposvár) anyaga alapján történt.

A vadak által látogatott erdők-mezők gyeptársulását, növényegyüttesét szintén befolyásolhatjuk. A legkedvezőbb az ősgyep, ami sok növényfajból áll, és ez kiváló ízt ad a vadhúsnak, de gyógyhatású növény is előfordulhat közöttük.

Más területeken ökológiai gyepgazdálkodást kell folytatni: a szúrós gyomnövényeket le kell kaszálni, a gyepet levegőztetni kell, időnként szükséges ásványi eredetű anyagokkal (mész, dolomit) a területet ellátni.

Általában is ügyelni kell az ember-állat-növény-mezőgazdaság kapcsolatra, az ökoszisztéma fenntartására. Vadgazdálkodásunk (főleg a farmszarvas-tenyésztés) országunk EU-ba való belépése után egyre nagyobb jelentőséghez jut(hat).

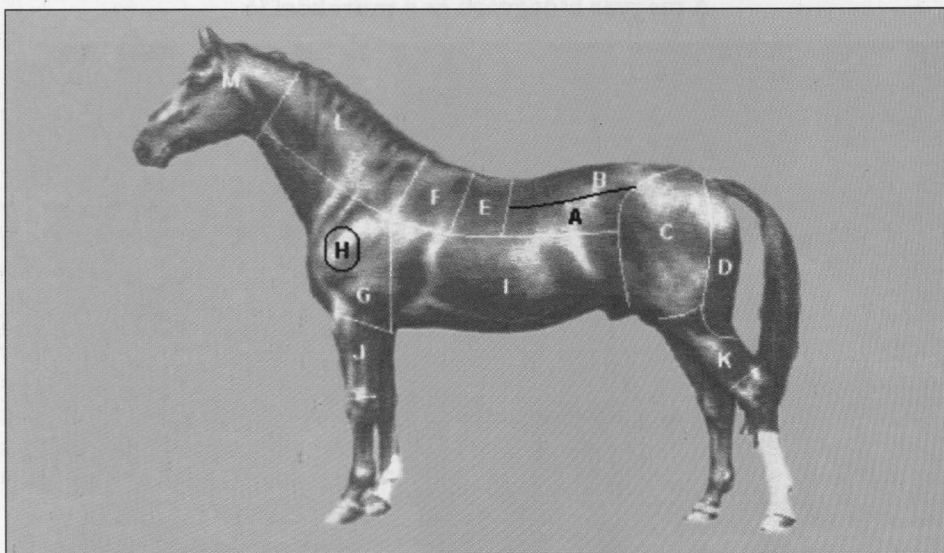
A magyar lófajták és a bivaly

Ezek az őshonos, illetve elsősorban a hazánkban régen kitenyésztett magyar lófajták – s tenyészetünkben ez utóbbiak a meghatározók – felhasználhatók a hungarikumokhoz kapcsolódó turizmusban és idegenforgalomban is. Növelik a látványosságot (hintó, lovasok, sétakocsizás). Mindez az idegenforgalom, a falusi turizmus része, ahol a hungarikum termékeknek egyre nagyobb szerepet szánunk.

A magyar lófajtákat a szerzők csak óvatosan merik „hús”-forrásként is felsorolni, illetve megemlíteni. Étkezési kultúránk ugyanis nehezen fogadja be a lóhús fogyasztását. Pedig minden fajtájú lónak van értékes húsa is (lóhúsféle- ségekről lásd az 5. ábrát). Európában a lóhús, illetve a belőle készült készítmé- nyek fogyasztása terjed. Ezért lehetséges, hogy a piacon hungarikumként a magyar ló nagyobb mértékben, előfűszerezetten is megjelenhet és exportcikk

5. ábra

A ló húsrészei



Fotó: Internet, Haidhof

A: vesesepecsenye B: hátszín C: hátsó comb D: comb
E: elülső hátszín F: magas borda G: mell H: váll, vállbúb
I: dagadó J: elülső lábszár K: hátsó lábszár L: nyak M: fej

lehet. Németországban hasonló volt a helyzet a '90-es évek elején, s mára már receptgyűjtemények, éttermi és üzleti kínálatok jelentek meg (lásd a IV. részt). Úgy tűnik tehát, hogy van esély a lóhústermelésre. Ezt legjobban a hidegvérű lófajta „szolgálja”.

Előny a lovak tartásánál a legeltetési megoldás, ahol a lovak a szarvasmarhákkal együtt tarthatók (a Dunántúlon ennek hagyományai is vannak).

A magyar hidegvérű

A hazai eredetű hidegvérű ló a Dunántúl nyugati részén volt honos. A második világháború után a hazai hidegvérű lovak nemesítésére belga és ardenni méneket importáltak, és azok a ménnek, amelyeknek szárkörmérete nem érte el az előírtat, nem maradhattak tenyésztésben.

Értéke a gazdasági munkára való alkalmasság mellett az élénkebb vérmérséklet, kisebb testtömeg és elegánsabb küllem. Ennek jelentősége elsősorban a kisebb gazdaságokban a mezőgazdasági munkában lehet. A gépesítés miatt erre a fajtára kicsi az igény, és a hústermelés tekintetében is a nagyobb testű hidegvérű lovak vannak előnyben. Tenyésztése a Magyar Hidegvérű Lótenyésztő Egyesületben történik.

A magyar hidegvérű és a muraközi ló



Fotó: Gulyás László

A fontosabb melegvérű magyar lófajták

A nónius

Az alapító Nonius senior 1816-tól fedezetett Mezőhegyesen. Anglonormann jellege jól kombinálódott a hozzá párosított tömeges spanyol jellegű kancákkal, és ebből eredt a nónius fajta. Kifejezetten igásló, ezért ma nem divatos. Mai létszáma elegendő ahhoz, hogy a megőrzés követelményeit betartva fenntartható legyen a fajta nagyobb génvesztés nélkül. Veszélyeztetettnek kell tekintenünk, mert az igaerő iránti követelmény csekély volta miatt piaci fellendülést e fajta számára hamarosan nem várhatunk. Hazai fajtáról van szó, amely Mezőhegyeshez és a Hortobágyhoz kötődik. Tenyésztő egyesülete működik.

A gidrán

A fajta ugyancsak Mezőhegyesről származik, alapítója egy sárga arab mén. Létszáma kritikus. Nagyobb, tömeges testű angol-arab eredetű fajta. Törzsménese ma Maróc-pusztán található és a Kaposvári Egyetem kezeli. Méretei megegyeznek a többi mezőhegyesi lófajta méreteivel. Tenyésztését a Kisbéri Félvértenyésztő Egyesület irányítja.

A mezőhegyesi félvér

A múlt század derekán Mezőhegyesen működött Furioso és North Star nevű angol telivér ménnek utódai képezik ezt a fajtát. Hazai kitenyésztésű, kitűnő, vegyes hasznosítású fajta. Jelenleg legfontosabb tenyészcél a fajta regenerálása mind a küllem, mind a méret és a használati tulajdonságok tekintetében. Létszáma eléri a fajta fenntartásához szükséges szintet, azonban a fajtajelleg helyreállítása szempontjából az elitállomány célpárosítása és létszámának emelése a legfontosabb feladat, hiszen csak nagyobb létszám lehet a szelekció alapja.

A fajta jövője szempontjából elsősorban a turisztikai hasznosítás jöhetne számításba. Ezért kellene támogatni azt, hogy a külföldieket lovagoltató intézményekben a hagyományos magyar lófajtákat használják, így ez is hungarikum lenne.

A kisbéri félvér

A múlt század közepén Kisbéren kitenyésztett magas félvér. Az eredeti cél az volt, hogy a telivér kedvezőtlen tulajdonságai nélkül kerüljenek értékes tulaj-

donságai a köztenyésztésbe. Létszáma a második világháborúig szaporodott, az utóbbi években ismét szépen nőtt, és így biztosítja a fennmaradást. Tenyésztését a Kisbéri Félvértenyésztő Egyesület irányítja.

A lipicai ló

Kitenyésztése 1580-ban kezdődött a ma Szlovéniához tartozó Lipicán. A napóleoni háborúk idején a ménest Mezőhegyesre menekítették, és attól kezdve lipicai lovat is tenyésztettek Mezőhegyesen. Innen először Fogarasra, majd Bábolnára és legutóbb Szilvásváradra helyezték a ménest. Az alapállományt jelenleg állami ménes kezeli. Örvedetesen sok magántenyésztő is foglalkozik a fajtával az ország egész területén. Létszáma alig haladja meg a veszélyeztetett kategóriát, azonban a világon elterjedt fajtáról van szó. Tenyésztését egyesület irányítja. Az egyesület felelős a méneskönyv kiadásáért és a nemzetközi szervezettel (Lipizzan International Federation) való kapcsolat tartásáért.

A bivaly

Hungarikumok előállítására használható, őshonosnak is tekinthető magyar háziállat.

Magyarországon a bivaly (*Bubalus domesticus*) tenyésztéséről Szent István idejéből, illetve 1412-ből már sejtünk írott jelzéseket, de elődeink biztosan ismerték. Virágkorát a 18–19. században élte.

A történelmi Magyarországon két testnagyságban találjuk meg (kisebb: Zala, Somogy vármegye, nagyobb Szatmár, Erdély). Eredete: India, balkáni, illetve görög–olasz közvetítéssel jutott Magyarországra.

Napjainkban kis létszámban, kuriózumként tartják, tenyésztését a természetvédelem kezdi felkarolni. Az állomány becsült nagysága mintegy 1500–2000 egyed. Tenyésztése terjed, sok vizes élőhelyen kezd feltűnni napjainkban.

Takarmányozásában a tartásához hasonlóan igénytelen, a számára kedvező, vizes-sáros élőhelyen szinte csak a legeltetésből megél. Kellő szoktatással más fajú állatokkal (szarvasmarha, ló, juh, sertés) együtt is legeltethető. Pihenőhelyén (például szélőtől szalmabálával védett, elkerített, fedett helyen) etetni kell (főleg szárazságban, téli időszakban). Etethető szalmával (búza-, árpa-, zabszalma), kukoricaszárral, másodrendű szénával stb. Szívesen fogyasztja a gumós takarmányokat (takarmányrépa, burgonya), de a szeszipari moslék, répafej és egyéb melléktermékekkel is.

Féjés esetén természetesen abrak etetését is igényli (vegyes: búza, árpa, kukoricadara, napi 2–4 kg mennyiségben, a tejtermelés tejmennyisége függvényében).

A bivaly



Fotó: Kútvölgyi Mihály

Egyszínű, fekete, ritkán fehér jegyek a végtagokon, farokbojton, fejen (igen ritkán albinó változata is előfordul).

Ivarérettsége: bika 2 éves, üsző 3 éves korban. Vemhességi idő: 315-318 nap.

Testtömege nőivarban: születéskor: 20-30 kg, féléves korban: 100-150 kg, éves korban: 230-250 kg, kifejlett korban: 500 kg körül. Hímivarban: születéskor: 30-32 kg, féléves korban: 180-200 kg, éves korban: 250-300 kg, kifejlett korban: 600-700 kg.

Az erdélyi (romániai) állományokról a 20. táblázat közöl átlagadatokat. (Anyagát Ferenczy Ferenc (Csíkszereda) bocsátotta a szerzők rendelkezésére [lásd irodalomjegyzék]).

Tenyésztését fel kellene karolni. Németországban a 10 éve megalakult Német Bivalytenyésztők Szövetsége ma már több mint 300 tehénnel dolgozik. (Az alapot bulgáriai import adta.) Az állatokból sajtot, húskészítményeket állítanak elő, szinte csak megrendelésre dolgoznak. A húst például a német öves sertés húásával igen keresett szaláminak dolgozzák fel. A német példa ösztönző lehetne. Tenyésztését indokolja az is, hogy a bivaly őshonosnak tekinthető állatfajtánk.

A bivaly az állat-egészségügyileg nem érzékeny fajok csoportjába tartozik. Ritkán kell kezelni, a kezelés elvei és módszerei megegyeznek a szarvasmarhá-

Előszó

Állati eredetű élelmiszerek fogyasztása állati eredetű táplálékok fogyasztásának részeként. Ezzel kapcsolatban a következőkben foglalkozunk.

A jelenlegi állapotokról és a jövőbeli kilátásokról a következőkben foglalkozunk.

III. rész

A hungarikum jellegű állati termékek szerepe táplálkozásunkban és előállításuk ökonómiai-ökológiai kérdései

A jelenlegi állapotokról és a jövőbeli kilátásokról a következőkben foglalkozunk.

A FAO előrelátása szerint a hús- és tejtermékek fogyasztása a jövőben továbbra is növekedni fog. Ez a tendencia az EU-ban is megfigyelhető. A hús- és tejtermékek fogyasztása a táplálkozásunkban fontos szerepet játszik. A hús- és tejtermékek előállításának ökonómiai-ökológiai kérdései a következőkben foglalkozunk.

A hús- és tejtermékek előállításának ökonómiai-ökológiai kérdései a következőkben foglalkozunk.

A hús- és tejtermékek előállításának ökonómiai-ökológiai kérdései a következőkben foglalkozunk.

Az állati eredetű termékek fogyasztása

Alapelvek

Az állati eredetű élelmiszerek fogyasztása általánosságban igen fontos táplálkozásunkban. Erről kötetünkben több helyen is szólnunk.

A fejlesztés stratégiája és a szabályzók kialakítása szempontjából a következő két ágazatcsoport elkülönítése látszik indokoltnak:

- a hazai és nemzetközi piacokon is helytálló, versenyképes, nagy tömegű áruk termelése (tej, sertéshús, brojler, tojás, nagy testű baromfi stb.),
- hungarikumok előállítás, a helyi igények kielégítését, a környezetgazdálkodást, a vidékfejlesztést és a turisztikai szempontokat is kiszolgáló ágazatok (húsmarha, mangalica, ló, juh, hal, vad stb.).

Az OECD előrejelzése szerint a kedvező világgpiaci ár és a fogyasztás növekedése miatt a világ tejtermelése 2006-ig 12%-kal emelkedik. Magyarországon a tejegyenértékben számolt 170 kg/fő fogyasztás az EU átlagának (300 kg/fő) 60%-át sem éri el. A lakosság tejfogyasztási szokását alapvetően a rendelkezésre álló jövedelem határozza meg, a világ gazdag országaiban általában a sajt-fogyasztás, a szegényebb országokban elsősorban a folyadéktej fogyasztása nő. Magyarországon is főleg a sajt-fogyasztás emelkedésére számítunk. A jelenlegi fogyasztás 5 kg/fő/év, ami az EU országai átlagának alig 30%-a. Tejtermelésünk növelésére ezért főleg a hazai fogyasztásbővítés kínál lehetőséget.

A FAO előrejelzése szerint a sertéshús iránti kereslet növekedése várható. Az EU-ban a BSE (szivacsos agyvelő-sorvadás) megjelenését követően nemcsak nőtt a sertéshús fogyasztása, hanem az árak is mintegy 10%-kal emelkedtek. Ott az egy főre eső fogyasztás 43-44 kg volt, a hazai évi fogyasztás fejenként 30 kg körül alakult (import 5-10%). Ebben az ágazatban – a létszámnövelés mellett – a hatékonysági mutatók javítása kínál nagy lehetőséget az export és a hazai piac szempontjából egyaránt.

A baromfi-húsok termelését az elmúlt évtizedekben a gyors fejlődés jellemezte, amely a FAO szerint tovább folytatódik, elsősorban nagy fehérjetartalma és kedvező ára miatt. Az Európai Bizottság Magyarországon a baromfi-hústermelés erőteljes növekedését prognosztizálja. A hazai termelés egyharmadát exportáljuk (EU, főleg Németország). A hazai fogyasztás folyamatos növekedése, az exportlehetőségek még jobb kihasználása és a hatékonyság (termelési mutatók) javítása ad még kedvezőbb lehetőséget.

A fejlesztés másik lehetőségét a hungarikumok kínálják. Hungarikumnak tekinthetjük azokat a mezőgazdasági és/vagy élelmiszertermékeket, amelye-

ket a hazai és külföldi vevők (fogyasztók) természeti adottságaink, jellemző fajtáink és generációkon át kialakult termelési hagyományaink alapján, eredetigazolás mellett, tipikusan magyarként ismernek.

Ilyenek többek között a magyar szürke és a magyar tarka szarvasmarha, a mangalica sertés, a racka- és cigájajuh, a kecske, a sárga, a fehér, a kendermagos stb. tyúk és a magyar lófajták. Idetartoznak az állati és növényi hungarikumokból készült magyar ételek (gulyás, pörkölt, lecsó, töltött káposzta, húsételek köretei stb.). Az állati és növényi (zöldség, gyümölcs, bor, pálinka) hungarikumok ízének, zamatának, élettani sajátosságainak az előítéleteket oldó bemutatása és a turizmussal való együttes fejlesztése is sokat ígérő. Feladat tehát a hungarikumoknak nevezhető állati, kertészeti, élelmiszer-ipari termékek pontosítása, a termékpálya egészét átfogó eredetigazolás, a termelés-feldolgozás-forgalmazás integrációja, valamint a marketingstratégia kidolgozása.

Az eredményes fejlesztés záloga a pénzügyi háttér megteremtése, a döntésben érintettek, a tudományt képviselők és a termelésben dolgozók szorosabb és szervezettebb együttműködése lehet. Fejlett állattenyésztés csak művelt, megfelelő szakismerettel rendelkező gazdálkodókkal lehetséges. Sajnálatos a magyar gazdálkodók hiányos informáltsága az EU-csatlakozással járó helyzetéről, lehetőségekről, jogokról és kötelességekről. (E téma részletesebb kifejtése Kovács Ferenc EU-szabályozással kapcsolatos munkájában. Lásd irodalomjegyzék.)

Sajnos a hungarikumok humántáplálkozási hatását kellően eddig még hazánkban nem vizsgálták. Szerepükről jó megközelítést ad Holló Gabriella összeállítása. Ebből kitűnik, hogy az ökotermékek (és mi zömében ehhez tartozónak tartjuk a hungarikumokat is) számos előnnyel rendelkeznek mind fogyasztói, mind táplálkozási szempontból.

A BSE, a száj- és körömfájás és a dioxinszennyezettség, az embereknél különféle betegségek – mint a daganatos, kardiovaszkuláris esetek – számának növekedése eredményeként Európában a fogyasztók a természetes ökológiai alapú állatitermék-előállító rendszereket helyezik előtérbe, mert úgy érzik, hogy azok biztonságosabb élelmiszert állítanak elő, és ez a környezet szempontjából is előnyösebb, mint a hagyományos termelési rendszerek.

Hungarikum vásárlásakor a legfontosabb motivációk lehetnek (hasonlóan az ökotermékekhez):

- a humán egészség és biztonság, az ökológiai alapú állati termékek a fogyasztók számára nagyobb biztonságot jelentenek, köszönhetően az előállítási rendszert igazoló tanúsítványnak és azonosítási (minősítési) rendszernek,
- a természet- és a környezetvédelem,
- az animal welfare („állatjólét”),
- a termék íze.

A fogyasztók az öko és hungarikum elvek szerint előállított termékeket jobb minőségűnek tartják, mint a hagyományos termelési rendszerekből származó termékeket, mert

- maradványoktól mentes (növényvédő szerek, szintetikus anyagok, antibiotikumok, növekedési hormon),
- környezetbarát, állatbarát technológiát alkalmaz,
- a termék jobb ízű,
- a hús általában kevesebb zsírt tartalmaz, ezért egészségesebb.

Ezeknek az állításoknak tudományos igazolása a fogyasztók szemében nem olyan fontos, mint az öko- (hungarikum) termékek iránti hit (bizalom) és hozzáállás.

Általánosságban elmondható, hogy mind a hungarikum-előállítók, mind a közvélemény úgy ítéli meg, hogy az ökológiai gazdálkodásnak pozitív hatása van az állatok közérzetére és egészségére, mert az állatok tartása összhangban van környezetükkel. Ennek ellenére az ökomínősítés a fogyasztók számára nem az egészségesség igazolására szolgál, hanem a speciális termelési rendszert garantálja – mutat rá munkájában M. Kouba (lásd irodalomjegyzék).

Nagyon kevés tudományos bizonyíték van arra nézve, hogy az ökorendszerekből származó termékek fogyasztása révén a fogyasztók egészségesebbek lesznek, mint a hagyományos rendszerekből származó termékek fogyasztásakor. A legtöbb bizonyíték hipotézisen alapul – állapíthatjuk meg egyes kutatók (Kristensen, Thamsborg, Kouba) munkáira hivatkozva.

Adatok és szempontok a hungarikum jellegű húsfogyasztáshoz*

A szarvasmarha

A hungarikum-előállítás szempontjából fontos magyar szürke helyzete ellentmondásos, mert a termékei iránti igény felmérése során az előzőektől eltérő marketingeszközöket és -módszereket használtak. Ugyanis annak ellenére, hogy Magyarországon az utóbbi években sokat hallottunk a fajtáról és értékeiről, mindig figyelmen kívül hagyták az állomány nagyságát és annak növekedési ütemét. Így nem az volt a cél, hogy a fogyasztó vásárlási készségét teszteljük, hiszen a piacon nem található meg a termék, hanem az, hogy először a fogyasztókat tájékoztassuk, hogy hol lehet a termékeket megkapni.

Az értékesítés jelenleg öt irányban történik:

- A hús minősége és a kedvező ipari felhasználási mutatói miatt a bébitápszergyártásban keletkezett igény az alapanyagra. Ebben a felhasználá-

* A fejezet további anyagát Udovecz Gábor és munkatársai tanulmánya nyomán állítottuk össze.

lási irányban, az imázsépítés hiányában, nem mint hungarikum termék jelenik meg.

- Termékértékesítés speciális étterem számára. Ennek jelentősége még két okból nem érte el azt a szintet, amit elvárhatnánk, annak ellenére, hogy marketingszempontból jelentős értékesítési helyekről van igény a termékekre. Az egyik, hogy nem rendelkezünk annyi alapanyaggal, amiből a nemeshúsigény folyamatos kielégítése megoldható lenne. A másik pedig, hogy a logisztikai háttér a termékek terítésére nem megoldott.
- Feldolgozott termékek értékesítése terén, szintén az alapanyaghiány a gát, mivel jövedelmező mennyiségben, megfelelő termékskálával történő értékesítés még nem lehetséges.
- A tőkehús értékesítése kiemelt boltokban.
- A tőkehús és feldolgozott termékek értékesítése tanyasi termékként.

Természetesen a fentiek esetében több próbálkozás van az ököminősített, hungarikumtermék-értékesítésre, de ez inkább eseti jellegű vagy a háztól való értékesítésben jelenik meg. A termékkör esetében egy szűk, már régóta ezen

21. táblázat

Az egyes fajtacsoportba tartozó vágóbikák vágóértékének fontosabb mutatói

Megnevezés	Fajtacsoport I/a.	Fajtacsoport I/b.	Fajtacsoport II.	Fajtacsoport III.
Hasított féltest, kg	369	260	322	284
Kitermelési%	61,5	56,7	61,6	55,9
Színhús%	73,4	67,6	71,8	68,7
Faggyú	10,5	15,0	10,0	10,7
Csont%	16,0	17,4	17,9	21,1
Húsminőség átlaga	1,65	2,92	2,06	3,50
Faggyúminőség átlaga	2,91	3,08	2,56	2,00
Várható vágómarhaarány%	22	1	6	71

Megjegyzés: A tehénállomány becsült fajtaösszetétele mellett elméletileg rendelkezésre álló bika-borjak alapján számítva. A veszteséggel csökkentett létszám 15 százalékát vettük korai (borjú) vágásnak, jórészt a gyengébb vágómarha-minőséget adó III. fajtacsoportból. Az I/a fajtacsoportnál a kisüzemi magyar tarkaállomány teszi ki a legnagyobb részt.

A vágóállomány megoszlása a következő:

I/a fajtacsoport: nagy testű szarvasmarha,

I/b fajtacsoport: kis testű szarvasmarha,

II. fajtacsoport: közepes testű szarvasmarha,

III. fajtacsoport: gyengébb minőségű vágómarha.

termékek fogyasztására hajlandó vásárlók megnyerése, illetve a fogyasztói réteg növelése a lehetséges cél.

A szarvasmarhahús fogyasztása szinte minden országban emelkedik, hiszen a BSE követő kontrollja a krízis után igen szigorú. A minőségi marhahús tehát fontos állati termék és hungarikum is!

A különböző fajták vágóértékéről a 21. táblázat tájékoztat.

A magyar szürke és keresztezései (a partner fajtáktól függően) több csoportban is szerepelhetnek.

A sertés

A hungarikumok előállítására szempontjából fontos sertéshús mangalicával történő előállításának adatairól a 22. táblázat ad tájékoztatást.

A mutatók általában nem kedvezőek (fehéraru, csont nélküli hús). Ahogy nőtt a hazai és nemzetközi piac igénye a száraz húsok iránt, úgy vesztette el jelentőségét a zsírtermelő mangalica. Az 1960-as évek végére a mangalica sertéseket csaknem teljes egészében kiszorították a hússertések. A hússertéseknél is egyre inkább előtérbe került a mind magasabb színhús-kitermelés igénye. Az 1990-es években azonban újra kezdett feléledni a mangalica húsminőség iránti érdeklődés. A világ sertéstenyésztésében élenjáró országok azon dolgoznak, miként lehet az izomrostok közé visszacsempészni némi zsírszövetet, ami

22. táblázat

A sertés minőségi jellemzői a kihozatali adatok alapján (%)

Megnevezés		Mangalica		Fehér hússertés fajtacsoport	
		100	140	100	140
		kg élő testtömeg mellett			
Csont nélküli hús	az élőtömeg százalékában	30,24	28,06	39,13	36,51
	a hasított tömeg százalékában	38,31	34,45	49,78	44,71
Fehéraru hájjal	az élőtömeg százalékában	36,44	42,19	25,09	32,27
	a hasított tömeg százalékában	46,08	51,76	31,90	39,50
Csont	az élőtömeg százalékában	6,47	5,78	8,56	7,34
	a hasított tömeg százalékában	8,20	7,10	10,88	8,99
Bőr	az élőtömeg százalékában	5,85	5,45	5,85	5,55
	a hasított tömeg százalékában	7,41	6,69	7,44	6,80
Vágási veszteség	kg	20,50	25,92	21,82	25,87
	az élőtömeg százalékában	20,60	18,52	21,72	18,45

Forrás: Hajas-Rázsó: Mezőgazdaság számokban. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1962. 542-543. p.

növeli a hús ízletességét, fogyaszthatóságát. A mangalica eladhatóvá vált. Egyes országok étkezési szokásainak leginkább a mangalica húsminősége felel meg.

A mangalicatermékek iránti fogyasztói igény felmérése a szürkemarha-termékekhez hasonlóan egy többlépcsős program után lehetséges. Igaz, az alapvető okok nem ugyanazok. Az országban található állomány már lehetővé tenné más piacra jutási csatornák fejlesztését, de itt az utóbbi években kialakult folyamat (ágazat- és állományfejlesztés szempontjából és a nemzetközi piacon való országimázis-építésben hasznos folyamat) a hazai piacokon nem ért el olyan eredményt, amire fogyasztói szokások elemzését alapozni lehetne.

A juh

A hungarikumok előállításában fontos a hagyományos juhajták húsminőségének megítélése. A fogyasztók bizonyos előítéletekkel rendelkeznek az egyes húsféleségeket illetően. A hazai fogyasztási szerkezetben a leggyakrabban előforduló húsféleségek: sertés, marha, juh, hal, pulyka, kacsa, liba, csirke. E húsfajták kedveltségét 10-es skálán tesztelték (857 kérdőíves minta segítségével). A felmérés szerint a juhhús a legkevésbé kedvelt húsféle a többihez viszonyítva, átlagosan mindössze 1,36-os értékkel szerepel a kedveltségi listán, ami igen alacsony, ha például a csirkehús 4,08-as értékéhez viszonyítjuk. A szórást tekintve viszont igen nagy szélsőségekre enged következtetni a kapott érték (3,08) a juhhús kedveltségét illetően. Ez azt jelenti, hogy különböző viszonyban igen kevesen állnak ezzel a húsfajtával, inkább az a jellemző, hogy a fogyasztók vagy kedvelik, vagy egyáltalán nem fogyasztják a juhhúst, illetve a vele készült ételeket.

További problémát jelent, hogy egy háziasszony az egész családja számára főz, s mivel általában minden családban van olyan, aki nem szereti a birkát, az jóval ritkább étel lesz a család asztalán. Ez ismét csak a hús népszerűsítésével és megismertetésével feloldható probléma. A bárányok konyhakész terméként való kiszerezése pedig a kevésbé értékes – de jó minőségű – olcsó húsok jelenlétét biztosíthatná a piacon (oldalas, dagadó).

A juhsajtoknál eltérő a tendencia, hiszen kisebb mennyiségben, családonként többfélét is fogyasztanak a vásárlók. Itt ugyancsak a sajtféleségek és a felhasználási lehetőségek ismeretének hiánya jelenti a gondot. A fogyasztói oldal problémája az ár is, mivel a jó minőségű, különleges sajtok drágának számítanak. A kereskedelmi oldalnál a szűk választék és a nem elég folyamatos és széles körű ellátás róható fel hibának.

Összességében elmondható, hogy van fogyasztói érdeklődés. Megfelelő ismeretterjesztés, reklám és propaganda esetén jóval nagyobb lehetne a hazai piaci forgalmazás a juhágazat termékeiből. A hagyományos fajták és a merinó között húskitermelésben és húsminőségben érdemi eltérés nincs (sajnos

ennek az az alapvető oka, hogy a köztenyésztésben legelterjedtebb merinót igen nehéz „alulmúlni”). Pozitív tényező lehet, hogy egyes fogyasztók a racka húsát jó ízűnek tartják, kissé vadas jellegűnek minősítik. Ez is figyelmet (és további kutatómunkát) érdemelhet.

A baromfi

A hungarikumok előállításában fontos, hagyományos baromfifajták minőségi jellemzőit a következőkben állapíthatjuk meg:

A KÁTKI-ban végzett vizsgálatok szerint a fehér magyar kakasok korai ivarérésük miatt valamennyi kettőshasznú fajta közül kappan-előállításra a legalkalmasabbak. A magyar és erdélyi kopasznyakú tyúkfajták pedig – a tojástermelést követően – a legfinomabb levesthúst adják. E fajták, más kettőshasznú fajtákkal keresztezve, a hazai szabad tartásos csirkehús-előállítás alapját képezhetik, a fajtatiszta egyedeik pedig a mára elfelejtett, de ismételt elterjesztésre érdemes rántani való csirke alapanyagául szolgálhatnak. Míg az intenzív fajták általában csak egyhasznú (hús vagy tojás) tömegtermelésre alkalmasak, a kettős- vagy többhasznú baromfifajták – így a régi magyar tyúkfajtáink – hasznosításának egyik fő területe a jövőben az ökológiai vagy ahhoz közelítő, természetes gazdálkodási forma lesz. (Bővebben lásd a további fejezeteket.)

23. táblázat

Az állati eredetű élelmiszerek termelésének és értékesítésének volumenindexe szakágazatonként* – 1999

Megnevezés	Bruttó termelés	Értékesítés		
		összes	belföldi	export
Húsfeldolgozás	102,0	103,7	107,6	97,0
Halfeldolgozás	226,3	270,6	126,4	2155,1
Húsfeldolgozás, -tartósítás	122,5	123,3	125,3	118,9
Baromfihús feldolgozása, tartósítása	89,8	92,5	95,7	89,2
Hús,- baromfihús- készítmény gyártása	81,3	81,5	87,5	60,2
Tejtermékek gyártása	102,0	102,8	101,5	117,5

Előző év = 100,0

*A 4 fő feletti létszámú gazdasági szervezetek adatai.

Forrás: Ipari és építőipari statisztikai évkönyv.

24. táblázat

Fontosabb termékek termelése és értékesítése

Megnevezés	Termelés		Értékesítés	
	1999	2000	1999	2000
Szarvasmarhafélék húsa frissen vagy hűtve, tonna	35 225	35 215	15 351	10 842
Sertéshús frissen vagy hűtve, tonna	334 745	321 193	121 486	67 909
Étkezési sertézsír, tonna	30 086	24 250	27 650	23 013
Vágott baromfi, baromfihús, aprólék és belsőség, frissen vagy hűtve, tonna	135 900	160 343	112 528	128 685
Kolbász, szalámi, sertés, marha, ló, egyéb állat húsból, tonna	43 990	45 484	42 321	43 075
Szárazkolbász sertés, marha, ló, egyéb állat húsból, tonna	9 424	11 038	9 015	10 675
Szalámi, tonna	12 990	12 130	12 713	11 546
Sonkakészítmények, -konzervek sertéshúsból, tonna	8 096	7 541	7 900	7 180
Fogyasztói tej legfeljebb 6 tömegszázalék zsírtartalommal, ezer liter	593 309	591 227	590 712	577 042

Forrás: Ipari és építőipari statisztikai évkönyv.

25. táblázat

A termelés és értékesítés volumenindexe szakágazonként* – 2000

Megnevezés	Bruttó értékesítés	Értékesítés		
		összes	belföld	export
Húsfeldolgozás	100,5	100,6	104,2	94,4
Húsfeldolgozás, -tartósítás	98,9	98,8	101,6	92,8
Baromfihús feldolgozása, tartósítás	97,4	97,2	104,2	89,5
Hús-, baromfihús-készítmény gyártása	115,8	118,3	112,6	146,1
Tejtermékek gyártása	106,7	105,7	103,2	131,6

Előző év = 100,0

*A 4 fő feletti létszámú gazdasági szervezetek adatai.

Forrás: Ipari és építőipari statisztikai évkönyv.

26. táblázat

Bruttó termelési érték és értékesítés szakágazatonként*

Megnevezés	Bruttó termelési érték		Értékesítés	
	1999	2000	1999	2000
Húsfeldolgozás	347 257	407 137	346 764	407 812
Húsfeldolgozás, -tartósítás	173 852	203 141	173 526	202 741
Baromfiús feldolgozása, tartósítása	128 254	144 422	128 653	144 913
Hús-, baromfiús-készítmény gyártása	45 151	59 574	44 586	60 158
Tejtermékek gyártása	167 076	197 801	167 814	197 021

*A 4 fő feletti létszámú gazdasági szervezetek adatai.

Forrás: Ipari és építőipari statisztikai évkönyv.

27. táblázat

Az egy főre jutó hús-, tej- és tojásfogyasztás

Megnevezés	1991- 1995 évek átlaga	1995	1996	1997	1998	1999
	kilogramm					
Húsfélék összesen	68,5	63,1	60,1	58,9	61,8	61,5
Ebből						
Sertéshús	32,5	27,4	27,3	26,5	27,0	28,8
Marha- és borjúhús	7,5	6,9	5,2	4,9	4,4	4,2
Belsőség	4,3	3,4	3,0	2,7	2,8	3,3
Baromfiús	22,8	24,2	23,5	23,9	26,8	24,6
Hal	2,9	2,7	2,5	2,7	2,8	2,8
Tej	149,4	133,4	138,0	158,4	151,8	154,3
Tojás	19,0	16,7	15,0	15,0	14,9	14,2
Zsiradék összesen	37,4	37,1	36,1	36,6	36,7	34,8
Ebből: sertézsiradék	21,7	19,6	18,6	18,2	17,5	18,6

Forrás: Központi Statisztikai Hivatal.

A hungarikumok és az állati termékek előállításának adatai

Az állati termékek előállításának fontosságát és mértékét az előbbieken közölt táblázatok is alátámasztják. A hungarikumok arányát ezeken a tételeken belül kell megemelnünk. Ha az arányt 5-10 százalékra módosíthatnánk, ez impozáns tétel lenne. Ehhez azonban a folyamatos alapanyag-ellátást kell biztosítani, ami az export alapja is lehet.

Az ipari előállítás mértéke a sertéshúsnál és a vágott baromfinál 2000-ben növekedett, de nőtt a sajt és túró előállítása is (23–27. táblázat).

A táblázatok adatai a termelésértékesítés volumenéről, valamint a bruttó termelési értékről adnak számot.

A kimutatás tanúsága alapján érdekes megállapítanunk, hogy a bruttó termelési érték és értékesítés növekedésének ellenére az egy főre jutó fogyasztás lényegében változatlan.

Mindezen adatok fontosak az állattermék-fogyasztás és -ellátás szempontjából.

Állattermék	2000		1999		1998	
	Érték (Ft)	Érték (Ft)	Érték (Ft)	Érték (Ft)	Érték (Ft)	Érték (Ft)
Sertéshús	12000	11500	11800	11200	11000	10500
Vágott baromfi	11000	10500	10200	9800	9500	9000
Sajt	8000	8500	8200	7800	7500	7000
Túró	7000	7500	7200	6800	6500	6000
Érték összesen	37000	36500	36200	34800	34000	32500

Élelmiszer-biztonság

Az állati termék mennyiségi növelésével egyidejűleg a minőséget, a hatékonyságot és az élelmiszer-biztonságot is javítani kell. Az EU-csatlakozási tárgyalások, a családi gazdaságok fejlesztése és szakosodó árutermelésünk felgyorsítása időszakában a jövő építése szempontjából nincs más alternatíva.

Nemzetközileg is elfogadott alapelv, hogy nagy tömegű, jó minőségű és a fogyasztó szempontjából biztonságos élelmiszer csak jó minőségű alapanyagból állítható elő, ennek záloga az egészséges állatállomány. Az állat-egészségügy feladata az állatok egészségének védelme, a betegségek, szaporodásbiológiai, anyagforgalmi zavarok, a takarmányozási és tartási hibák következményeként kialakuló egészségkárosulások megelőzése, illetve a betegek gyógyítása.

Ehhez kapcsolódnak még azok az állat-egészségügyi feladatok, amelyek a környezetre ártalmatlan vagy a környezetet legkevésbé terhelő állattartási módok kialakításával, valamint az állatok faji igényeinek biztosításával, az állattalógiával és az állatvédelemmel, és nem utolsósorban a nagy gazdasági kárt okozó, úgynevezett multifaktoriális betegségek okainak felderítésével fűgnek össze.

Felvetődik a kérdés, mely tudományterület képviselői alkalmasak a bonyolult diagnosztikai és fejlesztési munka gyakorlati végzésére? A válasz egyértelmű: az állatorvosok. Kiindulási alapelv, hogy a termelés mennyiségi fejlesztése, a hatékonysági mutatók javítása és az élelmiszer-biztonság újszerű feladatot ró az ellenőrzést végző hatósági szolgálatra, a szolgáltatást végző gyakorló állatorvosokra és a diagnosztikai intézményekre. Az újszerűség a nagyobb egymásrautaltságban és a szorosabb együttműködésben van. A szakmai lelkiismereten alapuló bizalom erősítése és az egzisztenciális biztonság megteremtése, folyamatos fejlesztése a siker záloga.

Az értékmentő és értéktermelő állat- és környezetdiagnosztikai munka az állatorvos-tudomány szerves része, végzésére felkészültségénél fogva az állatorvosi kar alkalmas. E munkájával nap mint nap részese a nemzeti vagyon növelésének. Az értéktermelő munkát orvosi eszközökkel végzi úgy, hogy közben Hippokratész örökbecsű művét, a diagnosztikát folyamatosan fejleszti, ami alapja a betegségek korai felderítésének és megelőzésének.

Szükség van tehát a termelésorientált, komplex állat-egészségügyi programok kidolgozására, gyakorlati bevezetésére és a betegségek megelőzését szolgáló speciális szaktanácsadói munka méltó elismerésére. Ezek a programok termelésorientáltan veszik számba az állományban előforduló állat-egészség-

ügyi anomáliákat, és az állomány rendszeres vizsgálatával, a termelési adatok és a vágóhídi visszajelzések együttes, folyamatos értékelésével reális alapot adnak azok megelőzésére. Az eredményes prevencióhoz nélkülözhetetlen a szakmához tartozó munkaterületek (szaporodásbiológia, gyógyszerforgalmazás, takarmány-ellenőrzés, környezetvédelem, az állattartás etológiai kérdései, állatvédelem stb.) vissza- vagy megszerzése. E nélkül folyamatosan újratermelődnék a tömeges megbetegedéseket előidéző oktani tényezők, és nem garantálható az élelmiszerek biztonsága sem.

Az állat-egészségügyi szolgálat tehát az élelmiszerek biztonsága érdekében végzett munkájával az egész társadalmat érintő, igen fontos humán-egészségügyi prevenciók feladatokat is ellát. A vágóállatok egészségi állapotának, a vágóhelyek higiénijának döntő szerepe van a fogyasztók jó minőségű, magas tápláló- és élvezeti értékű, az ember egészségének veszélyeztetése nélkül fogyasztható élelmiszer-előállításban. Az élelmiszer-biztonság az élelmiszer-termelésben, -feldolgozásban és -forgalmazásban mindazokat a biológiai, technológiai és kereskedelmi folyamatokat integrálja, amelyek a biztonságot befolyásolják.

Az élelmiszer-biztonság és az élelmiszer-minőség egymással szorosan összefüggő, el nem választható, de nem azonos fogalmak. A minőség értelmezése lehet:

- táplálkozás-élettani, az élelem beltartalma alapján;
- az érzékszervi tulajdonságok, szín, íz, illat, aroma szerint;
- technológiai, vágástechnikai alkalmasság, adott célra való felhasználhatóság szempontjából;
- higiéniai, amely a külső és belső, főként a mikrobiológiai és toxikológiai állapotot tükrözi.

A WHO becslése szerint az élelmiszer-fogyasztással összefüggő bejelentett betegségek csak a jéghegy csúcsát jelentik, a valóság többszöröse ennek. Ez a magyar lakosság szempontjából különös figyelmet érdemel, ha számba vesszük a szomorú morbiditási és mortalitási adatokat. Az elhalálozások 50%-a szív- és érrendszeri, 30%-a pedig daganatos betegségekre vezethető vissza, melyek kialakulásában szerepet játszó kockázati tényezők jelenléte a hazai táplálkozásban is kimutathatók.

A közelmúltban az EU-országok lakossága nagy arányban nyilvánította ki bizalmatlanságát az élelmiszerekkel szemben is. Ez egyrészt az utóbbi évek élelmiszerbotrányaival (BSE, dioxin, nitrofenol, növekedést gyorsító hormonok) magyarázható. Általánosságban a lakosság egészségét érintő és a táplálkozással összefüggő humán-egészségügyi problémák okaként a következőket említik:

- környezetünkben új kórokozók megjelenése, a régiek virulensebbé válása;
- a gyógyszerek iránti érzékenység és növekvő rezisztencia;
- a lakosság ellenálló képességének a romlása;

- a különböző kémiai anyagoknak a termelésben és a feldolgozásban való, sokszor ellenőrizhetetlen felhasználása;
- genetikailag módosított növények táplálékláncban való megjelenése;
- élelmiszer-ipari technológiák gyakori, gyors és nehezen ellenőrizhető változása;
- a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem liberalizálása, a nemzetközi turizmus elterjedése;
- a természetes környezet (talaj, víz, levegő) folyamatosan növekvő szennyeződése.

Az élelmiszer-biztonság sokoldalú és multidiszciplináris témakör, számos tényező függvénye. Ezért a megvalósítást és az ellenőrzést szolgáló tennivalóknak az élelmiszerlánc teljes vertikumában (talajtól az asztalig) minden tényezőre kiterjedően kell érvényesülnie. A megvalósítás szempontjából elengedhetetlen minden olyan terméknek, technológiának, tárolási és egyéb feltételeknek a vizsgálata, amely a biztonságot befolyásolja. Az állati eredetű élelmiszer biztonsága szempontjából ilyenek többek között a takarmány, az adalékanyagok, az állatgyógyászati készítmények, növényvédő szerek, műtrágyák, ezek eredete, azonosítása, minősítése nélkülözhetetlen a termékpályán belül.

Az utóbbi néhány évben lazult a termékek minőségét rontó különféle vegyszerek alkalmazásának fegyelme, ugyanakkor csökkent az ellenőrzés lehetősége. A növényi és állati eredetű nyersanyagok hatósági ellenőrzését és az azt követő intézkedések megtételét nehezíti, gyakran lehetetlenné teszi, hogy a termékeket kereskedelmi forgalomba kerülésükkor, eredet szerint már nem lehet azonosítani. (Lásd bővebben Kovács Ferenc–Bíró Géza: Élelmiszer-biztonság. EU-szabályozás. Agroinform, 2003.)

Az eredetvédelem

Az eredetvédelem alapvető kérdés a hungarikumok előállításánál és a hozzá kapcsolódó élelmiszer-biztonságnál. Az értékes termékek „hamisítására” nagy a kísértés. A fogyasztó gyakran vásárol olyan terméket – az azonosítás nehézsége miatt – ami *nem hungarikum*, valójában *nem őshonos állatokból készül*. Erre nemzetközi törekvések is vannak.

A következő (28.) táblázat azt mutatja be részletesen, hogy az egyes EU-tagországok ilyen okból hány mezőgazdasági és élelmiszer-ipari terméket vettek fel az európai gyűjteménybe, illetve hogy országonként hány termék tartozik a jogszabályi védelem alá. (Mi még lépéshátrányban vagyunk.)

A *WTO a TRIS* (Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights = szellemi alkotások tulajdonjogának védelme) *egyezmény keretében szabályozza a földrajzi árujelzők kérdéseit*. Az egyezmény 22 cikkelye szól a termék földrajzi azonosításáról, illetve jelzéséről, ahol annak alapján rendeli

28. táblázat

**Az EU-tagországok által az európai gyűjteménybe bejegyztetett
mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek száma
és a földrajzi védelemben (PDO vagy PGI) részesített
terméknevek darabszáma**

Ország	Gyűjteménybe bejelentett termékek száma	Védett nevek száma
Franciaország	890	115
Olaszország	800	103
Görögország	263	77
Portugália	336	75
Németország	300	60
Spanyolország	532	50
Egyesült Királyság	395	25
Ausztria	...	10
Hollandia	72	4
Luxemburg	26	4
Belgium	145	3
Dánia	126	3
Írország	90	2
Finnország	...	1
Svédország	...	1
EU összesen	> 4000	533

A táblázat az 1338/2000 sz. EU-határozat adatain alapul.

Megjegyzés: 1. PDO = protected designation of origin.

2. PGI = protected geographical indication.

védelemben részesíteni a megkülönböztetett termékeket, hogy az adott termék minősége, hírneve vagy más jellemzői a származási helynek tulajdoníthatók.

A WTO-szabályozás lehetővé teszi a földrajzi árujelzők alkalmazásával ezen áruknak a megkülönböztetését, és ezáltal megadja ezek jogi védelmének lehetőségét. Egyúttal érvényteleníteni rendeli a félrevezető védjegyek alkalmazását, illetve ezek bejegyzését.

Az EU szabályozása három rendeleten alapul:

- 2081/92 EGK-rendelet: az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés védelméről (PDO és PGI),
- 2082/92 EGK-rendelet: a hagyományos, különleges tulajdonságtanúsításáról,

– 2092/91, illetve a kapcsolódó 1804/99 rendelet az *organikus termékekről*.

Kiegészíti ezt a kérdéskört a tájegységekhez kötődő hagyományos élelmiszerek leírásának összegyűjtésére szolgáló *Euroterroirs* program. Végül kapcsolódik a témához az 1999-ben az *élelmiszer-higiénia* szabályozásáról hozott EU-szabályozás, amely *sajátosan kezeli a tradicionális módszerrel és technikával előállított élelmiszertermékeket*. Fenti rendeletek, illetve szabályozások az unió területén különleges védelmet biztosítanak e termékek számára.

Hazánkban a földrajzi árujelzők védelmével az 1997. évi XI. törvény foglalkozik, amely a védjegyek és földrajzi árujelzők oltalmáról szól. Az ebben szereplő meghatározások és szabályozások a vonatkozó EGK- és EU-rendeleteken alapulnak. Azt mondhatjuk tehát, hogy a hazai szabályozás ebben a vonatkozásban *harmonizál az EU szabályozásával, és egyúttal megfelel a WTO követelményeinek is*.

A termékazonosítás módszerei

1. *Az eredetvédelemhez olyan eljárás szükséges, amely lehetővé teszi a termékben is a hungarikum-megjelölés hamisíthatatlan bizonyítását.* Számos módszer alkalmas erre, ezek a DNS-analízis alapján készített „genetikai ujjlenyomatot” használják. Mi a G. Brem professzor (Bécs–München) által kidolgozott Typi-Fix-rendszer alkalmazását mutatjuk be (lásd 6. ábra). A módszer bevezetése megoldaná a hungarikumok eredetvédelmét, mégpedig korszerűbben és költségkíméléssel, azaz olcsóbban és praktikusabban, mint más eljárások. (Termékazonosítás a fogyasztóig.)

2. *Az azonosításhoz felhasználhatóak az úgynevezett organikus meghatározó jegyek.* Organikus jegyeknek nevezhetjük azokat a faji bélyegeket, amelyek az adott fajt biztosan (hamisítatlanul) meghatározzák, azaz: segítik a fogyasztók és a termék-előállítók eligazodását az alapanyag (hús) eredetiségének tekintetében.

Hagyományos állataink fontosabb szervi (organikus) jegyei – a teljesség igénye nélkül

Magyar szürke: a nagy szarv, a lábvég szürke bőrrel és szaruval, a bőr, a kültakaró színével, szőrzetével, a fej (bőrrel és szarvval), szutyak, farok (bojttal), a lebernyeg.

Magyar tarka: részben lásd előbb, a szín, a szarv itt kevésbé meghatározó, szutyak, lábvégek.

Magyar racka: kültakaró (bőr, gyapjú, prém), szarv, vétagok körömmel, fej, farok.

Gyimesi racka: kültakaró (prém), szarv, végtagok körömmel, fej, szarv.

Cigája: lásd előbb!

Cikta: gyapjú (prém), fej, szarv.

Magyar parlagi kecske: prém, szőrzet, fej, a végtagok a körökkel.

Mangalica: szőr (szín, „forgácsoltság”), fej (túrókarima), végtagok körömmel, fark (a farkbojttal), fül.

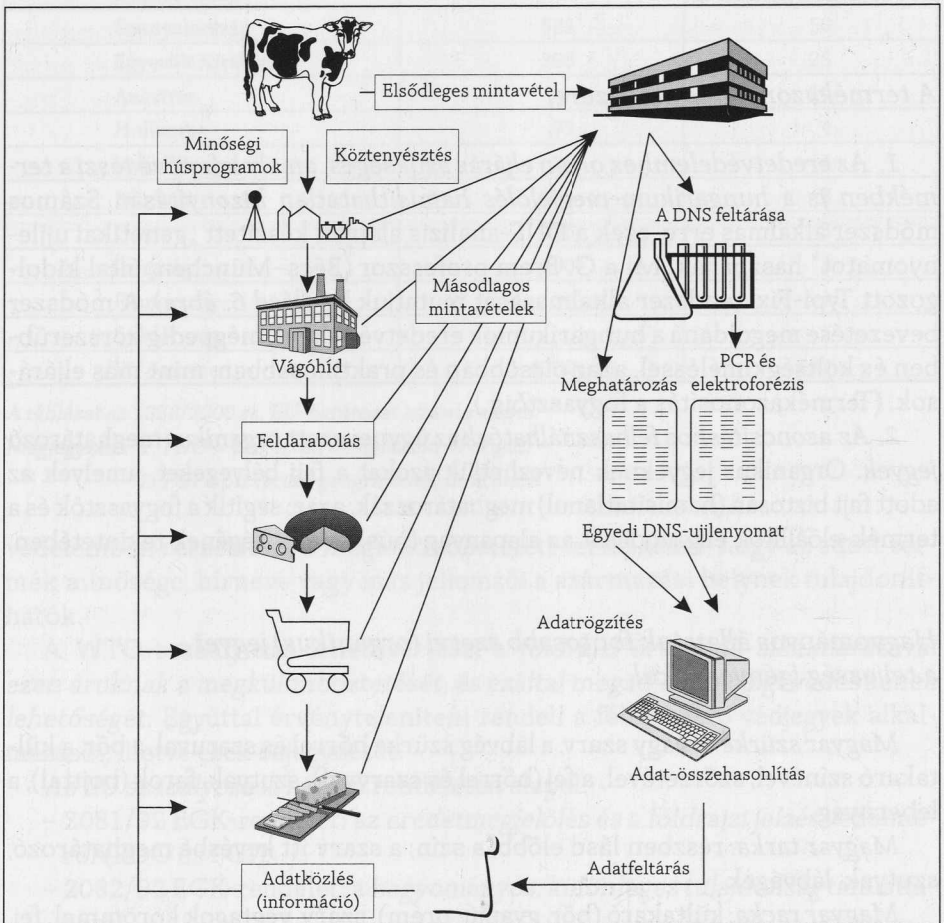
Bivaly: bőr, fark, lebernyeg, szutyak, fül, végtagok körömmel.

Ló: ajak, fül, fark, végtagok patával.

Magyar baromfifélék: fajtanként és fajonként változó. Fej (taréj), csőr, nyak (kopasznyak!), toll (szárny), láb (karmokkal), faroktollak.

6. ábra

DNS – egyedi azonosítás szarvasmarhánál



Forrás: A G. Brem-féle (Typi-Fix) rendszer anyagából.

A termék-előállítás alapelvei

Őshonos állataink húsa és a belőle készült termékek alapvető hungarikumok. Tejük és tojásuk csak kisebb jelentőségű.

Véleményünk szerint állati eredetű hungarikumoknak tekinthetők azok az alapanyagok és termékek, amelyek:

- Magyarországon létrehozott, illetve tenyésztett, és a magyar természeti adottságoknak megfelelően tartott állatokból származnak,
- a magyar hagyományoknak megfelelő eljárással és ízesítéssel, Magyarországon készültek, és
- lehetőség szerint a magyar népművészet elemeinek (esetenként anyagainak) felhasználásával kerülnek forgalomba, és
- minőségüket, eredetiségüket a legkorszerűbb és a legmegbízhatóbb eljárással, nemzetközileg elismert hazai szervezet garantálja.

Tehát hús a döntő alapanyag, összetétele (esetenként fajtánként is) változó. Értékét a genetikai tényezőkön túl a tartási-takarmányozási feltételek adják meg. Már itt hangsúlyoznunk kell az eredetvédelem fontosságát, hiszen a magasabb értéket garantálni kell.

Az elvek természetesen a tej- és tojástermék(ek)re is vonatkoznak. Ezenkívül idetartozónak érezzük őshonos háziállataink egyéb (trófea, szarv, tülök, toll, méz, prém, gyapjú, bőr, szőr stb.) termékeit is.

A fenti meghatározásból (amelynek bővebb kifejtésével máshol is találkozunk könyvünkben) adódik, hogy hungarikumként kezel(het)ünk olyan állati termékeket, amelyek ugyan nem őshonos magyar állatfajból származnak, de fűszerezésük, feldolgozásuk, csomagolásuk, előállításuk hazai ízeket és munkát testesít meg.

Az ismétlés veszélyét is vállalva, néhány szempont fontosságára ebben a fejezetben is felhívjuk a figyelmet.

A termékek bevezetése

Az állati eredetű hungarikumok – és általában a hungarikumok – értékesítését úgy kell megoldani, hogy azok egymással egy úgynevezett „értékesítési láncba” illeszkedjenek.

Az értékesítési lánc főbb elemei:

- konferenciaturizmus,
- gyógyturizmus,
- pihenőturizmus,
- táj- és falusi turizmus (lásd még a IV. részt).

E láncokban az állati eredetű hungarikumok megjelenési formái:

- az őshonos állatok és élőhelyük, környezetük humán és tárgyi elemeinek bemutatása élő állapotban (bemutatóterek, simogatókertek, állatvodák), illetve képeslapokon, szemléltetőanyagokon,
- étek (előételek, főételek stb.),
- termékek,
- egyéb módok: mindig pozitív, és ha lehet, magyaros környezetben, elvihető (vásárolható) és fogyasztható formában. A teljes hungarikumkészlet:
 - étek,
 - köret(ek),
 - ital(ok),
 - recept(ek),
 - fűszer(ek),
 - szokás(ok),
 - tárgy(ak) tárgyi környezet(ek),
 - ha lehet, egy időben kerüljön bemutatásra az adott régió ünnepeivel, étkezési szokásaival, hagyományaival. Ebből hagyományt lehet teremteni, mint arra már vannak példák (Nagyszakácsi, Baja, Mesterségek Napja stb.).

Lehetőleg minden szinten teljeskörűen kapcsolódjon egymáshoz valamennyi hungarikumféléség.

Sajátos marketingformát jelenthet a családi turizmus a már említett területeken. Ehhez feltétlenül állami támogatásra van szükség, mivel a vásárlóerő kialakításában a különleges igényű réteg mellett szükséges lenne például a nagycsaládosok támogatása. Így megvalósítható lenne a jó értelemben vett tömegtermék, a nagyobb piaci felvevőképesség biztosítása. (Szedd magad, gondozd magad, gyerektáborok, iskolakertek, ökoiskolák, akciók: „ma malac, holnap sonka” stb.)

A hungarikumok eredetiségének megőrzése

Az eredetiség megőrzése nemzetgazdasági érdek. Döntően két módon lehetséges ez:

1. Eredetvédelem genetikai úton (DNS-analízis).
2. Fel kell használni az ún. organikus jegyeket is.

Mindezt védjeggyel, vonalkóddal, hamisíthatatlan igazolással, jól láthatóan kell a terméken feltüntetni. *Az ellenőrzés folyamatos, minden adminisztráció a tenyésztőegyesületek feladata és hatásköri monopóliuma.*

A hungarikumok külföldi forgalmazásában a számítógépes, állandó kapcsolaton (ellenőrzési pontok) alapuló rendszer lehet a működés alapja (inter-

netes forgalmazás). Élőállat-export (nőivar!) tilos, sperma indokolt esetben forgalmazható.

Néhány szempont a piacra jutáshoz – a belföldi piac lehetőségei

A belföldi piac ellátásában legelső lépés az eddigi értékesítés adatainak (menyiség, minőség áruféleségenként, régióként) feldolgozása. Ennek alapján lehet prognózist készíteni, s a termékforgalmazást megkezdeni. Mindig a keresleti piac szempontjait kell betartani, azaz: elegendő és állandó árualappal lehet csak „terjesztő-növelő” jellegű marketingtevékenységet folytatni. (Ez azonban kezdetben a jelenlegi, valós adatokon alapuljon!)

A lehetőségek kétirányúak:

- értékesítés közvetlenül a fogyasztón keresztül („hasban”),
- értékesítés a fogyasztónak („csomagtartóban”).

A belföldi piacnál is együtt szerepelhet a két értékesítési mód, sőt: akciós tevékenység is elképzelhető. Állami támogatás például nagycsaládosoknak, életmód-támogatás, kiemelten veszélyes foglalkozásúak támogatása (katasztrófavédelem, elit rendőri egységek, sportolók). Az akciós tevékenység kapcsolódhat például helyi ünnepekhez, eseményekhez. Ilyenkor a támogatás áttételesen a turizmust fejlesztheti: húsvét, Szent György-, Szent Mihály-nap, aratóünnep, Szent István-nap stb.

A belföldi piac regionális jellege

A régiók alapját területileg az EU besorolása határozza meg! Ezekben a régiókban az ott fejleszthető (és hagyományokkal rendelkező) állatfajok adják a piac feltételeit. (Áruféleségek, kereslet, exportlehetőség.)

A következőkben saját megközelítésben a főbb jellemzőket mutatjuk be.

1. Van régió, ahol az intenzív turizmus (bel- és külföldi) az alapja a tevékenységnek.
2. Van régió, ahol a hagyományos rendezvényekhez köthető a piaci tevékenység.
3. Van régió, ahol most kell kialakítani az értékesítés feltételeit.
4. Van régió, ahol az alapanyag előállítása adja meg a piac kereteit.
5. Van régió, ahol a termék-előállítás áll a piaci tevékenység középpontjában.

Az 1–5 feltételek (régiók) nem azonosak valamennyi állatfajnál! Igyekeznünk kell, hogy a régiók tevékenységét összekapcsolják, s minden lehetőséget kihasználjanak. Természetesen a fenti szempontok további vizsgálatokat igényelnek.

A keresleti piac megteremtése

A biztonság mellett (áruegyenlőség!) ezt a piaci tulajdonságot is nagyon fontosnak tartjuk. Az állati eredetű hungarikumok piaci megjelenésének lassan kialakulhatnak hagyományai, megjelennek hagyományos termékei (mangalica, magyar szürke, őshonos baromfi stb.).

A piaci továbbterjeszkedés első lépéseként a keresleti piacot kell kialakítani. Egyszerűen nincs annyi alapanyag (és értelemszerűen feldolgozó kapacitás), ami először az állandó ellátást, majd a kínálati piac igényeit kielégítené. A keresleti piacnak számos feltétele és módszere lehetséges. Példa lehet az előző fejezetben ajánlott módon működő vendéglátó (értékesítő) egységekben hungarikum napot rendezni. Ilyenkor az étlapon (a kínálatban) hungarikumok szerepelnének, teljes mértékben.

A külföldi piac sajátosságai és lehetőségei

Az export az állati eredetű hungarikumok szempontjából is döntő. Itt elsősorban minél magasabb szinten feldolgozott hungarikum termékek exportjára gondolunk. Alapanyag (hús, tej, tojás stb.) exportjára csak abban az esetben kerülhet sor, ha a feldolgozás is hazai kézben van, az alapanyag(ok) étel(ek) formájában kerülnek értékesítésre (magyar éttermek, magyar rendezvények, kiállítások, vásárok).

- A lehetőségek sorát a már sokszor és részletesen leírt turizmus nyitja meg.
- További esélyt jelentenek a hazai konferenciák, kiállítások, ahol szintén forgalmazhatók a termékek (ajándék, kedvezményes vásár stb.).
- Esély a külföldön élő magyarok megkeresésére, a „hazai ízek” népszerűsítésére (a 2. és 3. generációban is, lehetőleg a termék-ételrecept-fűszer, stb. együtt, teljes „skáláját” kínálják).
- A célzott „Magyar Napok” jelentőségéről már máshol is szóltunk.
- Nagy lökést adhat a hungarikumok értékesítésnek az, ha a vizsgálatok bizonyítják, hogy az állatok tartási módja pozitív hatással van a hússzövetekre, és a bio-öko feltételek hazai meglétét nemzetközi szinten is igazolni lehet.

A népszerűsítés, a figyelemfelkeltés egyéb formái

- Célszerű (a már bemutatott lehetőségek mellett) a hazánkban rendezett eseményeken, illetve nevesebb közéleti személyiségeink külföldi fogadásain – legalább részben – állati eredetű hungarikumokat (is) kínálni. Ez nyilván már ismert módszer, de fontos kiegészítés: reklám (ismertető)

anyag az állat(ok)ról, amelyekből a termékek készültek, a régiókról, ahonnan az állatok származnak.

- Hasonlóan eredményes lehet, ha közismert és nagy népszerűségnek örvendő személyiséget kínálunk (ajándékozunk) meg ilyen termékkel.

Kapcsolása a magyar népművészethez (dísz tárgyak őshonos állatokból, csomagolás, regionális szokások, ünnepek és receptek)

Dísz tárgyak

- szarv (tülök)faragványok,
- bőr- és szőrtárgyak, eszközök,
- csontfaragványok,
- prémekek, gyapjúfonalak, nemez, posztó stb.

Csomagolás

termékekhez

- bőrtok,
- faragott fatok,
- bél,
- népi kerámiák,

terítékhez

- textiltélék, szőttesek: len, kender,
- posztó,
- evőeszközök fa(szaru)nyéllal,
- só- és fűszertartók,
- szalvétakarikák, -tartók,
- gyertyák stb.

A hús

Az őshonos állatfajok (fajták) hústulajdonosságainak tárgyalásához előljáróban leszögezzük, hogy valamennyi fajnál felhívjuk a figyelmet húsuk különlegességeire, felelevenítünk régi eljárásokat (húsféleségeket), amelyek a hungarikumok sorában méltó helyre teszik az őshonos állatokból származó húsételeket, készítményeket.

Valamennyi hungarikumként szolgáló fajnál az értékes és kevésbé értékes húsrészeket az anatómiailag azonos helyen lévő izmok adják (7. ábra). A hús egyes tulajdonosságai ezeknél az állatoknál jobbak, kevésbé stresszérzékenyek, jobban szállíthatók, nincs náluk a vágás során is fellépő minőségromlás. Például a szín és aroma általában intenzívebb, a csepegési veszteség kisebb. A hús gyakran több izomszövetet, kevesebb kötőszövetet és zsíradékot tartal-

maz. Ezt takarmányozási módjuk, tartási helyük is befolyásolja állatfajonként. Ezért különösen aláhúzzuk az élőhely, a takarmányok folyamatos ellenőrzésének fontosságát, a hús (és a belőle készült termékek) minőségi ellenőrzését.

További élelmiszer-biztonsági követelmények a termék-előállításban felhasználandó állatokkal szemben:

Származás: biztos genetikájú (ellenőrzött) háttér a faj, illetve fajtaazonosság. (Törzskönyv + kiegészítő vizsgálatok).

Minimum követelmény: 50% vérhányad az őshonos fajtára vonatkozóan (F_1 nemzedék, törekedni kell később a R_1 , R_2 illetve a tisztavérű állomány elérésére).

Kiegészítő vizsgálatok (A, B, C) elvégzése

A) Az élőhely (tartási) vizsgálata:

- bakteriológia (szükség szerint),
- a klímátényezők (hőmérséklet, páratartalom, csapadék, levegő vizsgálata stb., szükség szerint talajösszetétel, egyéb vizsgálatok).

B) A feldolgozott (felhasznált) állati testek vizsgálata:

Érzékszervi vizsgálat:

- súlymérés,
- húsrészek, húsféleségek aránya,
- hús-csont, hús-zsír arány,
- szín, pH-érték (vágáskor, 24 órával a vágás után),
- fizikai vizsgálatok.

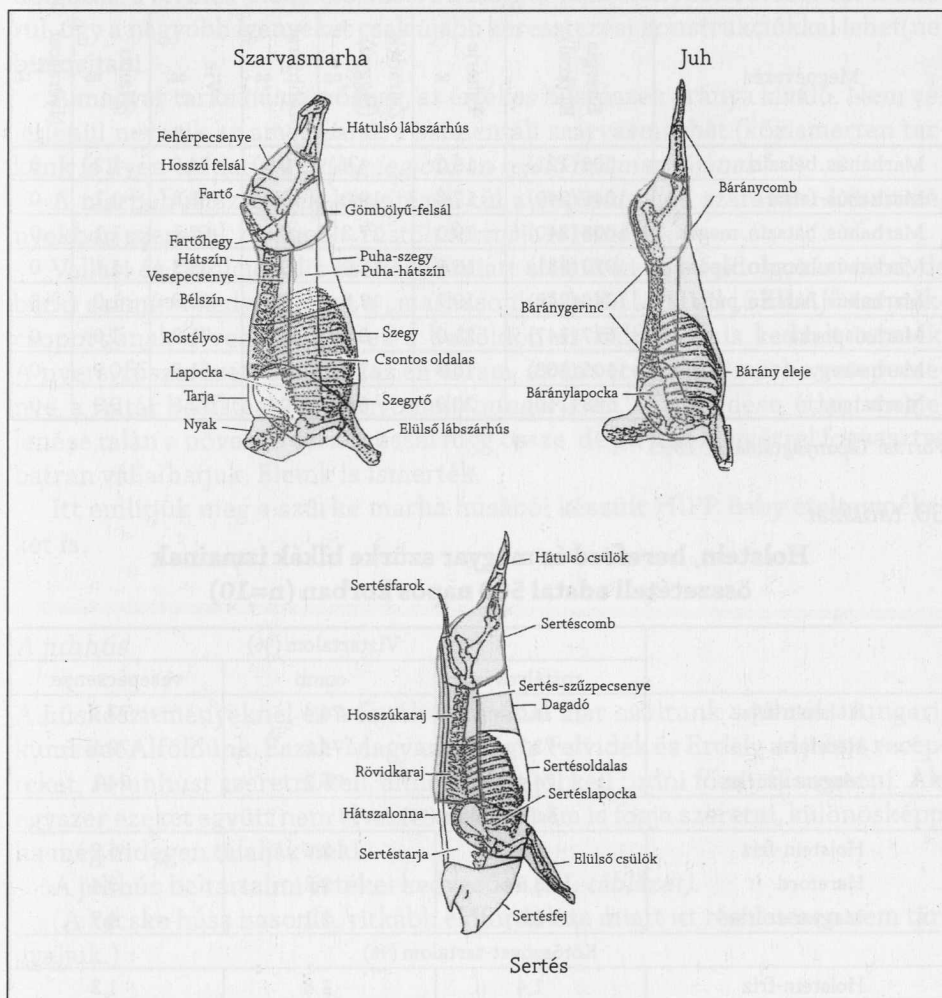
C) Egyéb vizsgálatok:

- élvezeti érték,
- eltarthatóság,
- áru(termék)kapcsolódási lehetőség (hús - sajt - fűszerek - borok stb.).

Kémiai (összetétel-) vizsgálatok, maradványanyagok vizsgálata

Organoleptikus vizsgálatok (érzékszervi vizsgálatok): Ezeket különösen jól kell szervezni, hiszen alkalmasak arra, hogy egy fajnak, egy terméknek kellő hírverést teremtsünk. A vizsgálatokat szervezett intézmények végzik el, hitelesen, standard módszerekkel.

Az értékes húsrészeket adó izmok elhelyeződése a különböző fajokban



A marhahús

Húsfogyasztásunkban – a BSE-betegség miatt – visszaszoruló húsféleség. A hungarikumok között számos étel, étek alapja. Az ökörsütés pedig egyenesen a gasztronómiai pompa csúcspontja volt századokon keresztül, de napjainkban is emeli a rendezvények színvonalát.

A marhahúsról a 29. táblázat ad tájékoztatást.

A magyar szürke húsa néhány tulajdonságban kiváló. Erről adnak tájékoztatást a következő táblázatok is.

29. táblázat

Marhahúsok jellemző értékei

Megnevezés	Energia KJ (kcal)	Fehérje g	Zsíradék (faggyú) g	Szénhidrát g	Víz g	Hamu g	Nyersrost g
Marhahús, bélszín	508 (121)	19,0	4,4	0,6	74,5	1,2	0
Marhahús, felsál	1046 (249)	17,0	19,0	0,6	62,3	1,1	0
Marhahús, hátszín, magas	1008 (240)	19,0	17,2	0,6	62,1	1,1	0
Marhahús, hátszín, lapos	970 (231)	15,0	18,0	0,6	65,3	1,1	0
Marhahús, hátszín, puha	1046 (249)	19,7	17,8	0,6	60,9	1,0	0
Marhalapocka	617 (147)	21,0	6,2	0,6	71,2	1,0	0
Marhaszegy	1105 (263)	16,0	21,0	0,5	61,6	0,9	0
Marhatarja	588 (140)	20,0	6,0	0,6	72,5	0,9	0

Forrás: Tápanyagtáblázat, 1995.

30. táblázat

Holstein, hereford és magyar szürke bikák izmainak összetételi adatai 500 napos korban (n=10)

	Viztartalom (%)		
	rostélyos	comb	vesepecsenye
Holstein-fríz	74,0	76,4	73,1
Hereford	73,7	74,2	72,1
Magyar szürke	74,4	75,2	74,1
Zsirtartalom (%)			
Holstein-fríz	4,3	2,6	5,2
Hereford	3,6	2,3	5,4
Magyar szürke	2,6	2,1	4,7
Kötőszövet-tartalom (%)			
Holstein-fríz	1,4	1,8	1,3
Hereford	0,7	1,2	0,4
Magyar szürke	0,3	0,6	0,2

Különösen az értékes húsrészek zsirtartalma és a kötőszövet-tartalom figyelemre méltó.

A magyar szürke jól kiérlelt húsa a kis kötőszövet-tartalomnak köszönhetően porhanyós, az izmon belüli zsíradék eloszlása egyenletes. „Márványozottsága” jó. Ez főleg sütésnél fontos tulajdonság.

Szürkénk legel, mozog, lassan érik, növekedik. Húsa a vadhúséval vetekszik. Ugyanakkor a felhasználható alapanyag korlátozott. A jelenleg 4-5 ezer közötti

létszámú szürke nőivarú állomány kapacitása véges. Ez vonatkozik a keresztesi partner, a charolais állományára is. Amennyiben – amint az várható – a feldolgozás, a termék-előállítás, illetve a magyar fajta előnyben részesítése felmerül, úgy a nagyobb igényeket csak újabb keresztesi konstrukciókkal lehet(ne) biztosítani.

A magyar tarka húsminősége, az értékes húsrészek aránya kiváló. Nem véletlenül nevezik az amerikaiak a szimentáli szarvasmarhát (közismerten tarkánk is ilyen eredetű) a „világ legjobban tejelő húsmarhájának”.

A marhahús az ételek készítésén túl a vörösáru- és szárazáru-készítményekben szerepel, de pácolt, füstölt formája is ismert.

Vallási és tradicionális szokások miatt alakult ki ez a feldolgozási mód, de bárki számára kedvelt lehet a „marhasonka”, a ZALAHÚS „SZILAJ”-termékcsoportjának a vezérhajója, ez a belföldön és külföldön is kedvelt termék. A nyers, fűszerezett éték, a („az én váram, az én receptem”) marha vesepecsenye, a „tatár beefsteak” a „benyomuló hungarikum”. Elterjedése, étlapi megjelenése talán a növekvő turizmussal függ össze, de pirítós kenyérral fogyasztva bátran vállalhatjuk. Eleink is ismerték.

Itt említjük meg a szürke marha húsából készült HIPP Baby ételtermékeket is.

A juhhús

A húskészítményeknél és a fajták leírásánál már szóltunk a juhról. Hungarikumként Alföldünk, Észak-Magyarország, a Felvidék és Erdély ad juhos recepteket. A juhhúst szeretni kell, ahhoz pedig jól kell tudni főzni, fűszerezni. Aki egyszer ezeket együtt nem élvezte, az soha nem is fogja szeretni, különösképp, ha még hidegen találják neki.

A juhhús beltartalmi értékei kedvezőek (31. táblázat).

(A kecske húsa hasonló, ritkább előfordulása miatt itt részletesen nem tárgyaljuk.)

31. táblázat

A juhhús jellemző adatai

Megnevezés	Energia KJ (kcal)	Fehérje g	Zsír g	Szénhidrát g	Víz g	Hámu g	Nyersrost g
Birkahús, közepes	1327 (316)	16,9	26,4	0,3	55,3	1,1	0
Báránycsiga, juhhús (sovány)	840 (200)	19,7	12,0	0,3	66,4	0,9	0

Forrás: Tápanyagtáblázat, 1995.

Incze Kálmán és munkatársai a következőket közlik:

„Magyarországon a múlt század elejéig még mindennapi ételünk volt a juhhús. Napjainkra azonban a népesség többsége elfelejtette a juhhús ízét, kiváló érzékszervi és táplálkozás-élettani tulajdonságait. A számos külföldi országban közkedvelt húsfajta, a természetes tartás és takarmányozás következtében rendkívül gazdag íz- és zamatanyagokban, melynek eredményeképpen az ínyenceknek is tökéletes élvezetet biztosít. A gasztronómiai irodalom a juhhús sokféle elkészítési módját ajánlja. Ételeink kínálatát érdemes lenne bővíteni vele, mivel a juhfélék húsa, különösen a bárányhús, táplálkozás-élettanilag értékes, a diétás, kímélő étkezésben is fontos szerepet tölthet be. Miután intenzívebb íze miatt az ételek készítésénél kevesebb só felhasználása szükséges, fogyasztása magas vérnyomású betegek nátriumszegény diétájához különösen javasolt.”

Ugyancsak ők mutatják be a juhhúst az értékesség sorrendjében:

- pecsenyebárány (10,1–22,0 kg-ig),
- juh (20,1 kg felett),
- felnőtt juh.

Létezik még, főleg az említett térségekben előforduló húsféleség:

- anya,
- kos,
- hízójuh,
- ürühús.

A bivalyhús

Bár lehet, hogy már a népvándorlás korában ismerték őseink, mégsem tartozik a ma gyakran fogyasztott húsféleségek közé. (A Budagyöngye Bevásárló Központban hetente egy vagy fél fiatal egyedét értékesítenek húsként.*)

Húsa ízletes, főleg a fiatal egyedeké. Amerikai vizsgálatok szerint húsanak nagy az A- és B₁₂-vitamin-tartalma, faggyúja 2%-kal, koleszterinszintje 50%-kal alacsonyabb, mint a marhahúsé. Szervezett, integrált viszonyok között, a megfelelő, vizes élőhelyek (Kis-Balaton, Somogy, Zala) húsételei speciális hungarikumok lehetnek. Erre már vannak próbálkozások.

A sertéshús

A napi fogyasztásunkban az egyik legelterjedtebb húsféle, bár a „modern” konyhában visszaszorul. Összetételéről a 32. táblázat ad tájékoztatást.

* Beöthy János szóbeli közlése.

32. táblázat

A sertés adatai

Megnevezés	Energia KJ (kcal)	Fehérje g	Zsíradék (faggyú) g	Szénhidrát g	Víz g	Hamu g	Nyersrost g
Sertéscombszelet, -karaj	685 (163)	21,0	8,1	0,4	69,5	1,0	0
Sertéscsülök	1415 (337)	16,0	29,0	0,3	53,8	0,9	0
Sertésdagadó	1852 (441)	12,0	42,0	0,3	44,9	0,8	0
Sertéslapocka	1239 (295)	17,5	23,9	0,3	57,4	0,9	0

Forrás: Tápanyagtáblázat, 1995.

33. táblázat

A mangalica minőségi jellemzői a kihozatali adatok alapján

Megnevezés		Mangalica	
		100 kg	140 kg
		élőttesttömeg mellett (%)	
Csont nélküli hús	az élőtömeg százalékában	30,24	28,06
	a hasított tömeg százalékában	38,31	34,45
Fehéráru hájjal	az élőtömeg százalékában	36,44	42,19
	a hasított tömeg százalékában	46,08	51,76
Csont	az élőtömeg százalékában	6,47	5,78
	a hasított tömeg százalékában	8,20	7,10
Bőr	az élőtömeg százalékában	5,85	5,45
	a hasított tömeg százalékában	7,41	6,69
Vágási veszteség	kg	20,50	25,92
	az élőtömeg százalékában	20,60	18,52

Forrás: Hajas-Rázsó: Mezőgazdaság számokban. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1962, 542–543. p.

A '90-es évektől világtörekvés az izomrostok közötti (intramuszkuláris) zsír tartalmának növelése. Ez az összetevő veszi fel ugyanis az ízanyagokat és teszi lehetővé a porhanyós, ízletes, „saját zsírjában” sütést, ami az egyre terjedő grilllezésnél döntő követelmény (nagy a fehérjetartalma, szinte csak izomszövetet tartalmaz, ezért kemény, rágós, gumyszerű húst eredményez a grillezés).

Jók a mangalichús kihozatali adatai is (33. táblázat).

A hungarikumok alapja a mangalica sertés húsának értéke és összetétele eltér az „átlagos” sertéshústól.

A hússertés (fehér hússertés) szöveti összetételéről a 34. táblázat ad tájékoztatást.

A sertés minőségi jellemzői a kihozatali adatok alapján

Megnevezés		Fehér hússertés	
		100 kg	140 kg
		élőtesttömeg mellett (%)	
Csont nélküli hús	az élőtömeg százalékában	39,13	36,51
	a hasított tömeg százalékában	49,78	44,71
Fehéráru hájjal	az élőtömeg százalékában	25,09	32,27
	a hasított tömeg százalékában	31,90	39,50
Csont	az élőtömeg százalékában	8,56	7,34
	a hasított tömeg százalékában	10,88	8,99
Bőr	az élőtömeg százalékában	5,85	5,55
	a hasított tömeg százalékában	7,44	6,80
Vágási veszteség	kg	21,82	25,87
	az élőtömeg százalékában	21,72	18,45

Forrás: Hajas-Rázsó: Mezőgazdaság számokban. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1962, 542-543. p.

A két táblázat adatai jelzik, hogy a két fajta jól kiegészíti egymást. Vonatkozik ez a mangalicánál megkívánt nagyobb súly (140 kg) elérésénél is. A fehér hússertésnél a még ekkor is meglévő magasabb csont nélküli hús aránya (44,71%) a mangalicánál megnövekedett fehéráru arányával (42,19%) jó alapanyagot adhat a *hagyományos készítményekhez* (érelt, füstölt és pácolt termékek). Természetesen ehhez technológiát kell kidolgozni, s tudnunk kell olcsón, nagy mennyiségű alapanyagot előállítani. A mangalica ehhez azért is jó partner, mert jól legeg, fűfelvétele 30-40 százalékkal magasabb, mint más sertéseké. Zsírjának összetétele pedig előnyösebb.

Más vizsgálatok ismételten azt jelzik, hogy a mangalica húsának zsírsavösszetétele a takarmányozás hatására változik. Erről közölnek adatokat K. Ender és munkatársai (lásd irodalomjegyzék). Megállapítják, hogy a telítetlen zsírsavak 69%-os aránya előnyös. Megjegyzik, hogy a zöldtakarmányozás hatására (erre a mangalica tulajdonságai kiválóak) a zsírsavösszetétel előnyösen változtatható. (A Kaposvári Egyetem Állattudományi Karán e célból kísérlet zajlik jelenleg is, Repa I. és Holló I. vezetésével.) (Ugyanakkor itt ismételten megjegyezzük, hogy az esetenként túl zsíros mangalica ideális partnere lenne – főleg készítmények, kolbász, száraz- és vörösáru előállításánál – a közel 100 éves múltra visszatekintő magyar nagyfehér.)

Elhanyagolt termék még a „hús zsírjából” az étkezési sertészsír és a tepertő.

Mindkettő konyhai alapanyag, de a bátraknak és a különlegességet kedvelőknek valódi lukulluszi lakomát jelenthet a hungarikum: zsíros kenyér, („zsíros döfi”), darált tőpor tyú fűszerezett zsírral, lila hagymával.

A baromfihús

A baromfihús a legrégebb és legkönnyebben elérhető hungarikum (árban és mennyiségben is). Ahány baromfiféle, annyi íz, recept, hungarikum, még akkor is, ha a húst ugyanúgy készítjük el (sült kacsasült pulyka-ludaskása-rizses hús, galambleves-tyúkleves). Hungarikumként tehát adott volt a baromfi (húsa és tojása is), fogyasztása pedig impozáns – a többi fajhoz viszonyítva az adott időben.

35. táblázat

Baromfifajok húsának adatai

Megnevezés	Energia KJ (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)	Víz (g)	Hamu (g)	Nyersrost (g)
Csirke, comb	571 (136)	20,9	5,2	0,5	72,0	1,4	0
Csirke, mell	470 (112)	24,7	1,0	0,5	72,4	1,4	0
Kacsahús, pecsenye	802 (191)	19,0	12,0	0,4	67,7	0,9	0
Libahús, hízott	1646 (392)	16,0	35,0	0,2	48,2	0,6	0
Libahús, pecsenye	853 (203)	18,5	13,6	0,3	67,1	0,5	0
Poulard (kappan)	701 (167)	19,3	9,3	0,4	70,0	1,0	0
Pulykahús	731 (174)	20,5	9,5	0,4	68,6	1,0	0
Tyúkhús	588 (140)	19,0	6,5	0,4	72,6	1,5	0

Forrás: Tápanyagtáblázat, 1995.

A baromfihús sokféleségét mutatja a következő összeállítás.

A táblázatból is jól látható az általánosan nagy fehérjetartalom, az „ízlet adó” zsír igen magas volta esetenként (liba, hízott 35 g), ami persze nagy energiaértékkel párosul (1646 KJ, ugyanannál a libánál).

Az őshonos baromfiak megfelelő tartási körülmények között kiváló, rostos, ízes húst adnak. Különlegességüket, az organikus jegyeket garantálni kell (lásd *Az eredetvédelem* című fejezetet). A libamáj, a libatepertő – a hús melléktermékei.

A baromfihúsok közül még a gyöngyös (leves), a pulyka (karácsonyig dión, gesztenyén hizlalva) és a belsőségeik az említésre méltóak.

A fejleszthetőség irányát – ami azonban régi magyar tradíciókon alapul – a *kappan példáján szeretnénk bemutatni*.*

* A következőkben Beöthy János – aki maga is biogazda, az Első Magyar Borház üzletvezetője – által rendelkezésünkre bocsátott adataira támaszkodunk.

A herélt kakas – kappan – ismert a magyar konyhában, de a magyar állattartásban is. A „dicsőségétől” megfosztott állat „elnőiesedik” („eunuch”), nagy testű, jóindulatú anyává válik, védi az alátett csibéket, akár még a kóbor kutyáktól, ragadozó madaraktól is.

Húsa felséges. Franciaországban (Burgundia Bress városkájában) fehér színű, helyi baromfit tartanak. A kakasokat 6-8 hetes korban ivartalanítják. Ezt követően különböző nevelési fázisokban, eltérő almozással és takarmányozással tartják. Az állat mintegy 23 hetet a szabadban tölt, bogarászhat, kapirgálhat (hungarikum lehetne öko-bio körülmények között, van elég szabad terünk!), de etetik is, főleg napon szárított, morzsolt kukoricával. Novemberi négyhetes intenzív hizlalás után december közepéig (összesen tehát 8 hónapot) él az addigra 3,5–4 kg-os kappan. (A rendszert 1862 óta szigorúan ellenőrzik.) Levágás után hidegen tisztítják, letollazzák. Az egész állatot – hidegen – lenvászatra burkolják. A letisztított állaton a fej és a farok (zászlótollakkal) megmarad (organikus eredetvédelem). Így adják el: a városka dísztermében, árverésen. A zsűri bírál, licitálás van, a legszebbek akár 300 eurót is érnek kilónként. Az így „védjegyzett” termék csillagászati áron gazdag sznobok ebédje lesz karácsonykor. (A becsomagolt kappan kb. 1 hétig megőrzi frissességét.) Talán követhető lenne a példa. Fehér kakasunk van.

Íme egy módja a kappan hazai elkészítésének.

Gyónfalusi pácolt kappanpörkölt

A kappant feldaraboljuk, vörösborba tesszük, a babérlevelet, a kakukkfűvet, a bazsalikomot meg az egész borsot hozzáadjuk. Hűtőszekrényben így pácoljuk 1 napon át. A szalonnát kis kockákra vágjuk, a zsíron kiolvasztjuk, majd hozzáadjuk a felaprított hagymát is. Rövid pirítás után hozzáadjuk a húst, meghintjük a paprikával, és kicsit tovább sütjük. Az átszűrt páclevet ráöntjük, megsózzuk, megborsozzuk, az apróra vágott paprikát és paradicsomot hozzáadjuk, és rövid lében puhára pároljuk. Zöldséges burgonyagombóc illik köretnek hozzá. (Opóczky István mester-szakács receptje.)

A lóhús

A lóhús mint hungarikum alapanyag. A sötét színű, szemmel láthatóan rostos, enyhén édes ízű hús először valóban szokatlan. Pedig összetevői figyelemre méltóak.

A kis kalóriamennyiség, a nagy fehérjetartalom pozitív tulajdonság. Nem véletlen, hogy a szépségszalonokban is gyakori csemege a csikó-„beefsteak”.

36. táblázat

A lóhús jellemző adatai

Megnevezés	Energia KJ (kcal)	Fehérje g	Zsír g	Szénhidrát g	Víz g	Hamu g	Nyersrost g
Lóhús	475 (113)	21,5	2,5	0,9	74,0	1,1	0

Forrás: Tápanyagtáblázat, 1995.

A BSE-től való félelem a marhahústól a ló felé irányította a fogyasztók, vendéglátók figyelmét. Német internetes anyagokban kazah, kirgiz, mongol ételek, grillezések, kolbászkészítések receptjei jelennek meg lóhúsból. (Az olasz és a francia konyhában mindig is nagy hagyománya volt a lóhúsnek, amit nálunk a pogány jelkép [lóáldozás] visszaszorított.)

Mindezek figyelembevételével mind a hazai, mind az export hungarikum alapanyagok és készítmények sorában helyet lehet és kell(ene) szorítani a lónak is.

A halhús*

A halhús fogyasztása hazánkban még mindig nem tölti be a kívánt és kedvező szerepet. A két világháború között az édesvízi halfogyasztás 1 kg körüli volt, ehhez járult még 10-15 dkg tengeri hal, főleg konzerv formájában. Az 1970-es évek végén az átlagos halfogyasztás 4 kg, ebből 2,5 kg az édesvízi hal. A kilencvenes évek végéig nettó exportőrök voltunk. Ma (2002) az átlagos fogyasztás 3,2 kg. Ebből (és ez először fordul elő hazánkban) 1,9 kg, tehát a nagyobb hányad tengeri (import) hal volt. Érdemes tehát a fogyasztást propagálni. Ez hazánkban területi elosztást is jelent: a Duna völgyében felfelé (kb. Duna-földvárig), valamint Szeged környékén a fogyasztás 6-8 kg, és ennek 90%-a édesvízi. A csúcs Baja és környéke 20 kg-mal. Nógrád, Vas és Zala a másik vég-

37. táblázat

A halak testének átlagos kémiai összetétele

Víz	65-75%
Fehérje	16-18%
Zsír	1-15%
Ásványi anyag	1-3%

* A fejezet anyagának összeállításában Garádi Péter munkájára támaszkodtunk.

let, 10-30 dkg/fő/év fogyasztással. Az őshonos fajok ezekben a számokban természetesen szerepelnek, arányuk bővítendő.

38. táblázat

A pontyhús zsír- és víztartalmának változása kor növekedésével

Kor (nyaras)	Testtömeg (g)	Zsirtartalom (%)	Víztartalom (%)
1	35	3,08	82,01
2	350	4,95	75,93
3	1420	10,60	71,00
4	2175	13,90	67,20

39. táblázat

Különböző halak húsának aminosav-összetétele

Megnevezés	Izoleucin-	Leucin-	Lizin-	Fenil- alanin-	Metionin-	Treonin-	Triptofán-	Válin-
	tartalom (mg/100 g)							
Pisztráng (5 cm)	91,0	3,0	85,0	89,0	85,0	62,0	29,0	89,0
Pisztráng (32 cm)	90,0	2,9	84,0	90,0	85,5	62,0	29,9	90,0
Ponty (80 g-os)	90,0	5,0	91,0	90,5	88,0	60,0	31,0	86,0
Ponty (1230 g-os)	89,5	6,1	90,5	90,5	90,0	61,0	29,5	85,0
Hering	88,8	3,0	90,1	88,8	82,0	60,9	30,0	86,0

40. táblázat

A halhús minőségének változása a fajtól és fajtától függően

Faj, fajta	Víz	Fehérje	Zsír	Ásványi anyag
	%			
Vadponty	78,9	15,7	4,6	0,8
Tógazdasági ponty	73,4	16,9	8,7	1,0
Tógazdasági ponty, túl hizlalt	63,9	13,3	22,0	0,8
Harcসা	76,8	18,6	3,5	1,1
Süllő	78,4	20,0	0,5	1,1
Csuka	79,6	18,4	0,5	1,5
Keszeg	79,0	15,8	1,3	3,9
Pisztráng	77,5	19,3	2,1	1,2
Angolna	58,2	12,2	27,5	2,1

A hal testének átlagos összetételéről a 37. táblázat ad tájékoztatást.

A kor növekedésével megváltozik a hús zsír- és víztartalma (38. táblázat).

Mindezek tehát aláhúzzák a halból készíthető hungarikumok jelentőségét. (Erre a III. és IV. részben mutatunk be példákat.)

Hungarikumként a hal az árral felfelé úszik, de: a pácolt, előfűszerezett hal-ételek, a világhírű halászlé (a három fő típusban: dunai (bajai), a szegedi és a körösi, de itt is: ahány halász, annyi *hallé*, mert így a *szakszerű*, a hal főtt ugyanis a levesben) közismertek. Más étkekről lásd a IV. részt.

*A vadhúsok néhány tulajdonsága**

Vadat és halat...: hungarikumot, ezen alapanyagból, magyar pácolással, fűszerezéssel, recepttel és tálalással – ehhez számos vadfaj adott (41. táblázat).

A beltartalmi tényezők is impozánsak (nagy fehérje-, kis zsírtartalom), rostos, érett szerkezet, nagyszerű ízanyagok, ásványi anyagok, és ezek jellemzik mind az erdei, mind a tenyésztett (vadaskerti) vadhúsokat is: a nagy nyom-elem-, nagy fehérje- és kis zsírtartalom mellett alacsony energiatartalom (8–10. ábra).

(Az értékeket a legtöbbször asztalra kerülő farmszarvason mutattuk be, de hasonlóak más vadfajok értékei is.)

A vadhús alaposabb előkészítést (hosszú érlelés, legtöbbször bőrben, hűtőházban) igényel. A közvetlen felhasználás előtt ezeket pácolni kell. Ennek módszere a következő:

A vadhús előkészítése, pácolása

Miután a fagyasztott vadhús egy éjszaka alatt szépen kiengedett, a húst mossuk át többször alaposan, majd vegyünk egy megfelelő edényt, melybe vizet forralunk. (1 kg húshoz kb. 2 liternyi vizet adjunk.)

Tegyünk bele a vízbe 1 fej vöröshagymát, 3 egész sárgarépat, 2 szál petrezselyemgyökeret, 1 fej fokhagymát tisztítva, de nem felaprítva, 2 babérlevelet és kevés kakukkfűvet. Aki szereti a tüze-
sebb, fűszeresebb ételt, tegyen bele egy hegyes, erős paprikát is. Hagyjuk forrni, s mikor jól összefőtt, 2 kanál ecetet öntsünk bele, majd hagyjuk hűlni. E kihűlt lébe úgy tegyük a kiengedett húst, hogy az ellepje, és hagyjuk 1 éjszakát benne pácolódni.

* A fejezet Nagy János ágazatvezető fővadász, KATE, Kaposvár anyagainak felhasználásával készült.

41. táblázat

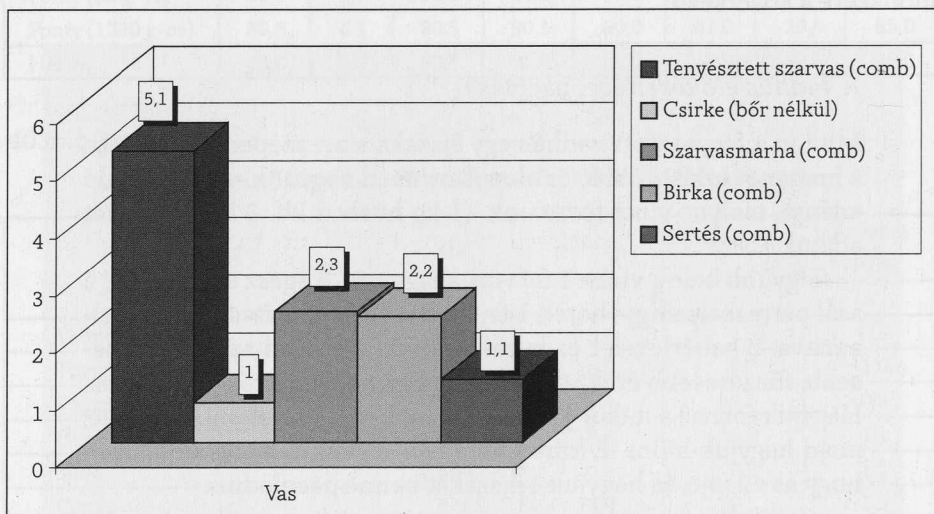
Vadhúsok jellemző beltartalmi értékei

Megnevezés	Energia KJ (kcal)	Fehérje g	Zsír g	Szénhidrát g	Víz g	Hamu g	Nyersrost g
Fácánhús	466 (111)	22,3	1,9	0,5	74,3	1,0	0
Fogoly	407 (97)	20,5	1,2	0,4	76,9	1,0	0
Nyúlhús, vad	445 (106)	23,0	1,1	0,5	74,2	1,2	0
Őzhús	441 (105)	20,8	1,9	0,4	75,8	1,1	0
Szarvashús	517 (123)	20,7	3,9	0,6	73,9	0,9	0
Vaddisznó, színhús	470 (112)	21,6	2,4	0,4	74,5	1,1	0
Vadkacsahús	521 (124)	22,7	3,1	0,5	72,5	1,2	0
Fürjhús (japán), comb	554 (132)	19,6	5,0	1,2	73,2	1,0	0
Fürjhús (japán), mell	500 (119)	22,8	2,3	1,1	72,4	1,4	0
Galamb	546 (130)	19,6	5,0	1,2	73,2	1,0	0
Békacomb	500 (119)	24,2	0,9	2,9	70,6	1,4	0
Csiga, éti	344 (82)	17,6	1,0	0,2	81,2	0	0

Forrás: Tápanyagtáblázat, 1995.

8. ábra

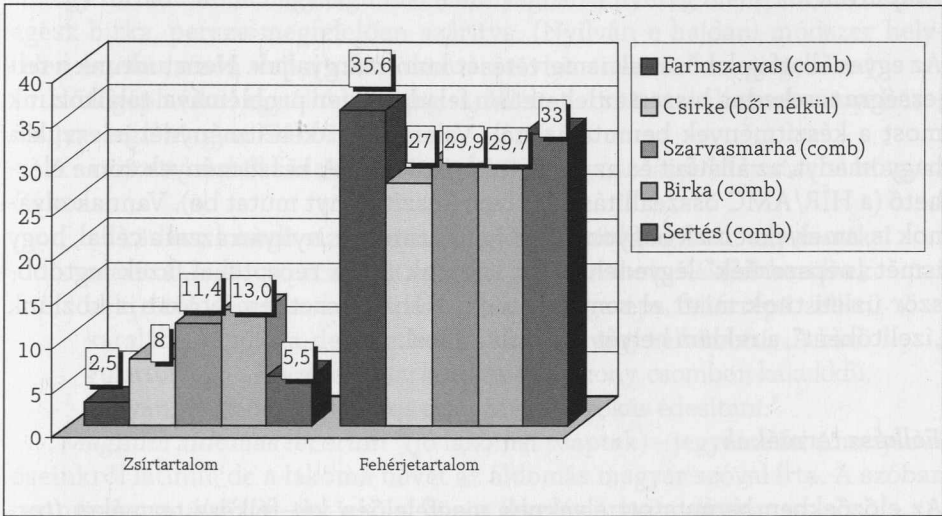
Húsok vastartalma (mg/100 g sült termékben)



Forrás: The composition of Foods, McCance & Widdowson 1995

9. ábra

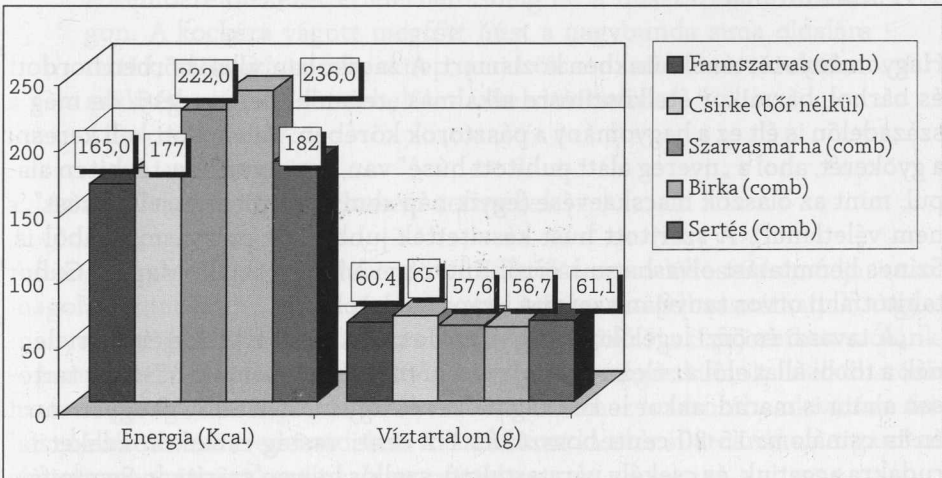
Húsok zsír- és fehérjetartalma (mg/100 g sült termékben)



Forrás: *The composition of Foods, McCance & Widdowson 1995.*

10. ábra

Húsok energia- és víztartalma (mg/100 g sült termékben)



Forrás: *The composition of Foods, McCance & Widdowson 1995.*

Húskészítmények*

Alapelvek

Az egyes állatfajok húsának ismertetését külön tárgyaljuk. Nem tudtunk a teljességre törekedni, hiszen ez lehetetlen feladat. Ilyen problémával találkozunk most a készítmények bemutatásánál. Valamennyi készítménynél jelezzük a hagyományt, az állatfajt és az egyéb tudnivalókat. A készítmények zöme elérhető (a HÍR/AMC összeállítás 25 ilyen készítményt mutat be). Vannak olyanok is, amelyeket csak hagyományból mutatunk be, nyilván azzal a céllal, hogy ismét „népszerűek” legyenek. Nem közlünk teljes recepteket, ezek legtöbbször üzleti titok miatt el sem érhetők. Néhány esetben fotókat is közlünk „ízeltőként”, a reklám helyét is pótolva ezzel.

Félkész termékek

Az előzőekben bemutatott elveknek megfelelően két félkész terméket (termékcsoporthoz) mutatunk be.

1. A szárított hús.
2. Az előfűszerezett, konyhakész termékek.

1. A szárított hús

Hagyománya történelmünkben közismert. A zacskóban, állati bőrben hordott és bárhol, bármikor ételkészítésre alkalmas „termék” ősi eredetű, de még a századelőn is élt ez a hagyomány a pásztorok körében. Valahol ott kell keresni a gyökerét, ahol a „nyereg alatt puhított húsé” van, ami ugyanúgy tévhiten alapul, mint az olaszok macskaevése (egyik nép sem szereti ezt a „jellemzést”, s nem véletlenül). A szárított húst készítették juhból, de szarvasmarhából is. Színes bemutatást olvashatunk erről Kútvölgyi Mihálytól (aki Magyar Gábor tahitótfalui orvos tanyáján szerezte a tapasztalatokat):

„A tavaszi és őszi legelőkön meghízának az állatok, és a tél elején már elenének a többi állat elől az élelmet. Amikor a hőmérséklet eléri a 0 °C-ot és tartósan alatta is marad, akkor le kell vágni őket és úgy felszeletelni, ahogyan most én is csinálom: 15-20 centi hosszúságú 1-2 centi vastag csíkokra. Ezeket farudakra aggatjuk, és csekély páratartalmú, szellős helyen szárítjuk. Semmiféle adalékanyagot, még sót se adunk hozzá. Így is folyamatosan elveszíti víztartalmát, pihekönyűvé válik, és változatlan formában őrzi a benne lévő fehérjét,

* A fejezet Incze Kálmán és munkatársai munkája alapján készült.

zsírokat akár évekig is. Az így megszáradt csíkokat fel lehet darabolni, vagy éppenséggel össze lehet törni.

Egy futball-labda nagyságú marhahólyagban a nyereg mellé kötve elfért az egész birka, persze megfelelően szárítva. (Nyilván e hajdani módszer helytelen értelmezésén alapul a fent említett tévhit – a szerző megjegyzése.)

Hűtőgép nélkül egy álló hónapig táplálékot adott az embernek ennyi hús – magyarázza Magyar Gábor.

A szárított húsból készíthető ételek közül egy „áldásos”-t mutat be Magyar Gábor.

„3 liter lobogó vízbe egész hagymát és fokhagymát, egy marék szárított húst, csipetnyi sót és egész borsot dobok. Később kerülnek bele a zöldségek, mikor mi van otthon: sárgarépa, fehérrépa, zeller, karalábé, káposzta, de lehet benne kínai kel vagy kelbimbó is. A hangulattól függ a fűszerezés is: koriander, tárkony, csombor, kakukkfű, lestyán, gyömbér, tárkonyos ecet. Mézzel szokás édesíteni.”

„*Magnum aldomas fecerunt*” (jó lakomát csaptak) – jegyezte fel Anonymus őseinkről latinul, de a lakoma nevét az áldomás magyar szóval írta. A szóban benne van az „áld” ige – ez jelzi: a közös étkezés ünnepi alkalom.

Hasonló módszert ír le Bereczki I. 1986-ban megjelent munkájában:

„A sóval és szárítással való tartósítást, valamint a füstölést ismerték ugyan a Kunságon is. A szárítás, sózás és a füstölés keleti hozadékunk, ez a tartósítás a honfoglalás korától, de az újabb nagyállattartó nép megtelepedésével felfrissült a népi tudás. Az emberemlékezettel elérhető ideig élt a hússzáritás a Kunságon. A kockára vágott megfőtt húst a nagybunda sima oldalára tették, azon szívtá meg a nap, majd vászonzacskóban tárolták, s szükség szerint dobtak belőle az étel dúsítására.”

2. Az előfűszerezett, konyhakész termékek

A hungarikumok nagy lehetőségei: a hús, a fűszer, az előkészítés módja, a csomagolás, mind-mind olyan tényező, ahol bőségesen felhasználhatjuk hagyományainkat. (Az egyes húsfajtákról és fűszerezésükről a 6. fejezetben szólnunk. A konyhakész termékek kedveltek, a drágább hungarikumok is eladhatóak, hiszen egy-egy hét végi grillezéshez, kerti ebédhez–vacsorához kiválóan felhasználhatók. Az eredetvédelem itt is fontos: kisebb állatoknál az organikus jegyek „meghagyása” segít az azonosításban.

(Kár, hogy a Biokontroll Hungária Kht. által közölt, igen kevés állati terméket előállítók közül [lásd névsor] egy sem forgalmaz ilyen típusú bioterméket.)

Hortobágyi TG Kht.: szarvasmarha (szürke marha), sertés (mangalica), juh, kecske, bivaly: hús.

Pick Szeged Rt.: Pick hortobágyi bioszalámi.
Bakonszegi Awassi Rt.: juhkolbász, juhsonka, füstölt.
Dévafarm Kft.: kacsa: hús.*

Vörösáruk, hurkafélék, hússajtok

A hőkezelt termékek csoportjába tartozó vörösáruk a hús tömegének 50-60%-át is kitevő idegen vizet tartalmazhatnak, ami gazdaságos gyártást tesz lehetővé. A hőkezelt készítmények közül csak néhányat említünk meg a teljesség igénye nélkül:

- hurkák, májpástétom,
- disznósajt,
- húskenyér,
- bácskai hurka,
- soproni sonkás felvágott,
- csemege debreceni,
- szepesi virsli,
- soproni felvágott.

Ezek eltarthatóságuk és egyéb forgalmazási okok miatt inkább „napi asztali csemegék” (főétel, disznótoros vacsora stb.). Itt említjük meg a libatepertőt és a töpörtyűt is.

Szárazáruk, kolbászok, szalámik

A szárazáruk bélbe töltött, aprított húsból és viszonylag sok szalonnából álló készítmények (szalámi- és kolbászfélék). A tartósítás műveletei (sózás, pácolás, füstölés, szárítás) azonosak a nyers, pácolt húsokéval (hagyományos szárazáruk, mint a téliszalámi, gyulai kolbász), ezenkívül elterjedt a starterkultúrák alkalmazása (gyorsérlelésű szárazáru). A szárazáruk a vízkaktivitástól, savanyító anyagok jelenlététől függően különböző eltarthatósággal jellemezhetők.

Lehetnek:

1. A hagyományos szárazárukat – $a_w < 0,91$ érték jellemzi, mert a pH nem süllyed 4,8–5,3 értékre. A sózott hússzemcsék ragasztó tulajdonsággal bíró felületüknek köszönhetően a szalonnaszemcsékhez tapadnak, ezáltal összefüggő metszéslap alakul ki. A hosszú szárítás alatt aromaanyagok képződnek. A hagyományos téliszalámi metszéslapja akkor is tetsze-

* Roszik Péter közlése alapján.

tős, ha a hússzemcsék színe sötétvörös, ezért nagy pigmenttartalmú húst adó állatok hújának felhasználása előnyös.

2. Gyorsérlelésű szárazárúk – a tejsavbaktériumokból álló starterkultúrák a hozzáadott szénhidrátokat glükóz, szaharóz tejsavvá bontják (fermentáció), ezzel a pH 5,3 alá csökken, egyúttal gátolva a patogén mikrobákat. Ez keményíti az állományt, ami a jó szeletelhetőséget biztosítja. A termék gyorsan szárad, így a vízakktivitás is gyorsan csökken ($a_w < 0,95$ már elegendő az eltarthatósághoz). A savanyodás csak a bélbetöltés után indulhat meg. A starterkultúrák bakteriocint és aromaanyagokat is termelhetnek, illetve hozzájárulnak a jó szín kialakításához.

Hungarikumként a hagyományos szárazárúkból mutatunk be néhányat.

Ezeket a készítményeket ízelítőnek szántuk. Mindenkinek van egy kolbászszalámi élménye, és azt „keresi”. Sajnos sokszor hiába. Pedig itt jöhetne a „nagy áttörés”, hiszen ízorgiák sejlének a kamrákban, padlásokon, kéményben tárolt rudakban. Büszkén tekintjük hungarikumnak a hazai németység által produkált termékeket, csupán nevük említésére is összefut a nyál az olvasó szájában: Kulen, Stifolder, Szajmóka.

A jót eltanulni a több száz éve nálunk élő nemzetársainktól nem szégyen. Van tehát feladat, pedig a szalámi (szintén jövevény, olasz eredetű szó) mint fogalom külföldön is kötődik hazánkhoz és a mangalicához.

Pácolt, füstölt hungarikum termékek

Az állati eredetű hungarikum termékek egyik gerince ez a csoport. Fogyasztásuk népszerűsítésére sokan „felszisszennek”, és a koleszterin jut eszükbe. Nem kívánunk ebben a témakörbe „elmerülni”.

Tény: a hűtőgépeket megelőző időszakban a tartósítás egyik legerjedtebb módja volt (most a szintén hungarikumot ad[hat]ó lesütött húsokról nem beszélünk, pedig a zalai-őrségi vidékek így tárolt húsai remekek). A pácolás-fűszerezés-füstölés pedig: ahány ház, ahány vidék, annyi szokás. Így a szalonnák, sonkák, oldalasok minden vidéken specialitások, a receptek nagyapáról unokára öröklődtek. Mindenki a magáéra esküszik, s mindjárt eszébe jut a füstölt csülök, a Jókai-bableves, a pince előtti, kirándulás alatti szalonna-„csurdítás”, a húsvéti sonka, a füstölt karaj újhagymával, paprikával.

A következőkben néhány jellemző készítményt mutatunk be az AMC/HÍR anyaga alapján. Minden készítménynél döntő a füstölés. A hideg és meleg füst, a gyors füstölés modern „szakmai ártalmak”, ezért ha lehetséges, a hungarikumok érlelésénél, füstölésénél a „réginél” kell maradnunk, azaz meg kell őriznünk azokat az eljárásokat, amelyek a készítmények kiválóságát megalapozták.

A tej*

Történelmi megközelítésben a lótej volt az igazi (az első) hungarikum, illetve a belőle készülő kumis, a kierjedt lótej. Élvezete is nagyon elterjedt volt hazánkban, mert a 13. századbeli oklevelek szerint a jobbágy az udvarokba, kolostorokba és apátságokba a kalácsadón kívül kumiszadót is köteles volt fizetni, sőt kumisztárnokok is voltak, akik ezt az adót beszedték.

A tehéntej

Ma természetesen a tehéntejet (is) issza a magyar, ezt tárgyaljuk, mint a tejből készült hungarikumok legfontosabb alapanyagát. Az őshonos szarvasmarhafajták tejtermelése közismerten „nem volt jellemző”, de a magyar szürke egyedeknél is volt esetenként számottevő tejtermelés. A magyar tarkát azonban – mint az „eleven örökség” résztvevőjét – joggal tekinthetjük tejtermelőnek is.

Ujhelyi Imre nevét itt is meg kell említenünk, az ő munkássága indította el azt a minőségi tejelőállítást, ami a magyar sajttermelési kultúrában csúcsosodott ki Mosonmagyaróvár környékén. Erre utalnak a sajtnevek is: Óvári, Lajta, Moson megyei csemegesajt stb. (Bár az első tejellenőrképző iskola helyét megörökítő márványtábla a Sárvár melletti Pusztalánci majorban található.)

Ujhelyi Imre munkásságának megindulásához – a tiszta tej nyeréséhez – döntő lépést adott az 1903-as, hamburgi tejgazdasági kiállításon látott,

42. táblázat

Az emberi anyatej és a háziállatok tejének összehasonlítása

Faj	Szárz- anyag %	Zsír %	Összes fehérje %	Ebből		Tejcukor %	Hamu %	Savófehérje: kazein- arány
				Kazein %	Alb+glob. %			
Bivaly	19,0	7,9	5,8	5,3	0,5	4,5	0,8	10,6:1
Tehén	12,8	3,8	3,5	2,8	0,7	4,7	0,8	4,0:1
Juh	19,2	7,2	6,2	5,0	1,2	4,9	0,9	4,2:1
Kecske	13,2	4,0	3,8	2,6	1,2	4,5	0,9	2,2:1
Ló	9,8	0,6	2,1	1,4	0,7	6,7	0,4	2,0:1
Szamár	9,1	1,2	1,5	1,0	0,5	6,0	0,4	2,0:1
Anyá	12,1	3,4	1,6	0,7	0,9	6,3	0,3	0,8:1

Körösiné Molnár Andrea kimutatása, 2003.

* A fejezet anyagát Fenyvessy József és Seregi János kutatásai alapján állítottuk össze.

Uhlander svéd mérnök által kifejlesztett, „préselt, zinnezett pléhből” készített – ezáltal viszonylag könnyen tisztítható – tejszűrő. Talán ez volt az alap.

A tehéntej étkezési szerepét, humán-egészségügyi jelentőségét nem lehet túlhangsúlyoznunk. Az egyetlen olyan állati fehérje, ami önmagában fogyasztva is képes mindennel (vitamin, fehérje, ásványi anyagok) szervezetünket el látni (42. táblázat).

A többi fajok teje – az emlősök mindegyike tejjel neveli fel újszülöttjeit – más-más szempontból érdekes, más-más hungarikum alapja.

A biotej (tejtermékek) termelői is számosan vannak:

Méhesi-Melis Zoltán, Polimarketing Kft., Ökördi Zsuzsanna és Keszthelyi Péter (kecske: sajt, tej), Moór Ferenc, Újfalusi Mihály (kecske, sajt), Bakonszegi Awassi Rt. (juh: sajt, kefir).

A juhtej

A juhtej számos tulajdonságában különbözik a tehéntejtől. Színe sárgább, fémes ízű, sűrűbb és nyúlósabb annál. Ennek oka magas szárazanyag- és zsírtartalma. Ez utóbbi átlagos mértéke 6-8%, de a laktáció végén 10-12%-ot is elérheti. Ezek az adatok őshonos juhajtáinkra még inkább jellemzőek. Ezért a juhtej közvetlen fogyasztása nem szokásos. A legfontosabb feldolgozási módja a sajt- és túrókészítés.

A kecsketej

A kecske teje nagyon hasonlít összetételében az anyatejre (aminosav-garnitúrájában a lótejre). Színe fehérebb, mint a tehén- vagy juhtejé, a zsír („golyócskák” formájában) egyenletesebb. Különösen magas A-, B- és D-vitamin-tartalma, de a C-vitamin-szintje is magasabb, mint a tehéntejé.

Mindezek a beltartalmi tulajdonságok szorosan összefüggenek a kecske táplálkozási (legelési, takarmányválogatási) módjával. A kecske individuum, azt legel és ott, amit ő akar. Nem véletlen, hogy a takarmányok ízeinek és az ásványi anyagok kipróbálásának ez a faj az alánya.

A bivalytej

Takarmányozástól függően 800–1000 liter lehet a laktációs termelés 17-18% szárazanyag-, átlagosan 8% zsírtartalommal. Különösen alkalmas közvetlen fogyasztásra (megfelelő fejési higiénia mellett!), illetve sajtkészítésre (100 liter tejből 20-25 kg sajt készíthető).

Bivalytejből előállítható tejtermékek és készítmények

A legtöbb bivalyt tenyésztő országban nagy fejlődést értek el a csak bivalytejből, illetve bivaly és szarvasmarhatejből készített termékek terén. Sokféle technológiát dolgoztak ki főleg Indiában, Egyiptomban, Olaszországban stb. a sajátságos termékek előállítására, állandóan javítva a lágy és kemény sajtok, túrók, diabetikus készítmények minőségét.

Ami hungarikum lehetne: a bivalytejből készült vaj és sajt. Ennek hagyományai vannak (voltak) – nem csak Erdélyben, de Somogy és Zala megyében is. Az innen származó termékek a bécsi–pozsonyi piacon is megjelentek.

(A bivaly fejése türelmet igényel. Az óvatosan érdeklődő állatot például Indiában mindig azonos köpenyben fejik, így a különböző személyek illatát az állat nem tudja azonosítani, eltűri a fejést.)

A lótej (kancatej)

A kumiszról már szóltunk. A humán szempontból rendkívül kedvező aminosav-tartalom alkalmassá teszi annak gyógyászati, fogyókúrás és kozmetikai felhasználását. (Az anyatejet is pótolhatja.) Szokatlan íztől (a tehéntejnél „üresebb”, vízszerű, egészen édes íz) idegenkedők kapszulában is „ihatják”, langyos vízzel. Gyógyászati szempontból kitűnő hatása a különböző bőrbetegségek ellen tejként és kenőcsként. Németországi elterjedését ez magyarázza, ahol jelenleg mintegy 30 lótejtermelő gazdaság van.

43. táblázat

A lótej összetétele

Száranyag	Zsír %	Fehérje %	Laktóz %	Energia KJ/100 g
10,1	1,5	2,13	5,9	52

A hazai hungarikumhoz is példa lehet az, amit az osztrák és német falusi turizmus kínál: a falusi udvar lakói pihenésük alatt a lovaglás, kocsizás mellett a lótej (és a kumisz) gyógyító hatását is élvezhetik, természetesen a lovaglás mellett.

A tejtermékek

A táplálkozási és élvezeti értéket befolyásoló tényezők:

A táplálkozási értékben fennálló különbség szempontjából az eredmények fajoként kissé különbözők az öko- és a hagyományos termék-előállító rend-

szereket tekintve. A meghatározó: az állatok takarmányozása, tartása. A tej, illetve tejtermékek – emberi táplálkozás szempontjából kedvező – összetevőiben a két termelési rendszer között nem mutatható ki lényeges különbség, de a „házitej” sokak szerint az „igazi”.

Ugyanakkor a fogyasztó keresi a hungarikumot, a tejből készült terméket. Ott még nem tartunk, hogy – Ch. de Gaulle szavait szabadon idézve – a 400 féle sajt miatt nehéz kormányozni országunkat, de szaporodnak a helyi tejtermékek, és ez akkor is fontos, ha a hungarikum tejtermék mennyisége olykor alig pár száz kiló.

A sajtok

Az óvári sajt

A biztosan meglévő előzmények ellenére mi a hungarikumsajtokat Ujhelyi Imre munkásságától számítjuk.*

Az általa alapított Magyaróvári Tejkísérleti Intézetben rakták le az óvári sajt gyártásának alapjait. Ez a sajt (amit Ujhelyi „Fraue Käse-nek ~ asszonyok sajtjának nevezett) félkemény, a trappista sajtra emlékeztető, gyorsan érő sajt volt. Kezdetben 5 kg-os „téglányi”, később korong alakú volt.

Ujhelyi munkássága tehát áttörést jelentett. Nem véletlen, hogy a nagynevű kolléga, Tormay Béla – a hazai, egyetemi szintű állattenyésztési oktatás megalapítója – 1905-ben így ír a sajtról Ujhelyinek:

„Igen Tisztelt Tanár Úr!

Először is fogadja őszinte köszönetemet a sajtküldeményéért, melyet több szakértővel, de sajt tekintetében meglehetősen nagyigényű asszonyokkal megízleltem ...

A sajtok alakja jó, csomagolásuk kifogástalan, a sajt tisztasága tanúskodik a szorgalmas és szakértően való feldolgozásról, mert finom és a lehető legkellemesebb összeállítású.

Zsírossága, íze kitűnő. Megjegyzem, hogy a 8 héttel tovább érlelt a fiatalabbal szemben keveset veszített, és így Tanár úrnak van az érlelési időt illetően igazsága, nem nekem.

Összefoglalva véleményemet, teljes meggyőződéssel elmondhatom, hogy a sajt elsőosztályú, bármely piacon számot tehet és hogy örülhetünk, hogy ilyen finom termék készül hazánkban.

Tormay Béla”

* Tevékenységét Gratz Ottó és Szabó László közlései alapján ismertetjük (lásd irodalomjegyzék).

Ugyancsak Gratz Ottó írja:

„A Moson megyei tejszövetkezetek 1904-ben még csak 2265 kg óvári sajtot készítettek. Miután az óvári sajt a piacon igen kedvező fogadtatásra talált és a tej télen-nyáron egyaránt jól értékesült, a Moson megyei tejszövetkezetek egymás után áttértek készítésére, úgy, hogy a termelés 1914-ben elérte a 10 va-gont. A magyaróvári tejgazdasági kísérleti állomáson végzett elemzések szerint az óvári víztartalma 42-44,3 százalék, szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma 48-50 százalék.”

Talán kissé hosszabban időztünk e sajtféleségnél, de hány, közel százéves hungarikum tejtermékünk van? (Emellett természetesen a hagyományokat is meg akartuk ismertetni.)

A másik nevezetes sajt a Moson megyei csemege-sajt (Illmici)

Ez csak 90 éves.

„1914 tavaszán a németországi sajtmester a camembert-készítést akarta bevezetni a mosonmegyei tejszövetkezetben. Sajtjai nem sikerültek! Ekkor Ujhelyi elhatározta, hogy kissé magasabbra és félkeményre, az óvárihoz közeledő technológiával fogja készíttetni és így született meg a ma igen kedvelt 'mosonmegyei csemege-sajt'.”

Ujhelyi azt írja: „A jó a jobbnak ellensége”, és az „óvárinál egyszerűbb készítésű és jobb minőségű.”

A mosoni műhelyből származik még a *pálpusztai sajt*, amit az igazi sajt-fogyasztók – kevesen vannak, de ők elszántak – kedvelnek („illata van”). Az ilyen típusú sajtot szeretőknek ez is hungarikum.

Zalai műhelyből származik

- a göcseji sajt,
- a zalai füstölt sajt és a
- különleges „gyúrott” és füstölt, fűzött parenyica sajt, de ismertek a szekszárdi sajtok is.

A juhsajtok

A következőkben a hazai juhsajt-féleségek közel 50%-át adó Awassi Rt. (Bakonszeg) hungarikumnak számító készítményét mutatjuk be. (A juhsajtok erősebbek, pikánsabb ízűek, fogyasztásuk bizonyos fokig az ínycséség fokmérője.)

A nevezetesebb juhsajtok

Gyergyói juhgomolya, natúr, füstölt

Közismert neve juhgomolya.

Felhasználás módja: közvetlenül fogyasztható.

Az ételismiszer alkotórészei: juhsajt, tejszín (30%-os), víz.

Érzékszervi tulajdonságok:

külső: bélbe töltött, enyhén feszes 15-20 cm hosszú,

belső: halványsárga színű, kevés légbuborék megengedett, vízgőzzáró emulzióba mártott.

Állomány: omlós, a fogyaszthatóság végén vágható.

Szag: jellegzetesen aromás, juhsajtra, füstölésre emlékeztető, tiszta.

Íz: jellegzetesen zamatos, juhsajtra, füstölésre emlékeztető telt, tiszta.

Szárazanyag-tartalom: minimum 40%.

Relatív zsírtartalom: minimum 45%.

Sótartalom: 1,5–3,5%.

Egyedi csomagolás: természetes bél vagy emészthető műbél, védőgázas csomagolás.

A tojás*

A tojás mint hungarikum „közlegény” a rangsorban. Fogyasztása állandó, és általános a „ház körül” évszázadok óta kapirgáló tyúk. Hiszen ők szolgálják tojásfogyasztásunkat, más fajú baromfiak tojását ritkán (gyöngytyúk, fűrj), egyesekét pedig nem is fogyasztjuk (például kacsa, a szalmonellózis veszélye miatt). A tényleges fogyasztásról és a termelésről a 44. és 45. táblázatok adnak információt.

A tojás tehát jelentős táplálkozási, táplálkozás-életteni szereplő. Egy tojás (50 g) 7 g fehérjét, (kalóriaértéke 35 kcal) és 6 g zsírt (kalóriaértéke 55 kcal) tartalmaz.

A tojás főbb összetevői és táplálkozás-életteni jelentősége

A madarak petesejtje, a tojás egy több cm átmérőjű óriássejt, sok szikkel.

Részei

A szik vagy tojássárgája

A csírákorong ezen nyugszik, igen fontos, mert ez az embrió fejlődésének tápanyagraktára. Általában a friss tojás közepén foglal helyet, majdnem szabályos

* A fejezet Lencsés György anyagának felhasználásával készült.

kör alakú, kb. 30 mm átmérőjű sárga gömb. Jellegzetes sárga színét a különféle karotinoidoktól kapja, amelyet a takarmánnyal vesz fel a tyúk.

A tojásfehérje

A tojássárgáját a réteges fehérje, az *albumen* veszi körül (nevét onnan kapta, hogy főzés után fehér lesz). A következő réteg a *belső híg fehérje*, kb. 16%-a a teljes fehérjének. A *középső, sűrű réteg* borítja ezután a sárgáját (kb. 55%-a a teljes fehérjének), alakját különösen friss tojásban egy ideig jól megtartja. A *külső, híg fehérje* zárja be a tojást (23%-a a teljes fehérjének), összetétele hasonló a belső híghoz, de ebben kevés *mucin* is található.

A mézhéj

A héjhártyát egy aránylag sima, kemény, kb. 0,3 mm vastagságú *meszes héj* borítja, mely annyira szorosan ráillik a héjhártyára, hogy attól szinte elválaszthatatlan. A frissen letojt tojás még áttetsző, és csak a száradás után válik opálossá. A tojás héj vastagságát számos tényező befolyásolja, mindamellettt általánosságban meg kell említeni, hogy a „tojás héj vastagsága elég erős ahhoz, hogy elbírja a tyúk terhét, de elég vékony ahhoz, hogy a kikelő csirke azt össze tudja törni”.

A tojás héj vastagsága különböző baromfifajoknál:

Faj	Héjvastagság (mm)
Strucc	1,95
Pulyka	0,41
Tyúk	0,31
Fácán	0,26
Fürj	0,13
Kolibri	0,06
Gyöngyös	0,40

44. táblázat

Egy főre jutó tojásfogyasztás hazánkban

	Hús (kg)	Baromfi (kg)	Tojás (db)
1960	38	9	160
1965	50	11	180
1970	57	14	240
1971	59	14	250
1972	62	14	260
1973	63	18	270
1990	73	23	375
2000	60	26	300

Baromfiállományunk és tojástermelésünk

	Baromfi (millió db)	Tojás (millió db)	1 tyúkra jutó tojás (db)
1938	15	0,8	50
1960	25	1,8	83
1965	28	2,3	92
1970	31	3,2	113
1971	34	3,4	120
1972	28	3,2	141
1973	30	3,4	127
1990	34	4,2	187
2000	30,5	3,2	207

A *kutikula* a meszes héj legkülső rétege. Igen vékony, átlátszó fehérjeréteg, főként mucinból áll, mely beborítja az egész tojást. Tömöríti a csatornácskák nyílásait, kizárja a kórokozók bejutásának lehetőségét, ugyanakkor a gázcsere rajta keresztül szabadon megtörténhet. Ugyanebbe a rétegbe rakódnak le a különféle pigmentszemcsék, amelyek a vörösvérsejtek széteséséből származnak, s amelyek a fajra, fajtára jellemző tojásszínt adják.

A tojás kémiaja

Mint már említettük, a madarak petesejtjeit a burkaival együtt *tojásnak* nevezük. Három fő része van: *sárgája*, *fehérjéje*, *héja*. Egy átlag tyúktojás tömege kb. 50-55 g, ebből 20 g a sárgája, 30 g a fehérjéje és 5 g a héja.

A kész tyúktojás kémiai összetevői: víz, szerves anyag (fehérje, zsír, szénhidrát), ásványi sók. Átlagos megoszlásuk a tyúktojásban:

Víz:	35 g	65%
Fehérje:	7 g	12%
Zsír:	6 g	11%
Szénhidrát:	1 g	1%
Ásványi sók:	5 g	11%

A tojássárgája kémiaja

Kémiaileg a legösszetettebb része a tojásnak. Legnagyobb része *zsír és fehérje*. Relatíve gazdag ásványi anyagokban, pigmentben és vitaminokban.

A takarmányozás hatása a tojássárgájára

A takarmányozás a legfontosabb faktor, amely a tojássárgája kémiai összetételére a leginkább hat. Ez döntő érv a hungarikum jellegben, hiszen a bemutatott, őshonos tyúkfélék természetes takarmányokkal és tartási móddal rendelkeznek. Számos kísérletet végeztek annak bizonyítására, hogy a különböző takarmányok hatására miként változik a tojássárgája összetétele. Ez sokkal pontosabb, mintha a takarmány kémiai összetételéből következtetnénk a tojássárgája várható összetételére.

A tojássárgája biológiai jelentősége és étkezési értéke

A tojássárgájában rengeteg a zsír, amely különben minden élő sejtben kisebb-nagyobb mennyiségben megtalálható. Számos tápláló anyagot tartalmaz, amely nem csak a fejlődő embrió számára, de más fiatal és fejlődő, vagy felnőtt szervezetnek is fontos. Kétharmad része lipid, aminek energiaértéke igen magas. A tojás zsírsárgájának közel kétharmadát kitevő a glicerinhoz kapcsolt három zsírsavmolekulából áll, egyszerű zsírok (*trigliceridek*), míg egyharmadát a foszfortartalmú *foszfolipidek* teszik ki.

Külön kell szót ejtenünk a tojássárgájában található szteránvázis vegyületéről, a *koleszterinről*. Ez a vegyület az élő szervezet számára nélkülözhetetlen. Fontos építőköve a sejtek membránjának. Előanyaga számos hormonnak (petefészek, mellékvese). Belőle képződnek a zsíremésztésben alapvető fontosságú epesavak, igaz, ez egyben az egyetlen út a felesleges koleszterinnek a szervezetből való eltávolítására is. Meg kell jegyezni, hogy kóros emelkedést hosszú időn át csak napi 20–25 tojás elfogyasztása tudna okozni.

A tojássárgája vitamintartalma igen jelentős, ez is összefügg a tartási móddal („gyepezés”, kapirgálás).

A-vitaminból kb. 200–400 NE-t tartalmaz, ami főként a takarmány vitamintartalmától függ (egy terhes nő fokozott A-vitaminigénye, amely kb. 500 NE, 6-8 tojással fedezhető).

D-vitaminból kb. 20 NE-t tartalmaz, ez egy felnőtt szervezet napi vitamin-szükségletének mintegy 6%-a. Szükséges megemlíteni, hogy a hagyományos magyar szokások mellett (nem iszunk elég tejet!) szinte a tojás jön egyedül számításba mint fő D-vitaminforrás, holott az ásványianyag-forgalmi zavarok (*osteoporosis*) egyre gyakoribbak és súlyosabbak.

E-vitamint és számos B-vitamint is tartalmaz a sárgája, de C-vitamint nem.

A tojás vastartalma (2 g) szinte kizárólag a sárgájában található. Ez elég jelentős mennyiség, mert pl. egy 20 kg-os gyermek napi szükséglete 3-4 tojással fedezhető lenne. A szokásos sütés-főzés szinte alig ront valamit a sárgája étkezési értékén.

A tojásfehérje kémiája

A tojásfehérje (*albumen*) a tojás kétharmad részét teszi ki. Áll: 1 rész fehérjéből, 8 rész vízből, 1 ásványi anyagból (K=0,16%, Na=0,16%, P=0,01%, Ca=0,01%). A víz alapvető alkotórésze a tojásfehérjének, mert egyrészt az embrió elengedhetetlen víztartaléka, másrészt segíti oldatban tartani a fehérjéket és a sókat.

Ovalbumin: a tojásfehérje legtöbbet vizsgált anyaga. A teljes fehérjének mintegy 50%-a. Kristályosítható, moláris tömege (molekulasúlya): 46 ezer. Gyakorlatilag tartalmazza az összes esszenciális aminosavat, így alapvető fontosságú lehet táplálkozásunkban.

Ovotranszferin: a tojásfehérje 12%-a. A frakció Zn- és Cu-kötő képessége jelentékeny, így jelentős *bakteriosztatikus* hatása, melyet két úton is megvalósíthat: megköti a cinket, amely fontos alkotórésze több bakteriális enzimnek, ezáltal csökkenti a baktériumok életképességét; megköti a rezet, ami hatástalanítaná a *lizozimet*, így ennek a frakciónak mintegy fokozza bakteriosztatikus tulajdonságát.

Ovoglobulin: a tojásfehérje kb. 5%-a.

Ovomucin: a teljes tojásfehérje 2%-a.

A takarmányozás hatása a tojásfehérjére

Ha a tyúkokat csak növényi eredetű fehérjékkel tápláljuk, akkor annak táplálkozási értéke magasabb lesz, mintha takarmánya állati eredetűt is tartalmazott volna, sőt az egyes növényi fehérjék sem egyformák (a kender, szőjabab aminosav-tartalma miatt például sokkal értékesebb, mint a kukorica vagy a zab).

A tojásfehérje biológiai jelentősége és étkezési értéke

A tojásfehérjét a fejlődő csirkeembrió használja fejlődéséhez. Ezért – mint már említettük – a tojásfehérjének a megfelelő mennyiségben és minőségben kell tartalmaznia az esszenciális aminosavakat. Így érthető a humán-életteni hatás is. A tojás fehérjéi ugyanis a legtokéletesebb fehérjeforrások, olyannyira, hogy a takarmányozási gyakorlatban szokásos kifejezés a *tojásequivalancia*, amin azt értjük, hogy egy adott fehérjeforrás aminosav-tartalma milyen százalékban egyezik meg a tojásfehérje aminosav-garnitúrájával, mert a tojásfehérje értékét elméletileg majdnem 100-nak vehetjük.

Néhány jónak mondott fehérjeforrás értéke:

Teljes tojás:	94%
Tej:	85%
Hal:	76%
Baromfi:	75%
Marhahús:	74%
Szója:	72%
Rizs:	65%
Búza:	62%
Kukorica:	60%

Egy tojás a felnőtt szervezet napi fehérjeszükségletének 10%-át fedezi, = 2 dl tejjel.

A nyers fehérje a szokásos sütés-főzés közben alig veszít értékéből (a lágy tojás 1%-ot, a tükörttojás 3%-ot, a rántotta 10%-ot), sőt a főtt tojás jobban emészthető, mint a nyers, mert egyrészt a koaguláció során a fehérje elveszti védő vízburkát, másrészt a tripszingátló frakció elveszti hatékonyságát. Így a kihasználás akár 95%-os is lehet, ami jóval kedvezőbb bármely húsénál.

A főtt tojás emberben és állatban egyaránt kiválóan alkalmas hosszan tartó betegségek után a szérum fehérjeszintjének helyreállításához.

Öshonos baromfifajtáink tojástermelése alacsonyabb, mint az intenzíven tartott, hibrid fajtársaiké. Az alacsonyabb termelést – amint láttuk – a beltartalmi értékek, a biojelleg pótolja. A szezonális (a tojástermelés évszaki változása) nem biztosítja az egyenletes ellátást, és az árak is ingadoznak (nyári sok tojás, alacsony ár, téli kevés, magas ár). A termelési feltételekkel, technológiai módszerekkel (megvilágítás) ez kiegyenlíthető.

Fontos szempont itt is az eredetvédelem, azaz a fogyasztó biztosítása, hogy valóban a kívánt (és magasabb árat jelentő) terméket vásárolta meg. Mivel „két tojás úgy hasonlít egymásra, mint két tojás”, a hamisítás könnyű. A legbiztosabb (de legköltségesebb!) megoldás a tojáshéj bélyegzése (Dániában a farm számát tüntetik így a tojáshéjon, ami visszaazonosítást megoldja minőségi hiba esetén).

A tojáshéj színe olcsó és biztos tájékoztatást jelenthet. Az intenzív tojóállományok általában fehérhéjú tojást adnak. Ez olcsó tömegtermék. A félintenzív fajták tojáshéja általában barna színű. Ez a már természetesen (udvaron) is tartott baromfi, közepes, illetve magas árú terméke. Újabban egyre intenzívebben tenyésztik (keresztezési partnerként is) az Arakuana-fajtát (Dél-Amerika). Ez a fajta zöld héjú, alacsonyabb koleszterintartalmú tojást tojik és csak természetes (szabad) tartásban termel. Így a fogyasztó a tojáshéj színével a biztos minőséget is „megveszi”.

A 44. és a 45. táblázatok adatai a 2000. évi (és az azt követő) csökkenés ellenére is impozáns adatok. Ha figyelembe vesszük, hogy – óvatos becslések szerint is – ennek a termelésnek ~50-55 százalékát a ház körül kapirgálók adják, úgy történelmi a felelősség az állományok javítására, homogenizálására. Legalább évenkénti tenyészkakas-kihelyezési akciókkal, ahogy azt Darányi Ignác tette annak idején.

ÖkogaZdálkodás és Modellgazdaságok

A hungarikumok alapanyagainak (hús, tej, tojás, egyéb) és a belőlük készült termékek előállításának is döntő, meghatározó eleme a gazdaságosság. Az ökonómia, a versenyképesség, a piacra jutás (marketing) olyan kérdések, amelyeket nem tudunk, de nem is lehet megkerülni. A következőkben – a tényleges helyzetnek megfelelően – a modellgazdaságok ráfordítás-hozam viszonyait elemezzük állatfajonként. A modellek főbb jellemzőit Udovecz Gábor és munkatársainak 2002-ben készült tanulmánya alapján állítottuk össze.

Húshasznú magyar szürke szarvasmarhát tartó gazdaság

A modell felépítésénél abból indultunk ki, hogy a fejlesztés két útja tűnik reálisnak. Ez jelenleg is folyik a nemzeti parkokban, ahol bizonyos determinációk csak szűk teret engednek a fajták közötti választásra. Itt tehát a kérdés úgy vetődik fel, hogy vagy a magyar szürke fajtát tartják, vagy ha annak tartása gazdasági ellehetetlenülést eredményez, akkor nem tartanak szarvasmarhát, illetve a gazdasági elviselhetőség határáig csökkentik az állományt. Ezért itt reális fajtaversenyeztetésre kevés a lehetőség. Arra azonban általában még tág lehetőség kínálkozik, hogy kedvező gazdasági feltételek, fizetőképes piaci kereslet mellett növeljék a terület leterheltségét, azaz bővítsék az állományt, amennyiben megfelelő gazdasági hasznot hoz. A termelés felfuttatásának azonban az arányokkal és mértékekkel még meglévő vállalkozói kedv mellett is indokolt óvatosan bánni. A keresleti piac csak a minimális termeléshez képest tűnhet viszonylag „stabilnak”, tartósnak.

Reális a választási lehetőség, ha egy gazdálkodó – az Európai Unióban használt meghatározás szerint – „nem fejt” tehéntartásra kíván berendezkedni. Ezért olyan modellt alakítottunk ki, amelynél a gazdálkodónak 50 hústehén tartására vannak meg az adottságai. Arra vonatkozóan végeztük el a számításokat, hogy magyar szürke, vagy más egyhasznú húsmarhafajtát tart. Az összehasonlításhoz az országban is rendelkezésre álló, honosított, és a piac által is keresett limousine fajtát választottuk. Érdekes volna megvizsgálni a nagyobb létszámú tömegárut, termékalaPot szolgáló egyéb keresztezéseket is. A figyelembe vett paramétereket a 46. táblázat mutatja be.

Ilyen paraméterek mellett az éves termelési költség a két fajtánál a 47. táblázatban közölt adatok szerint alakul.

46. táblázat

A magyar szürke fajta termelési paramétereit a modellszámításban*

Megnevezés	Mértékegység	Magyar szürke	Limousine
Átlagos tehénlétszám	egyed	50	50
Tényésztésbevétele ideje	hónap	46	38
Két ellés közötti idő	nap	435	441
205 napos testtömeg, bikaborjú	kilogramm	178	216
205 napos testtömeg, üszőborjú	kilogramm	169	196
Hízóbika napi testtömeg-gyarapodása	gramm	860	1100
Értékesített vágómarha	kg/tehen/év	352	391
Értékesített vágómarha	tonna	17,6	19,6

* A teljes termelési fázisra számítva.

47. táblázat

Kalkuláció a magyar szürke tehenet tartó gazdaságok költség-jövedelem viszonyainak összehasonlításához

Megnevezés	Összesen (ezer Ft/év)		Egy tehenre és szaporulatára (Ft)	
	magyar szürke	limousin	magyar szürke	limousin
Takarmányköltség	5 015	5 382	100 360	107 719
Anyagköltség összesen	5 132	5 498	102 704	110 040
Közvetlen költség összesen	6 779	6 168	116 253	123 452
A főtermék önköltsége ¹	6 229	6 628	125 535	132 639
Saját munka díja ²	1 200	1 200	24 000	24 000
Saját munka díjának közterhe	396	396	7 920	7 920
Bruttóbevétele-igény ³	7 825	8 224	157 455	164 554

1 A saját munka díja nélkül.

2 kettő főre, minimálbéren számítva.

3 A bruttó költség és a saját munka elszámolt díjának és közterhének megtérüléséhez.

Ismert tény, hogy Magyarországon az egyhasznú húsmarhatartás jövedelemhelyezete az 1980-as évek végétől rossz, ami azt eredményezte, hogy az akkor 90 ezres egyhasznú hústehen létszáma 20-23 ezer körüli szintre esett vissza. Ez mindenekelőtt az igen nyomott belföldi vágómarhaár következménye. Véleményünk szerint gyökeresen megváltozik a helyzet az EU-csatlakozást követően. Egyrészt a marhahús azon kevés termékek közé tartozik, amelynél jelenleg is számottevő ártartalékkal rendelkezünk, másrészt a támogatási rendszer is lé-

nyegesen bőkezűbb, mint a magyar támogatás. Jelzi ezt a belépésünket (2004) követő ~ 94 000 húsmarhalétszám is (húshasznú bika, tinó, elvi lehetőség).

Az árbevétel kalkulációjánál három változatot dolgoztunk ki, a következő feltételezések mellett:

- Alapváltozatként elfogadtuk a magyar belföldi vágómarhaárakat, és teljes egészében hazai értékesítéssel számoltunk. Ehhez támogatásként a 2002. évben érvényes támogatást és a gázolaj fogyasztási adójának visszatérítését vettük figyelembe.
- Második változatként a vágóbikánál a 2001. évi határparitásos exportárral kalkuláltunk, míg az üszőértékesítésnél a tenyészsüszőárat, a selejt vágómarhánál a belföldi értékesítési árat vettük figyelembe. Ezt egészítette ki a 2002-re érvényes támogatás.
- A harmadik változatban azt tételeztük fel, hogy a magyar szürkének a piac 20 százalékkal magasabb áron ismeri el a minőséget, a jelenlegi támogatás helyett az EU-támogatások 25 százalékát kapja meg a termelő, és Magyarország élni fog az EU-szabályok szerint adható, 50 euró/anyatehén prémiumjog nemzeti támogatás lehetőségével.

A fenti változatok árbevételét, támogatását és jövedelmét a modellgazdaságra számolva a 48. táblázatban mutatjuk be.

48. táblázat

Kalkuláció az 50 magyar szürke, illetve limousine tehenet tartó gazdaságok árbevételére és jövedelmére

Megnevezés	Magyar szürke	Limousine
	egyhasznú hústehenet tartó gazdaság	
Saját munka díjával növelt termelési költség	7 825	8 224
Vágómarha árbevétel I	4 285	5 439
Vágómarha árbevétel II	5 609	6 254
Vágómarha árbevétel III	6 559	6 254
Támogatás I	1 362	1 362
Támogatás II	1 362	1 362
Támogatás III	2 019	2 019
Bevétel I	5 647	6 801
Bevétel II	6 971	7 616
Bevétel III	8 578	8 273
Jövedelem I	-2 178	-1 423
Jövedelem II	-854	-608
Jövedelem III	753	49

A piaci bevezetésig, amíg ez nem lehetséges a *magyar szürke szarvasmarha* esetében, a *versenyeselemek megteremtéséhez tehenenként 16 ezer forint többlettámogatásra lenne szükség.*

Cigája- és rackajuhot (gyimesi racka) tartó modellgazdaság

A juhtenyésztésnél a modellszámításban abból indultunk ki, hogy a fajták közötti választási lehetőségek három fajta összehasonlítását indokolják. Az őshonos fajták ilyen közelítésben a köztenyésztésben lévő magyar merinóval versenyeznek.

A termelési paramétereket a merinónál az átlagos magyar üzemi gyakorlatnak megfelelően vettük számításba, míg a cigája és racka esetében a termelési paramétereket a szakirodalmi adatok, a régi üzemi tapasztalatok és a fajták tartásában napjainkban tapasztalatot szerzett szakemberek véleményének összevetésével alakítottuk ki (49. táblázat).

(A ciktajuh, a „negyedik” őshonos juhajtánk sajátos lehetőség, bővebben lásd a II. részt.)

49. táblázat

Az őshonos juhajták és a magyar merinó termelési paraméterei a modellszámításban

Megnevezés	Mértékegység	Merinó	Racka	Cigája
Tartott anyajuhok száma	egyed	300	300	300
100 ellésre jutó bárány	egyed	120	110	112
100 anyára jutó szaporulat	egyed	110	106	110
Életkor választáskor	nap	60	60	45
Testtömeg választáskor	kg	15,1	13,7	12,2
Napi testtömeg-gyarapodás	g	220	210	240
Egy anyára jutó vágójuh-értékesítés	kg	24,8	23,4	26,9
Egy anyára jutó kifejtéj	liter	0	0	50
Egy anyára jutó gyapjútermelés	kg	4,5	3,2	2,8

A korrekt összehasonlítás érdekében a rackánál a tejtermelést nem vettük számításba, azt tételeztük fel, hogy ugyanolyan körülmények között tartják, mint a merinót. Nagyon nehezen lehet kvantifikálni az edzettebb szervezet hatását, ami leginkább a bődös, sántaságra való kisebb hajlamban jelenik meg, bár ez a juhásznak kevesebb munkával jár, de nem tételezhetjük fel, hogy ez a gondolható létszámot is megnövelheti. E problémakört árnyalhatja, hogy működik olyan juhászat is az országban, ahol 2000 gyimesi racka anyát

50. táblázat

Kalkuláció az őshonos juhajtákat és magyar merinót tartó gazdaságok költség-jövedelem viszonyainak összehasonlítására

Megnevezés (ezer Ft/év)	Merinó	Racka	Cigája
	juhajtát tartó gazdaság		
Takarmányköltség	2525	2271	3525
Anyagköltség összesen	2587	2334	3591
Közvetlen költség összesen	2715	2465	3725
A főtermék önköltsége ¹	2815	2580	3816
Árbevétel ²	2749	2418	4227
Támogatás ³	450	450	450
Bevétel együtt	3199	2868	4677
<i>Bruttó jövedelem</i>	<i>384</i>	<i>288</i>	<i>861</i>
Saját munka díja ⁴	1200	1200	1200
Saját munka díjának közterhe	396	396	396
Elvárható bevétel ⁵	4411	4176	5412
<i>Jövedelemhiány</i>	<i>1212</i>	<i>1308</i>	<i>735</i>

1 A saját munka díja nélkül.

2 A 2001. évi átlagár alapján számítva.

3 A 2001. évi anyajuh-támogatás.

4 Kettő főre, minimálbéren számítva.

5 A bruttó költség és a saját munka elszámolt díjának és közterhének megtérüléséhez.

egy dolgozó – két alkalmi kisegítővel – gondoz, így a tartott állatok számának meghatározása nagymértékben függ a helyi adottságoktól és egyéb tényezőktől. A modellszámítás eredményét a három fajtánál az 50. táblázatban mutatjuk be.

A köztenyésztésben lévő merinó alacsony természetes hatékonysága az oka annak, hogy az őshonos magyar juhajták lényegében versenyképesek a jelenlegi fajtával, sőt a juhtejtermelés szempontjából jobb genetikai képességekkel rendelkező cigája annál kedvezőbb eredményeket is produkál. A merinó és a racka között figyelembe vett termelési paraméterek különbségei is csekélyek és bizonytalanok, a gyakorlatban alig mérhetőek. A fajták nagyobb arányú terjedésének sokkal inkább az újabb kori hagyományokhoz való ragaszkodás és a megfelelő tájékoztatás hiánya az oka, amit segít a támogatási rendszer is azzal, hogy a tenyészállat-támogatások törzstenyészetekhez kötődnek, s az országban döntően merinó törzstenyészetek találhatók. A fajták közötti termelési színvonalbeli különbség megfelelő szelekcióval csökkenthető, sőt az őshonos fajták javára alakíthatók. A valóban érdemi különbség a gyapjú minőségéhez

kötődik, és ebben a merinó vitathatatlanul a legjobb. A gyapjú felértékelődésére azonban hosszabb távon sem számíthatunk, így a juh esetében az őshonos fajták irányában való elmozdulás inkább a fejlődés kívánatos irányaként értékelhető. Az ágazat jövedelemhelyzete azonban kétségtelenül támogatást igényel, az őshonos fajták elterjesztésének felgyorsítása pedig kiemelt támogatást tenne szükségessé.

A mangalica sertésfajták versenyképessége

A mangalica termelési adatait egy olyan, jelenleg köztenyésztésben lévő fajta adataival hasonlítottuk össze, amelyet ma egy közepes színvonalon termelő, 25 kocás kistermelői sertéstartó gazdaságnál átlagosnak tekinthetünk. Célszerűnek látszik itt a röghöz kötődő magyar nagyfehér sertésre gondolni, hiszen e fajta tulajdonságai jól kiegészítik a mangalica esetenként hátrányosnak ítélt tulajdonságát, a zsírosságot. (Zádori László szóbeli közlése, 2003.)

A modell kialakításánál elsőként az állományrotációt állítottuk össze, majd korcsoportonként takarmányozási napokat számoltunk, a napi takarmányadagokkal. Nem számoltunk az esetleges legeltetés hatásával, s nem mérlegettük – az egyébként is csak a helyi adottságoktól függően alkalmazható – makoltatás gazdasági hatását. (A hús- és zsírminőséget a makk hizlalásvégi etetése javíthatja.) A figyelembe vett legfontosabb termelési mutatókat, az így számított takarmányfelhasználást, illetve takarmányköltséget az 51. táblázatban mutatjuk be.

51. táblázat

A mangalica sertés ráfordítás- és jövedelemszámításnál figyelembe vett főbb termelési mutatók

Megnevezés	Mértékegység	Mangalica	Hússertés
Átlagos kocalétszám	egyed	25	25
Ellési gyakoriság	ellés/koca/év	1,5	1,8
Ellési átlag	malac/ellés	6,0	9,5
Malacelhullás	százalék	10	10
Egyéb sertéselhullás	százalék	4	4
Egy kocára jutó vágósertés	kilogramm	943	1755
– ebből hizó	kilogramm	8023	1695
Éves takarmányfelhasználás	tonna	166,8	223,0
Télepi szintű takarmányhasznosítás	kg/kg vágósertés	6,9	4,6
Éves takarmányköltség	ezer Ft	4765	7628
1 kg vágósertés takarmányköltsége	Ft/kg	202	174

Mivel feltételezésünk alapja az volt, hogy a rendelkezésre álló technológia változatlanul marad, csak a fajta változik. Természetesen ennek megfelelően a fajta igényének megfelelő takarmányozásbeli eltéréseken kívül figyelembe vettük az egyéb ráfordítások eltéréseit is, amit a 25 kocás gazdaságokra vonatkoztatva és egységnyi élő testtömegre vetítve is bemutatunk (52. táblázat).

52. táblázat

Kalkuláció a mangalica és húsertést tartó gazdaságok költség-jövedelem viszonyainak összehasonlításához

Megnevezés	Összesen (ezer Ft/év)		Egy kg vágósertésre jutó Ft	
	mangalica	húsfajta	mangalica	húsfajta
Takarmányköltség	4765	7 628	202	174
Anyagköltség összesen	5434	8 865	230	203
Idegen munka és közterhe	174	249	7	6
Közvetlen költség összesen	6110	9 795	258	225
A főtermék önköltsége ¹	6808	10 538	287	242
Saját munka díja ²	1200	1 200	287	27
Saját munka díjának közterhe	396	396	51	9
Bruttóbevétel-igény ³	8404	12 134	355	278

1 A saját munka díját nem tartalmazza.

2 A 2001. november–decemberi átlagár alapján számítva. Húsertésnél az „U”, mangalicánál a „P” minőség alapján.

3 Kettő főre, minimálbéren számítva.

A bevétel esetében három változatot tekintettünk át a következők szerint:

- Kiindulási alapunk a jelenlegi árrendszer volt, amelyben a vágósertés-értékesítés az EUROP minősítési rendszer szerint történik, itt a húsertésnél az U minőség 2001. november–decemberi átlagárát, mangalicánál pedig a P minőséget vettük figyelembe.
- Második változatnál azt számoltuk, hogy a mangalica árában a minőséget ugyanolyan áron ismerik el, mint amit az átlagosnak tekinthető U minőségű húsertésért fizetnek, a nagyobb fehéráru–hús arányt nem büntetik.
- Harmadik változatban pedig azzal kalkuláltunk, hogy az így előállított vágósertés különleges élvezeti értékét a piac képes az átlagos húsertés jelenlegi áránál 20 százalékkal magasabb árral honorálni. Erre reális esélyt kínál a magas (jelenleg mintegy másfél-kétszeres) fogyasztói áron kínált mangalicatermékek piaca. Kérdéses, hogy e termékek fizetőképes kereslete ilyen áron az alapanyagokkal szemben mekkora mennyiségi keresletet indukál.

**Kalkuláció mangalica és húsertést tartó gazdaságok
költés-jövedelem viszonyainak összehasonlításához**

Megnevezés	Mangalicát	Húsertést
	tartó gazdaság	
Saját munka díjával növelt termelési költség	8404	12 134
Vágósertés árbevétel I ¹	6484	14 262
Vágósertés árbevétel II	7663 ²	14 262
Vágósertés árbevétel III	9195 ³	14 262
Jövedelem I.	-1920	2 128
Jövedelem II	-741	2 128
Jövedelem III.	791	2 128

Me.: ezer Forint/év

1 A 2001. november–decemberi magyar belföldi ár.

2 Az U minőségű vágósertésáron számítva.

3 Az átlagárat 20 százalékkal meghaladó áron.

Az árbevétel és jövedelem változatait az 53. táblázatban mutatjuk be.

Amíg tehát a sertéstartás számításaink szerint jelentős bruttó jövedelmet eredményezett 2001 végén, addig a mangalica tartása abban a minőségi kategóriában, amellyel reálisan számolni lehet, ráfizetéses volt. Önmagában a húsmínőségi különbség kiegyenlítése sem hozná azonos versenyhelyzetbe a mangalica fajtát, azonos esélyeket egy 80 Ft/kg nagyságú (29 százalékos) élő testtömegre vetített ártöbblet jelenthetne. Kérdéses, hogy ezt a piac hajlandó-e megfizetni, vagy esetleg támogatással mennyire biztosítható. Reális esélyt jelentene viszont a fajta újbóli elterjedésére, ha a piac az átlagos vágósertésárat mintegy 20 százalékkal meghaladóan ismerné el magasabb élvezeti értékét, különösen azért, mert a kistermelők részére jelentene – éppen a takarmányokkal szembeni kisebb igénye miatt – alternatívát, s talán a sertésciklus ingadozása is kevésbé érintené ezt a fajtát. (A húsertésfajta termékkiegészítő szerepéről már szóltunk, illetve szólunk.)

A hagyományos baromfitartás helyzetének mérlegelése

A hagyományos baromfitartás nem tartozik az újabban ismét előtérbe került tevékenységek közé, bár sok területen átalakult, de bizonyos formáiban változatlanul jelen van, s inkább úgy fogalmazhatunk, hogy a vidéki életforma részeként, s nem csupán mezőgazdasági tevékenységként. Ezt mi sem bizonyítja job-

ban, mint hogy a KSH által összeírt gazdaságoknak mindössze 2 (azaz kettő) százalékát tették ki a regisztrált, tehát valamilyen mezőgazdasági árut (is) termelő gazdaságok.

Lássuk a KSH-adatokban szereplő összeírást. Az általános mezőgazdasági összeírás kiterjedt valamennyi jogi és nem jogi személyiségű gazdasági szervezetre, továbbá az egyéni gazdaságokra. Gazdaság méretűnek minősült minden mezőgazdasági tevékenységet folytató technikailag és gazdaságilag különálló termelőegység (háztartás, egyéni vállalkozó), amely(nek)

2000. március 31-én a használt

- termőterülete (szántó, kert, gyümölcsös, szőlő, rét, legelő, nádas, halastó külön-külön vagy együttesen) legalább 1500 m², vagy
- gyümölcs-, illetve szőlőterülete külön-külön vagy együttesen legalább 500 m², vagy

2000. március 31-én az istállózott mezőgazdasági haszonállat-állomány

- legalább egy nagyobb élőállat (szarvasmarha, sertés, ló, juh, kecske, bivaly), vagy
- 50 darab baromfi (tyúkféle, liba, kacs, pulyka, gyöngyös külön-külön vagy együttesen), vagy
- 25-25 darab házinyúl, prémes állat, húsgalamb, vagy
- 5 méhcsalád, vagy
- az összeírást megelőző 18 hónapban mezőgazdasági szolgáltatást végzett, vagy intenzív kertészeti termelést folytatott.

A hagyományos keltetés erőteljesen visszaszorult, így a legtöbb esetben ezen gazdaságoknál felborult az egyensúly a tartási mód és az adott tartási módot elviselni képes fajta között.

Másik jelentős tényező, hogy a hagyományos tartási módon előállított termék áruként jórészt csak a helyi, legfeljebb a lakossági piaci forgalomban jelenik meg. Míg a hagyományos módon előállított baromfihús és tojás jórészt saját fogyasztási célokat szolgál, az intenzív árutermelés jól szervezett, megfelelően integrált tevékenység.

Az EU-csatlakozás új távlatokat nyithat a hagyományos baromfitartási tevékenységnek. A tartási mód (esetenként a takarmányozás) jelölése a baromfihús és tojás csomagolásán, s az ehhez kapcsolódó garanciális elemek (az ellenőrzési rendszer) a vonatkozó előírások szerint előállított termékek iránt számottevő keresletet teremthetnek. Ezt növelhetik az állatvédelmi követelményeknek megfelelő természetszerű tartás, megfelelés, amely szintén alakíthat ki keresletet jelentős fogyasztói rétegnél. Nyilvánvaló, hogy a hagyományos, extenzív tartás körülményei között az őshonos fajták legalább olyan, de inkább jobb termelési mutatókat képesek elérni, mint az intenzív fajták az igényeik minimumát sem biztosító környezetben.

Tény ugyanakkor, hogy a viszonylag kis tételben, szórtan előállítható termékek áruként való megjelenése a mai piaci követelmények mellett (nagy tételű,

azonos minőségű, folyamatos kínálat) igen komoly integrációt, jelentős szervezőmunkát igényel. Talán fontosságát tekintve ez nagyobb feladatot jelent, mint a termelés, illetve a termelés feltételeinek biztosítása.

A sajátos íz, a természetszerű (állatvédelmi szempontok alapján elfogadhatóbb) tartási mód azonban indukálhat olyan keresletet, amely elősegítheti egy ilyen integráció kialakulását. Természetesen a helyi adottságok a tartási és termelési paraméterek igen széles skáláját teszik lehetővé. Jelen tanulmányunkban egy-egy technológia összehasonlítását végeztük el a húscsirkenevelés költségeire vonatkozóan (54–55. táblázat).

A jelenlegi vágócsirkeárak mellett a brojlercsirke-termelés veszteséges. Az intenzív tartás, a gyorsabb elkészülés nagyobb kibocsátást tesz lehetővé, ami az éves költségeket megemeli az intenzív fajtáknál. Ugyanakkor a fajlagos (az 1 kg vágócsirkére jutó) költségek az extenzív tartási módnál a magasabbak. Figyelmet érdemel, hogy a magasabb fajlagos takarmányfelhasználás, a rosszabb takarmányértékesítés mellett is alacsonyabb a takarmányköltség az extenzív fajták esetében, az olcsóbb takarmányok miatt. Lényegében a magasabb

54. táblázat

Az őshonos fajtájú vágócsirke tartásának gazdasági esélyei (I. változat)

Megnevezés	Összesen (ezer Ft/év)		Egy kg vágócsirkére jutó Ft	
	extenzív	intenzív	extenzív	intenzív
	tartási körülmények között			
Turnusok száma	2	4		
Turnusonként tartott egyed	1000	1000		
Takarmányköltség	358	956	90	119
Anyagköltség összesen	462	1189	116	149
Közvetlen költség összesen	558	1297	140	162
Termelési költség	676	1377	169	172
Szállítási költség és integráció	46		12	
A főtermék önköltsége ¹	722	1377	181	172
Saját munka díja ²	200	200	50	25
Saját munka díjának közterhe	66	66	17	9
Elvárható bevétel ³	988	1643	247	205

1 A saját munka díját nem tartalmazza.

2 Minimálbéren 1/3 foglalkoztatottra számítva.

3 A bruttó költség és a saját munka elszámolt díjának és közterhének megtérüléséhez. Munkajövedelmen kívüli jövedelemelemek nélkül.

Az őshonos fajtájú vágócsirke tartásának gazdasági esélyei (II. változat)

Megnevezés	Összesen, ezer Ft/év		Egy kg vágócsirkére jut, Ft	
	extenzív	intenzív	extenzív	intenzív
	tartási körülmények között			
Saját munkadíjával növelt termelési költség	988	1643	247	205
Árbevétel I ¹	744	1488	186	186
Árbevétel II	893	1488	223 ²	186
Árbevétel III	990	1488	247 ³	186
Jövedelem I	-244	-155	-61	-19
Jövedelem II	-95,2	-155	-23,8	-19
Jövedelem III	1,52	-155	0,38	-19

1 Jelenlegi áron.

2 20 százalékkal magasabb áron.

3 33 százalékkal magasabb áron.

szállítási és integrációs költség növeli az önköltséget az intenzív fajták fölé, ami azt is jelenti, hogy ezek támogatásával jórészt a versenyhátrány – akár azonos ár mellett is – megszüntethető lenne.

A várható árbevétel szempontjából három változatot készítettünk. Egyik feltételezésünk az volt, hogy a különleges minőséget a termelő nem képes az árban érvényesíteni, míg a másik esetben e minőséget a fogyasztó 20 százalékkal magasabb árral hajlandó honorálni. Harmadik változatként vizsgáltuk, hogy milyen arányú ár lenne szükséges e fajták és tartási módok szélesebb körű elterjesztéséhez.

Ha az összességében a II. változat szerinti mintegy 37 forintra (20 százalékkal) magasabb árat a fogyasztókkal meg lehet fizettetni, a hagyományos fajták versenyképessé válhatnak az intenzív brojlerekkel. Megnyugtató előnyt e fajtáknál és tartási módoknál az lenne lehetővé, ha egyharmadával magasabb áron lennének értékesíthetők az ilyen minőségű vágócsirkék az intenzív hibridekhez viszonyítva.

Megfontolandónak látszik, hogy az integráció, a minőségtanúsítás és a szállítás költségeinek részbeni vagy teljes körű – átmeneti – megtérítésével nem lehetne-e a termelési mód iránti érdeklődést növelni. Így az EU-csatlakozást követően rendelkezésünkre állhatna egy olyan termék, amelynél a részletesen szabályozott piacon versenyképesek lehetnének.

Az úgynevezett kettőshasznosítású tyúkfajták közé sorolható óshonos fajták az étkezési tojástermelés szempontjából is szóba kerülnek, s versenyztetethetők a tojóhibridekkel (56. táblázat). Ennek bizonyos mértékig hagyománya is van, hiszen a hazai lakossági piacon az úgynevezett tanyasi tojás eddig is külön minőségként jelent meg.

56. táblázat

A hagyományos étkezési tojástermelés gazdasági esélyei

Megnevezés	Összesen, ezer Ft/év		1 db étkezési tojásra jut, Ft	
	extenzív	intenzív	extenzív	intenzív
	tartási körülmények között			
Tartott egyed	1000	1 000		
Takarmányköltség	1111	2 681	6,94	9,57
Anyagköltség összesen	1404	3 037	8,77	10,85
Közvetlen költség összesen	1956	3 492	12,23	12,47
Termelési költség	2450	3 811	15,31	13,61
Szállítási költség és integráció	82		0,51	
A főtermék önköltsége ¹	2532	23 811	15,82	13,61
Saját munka díja ²	600	600	3,80	2,10
Saját munka díjának közterhe	333	333	2,10	1,20
Elvárható bevétel ³	3465	4 744	21,72	16,91

1 A saját munka díját nem tartalmazza.

2 Minimálbéren 1 foglalkoztatottra számítva.

3 A bruttó költség és a saját munka elszámolt díjának és közterhének megtérüléséhez.

A helyzet és a problémák az étkezési tojástermelésnél is hasonlóak, illetve olyanok, mint a vágócsirke-előállításban. Valamivel régebbi hagyományai vannak a lakossági piacokon az úgynevezett „tanyasi tojás” értékesítésének. A hagyományos fajták tenyészállatainak támogatása elősegíthetné, hogy e termelési mód és az ilyen körülmények között is nagyobb termelésre képes parlagi fajták újra elfoglalják helyüket a köztenyésztésben. *Ha a szezonális áringadozás nem érinti jobban ezeket a tyúkfajtákat, mint az intenzív tartási körülmények között tenyésztetteket, a 20 százalékkal magasabb ár még nem fedezi egy fő munkabérét, de 30 százalékkal magasabb ár már versenyképessé tenné ezeket a fajtákat.*

Az alapanyag-előállítás növelésének módszerei*

Az előző és a következőkben felsorolt adatokból látható, hogy az alapanyag a folyamatos és biztos ellátáshoz, a piaci igények (a keresleti piaci igények!) kielégítéséhez sem elegendő. Szükséges tehát a létszámnövelés. Ennek legbiztosabb módja a tisztavérű tenyésztés, azaz a rendelkezésre álló állományok szaporítása. Ez viszonylag lassú folyamat, és nehezíti a piac ellátását, az igények kielégítését (a szaporulat a továbbtenyésztéshez szükséges, nem használható fel alapanyagként). Ez a helyzet – faji sajátosságból adódóan a legjellemzőbben a szarvasmarhafajtáknál (főleg a magyar szürkénél) fordul elő – de más fajoknál is kritikus a jelenlegi helyzet létszám tekintetében.

A létszámnövelés megoldása a szarvasmarháknál *keresztezéssel* vagy *biotechnológiai módszerekkel* (embrióátültetés, vértelen petesejtnyerés) lehetséges. (A bemutatott eljárások egyes elemei más fajoknál is alkalmazhatók.)

Keresztezési eljárások

A keresztezés célja tehát az állomány:

a) Húsformájának javítása (kiváló hústermelő fajtákkal),

A hústermelés, a húsformák javítása érdekében speciális húsmarhafajták (fehér-kék belga, charollais stb.) felhasználására került sor. Az eredményekről az összeállított anyagban található részletek. A munkában gyakorlati oldalról úttörő szerepet játszik Szomor Dezső tenyésztő, Apaj.

b) A létszám növelése, hogy már az első (F_1) nemzedékben 50% magyar szürke vérhányadú utódokhoz juthassunk.

A módszer gyorsan és hatékonyan növeli az alapanyagot. Csak elhatározás (és pénzügyi támogatás) kérdése az, hogy megfelelő létszám esetén a nőivarú egyedeket továbbtenyésztik, vagy levágnak és termék-előállításra használják őket.

Ha ezeket ismételten magyar szürke bikával fedeztetjük, úgy azok vérhánya da növekszik, s gyakorlatilag magyar szürke utódhoz juthatunk a 3. és 4. generációban.

A következőkben változatokat mutatunk be a hungarikum alapanyagot adó állományok szaporítására, hungarikumok gyors előállítására.

* A fejezetet Seregi János kutatásai alapján állítottuk össze.

Magyar szürke szarvasmarha

Állomány 2001-ben: kb. 2000, szaporításra alkalmas felnőtt nőivarú egyed.
Természetes szaporulat: ~1800 borjú, ebből nőivarú ~900 (50%).

A természetes szaporulat tehát évi 900 nőivarú egyed. (A viszonylag biztos árualaphoz legalább 10 ezer nőivarú egyed kell.) Ezt a természetes szaporulattal leghamarabb csak kb. 2009-re tudnánk elérni. Ezért meg kellene kezdeni a keresztezést: magyar szürke bikával vagy spermával termékenyítendő bármilyen fajtájú (leginkább magyar holstein-fríz), 24 hónapnál fiatalabb, biztosan BSE-mentes egyed.

Az F_1 generáció nőivarú egyedeit továbbra is magyar szürkével termékenyítve az R_1 , majd R_2 , R_3 nemzedéket eredményezik (2011-től kezdődően), ami magas magyar szürke vérhányadú. Így az árualap hamarabb létrehozható, s az F_1 nemzedék hímvivarú egyedei már 2003 elején utódokat hoznak létre (borjú, illetve később hízónövendék). Ez alapja lehet a hungarikum termékeknek (marhaszalámi, sonka, párizsi stb.), az éttermi fogyasztásnak, valamint az exportnak.

Végtermék: 900 növendékbika ~350 kg = 315 000 kg hús + selejtek + egyéb = ~500×500 = 250 000 kg hús ~összesen tehát 565 t BSE-mentes marhahús.

2004: 2000 + 900 (előző évi) + 900 (2002-es), azaz ~3800 nőivarú magyar szürke egyed van. Ezek egy részével lehetséges már az F_1 nemzedék előállítás. Mértéke a rendelkezésre álló források szerint, de minimum 2000 egyed.

Végtermék: 900 növendékbika	315 000 kg
Selejt + egyéb ~500 × 500	250 000 kg
F_1 növendékbika ~1000 × 350	350 000 kg
Összesen:	915 000 kg

azaz ~915–1000 t BSE-mentes marhahús.

2005: 2000 + 900 (2001) + 900 (2002) + 900 (2003), azaz 4700 nőivarú egyed van. Továbbra is F_1 -előállítás, de már 4000 egyeddel.

Végtermék: 900 növendék bika	315 000 kg
Egyéb selejt 800 × 500	400 000 kg
F_1 növendékbika ~2000 × 350	700 000 kg
Összesen	1 415 000 kg

azaz ~1420–1500 t BSE-mentes marhahús.

A trend tovább folytatható, s így a termelés évi ~500 t marhahússal növekedhet.

Ha több terméket akarunk előállítani, úgy:

a) több F_1 (majd R_1 , R_2 , R_3) egyedeket kell kitenyészteni,

b) a szaporításnál biotechnológiai módszereket (vértelen petesejtnyerés *in vitro* termékenyítés, embrióátültetés) kell alkalmazni. Ez lehetővé teszi, hogy a kívánatos minimum 10 ezer nőivarú egyed 2006-ra előállíthassuk. A program realizálásához integrációt (regionális programokat) kell beindítani. (Természetvédelmi területeken, a szarvasmarhatartás hagyományos régióiban bértartással, idegenforgalmi és vendéglátó helyeken élőállat-bemutatókkal.)

Magyar tarka szarvasmarha

Állomány 2003-ban: potenciálisan mintegy 15–20 ezer, szaporításra alkalmas felnőtt tisztavérű nőivarú egyed van.

Ezekkel lehetséges:

a) *tisztavérű tenyésztés*

végtermék: évi $10\,000 \times 350 = 3\,500\,000$ kg jó minőségű, életkor miatt biztosan BSE-mentes (életkor miatt) marhahús.

b) F_1 *keresztezés* (magyar holstein-frízzelel)

végtermék (2003-ban) 1000 állatonként $\sim 1000 \times 300 = 300\,000$ kg.

Összesen: 3800 tonna BSE-mentes magyar tarka fajtából származó marhahús + az ebből készíthető hungarikumok (részben 2002-ben).

2004: a szaporítás és a keresztezések folytatása, évi ~ 3800 – 5000 t BSE-mentes, magyar tarkából származó marhahús előállítása lehetséges 2004-től folyamatosan.

A szaporítás – az igényektől és a forrásoktól függően – évente 20–70%-kal növelhető. Az integráció (elsősorban regionálisan!) itt is megvalósítható (lásd magyar szürke). A termelés ilyen szintű növelése azt jelenti, hogy a bevezetőben említett intézkedések anyagi fedezete a hústermelésből ~ 2 év alatt visszafizethető.

Mindkét fajtánál nemzetközileg is értékelhető húsminőségi és humántáplálkozási vizsgálatokra van szükség. Ezek a vizsgálatok a Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar Diagnosztikai és Onkoradiológiai Intézetében megkezdődtek.

Mangalica sertés

Létszám adatok:

2002: ~ 1500 koca (szőke, vörös, fecskehasú)

(A színes változatok létszáma a rendkívül veszélyeztetett fajták zónájában van.)

Végtermék:

2003: ~8-9 ezer mangalica (F_1, R_1, R_2) hízó (130 kg élősúlyban) levágása várható (döntően spanyol exportra).

A tenyészlétszám évente 500 kocával okvetlenül növelendő, s akkor 2005-től évi ~40 ezer hízó vágása lenne biztosítható.

Őshonos magyar juhajták

Racka:

Létszám 2003-ban: ~12 ezer nőivarú egyed, ez évente mintegy ezer egyeddel növelhető. A piaci igényeknek megfelelően 2004-re az aktív populáció megkétszerezhető (~20-25 ezer nőivarú egyed).

Cikta:

Létszám: ~400 nőivarú egyed. Piaci igények figyelembevételével 2006-ra ~8-10 ezer nőivarú egyedre lenne növelhető az állomány.

Cigája:

Létszám 2003-ban: ~1500 nőivarú egyed. A piaci igényekhez minimálisan szükséges ~10 ezer nőivarú egyed (tej!) 2005-re elérhető.

Magyar parlagi kecske

Létszám: ~30 ezer nőivarú egyed. Az állomány évente 20-40%-kal növelhető.

Állománynövelés biotechnológiai módszerek felhasználásával

Újszerű, de sikeresen alkalmazható eljárásokat ismertetünk.

Embrióátültetés

A módszer a legfontosabb termelési módban, az ökogazdálkodásban nem használható, de átállítás után az ilyen módon nyert utód is beilleszthető a termelésbe.*

A módszer gyakorlatilag a szarvasmarhafajtáknál jelentős, de alkalmazható a juhajtáknál és a mangalicánál is.

* Roszik Péter, a Biokontroll Hungária ügyvezető igazgatójának közlése.

Modellszámítás. Az irodalmi adatok és hazai vizsgálatok alapján az eljárás alkalmazásától várható szaporulatnövekedés:

Donorok száma	Az évi szuper ovulációk száma	Az átültethető embriók száma évente (10 donornál)	A születendő borjak száma (50% vemhesülésnél)
10	3	210	105

Seregi János kutatásai alapján saját számítás.

Vértelen petesejtnyerés – OPU (Ovum Pick Up)

Az eljárás a magyar szürke és magyar tarka állományokban bír jelentőséggel. (A petesejtek leszívása mellett a donor vemhesíthető is, nem kell hormonkezelés.)

Modellszámítás. Az irodalmi adatok és hazai vizsgálatok alapján az eljárás alkalmazásától várható szaporulatnövekedés:

Az egy donortól nyerhető petesejtek száma (évente)	Az in vitro termékenyítéssel nyerhető átültethető embriók száma	A születendő borjak száma (évente, 25%-os vemhesülésnél)
6 × 16	30	~ 8-9

Megfelelő feltételek kialakítása esetén rendszeresen évente ~50 donor használható, ez ~500-700 borjúszaporulat-többletet jelenthet a saját (~50) vehemen felül.

A mesterséges termékenyítés mellett tehát ezek azok az eljárások, amelyek segítségével az állományok valamennyi emlős fajnál (de főleg a szarvasmarha- és juhállományokban) sikerrel alkalmazhatók. Így lehetséges (a keresztezési eljárásokkal együtt) a termék-előállítás, a piac (az elegendő mennyiségű és minőségű alapanyag) igényeinek gyorsabb kielégítése. *A megnövelt állatlétszámot azután már a hagyományos tenyésztési és tartási módszerekkel kell kezelni.*

Integrációs lehetőségek és ökológiai feltételek*

Az integráció nélkülözhetetlen a hungarikumok előállításához az állattenyésztésben. A döntő a különböző termelési szinteken a *pozitív anyagi érdekelttség és nyereség megléte*. Ez az egyedüli motiváció, máskülönben a termelés sohasem terjed el, nem lesz eredményes.

Lehetséges integráció-variációk

A) *Az ideális integráció* az, ahol az alapanyag-előállítás – termék-előállítás – termékértékesítés egy lángra fűződik fel. A teljesség igénye nélkül példa: törzstenyésztő egység állítja elő az alapanyagot (állatot, állatokat, tejet, tojást stb.), ez az egység lehet például egy húsfeldolgozó üzem tulajdona, s ekkor már a termék-előállítás is „bent van” a rendszerben. Lehet azonban törzstenyésztő egység a természetvédelem vagy a tenyésztő szövetség, vagy nagyobb (családi) vállalkozás tulajdona is.

A termék-előállítás tehát ezen az alapanyagon alapul, s a rendszer a termékértékesítéssel (belföldi piac, export) záródik be.

B) *A termelési integráció-1* esetén a törzstenyésztő üzem a szaporító egységnek adja át az állatokat. Ott, illetve az azokhoz kapcsolódó alapanyag-előállító egységeken történik a végtermék (állat[ok], tej, tojás stb.) előállítása. Ezt vásárolja fel a feldolgozó (termék-előállító) egység, s forgalmazza a megfelelő hungarikumot.

A szaporításban integráló lehet egyetemi egység is (intézet, tangazdaság), különös tekintettel a biotechnológiai módszerekre, a minőség-ellenőrzésre és az eredetvédelemre.

C) *A termelési integráció-2* az előzőekből abban különbözhet, hogy az állat a törzstenyésztő (termék-előállító) tulajdonában marad, s a termelési (alapanyag) előállítási ciklus végén értékesíti azt a tulajdonos.

Az integrációban döntőek a mindenkor EU-, FVM- és egyéb, az általunk lényegesnek tartott elemek, aktuális támogató rendeletek.

Az integrációnak még több változata is lehet.

Az integrációban szereplő egységek és főbb jellemzőik

1. Törzstenyésztő egységek (intézmények, természetvédelmi területek).
2. Nevelőegységek.

* A fejezet Seregi János tanulmánya alapján készült.

3. Árutermelő egységek.

4. Termék-előállító és -forgalmazó egységek.

A 4. pont alatt jelzett egység feltétlenül kapcsolódik egy vágóhídhöz (vagy az az egység alapja) mindegyik állatfajnál. A vágás ugyanis csak koncentráltan működhet. A közvetlen termék-előállító (feldolgozó) egységeknek is meg kell felelniük az EU előírásainak. Ezekben az egységekben történik az állati eredetű hungarikumok előállítása, ahol a helyi sajátosságok is beépülnek a termékbe (ízek, csomagolás, elnevezés stb.).

Az értékesítés, a forgalmazás – úgy „hasban”, mint „csomagtartóban” – döntő az integrációban. Az egység(ek) szerepét, lényegét az adja, hogy milyen tőkehányaddal tudnak részt venni a folyamatban.

Tartás és takarmányozás

Tartási feltételek

A részben már ma is meglévő törzstenyésztő egységekbe (valamennyi fajnál) származásilag ellenőrzött törzssállományt tartanak. Itt a főszerepet a természetvédelmi területek, nagyobb tenyészetek és a tenyésztő egyesületek játszzhatják.

Az épületek lehetőleg organikus anyagokból készüljenek.

A férőhelyek alapterülete az EU- és a magyar jogszabályokon, előírásokon alapuljon.

A fedeztetéshez és az elletéshez higiénikus, hagyományos (almozásos) tartásra van szükség.

A legeltetés vagy állandó, vagy időszakos legyen, a feltételek a vemhességi állapot és évszak szerintiek.

1. Nevelőtelepek

A szaporulat felnevelésében végig biztosítani kell a természetes, az anya-újszülött kapcsolatot. Gondoskodni kell a kiegészítő takarmányozás lehetőségéről (borjú-, bárány- és malacóvodák). Esetenként indokolt lehet az élőkun- kát megtakarító módszerek alkalmazása, olyan helyeken, ahol:

1. nagy kiterjedésű, jó hozamú legelők vannak,
2. mód van a széles körű (hálózatszerű) integrációs tevékenységre,
3. indokoltak az élőkun- kát megtakarító módszerek.

Az egyszerű kivitelű organikus anyagokból (fa, téglá, betonalap, deszka oldal- tető stb.) álló épületekhez legelő (legelőrészek) csatlakozzanak. Az állatok lét- számát az alapanyag-termelés és a legelő hozama + a kiegészítő takarmányok mértéke és a nitrogénterhelés határozza meg. Egyszerű kezelőrendszer, mérle-

gelési lehetőség, valamint szállítási feltételek (le- és felrakó helyek, szilárd burkolatú út stb.) szükségesegek.

2. Árutermelő telepek

Főleg kis (családi) üzemekről van szó. Célszerű a meglévő adottságok (épület, terület) kihasználása. Itt indokolt lehet a nagyobb élőmunka-felhasználás. Az elhelyezésnél vegyes telepítés lehet (felnőtt és növendékállatok közös elhelyezése).

Hagyományosak lehetnek az etető- és itatórendszerek. A legeltetést jártatás (kifutó) is helyettesítheti. Felhasználható módszer az eltérő fajú állatok együtt-tartása is.

Takarmányozási feltételek

1. A „hagyományos” (öko-bio) takarmányozás

Alapvetően ilyen takarmányozásra lenne szükség a hungarikumok előállításához. A rendszer a termelt abrak (árpa, búza, kukorica stb.) és szalastakarmányokon (széna-szenázs), illetve gumótakarmányokon (répa, burgonya stb.), valamint a biofeltételek között is etethető melléktermékeken alapul. Így biztosítható a bevitel, az ellenőrizhető öko-bio minőség, a gazdaságos termelés. Előnnel alkalmazható ez a takarmányozási mód az alapanyagokat saját termelés keretében biztosítani tudó üzemekben (családi gazdaságok). Fontos az energia-, fehérje- és vitaminellátás, az alaptakarmány-igény, valamint az egyes életszakaszokhoz kötődő szükségleti értékek ismerete és kielégítése állatfajonként.

2. A legeltetés mint a takarmányozás alapja

Az átalakuló mezőgazdaságunkban, a hanyatló állattenyésztésünkben indokolt a hungarikumok előállításánál (alapanyag!) a közel 1,3 millió hektár, legeltetésre alkalmas terület figyelembevétele ad alapot.

A legelők fűösszetétele (növénytársulásai) a meghatározók. Itt nem szabad a regionális klímadottságoktól eltekinteni, a spontán (természetes) helyi viszonyokat (flórát) meg kell őrizni.

A legelőkön szükséges az infrastruktúra kialakítása. Ez az állatok gondozását-kezelését-szállítását könnyítse meg. Tegye lehetővé a kezelőszemélyzet kulturált tartózkodását (minden évszakban). Alljanak rendelkezésre az itatás- etetés, a szükséges energiaellátást (villanyáram), valamint a kommunikáció (telefon) feltételei. *Döntően fontos, hogy a kiegészítő (pót) takarmányok a legelőn is rendelkezésre álljanak* (a nyári szárazság, illetve a tél folyamán). Hatékonyan használandó a *szakaszos legeltetés* is. Célszerű a különböző fajok egymás utáni legeltetése is.

77 A talajerő-utánpótlás a legelők esetében is nélkülözhetetlen. Ezt csak a bio-
ökotermelés feltételei szerint célszerű végrehajtani. (Vonatkozik ez a parazita-
tá elleni kezelésekre, a gyomnövényekre, a felszíni vizekre is.) Nélkülözhe-
tetlen a pihenő-árnyékoló helyek, karámok, texasi kapuk, átereszek stb.
megléte is. (Az előzőekben említett feltételek mérete, mértéke és összetétele
természetesen igazodik a legelő és az állatlétszám nagyságához.)

A piacra jutás feltételei, esélyei*

Egy termék piaci értékesítése jórészt azon múlik, hogy mennyire sikerül az átlagból kiemelkednie. A nagy multinacionális cégek óriási erőfeszítéseket tesznek annak érdekében, hogy termékeik kedvezőbb piaci pozícionálása érdekében azokat valamilyen módon az átlagos kínálatból kiemeljék, a többitől megkülönböztessék. A hungarikumok, azaz a nemzeti sajátosságokat erőteljesen tükröző portékák szinte automatikusan kiemelkednek éppen ezen tulajdonságaik révén a tömegtermékek szürke kínálatából. Mégsem elegendő azonban ezt az automatikus kiemelkedést tényként elkönyvelni, hiszen ettől csak az azt ismerők tudatában nő meg ezek értéke, és ez még Magyarországon is egy viszonylag szűk vásárlói kört jelent, külföldön pedig szinte teljesen ismeretlenek eme termékeink. Éppen ezért nem törődhetünk bele abba, hogy e valóban nagy nemzeti értéket jelentő magyar áruk ismeretlenek maradjanak, a bel-, de különösen a külső piacokon, hanem az említett multinacionális cégek mesterséges piaci pozíciójavítása helyett kihasználjuk azt a magától kínálkozó természetes kiemelési lehetőséget, amit egyes termékeink valóságos értékei kínálnak.

Az Agrármarketing Centrum a Hagyományok–Ízek–Régiók program keretében összeállította a hungarikumok gyűjteményét, az összeállítás elméleti leírását és ismertetését adja ezen termékeknek. A gyűjtemény megbízható alapját képezheti az uniós csatlakozás után az eredetvédelem jogszabályi kereteinek megteremtéséhez, mindamellett, hogy a reprezentatív kiadványban megjelentetett összeállítás kiváló közösségi marketingeszköz. A Magyar Ízek Háza program ezzel szemben több ezer olyan speciális és hungarikum élelmiszer-ipari terméket gyűjtött össze, amelyek valóban jelen vannak a termelők, feldolgozók és a kereskedelem kínálatában. Ezzel a program a HÍR-gyűjtemény piaci, gyakorlati megfelelőjének is tekinthető. A cél ebben az esetben nem az volt, hogy a hungarikumokat definiálják, hanem az, hogy egy olyan egészséges, hagyományos, tájjellegű valós termékínálatot próbáljanak meg összeállítani, amely alapját képezheti egy integrált marketing kommunikációs programnak, amely elősegítheti egy állandó kapcsolat kialakulását a fogyasztóval.

Az összesítő listán közel 3000 termék szerepel. Az összegyűjtött, feldolgozott termékek majdnem mindegyike rendelkezik ma már engedélyszámmal. A terméket előállító vállalkozások száma 263, amelyek többsége kis- és közepes vállalkozás.

* A fejezet anyagának összeállításában Udovecz Gábor és kollégáinak munkájára támaszkodtunk.

A szélesnek mondható kínálat ellenére *minden termék-előállító piaci gondokkal küzd. A minőségben és a termékek megjelenésében pedig még hiányosságok vannak.*

A piacra jutás nemzetközi (egyezményi) feltételei

A hungarikumokra expressis verbis nem vonatkozik semmiféle jogszabály vagy nemzetközi egyezmény. A hungarikum fogalmának, az ahhoz kapcsolódó termékek, tevékenységek és szabályozóeszközök ismeretében azonban már találunk olyan *nemzetközi egyezményt, szabályozást a számunkra meghatározó nemzetközi szervezetek körében (nevezetesen a WTO és az EU szabályozásában), amely részben vagy teljes egészében alkalmazható és érvényesíthető a hungarikumokra is.*

A külkereskedelmi forgalom alakulása

A hungarikum termék kategória külkereskedelmi forgalmát a statisztika egyelőre nem különíti el. Az állati eredetű termékeknél az előállítás csekély mértékéből adódóan elmondhatjuk, hogy gyakorlatilag alig beszélhetünk exportforgalomról.

Az állati termékek esetében a problémát egyféleképpen próbálhatjuk meg áthidalni, mégpedig úgy, hogy a hagyományos – nem őshonos magyar fajtákra alapozott – termék-előállításból származó állati élelmiszerek külkereskedelmi forgalmát vizsgáljuk. Ezek alapján ugyan csak jóval általánosabb következtetéseket vonhatunk le, mégis úgy véljük, hogy az így megismert tendenciák támpontot adhatnak az esetleges külpiaci esélyeink megítéléséhez.

A fontos termékek exportjának alakulását az 57. táblázatban foglaltuk össze.

57. táblázat

A vizsgált élelmiszerek exportjának alakulása 1996–2000 között

HS-számok	Megnevezés	1996		2000		2000/ 1996 %
		ezer USD	%	ezer USD	%	
	A vizsgált húsfélel	663 804	24	481 783	21	73
01, 02, 16	Állati eredetű termékek összesen	941 660	34	715 390	32	76

Forrás: Food '98 alapján saját számítás.

A termelésre és az exportra vonatkozó egyéb adatokat lásd a következő fejezetekben.

A húsfélék exportjának és importjának alakulása

A vizsgált húsfélék exportjából a *legjelentősebb a sertéshús kivitele* (229–153 millió USD) volt 1996 és 2000 között, 29, illetve 39%-os minimum, illetve maximum részesedéssel, az állati termékek exportja arányában.

A külkereskedelem alakulása szempontjából a legkiegyensúlyozottabb termékkörnek a friss marhahúst tarthatjuk, amely kivitele és egyenlege is csupán 8%-kal lett kisebb a vizsgált periódusban, vagyis exportunk csak kis mértékben csökkent, importunk pedig, ellentétben a többi húsfélével, nem növekedett az elmúlt öt évben.

A legfontosabb célpiacaink, csakúgy, mint a legtöbb élelmiszertermék esetében főként az uniós tagállamok.

Az elemzésbe vont húsfélék közül az *EU piacán Magyarország részesedése* egyedül *kolbászfélék* esetében nevezhető figyelemre méltónak (8. hely, 6%), amelyet ráadásul az uniós átlagot közel két és félszer meghaladó árral voltunk képesek realizálni. Mindamellet az elmúlt öt évben mintegy 30%-kal bővülő, 635 millió dolláros unióbeli „kolbászpiacra” hazánk bevitele csökkenő mértékű volt (-2%). Például itt lehet(ne) bővíteni a hungarikumok részvételét.

Az árak megítélése persze örök vita forrása: mi a jobb, ha áraink alacsonyak és így versenyképesebbek vagyunk, és nagyobb mennyiséget tudunk értékesíteni, vagy ha áraink magasabbak, azaz el tudjuk ismertetni az esetleges minőségi különbséget (előnyt) a termékeinknél. Természetesen megfordíthatjuk a kérdést, és azt is mondhatjuk, hogy a magasabb ár főként a termelés/értékesítés hatékonysági problémáiból adódik és kifejezett versenyhátrányt jelent, vagy pedig az alacsony elért ár egész egyszerűen nem minőségi és hatékonysági különbségeket, hanem csupán alkupozióink gyengeségét takarja. A húsfélék esetében hazánk átlagárai a legtöbb esetben jóval meghaladták az uniós átlagot, amelyből azonban messzemenő következtetéseket nehéz lenne levonni, mivel a vizsgált termékkörök meglehetősen aggregáltak, így az árakban tapasztalható különbségek egy jó részét a különböző belső szerkezet is magyarázhatja. Az mindenestre elgondolkoztató, hogy azon termékeknél, ahol az importárunk jelentősen meghaladta az EU átlagát, az importunk minden esetben csökkenő volt az elmúlt öt évben.

Az állati eredetű hungarikumok piacképességének jelenlegi helyzete

Baromfi

A baromfitermékek azok, amelyek értékesítése – amennyiben az egy szervezett értékesítési programon keresztül indul – *tudja követni a fogyasztói igények alakulását*. Ennek legfőbb oka az állomány szaporasága, amelyhez ha a programon belül társul a minőségbiztosítási kontroll, akkor képes egy klasszikus termékértékesítési program képét mutatni.

Az, hogy ez mégsem látható a mai magyar piacon, annak legfőbb okai még a *termelők közötti szervezetlenség* és az, hogy nem használják ki az előbbi okból a közös marketingstratégia alkalmazását.

A jelenlegi értékesítési formák *két marketingstratégia* mentén találhatók:

- Márkázás, amely a minőségre vonatkozik (öko, label rouge, róna, házi stb.).
- Minőségi baromfitermékek értékesítése éttermek felé gasztronómiai különlegességekként (gyöngytyúk, bronzpulyka, kappan).

Napjainkban van kialakulóban az állattenyésztésen belül az az irányzat, amelynek célja egy magasabb hozzáadott értékkel rendelkező, garantált, minőségi hús előállítása, amelyben kiemelkedő szerepe van az alternatív és a bio-hús előállításának.

2001-ben készült egy felmérés, amelynek célja az volt, hogy a fogyasztók oldaláról is megtudjuk, hogy milyen igények vannak a bio- és alternatív baromfi-hús-termékek iránt, és elemezzük a fogyasztói szokásokat, amelyek eredményével segíthetjük a termékek piacra jutását.

A *nemzetközi és a hazai fogyasztási szokásokban* történt változások a baromfitermékek számára a legkedvezőbbek. Ezeket a trendeket a hazai termék-előállítók is ismerik. Ha csak az érintett EU-programokra történő felkészülés során beadott baromfi ágazati és azon belül is a speciális és hungarikum típusú termékek előállítását célzó fejlesztéseket vesszük, akkor várható, hogy ezen termékek kínálata kielégítheti a hazai és a nemzetközi igényeket.

A szürke marha

A *szürkemarha-termékek* olyan tipikus termékek, amelyek vitathatatlanul részét képezik a hungarikum termékkörnek. Egyben kijelenthetjük azt is, hogy a húsipari hungarikumok egyik húzóágazata lehet a jövőben a baromfi- és a mangalicatermékekkel együtt. *1999-ben indult egy marketingprogram*, amelynek célja a magas hozzáadott értékkel rendelkező, exkluzívan kicsomagolt fagyasztott termékek hazai piaci bevezetése volt. Kiemelt gondot fordí-

tottak arra, hogy a termékek egyedi és reprezentatív helyeken is megjelenjenek, ahol a kínálat állandó részeként kialakulhat a kapcsolat a fogyasztókkal, és így a keresleti és kínálati oldal között létrejöhet az eddig hiányzó kommunikáció.

A különleges terméktípusra azért esett a választás, mert még nem volt akkora állomány az országban, amellyel folyamatosan szélesebb termékvertikummal lehetett volna a piaci jelenlétet biztosítani. A *termékkör árszintje a vadhústermékek árszintjével megegyező volt*, amelynek okait a következőkben foglalhatjuk össze:

- a kihozatali mutatók alacsonyabbak,
- a minőség és a
- feldolgozási költségek viszont magasabbak.

A termékek szakmai fogadtatása igen pozitív volt, de a *kereskedelmi hálózatok*, amelyek rendelkeznek a termékek fogadásához szükséges értékesítési helyekkel, *elzárkóztak az együttműködéstől* az alábbiak miatt:

- nem illik a termékstruktúrájukba,
- túl magas az ár,
- kicsi a szállítási mennyiség.

A *nemzetközi piacon* is bemutatásra került a termék, de az ott jelentkezett igények mennyiségi paramétereit nem tudták kielégíteni. A *gasztronómiai csatornáknak* történő bemutatás részben eredményt hozott, így már vannak olyan éttermek, amelyek folyamatosan szerepeltetik étlapjukon a szürke marha húsát és más hungarikum termékeket is, de az ő igényeik többségében a nemeshúsrészeket igénylik, amely iránti kereslet kielégítése egyelőre szintén komoly problémát jelent. A fenti tapasztalatok alapján egy újabb termékkört is megpróbáltak bevezetni, amely értékesítése kiemelt budapesti hentesüzleteken keresztül történik. Beigazolódott, a keresleti oldal megvan és nagyobb, mint a kínálati.

A szürke marha húsából készült termékek esetében elmondható, hogy átlagosan 15-20%-os ártöbblet érhető el a hagyományos termékkörökhöz hasonlóan. De az állomány nagysága miatt csak egy folyamatos piacépítési stratégia kezelhető. Ez a program is jól mutatja azt, hogy a különböző termékek piacra juttatásának technikáját mennyiben befolyásolja annak ágazati háttere is. Az ilyen típusú termékkörök esetében csak egy komplex ágazati stratégia mentén lehet ahhoz marketingeszközöket hatékonyan kapcsolni. Az alapanyag mennyiségét kell tehát növelni.

A példában nem szerepelnek a program költségadatai. De szeretnénk felhívni a figyelmet arra, hogy ma a piacépítés költségei általában legalább akkórák, mint maga a technológia és termékfejlesztés költségei. Az információk hiányában a kis- és közepes vállalkozások többsége ezzel a költséggel nem számol, ezért törekvéseik így nem megalapozottak. Segítséget az EU-támogatás és az integráció jelenthet.

Mangalica

A mangalica sertésből készült termékek hazai piacra jutásának elemzését az országban található állomány már lehetővé tenné, de a nemzetközi sikerek egyelőre elvonták a figyelmet a hazai piacépítéstől. Ezen okok következtében:

- a nemes részeket majdnem teljes mértékben *exportáljuk*,
- a tisztán mangalicatermékek exportja – feldolgozott vagy tőkehús – az előbbieket miatt nem megoldható, mivel a jelenlegi exportigény nagyobb, mint az állomány nagysága.

A háztól történő értékesítés pedig – a tartástechnológiától függő minőség miatt – nem kialakult és stratégiaileg egyébként is zsákutca. Az általános felmérésekből is jól látható igény a húsipari termékekre ellenben szükségessé teszi azt, hogy a szürke marhához hasonlóan ágazati stratégia legyen egy olyan termékre, mely már speciális piacokon bizonyított.

Rackajuh

A juhhúskereslet és -kínálat területeinek vizsgálata összetettebb feladat, mivel a hazai ellátás bővítése nagyon fontos teendő és piacnövelő tényező lenne. Ez azonban komoly fogyasztói szemléletmódosítással, és ezzel párhuzamosan szélesebb áruskála, szervezettebb forgalmazás, jobb minőségű és nagyobb mennyiségű árualap biztosításával oldható meg. A megfelelő minőségű árualap, a juhlétszám szükségszerű növelése a hazai piacokon is keresletbővüléssel járna.

A hazai piac bővülése megoldaná az időnként jelentkező exportproblémákat is, ha a belföldi piac pufferként tudna működni. Mindez azonban a propaganda, egyéb marketingeszközök, a szélesebb körű tájékoztatás alkalmazását feltételezi, hiszen a fogyasztói felmérés eredményei is bizonyítják, hogy milyen szűkös ismeretanyaggal rendelkeznek a fogyasztók, akár a sertéshúshoz viszonyítottan is, a juhhúst illetően. Csak azt lehet igazán megszeretni, amit az ember jól ismer. Ez egyaránt elmondható a kereskedelmi forgalmazásról és a gasztronómiáról is – ami a juhhúsforgasztás területén jelenleg tapasztalható.

Következtetések

A hiányosan rendelkezésre álló kimutatásokból is megállapítható, hogy általában a hungarikumok és a kiválasztott vezértermékek előállításához hazánk adottságai nincsenek kellően kihasználva. A gyepek 45-50%-a nincs hasznosítva. Az állatállomány (szürke marha, rackajuh) igen alacsony. Biológiai determinációk miatt gyors előrehaladásra kedvező feltételek esetén is csak új módszerekkel lehet számítani (szürke marha).

A programban szereplő speciális magyar termékek hazai fogyasztásban játszott szerepe egyelőre alig mérhető, nem számottevő. Ennek részben a fizetőképesség szab határt, de a célfelmérések szerint egyre szélesedik azon tehető, az életminőségre és az egészséges táplálkozásra hangsúlyt helyező potenciális fogyasztók tábora, akik kifejezetten támogatnák, vásárolnák a hitelesen ellenőrzött, sajátos minőségi hungarikumokat. Különösen kedvezőnek ítéelhető a hazai vevők viszonyulása a hagyományos magyar baromfi termékeihez (esetleg bio vagy tanyasi csirkéhez, tojáshoz).

A tényleges forgalom nem kielégítő szintjét tehát egyre inkább a kialakult kereskedelmi rendszer és a vásárlási szokások „meg nem felelése” okozza: az ismert, látogatott helyeken nincsenek hungarikumok.

A hungarikumok külkereskedelmi forgalma (kivitele és behozatala) – éppen alacsony forgalmunk miatt – még nem követhető nyomon. Közvetett információk alapján azonban az elmúlt évtized során aggasztó folyamatok bontakoztak ki. Egy-egy termék (például mangalica) átütő sikere mellett a legtöbb exportcikk (hagyma, sertéshús, csirke, zöldpaprika, fűszerpaprika) forgalma visszaesett, noha az export egységára általában kedvezően alakult. Igazán az jelzi gyengülő versenyképességünket, hogy a csökkenő kivitel – nem azonos, de hasonló, tehát versenyző termékkörben – növekvő behozatallal párosul. Ha meg akarjuk a hazai fogyasztókat a hungarikumoknak nyerni, gyorsan kell (kellett volna) cselekedni!

A sajátosan magyar termékek versenyképességét, illetve jövőbeni versenyelőnyeiket mindezek ellenére árnyaltan, de végeredményben derűlátóan lehet minősíteni:

- A hungarikumok (főleg a hagyományos állatfajták termékei) a „közönséges” áruk világában nem bírják a globális versenyt. Ehhez természetes hatékonysági mutatók (szaporulat, takarmányhasznosítás stb.) általában kedvezőtlenek. (A juhok külön versenyében a cigája és a racka pozíciója viszonylag kedvező – a merinóval szemben.) A versenyképességnek azonban ez csak egyik, bár igen fontos eleme. A termelési mutatók gyengeségét változó, de nagymértékben ellensúlyozza a különleges minőség, s az ezzel szorosan összefüggő magasabb értékesítési ár. A programban szereplő valamennyi terméknél kimutatható, hogy a minőség objektív és/vagy szubjektív hordozói jók, egyediek, kedveltek, különlegesen jók, tehát valóban felmutathatók a hungarikummá válás előfeltételei. A különleges minőséget, s a fogyasztói bizalom garanciáit a piac egy-egy esetben máris elismeri, de a felmérések az erre irányuló szándékok (és a vásárlóerő) szilárdulását mutatják.
- A versenyképesség rövid távú mutatója, a jövedelmezőség igen változatos képet tár elénk. Az „alternatív” baromfitermékekkel és a szürke marhával is kiegyensúlyozatlan a forgalmazás. Kevésbé negatív a helyzet a mangalica, a racka és a cigája esetében. A jelenlegi érdekeltségi viszonyok tehát nem alapozzák meg ezen ágazatok felfuttatását.

A holtpontról való elmozdulás két irányban képzelhető el:

- A hagyományos állatfajták tenyésztését, s ennek hatékonyságát országos, illetve regionális összefüggésbe indokolt helyezni, és súlyának megfelelően ajánlatos kezelni. A mással nem hasznosítható erőforrásokat (gyepeket, gyengébb szántókat, melléktermékeket), a más fajták által nem is tolerált adottságokat ezekkel a fajtákkal, a vidékfejlesztés komplex eszközeivel támogatva lehetséges az ott élők szolgálatába állítani.
- A versenyképességnek a természetes és a közgazdasági hatékonysági mutatók mellett létezik más, esetenként mindkét előző tényezőt túlmutató eleme is. Ez pedig a piacra jutás szervezethez, mindenekelőtt a marketing és a logisztikai megalapozás. A hungarikumok fejlesztésének ma ez a leggyengébb láncszeme! A TÉSZ-ek működése még igen korlátozott, jelenlétük alig észrevehető. A nagykereskedelmi tevékenység számos funkcióját a termelőknek, a termelők szervezeteinek kellene átvenni. Az állati eredetű hungarikumok piacra jutása még ennyire sem megoldott. A kis mennyiségek, a magas árak, a szervezetlenség riasztólag hat a nagy elosztóhálózatokra, egy-egy étterem és néhány hentesüzlet jelenti az állandó értékesítési lehetőséget. A termékek jellegének, imázsának megfelelően saját értékesítési csatornák kiépítésére lenne szükség! Sajnos ez utóbbit nagyon hátráltatja, hogy a piacépítés költségeit sem a termelők, sem pedig az elosztók nem hajlandók vállalni. Márpedig nem kis tételekről van szó.

Mivel a piacra jutás infrastrukturális és intézményi feltételeinek megteremtése költségigényes folyamat, a program alkotása során különös figyelmet kell majd fordítani a reális fejlesztés sarkalatos pontjaira:

- a hatékony marketingeszközök alkalmazására,
- a termékek jellegéhez idomuló értékesítési csatornák kiépítésére,
- a piacra jutási költségek csökkentésére,
- a hozzáadott érték növelésére.

Összefoglaló gondolatként azt hangsúlyozzuk, hogy a hungarikumok fejlesztéséhez kedvezőek az adottságaink, védelmezhető a piac szívóhatásának az erősödése, tehát fokozatosan javulnak a piaci feltételek is. Nemzeti, regionális és vállalkozói sikerekre azonban csak akkor számíthatunk, ha az ágazatfejlesztés, a marketing és a logisztika fejlesztése előre átgondoltan, összehangoltan indul el, és úgy is valósul meg!

Hazafelé eredetű hungarikumok elterjesztésének lehetősége; a turizmus

IV. rész

Terméktől a fogyasztóig

Az állati eredetű hungarikumok elterjesztésének lehetősége: a turizmus

*„A nemzetek sorsa attól függ,
hogy miként táplálkoznak”
(Brillat-Savarin)*

Az állati eredetű hungarikumok számos kérdéséről az előzőekben már szoltunk. Említettük azokat a lehetőségeket (III. rész, *Élelmiszer-biztonság* c. fejezet), ahol forgalmazásuk realizálódhat(na).

Ezek egyike a turizmus, amely olyan összetett területet kínál, ahol tudatos fejlesztéssel sikerül(ne) a hungarikum termékeket, étkeket („export a hasban”) népszerűsíteni, a fogyasztókhöz eljuttatni, és ezzel a termelőknek jövedelmet biztosítani. Ez a fő cél, hiszen legtöbbször ott valósul(hat)na meg, ahol számos megélhetési gonddal is találkozunk.

Tudjuk, hogy az állatitermék-előállításnak csak kis szeletei a hungarikumok, de nem mindegy, hogy ezek a szeletek hol keletkeznek. (Ahol keletkeznek, oda térjen is vissza a jövedelem, a támogatás, fejlesztés!)

Az alábbiakban a hungarikumok elterjesztésének három területét mutatjuk be:

- a falusi turizmus,
- az idegenforgalom,
- a konferenciaturizmus.

Természetesen tudjuk azt is, hogy ezen a területen már sok kezdeményezés van, például a gyógyturizmusnak (gyógyfürdőknek) a legutóbbi időben történő fejlesztése mára húzóerő, de ott is elkelne az eddig tárgyalt hungarikumok reklámozása, például bemutató „állatkertek” létrehozása óshonos állatokból.

A falusi turizmus

Alapelvek

A mezőgazdaság és a turizmus kapcsolódik egymáshoz, hiszen az utóbbi általában erősen mezőgazdasági vonatkozású gazdasági ágazat. A szép, érintetlen táj képezi a turizmus sikeres fejlődésének az alapját, azonban ugyanez a fenn tartható mezőgazdaság alaptőkéje is.

Éppen a turizmus és a mezőgazdaság ennyire szoros kapcsolatából adód-
nak a családi gazdaságok számára fontos bevételi lehetőségek:

- Egyre több gazda értékesíti közvetlenül – a vendégeknek vagy a vendég-
látóiparnak – a saját megtermelt és feldolgozott termékeit. Ezenkívül: a
turisták növelik a kereskedelmi csatornákon át értékesített mezőgazda-
sági termékek forgalmát is.
- A mezőgazdasági üzem működhet mint turisztikai üzem az „üdülés a gaz-
daságokban” szervezeti formában.
- A turizmus mint önálló ágazat sok gazdaság számára biztosítja a mező-
gazdasági tevékenység fenntartását, és ezáltal hozzájárul a vidéki tájak
fenntartásához, gondozásához.
- A falusi üdülés minden bizonnyal nem szolgál receptként a mezőgazda-
ság problémáinak megoldására, de jelentős esélyt ad a gazdaságoknak be-
vételeik biztosításához.

A kereskedelemtől való függés (még ha olykor csak potenciális is ez a
kiszolgáltatottság) kivédésének egyik útja a visszatérés a háznál való értéke-
sítésre, amely csaknem olyan ősi „marketingeszköz”, mint maga a paraszti
lét. Hogy az ezredfordulóban mégis korszerűnek és kívánatosnak tekinthető,
erre a fogyasztó minél jobb kiszolgálása – amely tudvalevőleg a marketing lé-
nyege – ad elfogadható indokot. A vidéki agrárgazdaság a frissességet, a
természetközelséget, a megbízható eredetet tudja élelmiszereivel eladni a
vásárlóknak.

A fogyasztó vásárlásainál nem csak a frissességet, a származás ellenőrzésé-
nek lehetőségét, de a családi kirándulás vagy a falusi turizmus örömét is meg-
kapja. Olyan tradíció ez, amit csak fel kell éleszteni, és különféle jól hangzó
marketing szlogenekkel divatosná tenni.

Ökoturizmus

Ez az a pont, ahol számításba vehetjük mindazon lehetőségeket, melyek a zárt
termelő-gyártó-kereskedő-fogyasztó láncon túlmenően bevételt jelentenek.
Megfelelően szabályozott együttműködésben a tenyésztők, termék-előállítók,
vendéglátó-ipari szakemberek, falusi turizmusban részt vevők, kézművesek,
népművészek, iparosok egyaránt megtalálhatják számításukat.

Az őshonos állatok tenyésztése, tartása magával hozza a hagyományos
mesterségek újjáéledését, erősíti a tájjelleget, s ha ez helyi adottságokkal is ki-
bővül, fokozza a turisták, pihenni, gyógyulni vágyók érdeklődését a táj iránt.
Hasznos kiegészítője lehet a programnak a levegőminőségen alapuló gyógy-
turizmus hazai megteremtése, illetve elterjesztése is. Ennek következtében
visszafordulhat a kistalvákban történő elvándorlás, hiszen helyben is megta-
lálhatják számításukat a vállalkozók. Ennek érdekében meg kell határozni:

- a termékstruktúrát,
- a termékfejlesztés irányait,
- ki kell alakítani a termelési integráció stratégiáját (meg kell vizsgálni, hogy a meglévő termeltetési és beszállítói rendszerek hogyan alakíthatók át biotermékekre),
- a promóciót (biotermékek egységes arculatának kialakítása),
- ki kell alakítani a minőségbiztosítási TMQ-t a régióban (információs csatorna kialakítása változó minőségi igényekről a fogyasztó és a termelő között),
- meg kell határozni a piaci csatornákat (hol lehet a biotermékeket a célcsoporthoz eljuttatni).

*Mindenképpen ki kell emelni a biotermékek és a hungarikum termékek közötti kapcsolatot, mivel a hungarikum termékek nagy része éppen alapanyaguk, előállításuk, feldolgozásuk, extenzív vagy tradicionális volta miatt alapvetően része a biotermék-kínálatnak. Erre nagyobb hangsúllyal kellene odafigyelni.**

Számos kezdeményezés mellett már országos szervezetek is vannak. Mi itt egy modell elemeit kívánjuk bemutatni. A sajátosságok mellett általános érvényű elvekkkel is találkozunk, amit más régiókban is megvalósíthatónak tartunk. Példaként egy konkrét régió néhány tényezőjét közöljük.

Modell és adatok a megvalósításhoz

Az előzőekben bemutatott étkek, valamint az egyes gyártók termékeinek felsorolása jelzi azt a lehetőséget, lehetőségeket, amelyek hasznosítása leginkább a falusi turizmus területén valósulhat meg. A Nyugat-dunántúli régió részére készített megvalósítási javaslat főbb lépései a következők:**

I. Helyzetfeltárás

1. A tervezett „gasztronómiai út” feltárandó építőelemei

- A) *Magyar szürke marhát tartó gazdaságok*
- B) *Magyar tarka marhát tartó gazdaságok*
- C) *Mangalica sertést tartó gazdaságok*
- D) *Bivaly tartó gazdaságok*
- E) *Magyar baromfiféléket tartó gazdaságok*
- F) *Magyar parlagi kecskét tartó gazdálkodók*

* Az elemzést Székelyhidi Tamás készítette.

** Az összeállítás Seregi János munkája alapján készült.

H) *Feladatok*: a kapcsolat bővítése, a „gasztronómiai út” elemeinek tanulmányozása a felsorolt országokban, tanulmányút szervezése az érintettekhez, logó kidolgozása.

II. A program megvalósítása

1. A program lehetséges regionális támogatói

FVM – AMC Szombathely:

Biokontroll Hungária Kft.,

Fertő-Hansági Nemzeti Park,

Őrségi Nemzeti Park,

Vasi Hegyhát Területfejlesztési Önkormányzati Társulás.

Feladat:

Kapcsolatfelvétel az érintett megyék

- önkormányzataival és
- földművelésügyi hivatalaival,
- megyei állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomásokkal, Győr-Sopron, Vas és Zala megyében,
- a megyei ökoiskolákkal (folyamatban),
- egyéb szervekkel.

2. A régióban termék-előállításra alkalmas egységek bemutatása

3. A „gasztronómiai út” állomásainak kijelölése

Feladat:

- Megyénként egy-egy önként vállalkozó egységben (étterem, panzió, családi gazdaság) az előzőkben vázoltak alapján bemutatóállomány kialakítása az említett fajokból – fajtákból. (Kiemelten az idegenforgalmi központokban.)
- A bemutatóhelyeken étel és nyersanyag, félkész és késztermékek árusítása. (Részben „keresleti piac” kialakítása: például kezdetben heti egy „étlapi nap” a hungarikumot adó állatokból készített ételek kínálatával.)

4. A „gasztronómiai út” népszerűsítése

- *Kiadványok*: faj- és fajta-, valamint termék bemutatók.
- *Kihelyezett állatok*: tenyésztőktől.
- *A tájba illő* (tájegységi) *állattartó épületek*, karámok, bemutató- és simogatóterek létrehozása.

5. „A gasztronómiai út”-program és a hungarikumok (öko gazdálkodási elemek)

Már a program kezdeténél törekedni kell arra, hogy az állattartás (hungarikum-előállítás) lépései megfeleljenek az öko gazdálkodás követelményeinek. Ezt néhány esetben (például új termelő) már a kezdésnél meg lehet valósítani. Máshol azonban csak törekedni lehet erre, ehhez a támogató szervekkel kapcsolatfelvételre van szükség. (A lépések egyúttal a környezetvédelmet is szolgálják. Ez a hungarikumoknál elsődleges követelmény. Itt a

Fertő-Hansági és az Őrségi Nemzeti Parkok különösen fontosak. Ilyen terület(ek) más régiókban is vannak.)

III. A program támogatásának lehetőségei

1. „Gasztronómiai út Nyugat-Dunántúlon” Alap létrehozása

Pályázatok (Széchenyi-terv, vidékfejlesztési programok, EU-támogatások stb.) útján, valamint a helyi (regionális) erők és tőke mozgósításával (részvények?) alap létrehozása. (Kezdetben ez például önkéntes támogatás lenne, később a bevétel arányában lenne kialakítható.)

2. Támogatás az út egyes állomásainak kiépítéséhez

Megyéenként 1-1 állomás (bemutató „hungarikum-kert”) kiépítésére lenne szükség. (Költsége döntően az épületterv és az állatállomány arányától függ! A helyszíni felmérés folyamatban van.)

3. Támogatás a termék-előállításához

Ez a bevezető szakaszban döntő, mivel legtöbbször új termék kialakításáról van szó. Később ez is – megfelelő árpolitikával – „automatizmussá” alakítható. (Erre az EU regionális programjai új lehetőséget jelentenek.)

4. Tanfolyamok

Alapképzés: a falugazdászok, állatorvosok és az önkormányzatok segítségével kiválasztott termelők képzése: állattenyésztési, állat-egészségügyi, takarmányozási, állattartási alapismeretek. Az említett fajok és fajták sajátosságai. (Az érintett területen – Nyugat-Dunántúl – ehhez megvannak a tárgyi-technikai feltételek.)

Továbbképzés: kihelyezett formában a régióban kialakított oktatási bázisokon. (Nemzeti parkok, a régióban működő szakiskolák, egyéb oktatási egységek például ökoiskolák területén.)

Tanulmányutak: a témával foglalkozó hazai és külföldi gazdálkodó (tenyésztő) egységek felkeresése. Csak a már alapképzésben részesültek számára! Útvonalak a megyén belül (1) és országosan (2), külföldön, az aktív gyakorlattal rendelkezőknek (3).

IV. A program várható hatásának felmérése

A teljes feltáráshoz be kell fejezni a már megkezdett gazdasági számításokat.

1. Helyi hatás(ok)

A „gasztronómiai út” által érintett helységekből, egységekből várhatóan megnő az értékesítés – részben „hasban”, részben „csomagtartóban”. Ez természetesen előnyösen érinti a beszállítókat (termelőket is). A hatás különösen akkor pozitív, ha kezdetben keresleti piac van: például meghatározott ter-

mék(ek) meghatározott napon. (Az állatlétszám – elsősorban az őshonos – miatt más mértékű kínálat általában nem is lehetséges.) Később ez kínálati piacá növelhető (árubázis). Ha ezt térben és időben prognosztizálni tudják, úgy a biztos eladási bázis a legnagyobb előnyt jelentheti.

2. Regionális hatás(ok)

Ezt követően lép be regionálisan a „másodlagos hatás”: az állatlétszám növekedése. (Nyugat-Dunántúl állatlétszáma 10 év alatt közel 50 százalékkal csökkent.) A bemutatott tartási, takarmányozási mód ezzel együtt a termőhelyek környezetvédelmét is jelentősen javítja. Az EU-csatlakozás további területek termelési kivonását jelenti, ezek szintén bevonhatók a hungarikum-előállításba, az öko-állattenyésztésbe.

Így a hungarikum előállítása, a legeltetésen, a természetszerű takarmánytermelésen (szerves trágya, hagyományos talajerőpótlás) alapuló állattenyésztést, értékmegőrzést, néhány helyen ma már a kultúrtáj rehabilitálását jelenti.

3. A fenntartható fejlődés elemei

Másodlagosan nő a vadon élő állatok élettere, megtisztulnak a bel- és folyóvizek, nő a vadászható fajok és egyedek száma. A falusi turizmus hívei „terepet kapnak”. Fogyasztásuk célzott, kapcsolható a megnövekedett szabadidőhöz, az ünnepi alkalmakhoz. Meg lehet és kell teremteni azokat a bázisokat, ahová a résztvevők évente visszatérhetnek, és a termelésből is kivehetik részüket („szüretelési” munkák, önellátás, nagycsaládos programok).

Sajátos szerepet játszhatnak ebben az egyetemek, öko- és az erdei iskolák. Pozitív szerephez jut(hat) a vidéki értelmiség, az infrastruktúrát ellátó mezőgazdasági szakembergárda, megnőhet a vidék lélekszáma, megszűnhet az elvándorlás. Ebben az érintett régióban mindezeket a hatásokat megnövelheti a kapcsolat a külföldi (osztrák–szlovén–horvát–szlovák) régiókkal. Döntő azonban a belföldi turizmus (a hazai fogyasztó). Ennek javuló feltételeit országos szinten kell megteremteni.*

Az idegenforgalom

Programunkban javasoljuk egy *franchise* bemutató, értékesítő és szaktanácsadó hálózat felállítását.

A központok tervezésénél természetesen figyelembe vettük azt a tényt, hogy élelmiszer-ipari termékek bemutatása a fő cél. Ezért minden központhoz társul étterem is, amely turisztikai és gasztronómiai programjával segíti a termékek ismertségének javulását. Természetesen itt is megjelennek a térségi sajátosságok, amelyek többnyire nem az alapanyagban, hanem a receptekben és a tálalásban jelentkezhetnek.

* A kutatáson alapuló program összeállítása Seregi János munkája.

Kiemelkedően fontos tény, hogy az említett rendszer a bemutatóközpontok és az éttermek által képes arra, hogy havi vagy akár heti specialitásként országosan terítsen és mutasson be olyan termékeket, melyek még csak egy megyében vagy egy régióban tudják a keresletet kielégíteni. Ezzel is fokozhatják a hálózat marketingtevékenységének hatását a képviselt termék-előállító vagy integráció számára. (A gasztronómiai hatások ugyanakkor nagyban elősegítik a belső turizmus fejlődését is.)

A megjelenésében egységes rendszer kiemelné a térség sajátosságait és specialitásait. Ez úgy oldható meg, hogy a rendszer – amely mint keret, mint háttér Magyarországot reprezentálja – ágazati termékcsoportokkal már most feltölthető, de éppen bemutatóközpont-jellegéből adódóan marketingakcióival a térségi és helyi termékek reprezentációját segíti.

A rendszer csak kereteiben – megjelenés, szolgáltatási kör, „üzenetek” –, marketingakciók típusaiban, a központi marketing- és PR-tevékenységben és a menedzsment szabályaiban hordozza a *franchise* jelleget, de általános közhasznú tevékenysége és a bemutatóhelyekhez kötődő területi és helyi direkt marketingtevékenysége miatt a hagyományos *franchise*-rendszerektől eltérő szabadsággal rendelkezik (az egész hálózat és az egyes bemutatóhelyek is).

A kapcsolt éttermi hálózat és a bolthálózatokban kialakítandó értékesítési pultrendszer esetében már a *franchise*-rendszerek szabályait is figyelembe veszik. Mivel a rendszer kialakulása várhatóan egy közhasznú tevékenység eredménye lesz, a tisztán *franchise*-rendszerek, és a bemutatóhelyek üzemeltetése utáni bevételek és nyereségek a hálózat folyamatos közhasznú tevékenységének fenntartására fordítódnak.

A központok szolgáltatásai:

- turisztikai,
- kereskedelmi,
- szaktanácsadási,
- falusi turizmus támogatása a tanyasi termékkategória bemutatásával,
- marketing.*

Konferenciaturizmus**

Sajátos, „tudományos” lehetőség, élünk is vele, de ezt tudatosan kellene általánossá tenni. Mind a hazai, mind az örvendetesen szaporodó nemzetközi rendezvényeken, de a külföldön szervezett „Magyar Napokon”, vásárokon stb. hungarikum ételsorokat kell(ene) szerepeltetni. Esetenként ezek a sorok illeszkedhetnek a témához is.

* A program kidolgozása Székelyhidi Tamás munkája.

** Az ételsorokat Garádi Péter állította össze.

1. *Halászzattal, hal- és vízgazdálkodással foglalkozó rendezvény menüje*

Előétel

- Hideg füstölt pisztráng, vagy
- Pontykrém (paszta) pirított kenyérre kenve

Leves

- Halászlé vegyes halból, vagy
- Korhely halászlé

Főétel

- Harcsapörkölt tejfölösen és erdei gombával, vagy
- Roston sült süllő

Levezető sörkorcsolyák

- Sörtésztaban sült pontyfilékockák tartármártással, vagy
- Agyagban sült aranykárász vagy compó.

2. *Vadászzattal, vadgazdálkodással, környezetvédelemmel foglalkozó rendezvény menüje*

Előételek

- Vadas ízelítőtál (szarvasszalámi, hideg vaddisznósült, őzkolbász)
- Fácánpástétom
- Kemencében sült vadmalac
- Abasári töltött hagyma

Levesek

- Magyaros nyúlraguleves
- Szíve-nyelve leves
- Fácánleves

Főételek

- Vaddisznósült párolt gyümölcscsel
- Tűzdelt szarvasfilé áfonyaízzel
- Töltött fácán
- Gombás nyúlparikás

Utóételek

- Vargabéles
- Aranygaluska
- Almás lepény

3. *Környezetvédelmi rendezvény menüje*

Előételek

- Sziki fartő
- Báránykolbászkák
- Kászúban érlelt túró

Levesek

- Tárkonyos savanyú bárányfejleves
- Ecetes tokánylé

- Karcagi húsleves

Főételek

- Juhaprólék fátyolban

- Pácolt báránylek

- Csákvári mustáros-tejfölös szelet tésztával

- Kemencés ökörsült

- Kunszentmiklósi szürkemarha-pörkölt

Utóételek

- Füstölt sajt

- Kapros-ordás palacsinta

- Káposztás rétes

- Tejes pite

4. *Vegetáriánus témával, növényekkel foglalkozó rendezvény menüje*

Előételek

- Gabonamüzli

- Búzakolbász

Levesek

- Lestyános zöldségleves tönkölytésztával

- Tökös zöldségleves rozspelyhes gombóccal

Főételek

- Búzahús roston, uborkával

- Árpagyöngy tarkababbal és tarhonyával

- Barnarizses rakott savanyú káposzta

- Lecsós búzakása

Utóételek

- Tökmagos árpasüti egressel

- Tepsis zabpelyhes lepény

- Sült kukorica

5. *Rövid megbeszélések büfémenüje hungarikumokból*

- Tokaji libamájpástétom pisztáciás fűszervajjal

- Budai vincellér sonka, tormával

- Juhsonka

- Füstölt rackajuhsajt

- Hegyes túró

- Böllérízeltő mangalicából: kolbász, sonka, szalámi, tepertő, zsír

- Gömböcke

A hungarikumok népszerűsítésének jelentős alkalmai az idegenforgalom rendezvényei. Fontos a szervezők azon törekvése, hogy a vendégeket speciális hazai ételekkel kínálják, s a hazánkra jellemző szokásokkal ismertessék meg, elkerülve az országimázs szempontjából hamis képzeteket. Így a hungarikumok betölthetik diplomáciai szerepüket is.

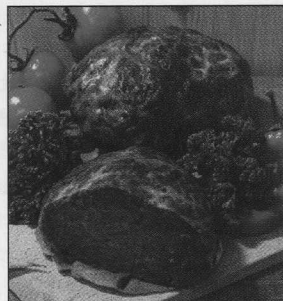
Hungarikum készítmények

Az alábbiakban* bemutatunk több, hungarikum alapanyagból készült készterméket, külön részletezve a húskészítményeket, a tejtermékeket, és megemlítünk néhány úgynevezett folklórhungarikumot is. Ezek közlését – jóllehet jelentős részük ismert – az előző fejezetek alapján indokoltnak tartjuk.

Húskészítmények

Kőrösi sült pástétom

Általános besorolás; hidegkonyhai készítmény. Különleges, egyedi jellemzők: vekni alakú, fátyolhájjal borított, sütéssel hőkezelt termék. Jellegetessége a kiváló magyar fűszerpaprika-őrlemény (csípős, csemege minőség) felhasználása a fűszerek közül.



Sütni való hurkafélék

A hurkafélék alapanyagai: sertés-, illetve marhahúsból készült húskészítmények, máj, véres húskészítmények, szalonna, rizs vagy zsemlekocka, egyes véres készítményeknél sertésvér. Átmérője a felhasznált állati béltől függően változó, egy-egy hurka hossza 20-25 cm. A véres hurka burkolatának színe főzés után vörösesbarna, a májas hurkáé sárgásfehér. A véres hurka metszéslapján a főtt vér és a felaprított komponensek láthatók, a májas hurka esetében a met-

* A szerzők e helyen hálás köszönetüket fejezik ki Benke Lászlónak, Beöthy Jánosnak, Czirkos Gyulának, Garaczi Lászlónak, Garádi Péternek, Kovács Péternek, Kútvolgyi Mihálynak, Nagy Jánosnak, Opóczky Istvánnak, Nyerges Csaba Károlynak, Tisch Józsefnének és Schöffner Lászlónak, hogy e fejezet anyagának összeállításához, szerkesztéséhez önzetlen segítséget nyújtottak.

A fejezet fotóit az FVM Agrármarketing Centrum Kht. bocsátotta rendelkezésünkre.

széslap finoman szemcsézett, amelyen a rizs- vagy kölesszemek felismerhetők. Illata sütés után az összetételétől függően fűszeres. Íze a fűszertől esetleg kissé csípős vagy enyhén édeskés.



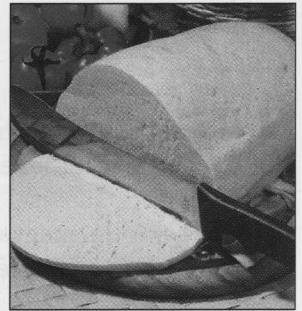
Bácskai hurka

A bácskai hurka burkolatának színe világosbarna, egyes készítményeknél enyhén füstölt, metszéslapján egyrészt aprított sertésbőrke, másrészt nagyobb szemcsézetű belsőség, hús-, máj- és szalonnakockák láthatók. A rudak átmérője 40-45

mm, hossza 45-50 cm. Felülete száraz tapintású, világosan áttetsző, utófüstölés esetén enyhén világosbarna színű.

Húskenyér

A húskenyér formája általában szögletes, 30–35 cm hosszú, apróra vágott sertés- és marhahúsból, valamint szalonnából és burgonyalisztből készül. A sült húskenyér érzékszervi tulajdonságaira jellemző a felület száraz tapintása és sült íze. Illata tiszta, enyhén fűszeres.

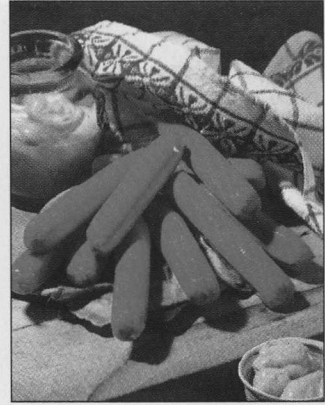


Csemege debreceni

A csemege debreceni formája henger alakú, 26–30 mm átmérője, 8 cm hosszú. Húspépből, sertéshúsból és ipari szalonnából készítik. Burkolóanyagul sertésvékonybelet vagy fehérje alapú, emészthető műbelet használnak. A késztermék száraz tapintású, metszéslapján húspépbe ágyazott hús- és szalonnaszemcsék láthatók. E készítmény felületén penész nem fordulhat elő, illata és íze a fűszerezéstől és füstöléstől függően jellegzetes.

Szepesi virsli

A szepesi virsli világos, sárgás-pirosas színű, a juhbélen az erősen paprikás töltelék jól áttűnik. Csak hideg időben készíthető, és csak hűtött térben tárolható, tárolási ideje 3-4 nap, de ez 3-4 hétre növelhető, ha a hűtött térben vákuumcsomagolásban tartják. A gyorsan romló készítmények csoportjába tartozik. Átmérője 12-14 mm. Hossza 10-12 cm, párosan hozzák forgalomba. Megfőzve jellegzetesen lédús és paprikás ízű. Alapanyaga sertéshús és szalonna.



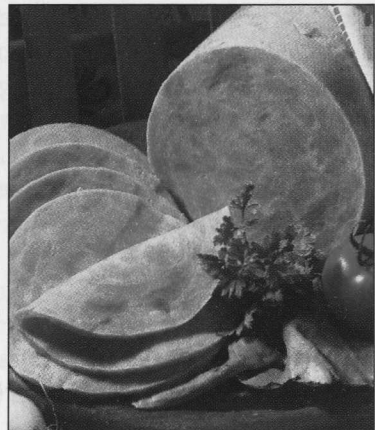
Soproni felvágott

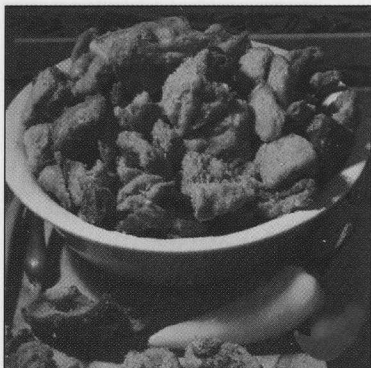
A soproni felvágott hengeres formájú, 60-70 mm átmérőjű, 40-45 cm hosszú, két végén elköötött vagy – újabban – klipszszel lezárt, marhavastagbélbe vagy fehérje alapú műbélbe

töltik a növedékmarha-húsból, sertéshúsból és ipari szalonnából készített masszát. Felülete száraz tapintású, világosbarna, ráncmentes. Metszészlapja jellegzetes, finomra aprított, világos húspiros színű, amelyen ugyancsak finomra vágott szalonnaszemcsék is láthatók. A világos színt a növedékmarha-húsból vagy sertéshúsból készült pép, az első osztályú sertéshús, valamint a finomra, 2-3 mm szemcsenagyságúra aprított, egyenletesen elkevert szalonna biztosítja. Érzékszervi tulajdonságai: színe halványpiros.

Soproni sonkás felvágott

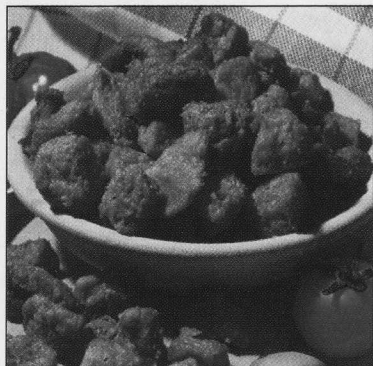
A soproni sonkás felvágott nagy, 110-120 mm átmérőjű, 45-55 cm hosszú, hengeres burkolóanyagba töltött termék, amelynek metszészlapja kevés húspéppel rögzített, pácolt, halványpiros húskockákból áll, enyhén fűszerezett. A felhasznált hús zsír- és kötőszövetmentes. Fűszerezéséhez finomra őrlött fehér borsot, szerecsendiót vagy szerecsendió-virágot használnak. A jól átfőtt rudak állománya rugalmas. Illata a fűszeres sonkára jellemző.





Libatepertő

A libatepertő szabálytalan, változatos alakú, kívül barnáspiros, belül barnássárga színű, kívül ropogós, belül szivacsos állományú, jellegzetes ízű és illatú készítmény. A terméket a hízott liba feldolgozásakor, a libacomb és a libamell formázása során kapott, szabálytalan alakú, hússal kissé átszótt, bőrös libahájból, valamint zsírszövetből olvasztással állítják elő.



Töporlyú

Az étkezési töporlyú száraz, pirosas-barnás felületű, 3-4 dkg-os sült darabokból, sült szalonnaszletekből áll. A zsírosabb töporlyú hátszalonnából, a húsosabb hasi vagy tokaszalonnából készül, a zsírolvasztás ikerterméke. Pirosas-barnás színe, jellegzetes íze az olvasztás-sütés során tej hozzáadásával biztosítható.

A töporlyú zsírtartalma befolyásolható a sertés milyenségével, esetleg enyhe préselessel. A házi vágásoknál készített *töporlyúnél* a hátszalonnából 3 × 3 cm-es kockákat vágunk, az ipari termelésnél az olvasztásra kerülő szalonna 5-6 cm amorf alakú hátszalonna vagy zsíros hasi szalonna. A *bácskai pörcc* 10-15 cm hosszú és 2-3 cm szélesre szeletelt tokaszalonnából készül, a *sült szalonna* néven forgalomba hozott termék előszótt vagy pácolt hasi szalonna, amelynek szélessége 10-12 cm, hossza 25-30 cm, felülete bevagdosott, és a sütés során sárgásbarna lesz. A jól átsütött töporlyú, pörcc vagy sült szalonna jellegzetes, sült húsról emlékeztető, könnyen törhető, a húsos részek ropogósak, sárgás-barnás színűek.

Pick téliszalámi

A bélvégek klipszeléssel zártak, a felületet szürkésfehér nemespenészcéteg borítja. A terméket a magyar trikolornak megfele-



lően, dominálónan piros-fehér-zöld színekkel, a jellegzetes Pick felirattal felülnyomott celofánba csomagolják. A vágásérett szalámi tömör, rugalmas, jól szeletelhető. A vágásfelület fényes, egyenletesen aprított és elkevert barnásvörös hús- és világos szalonnaszemcsékből áll. Különleges ízét és illatát a füstölt, pácolt, érlelt hús, a fűszerek és a nemes penész harmonikus összhatása adja. Minőségét sokáig, minimum három hónapig megőrzi.

A Pick téliszalámi hengeres alakú, a töltési méretnek megfelelően kb. 18–55 cm között változó hosszúságú, a töltéskori belátmérő 65 mm.

Herz téliszalámi

A Herz téliszalámi hengeres alakú, a töltési méretnek megfelelően 22 és 55 cm közötti hosszú (a normál rúd kb. 55 cm, a midi kb. 33 cm, a turista pedig kb. 22 cm), a töltéshez használt műbél átmérője 65 mm. A bélvégek klipszeléssel zártak, a felületet szürkésfehér nemespenész-bevonat borítja. A rudakat a magyar piros-fehér-zöld színekkel és a jellegzetes Herz felirattal felülnyomott celofánba csomagolják. A vágásfelület fényes, egyenletesen aprított és elkevert barnásvörös hús- és világos szalonnaszemcsékből áll.

A vágásérett szalámi jól szeletelhető, tömör, rugalmas állományú készítmény. Minőségét hosszú ideig (legalább három hónapig) megőrzi.



Szajmóka

A szajmóka sertésvastagbélbe, esetleg műbélbe töltött, kb. 60 mm átmérőjű, 40 cm hosszú, sertéshúsból, főtt sertésbőrből készült, sóval, őrölt borssal, csípős és csemege pirospaprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstöléssel és szárítással érlelt, nyers szalámi. A termék a paprikás szalámikra jellemzően barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres illatú és ízű, állománya rugalmas, jól összeálló, szeletelhető és kenhető. A szalámi metszéspapján a pirospaprikától megszínezett, 6-8 mm nagyságú, húspépbe ágyazott hússzemcsék és sertésbőrdarabkák láthatók egyenletesen eloszlatva.



Stifolder vastagkolbász

A stifolder 45-55 mm átmérőjű, műbélbe vagy természetes bélbe töltött, 20-55 cm hosszú, sertéshúsból és/vagy marhahúsból, szalonnából készült, sóval, cukorral, salétromsóval, őrölt borssal, csemege és csípős pirospaprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstöléssel és szárítással érlelt, nyers kolbász. A termék a kolbászokra jellemzően barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres illatú és ízű. Szerkezete tömötten rugalmas, jól összeálló, szeletelhető. Metszéslapján a pirospaprikától megszínezett, 6-8 mm-es hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe ágyazva, egyenletesen elosztatva.

Gyulai kolbász

A gyulai kolbász 32-36 mm átmérőjű, henger alakú, vörösesbarnás színű készítmény. Metszéslapján pirosas, nagy szemcsés hús és szalonna látható. A füstölt kolbász állománya kemény, tapintása rugalmas, íze és illata jellegzetes. Sertéshúsból és ipari szalonnából, esetenként sertéshúsból, ipari szalonnából és 10-15%-ban marhahúsból készül, fekete őrölt bors, édes és csípős paprika, kevés őrölt kömény és fokhagyma felhasználásával.



Káposztás kolbász

A káposztás kolbász sertésvékonybélbe töltött, 20-30 mm átmérőjű, 60 cm hosszú, közepén kétszálasra megtekert, sertéshúsból, szalonnából, párolt fejes káposztából készült, sóval, őrölt borssal, csípős és csemege pirospaprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstöléssel és szárítással érlelt nyers kolbász. A termék a kolbászokra jellemzően barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres, káposztás illatú és ízű, állománya kellően tömör, rugalmas, jól összeálló. A kolbász

metszészlapján a pirospaprikától megszínezett, 4-8 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók káposztás húspépbe ágyazva, egyenletesen elosztatva.

Szegedi paprikás szalámi és paprikás kolbász

A szegedi paprikás szalámi és kolbász sertésvastagbélbe, lóbelbe, újabban múbélbe (szalámi) vagy sertésvékonybélbe (kolbász) töltött száraz, füstölt húskészítmény. Hengeres, rúd alakú. A szalámi átmérője 40-60 mm, hossza 40-60 cm, a kolbász



átmérője 20-30 mm, hossza 60-70 cm, közepén párba hajtva. A szalámi súlya 400-600 g, a kolbászé 350-500 g. Burkolata a füstöléstől enyhén barnás, könnyen lefejtethető. Metszészlapja a fűszerpaprikától élénkpiros, a szalonnadarabok miatt mozaikos megjelenésű. Jellemzően fűszeres illatú (fokhagyma, bors, kömény-mag, fűszerpaprika és füst kompozíciója).

A töltelék összetétele: 7 kg sertéshús, 3 kg hasaalja szalonna, 250 g édesnemes paprika vagy 200 g édesnemes és 50 g rózsapaprika, 250 g konyhasó, 30 g zúzott fokhagyma, esetleg 20 g őrölt bors és 20 g őrölt kömény.

Parasztsonka

A parasztsonka bőrös szalonnaréteggel fedett, sertéscombra, illetve sertéslapockára jellemző alakú, sózással, pácolással, szárítással és füstöléssel tartósított készítmény. A sonka felülete sima, száraz tapintású. A bőrös és húsos rész vörösesbarna, a szalonnás



rész világos sárgásbarna színű. A készítmény jellegzetesen füstös illatú, sós, fűszeres, füstös ízű. A fűszeres változatnál a fűszerek illata is jól érezhető. Állománya a nyers, pácolt, füstölt sonkára jellemző puhaságú, kellően tömött, rugalmas, jól szeletelhető. A sonka lédig vagy előre csomagolt formában forgalmazható.



Vállaji sváb sonka

A vállaji sváb sonka hízott sertésből előállított, csont nélküli, 7-8 kg súlyú, bőrös, gömbölyűre formázott, fokhagymás konyhasóval pácolt, paprikázott, füstölt egész comb, amelyen legfeljebb 3 cm vastag fedőszalonnaréteg található. A termék vörösesbarna színű, kellemesen füstölt illatú, kissé sós, pikánsan fokhagymás ízű.



Kassai fekete vagy cigányszalonna

A kassai fekete szalonna 10-15 cm széles, 4-8 cm hosszú feketés bevonatú, húsos szalonna, amelynek metszéspapja egyrészt fehér szalonna, másrészt piros, rétegelt izomszövet. Íze enyhén sós, a véres-paprikás bevonattól jellegzetes, illata a füstölt szalonnára jellemző.

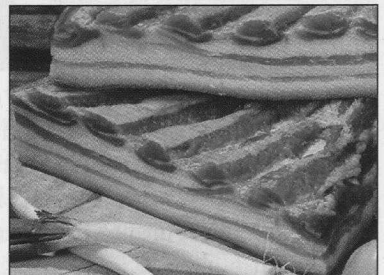


Füstölt, paprikás csemegeszalonna

A füstölt, paprikás csemegeszalonna 25-30 cm hosszú, 8-10 cm széles és 6-8 cm magas, téglatest alakú termék, amely jól hízott sertések bőrös és perzselt hátszalonnájából sózással, majd füstöléssel készül. Felületét a paprikapép és a füstölés következtében barnáspiros bevonat fedi. Az utóbbi években az egyes szalonnadarabokat celofánba vagy fóliába burkolják, ezzel védve a szállítás közbeni elkenődéstől.

Vállaji sváb bordázott szalonna

A vállaji sváb bordázott szalonna 180-220 kg-ra hizlalt mangalica sertésből készített. 3-4 cm vastag, legalább 2-3 kg, bordacsont nélküli, fokhagymás sóban pácolt, füstölés előtt paprikával bedörzsölt, vörösesbarna



színű hátszalonna. Illata kellemesen füstölt, íze kissé sós, pikánsan fokhagymás, füstölt.

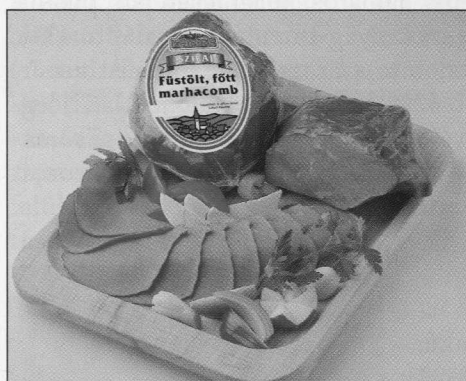
Csécsi szalonna

A csécsi szalonna általában négyszögletes vagy kissé ovális formájú, 50-60 mm magas, 20-25 cm hosszú. Sertés tokaszalonnájából készül. Egyes vidékeken a szalonnát fokhagymával spékelik, ekkor ez a metszéslapon is látható. Vannak olyan helyek, ahol a paprikázást elhagyják. Illata főtt szalonnára, fokhagymázás esetén annak illatára jellemző.



A ZALAHÚS Szilaj-termékcsoportja

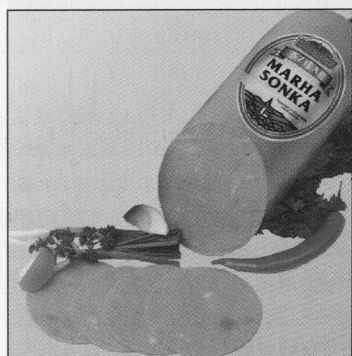
Füstölt, főtt marhacomb



Marhapárizsi



Marhasonka



Szalámi



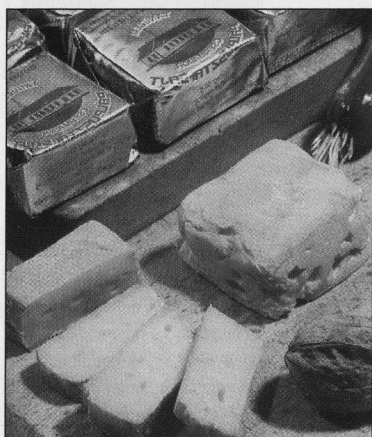
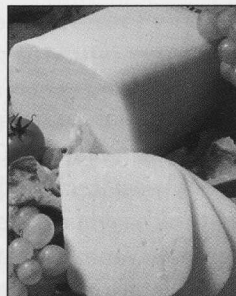
Turistafelvágott



Tejtermékek*

Óvári sajt

Az óvári sajt hasáb alakú, tömege 2-3 kg. Mérete az alkalmazott sajtformától függően változó: hosszúsága 21,5-29,5 cm, szélessége 9-12,5 cm, magassága 8,5-11 cm közötti. Alap- és fedőlapja sík, oldalai kissé kidomborodóak.



Pálpusztai sajt

A pálpusztai sajt hasáb alakú, tömege 5 dkg. A hasábok hosszúsága 4-5 cm, szélessége 3-4 cm, magassága 2,5-3,5 cm. Szaga jellegzetesen pikáns, enyhén ammóniás. Íze szintén jellegzetes, zamatos, kellemesen sós, pikáns, telt. Szárazanyag-tartalma legalább 43%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 42%, konyhasótartalom (NaCl) legalább 1,4%, legfeljebb azonban 3%. Csomagolása – nyálkás felülete miatt – kasírozott alufóliába történik.

Moson megyei csemegesajt

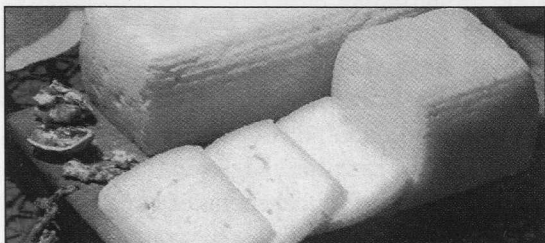
A Moson megyei csemegesajt korong alakú, 2,1-3,1 kg tömegű termék. Átmérője 20-22 cm, magassága 7-9 cm. Alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete enyhén kidomborodó, a kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, gyengén nyálkás, egyenletesen vörössárga színű. A sajt metszéspapja homogén, sárga színű, egyenletesen sűrű (3-6 mm-es nagyságú) röghézagokkal. Állománya vágható, kissé lágy, szájban jól elomló, enyhén pépes. Illata jellegzetesen aromás, kissé pikáns, sós, savanykás, telt. Íze jellegzetesen zamatos, kellemesen pikáns, sós, savanykás, telt. Szárazanyag-tartalma legalább 52,5%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 42,5%, konyhasótartalom (NaCl) legalább 1,5%, legfeljebb 2,5%. Csomagolása – nyálkás felülete miatt – alufólia.



* A fejezet Gratz Ottó és Szajkó László munkáinak felhasználásával készült.

Lajta sajt

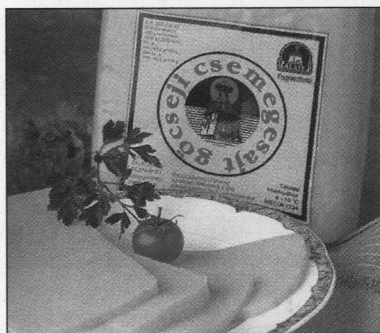
A Lajta sajt hasáb alakú, 1–1,2 kg tömegű. A hasábok hosszúsága 19–21 cm, szélessége 7–9 cm, magassága 5,5–7,5 cm. Alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kissé kidomborodó, a kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, gyengén nyálkás, egyöntetűen vörössárga színű. A metszéslap színe fehér vagy egyenletesen



szalmasárga, sűrűn röghézagos. Állománya jól vágható, szájban elomló, kissé lágy, enyhén pépes. Szaga jellegzetesen aromás, kissé pikáns, enyhén savanykás. Íze jellemző, zamatos, kellemesen pikáns, sós, telt.

Zalai füstölt sajt

A zalai füstölt sajt henger alakú (26–28 cm hosszú, 9–10 cm átmérőjű), 1,5–1,8 kg tömegű sajt. Alap- és fedőlapja kissé domború, a lapok és az oldalfelület találkozásánál az élek kissé legömbölyítettek. A sajt vékony kérgű, rajta a forma rajzolata halványan látható, felülete halványsárga, gyengén zsíros tapintású.



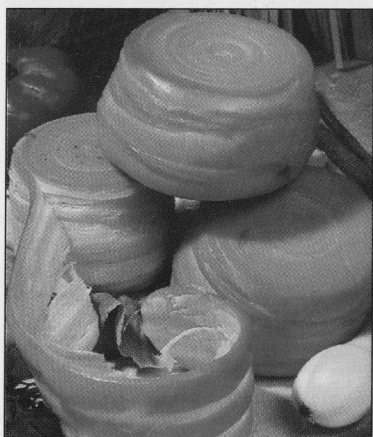
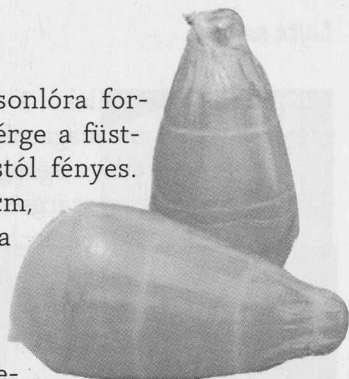
Gőcseji csemegesajt

A gőcseji csemegesajt 2,5–4 kg tömegű, hasáb alakú termék. Hosszúsága 26–28 cm, szélessége 14–16 cm, magassága 7–9 cm. Jelenleg ún. fél gőcseji csemegesajtot gyártanak, amely négyzet alapú, tömege: 1,5–1,7 kg, méretei: hosszúsága 14 cm, szélessége 14 cm, magassága 7–9 cm. Az alap- és fedőlap sík. Az oldalfelület kissé kidomborodó, a felület egyenletesen halványsárga, enyhén

nyirkos tapintású. A sajttészta egyenletesen halványsárga színű, a metszés-lapon mérsékelt számú, kisméretű rög és erjedési lyuk látható, de a lyuknélküliség is megengedett. Állománya rugalmas, mérsékelten lágy, szájban elomló. Szaga és íze jellegzetes, savanykás, kellemesen sós. Szárazanyag-tartalma legalább 47%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legfeljebb 48,5%.

Sonkasajt

A sonkasajt a natúr sertéssonka alakjához hasonlóra formázott, zsíros, füstölt, gyúrt termék. Vékony kérgé a füsttől aranysárga-aranybarna, az enyhe étolajozástól fényes. Hosszúsága 19-24 cm, nagyobbik átmérője 10-12 cm, a kisebbik 4-5 cm, tömege 1-1,5 kg. A sajtészta egyenletesen sárgásfehér, szerkezete zárt, ritkán néhány erjedési vagy röglyukkal. Állománya rugalmasan szilárd, jól vágható, szájban elomló. Szaga és íze jellegzetesen gyengén savanykás, kellemesen sós. Szárazanyag-tartalma kb. 58%, szárazanyagra vonatkoztatott (relatív) zsírtartalma kb. 50%. A sajt zsíros gomolya alapanyagból készül.



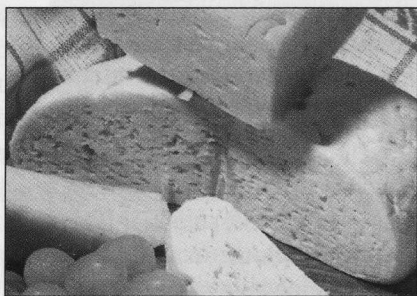
Parenyica sajt

A parenyica sajt kis (kb. 0,3 kg) tömegű, 6-7 cm széles, gyúrt sajtszalagból feltekeréssel készült, 7-8 cm átmérőjű sajttekercs, amelyet szintén gyúrt, zsinigvastagságú sajtfonállal kötnek össze. Kéreg nélküli, felülete a füstöléstől aranysárga-aranybarna, az étolajjal történő kenéstől kissé olajos tapintású és fényes. A sajtészta színe sárgászöldes fehér. Állománya rostos, szálás szerkezetű, kissé rágós, de szájban könnyen elomló. Illata és íze sonkára emlékeztető, enyhén füstölt, zamatos, telt és kellemesen sós. Száraz-

anyag-tartalma legalább 52%, szárazanyagra vonatkoztatott (relatív) zsírtartalma legalább 50%. A sajt gomolya alapanyagból készül, aminek nyersanyaga régen a nyers juhtej volt, ma pedig döntően tehéntej.

Őrségi kecskesajt

Az őrségi kecskesajt lapos, korong formájú, 0,5-1 kg tömegű, rúzsmentes, vékony kérgű, száraz tapintású, röglyukas, jellegzetes ízű, érlelt sajtféleség. Hűvös helyen vagy hűtőszekrényben néhány napig eltartható. Nyers kecsketejből készül.



Awassi juhsajt

Közismert név: kashkaval sajt.

Felhasználás módja: közvetlenül fogyasztható, ételekhez felhasználható.

Az élelmiszer alkotórészei: juhtej, só, joghurtkultúra, tejtöltőpor, kalciumklorid.

Érzékszervi tulajdonságok, külső: félhold alakú, ép fólia, sajtfelületre simuló; a sajtfelület halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású, kéreg nincs; a lapok találkozásánál az élek határozottak.

Érzékszervi tulajdonságok, belső: jellegzetes, egyenletesen zöldessárga színű, a metszéslapon kisebb röghézag, zsírzárvány megengedett.

Állomány: jól vágható, hajlításkor törékeny, szájban elomló.

Szag: jellegzetesen aromás, juhtermékre jellemző.

Íz: jellegzetesen zamatos, sós, telt, tiszta, juhtermékre jellemző.

Száranyag-tartalom: $60\% \pm 2,5\%$.

Relatív zsírtartalom: $50\% \pm 3\%$.

Sótartalom: 2–3,5%.

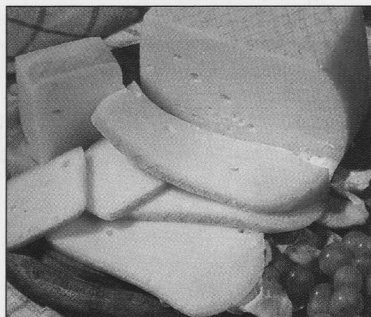
Egyedi csomagolás: műanyag tasak.

Szekszárdi csemege-sajt

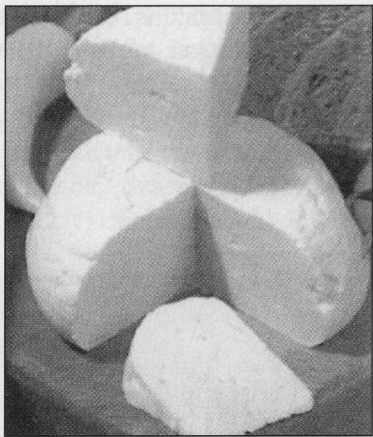
A szekszárdi csemege-sajt régebben korong, ma hasáb alakú, kb. 2 kg tömegű, sárgás-vöröses kérgű, pikáns ízű és szagú, lágy, szájban elomló állományú, szalmasárga metszésselületű, kevés erjedési lyukkal tarkított, röglyukas, zsíros, félkemény csemege-sajt. A hasáb formájú sajtot kb. 200 g-os, kisebb hasábokra darabolják úgy, hogy külön-külön és együtt is megjelenhessenek. A termék régebben részlegesen fölözött nyers tejből, ma pedig gyors pasztörözéssel kezelt, 2,8% zsírtartalmú tehéntejből tejtöltővel történő édes alvasztással készül.

Köményes sajt

A köményes sajt korong vagy hasáb alakú, 1,5–2,5 kg tömegű, kívül-belül csontszínű, sok kisebb röglyukkal egyenletesen ellátott, metszéslapján a köménymagoktól sötétszür-



kén pettyezett, kéregflórás vagy anélküli (fóliában érlelt), sovány, félkemény sajt. Állománya lágy, néha enyhén pépes, kissé rideg, szájban mérsékelten elomló, szaga és íze jellegzetesen köményes, tejsavasan friss jellegű, kellemesen sós. Szárazanyag-tartalma 45–47% körüli, ezen belül 10% a zsír- és 31% a fehérje-tartalom. Úgynevezett fele zsírtartalmú, pasztőrözött tejből készül.



Lágy kecskesajt

A lágy kecskesajt kézzel vagy formával kialakított korong, hasáb, gúla vagy henger alakú készítmény, amely 0,2–1 kg-os egységekben kerül forgalomba. A termék fehér színű, vagy a fűszerektől és ízesítőktől színezett. Külső felülete enyhén nyirkos tapintású. A készítmény rugalmasan lágy, röghézagos, jól vágható. A szájban elomló, a kecsketúróra jellemző ízű. Eltarthatósága hideg helyen vagy hűtőszekrényben maximum egy hét. A termék nyers kecsketejből készül.



Kecskekrémsajt

A kecskerekémsajt fehér színű, lágy, sima, vajszerűen kenhető, sós-savanykás ízű készítmény, amelyet a Dél-Alföldön fokhagymával, paprikával és egyéb ízesítővel fogyasztanak. Hűtőben vagy hideg helyen három-négy napig eltartható. A termék fölözetlen, 4-5% zsírtartalmú, pasztőrözött kecsketejből készül.

Awassi juhtejes sajt

Közismert név: tehéntejes kashkaval sajt.
Felhasználás módja: közvetlenül fogyasztható, ételekhez felhasználható.

Az ételkészítés alkotórészei: juhtej, tehéntej, só, joghurtkultúra, tejtöltőpor, kalcium-klorid.

Érzékszervi tulajdonságok, külső: félhold alakú, ép fólia, sajtfelületre simuló; a sajtfelület halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású, kéreg nincs; a lapok találkozásánál az élek határozottak.



Érzékszervi tulajdonságok, belső: jellegzetes, egyenletesen zöldessárga színű, a metszéslapon kisebb röghézag, zsírzárvány megengedett.
Állomány: jól vágható, hajlításkor törekeny, szájban elomló.
Szag: jellegzetesen aromás, juhtermékre jellemző.
Íz: jellegzetesen zamatos, sós, telt, tiszta, juhtermékre jellemző.
Száranyag-tartalom: $60\% \pm 2,5\%$.
Relatív zsírtartalom: $50\% \pm 3\%$.
Sótartalom: 2–3,5%.
Egyedi csomagolás: műanyag tasak.

Awassi sajt, füstölt

Közismert név: füstölt hajdú sajt.
Felhasználás módja: közvetlenül fogyasztható, ételekhez felhasználható.
Az élelmiszer alkotórészei: tej, só, joghurtkultúra, tejtöltőpor, kalcium-klorid.
Érzékszervi tulajdonságok, külső: korong, félhold alakú, alap- és fedőlapja sík, ép fólia, sajtfelületre simuló; a sajt felület halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású; a légmentesítésből adódó kisebb deformáltság elfogadható, a perfora forma mintázata látható.
Érzékszervi tulajdonságok, belső: jellegzetes, egyenletesen zöldessárga színű, lyuk nélküli.
Állomány: rugalmas, jól vágható.
Szag: jellegzetesen aromás, füstölt sajtra emlékeztető.
Íz: jellegzetes, füstölt zamatos, enyhén savanykás, telt.
Száranyag-tartalom: $57,5\% \pm 2,5\%$.
Relatív zsírtartalom: $48\% \pm 3\%$.
Sótartalom: 1,8–2,5%.
Egyedi csomagolás: műanyag tasak.

Awassi sajt, gyúrt hevített félkemény sajt

Közismert név: hajdú sajt.
Felhasználás módja: közvetlenül fogyasztható, ételekhez felhasználható, jól reszelhető.
Az élelmiszer alkotórészei: tej, só, joghurtkultúra, tejtöltőpor, kalcium-klorid.
Érzékszervi tulajdonságok, külső: korong, félhold alakú, alap és fedőlapja sík, ép fólia, sajtfelületre simuló; a sajt felület halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású; a légmentesítésből adódó kisebb deformáltság elfogadható, a perfora forma mintázata látható.
Érzékszervi tulajdonságok, belső: jellegzetes, egyenletesen zöldessárga színű, lyuk nélküli.

Állomány: rugalmas, jól vágható.
Szag: jellegzetesen aromás.
Íz: jellegzetesen zamatos, telt.
Száranyag-tartalom: $57,5\% \pm 2,5\%$.
Relatív zsírtartalom: $48\% \pm 3,0\%$.
Sótartalom: $1,8-2,5\%$.
Egyedi csomagolás: műanyag tasak.

Sonkás sajttekercs, füstölt

Közismert név: sonkás sajttekercs.
Az élelmiszer alkotórészei: sajt, sonka.
Érzékszervi tulajdonságok, külső: egyenletesen halványsárga, sárga, végén a sonka látható.
Érzékszervi tulajdonságok, belső: egynemű, egyenletes vastagságú (kb. 6 mm-es) sajtészta, mellette élesen szétválva 1-2 mm vastagságú sonka spirális alakban.
Állomány: a sajt és a sonka felülete jól elkülönül, a találkozásnál szétválhat.
Szag: füstölt sajtra jellemző.
Íz: füstölt sajtra jellemző, a sonka íze kevésbé jellegzetes.
Száranyag-tartalom: minimum 45%
Relatív zsírtartalom: minimum 18%
Energiatartalom: 1250 kJ/100 g

Awassi kecsketejes sajt

Közismert név: kecskesajt
Felhasználás módja: közvetlenül fogyasztható, ételekhez felhasználható.
Az élelmiszer alkotórészei: tehéntej, kecsketej, só, joghurtkultúra, tejlópor, kalcium-klorid.
Érzékszervi tulajdonságok, külső: félhold alakú, ép fólia, sajtfelületre simuló; a sajtfelület fehér-halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású, kéreg nincs; a lapok találkozásánál az élek határozottak.
Érzékszervi tulajdonságok, belső: kissé foltos, a metszésplokon kisebb rög-hézag, zsírzárvány megengedett.
Állomány: jól vágható, hajlításakor törékeny, szájban omló.
Szag: jellegzetesen aromás, tiszta.
Íz: jellegzetesen zamatos, sós, telt tiszta, kecskesajtra jellemző, enyhe.
Száranyag-tartalom: $60\% \pm 2,5\%$.
Relatív zsírtartalom: $50\% \pm 3,0\%$.
Sótartalom: $2-3,5\%$.
Egyedi csomagolás: műanyag tasak.

Az Awassi Rt. megkezdte a Typi-Fix-rendszer alkalmazását, hogy termékei eredetvédelmét a legkorszerűbb módon is biztosítsa.

Csak a teljesség kedvéért – és figyelemfelkeltésként! – említjük meg a *bivalytejből készíthető sajtféléségeket: Mozzarella, Cheddar, Karnal, Surati* sajtok, valamint a *Telemea* sós, préselt, nedves túró, amely Romániában nagyon kedvelt termék és az exportigény is nagy. A jó minőségű termékek előállításánál a bivalytej kazein/zsír arányát 0,7:1,8-ra kell korrigálni, konyhasót és nagyobb mennyiségű oltót kell hozzáadni. (Talán egyszer még hungarikumok lehetnek.)

E termékek zsírtartalma igen magas:

- tejföl: 30–40% zsírtartalom,
- vaj: 80–82% zsírtartalom – fehér színű,
- gheea: Ázsiában és főleg Indiában használatos.

Egyéb bivalytejtermékek

- joghurt,
- kefir,
- srikhaud (India),
- lassi (India),
- paneer (India),
- zabady (Egyiptom).

A sajt kultúránk tehát adott, hiszen még léteznek a hazai kecskesajtok.

A túró

„A rövid ideig tárolható friss tej megszülte a túrókat.”

A túró készítése elsődlegesen a sajt(gomolya)készítés. Ezt pár napi érlelés után „begyúrással” túróvá alakítják. Őshonos juhaink túrója kiváló ízű. (A gyimesi racka is ad alapanyagot a székely túróhoz.)

Elsődlegesen a juhtejből készült túróról beszélünk, de természetesen a túró alapanyaga a tehéntej is. A juhtúró sajátos íze miatt rétegcsemege: akik kedvelik, azok élnek-halnak érte.

A történelmi Magyarország egyes területein (Liptó [Szlovákia], Erdély [Románia]), de az Alföldünkön ma is értékes csemege. (Háziaszonyaink még mai is liptói túróval ízesítik a sztrapacskát, s készítik az ízletes körözöttet.)

Mindkét területen a csemegekészítés a fakéregben érlelt túró. Hungarikumnak, különleges csemegeként tekinthetjük a leírtak alapján ezt is. (Fakéregként Liptóban a finomra hasított bükköt, Erdélyben a vörösfenyő kérget használják. Mindkettő az érlelés után sajátos zamatot ad a magas értékű, hosszan tárolható terméknek. Az eljárás Zalában, de más vidéken is ismert.)



Kászúban érlelt túró

A túró hosszabb ideig, légmentesen zárt, keményfa hordókban tárolható. Hűvös, szellős pincében (esetenként barlangban) hosszú ideig érlelődik. Egyes helyeken (például a lengyeli Apponyi-kastélyban, ahol ma is szakiskola működik) még léteznek a 100 évnél öregebb emeletes és pincés „svájceráj” érlelők, ahol átrakással (fentről lefelé) történt az érlelés (juh- és kecskesajt, túró). Minőségük legendás volt. 8-10 liter tejből ~1 kg sajt, túró készíthető, amelynek ára két-háromszorosa az átlagtermékeknek.

Ezt érvnek is tekinthetjük a hungarikum mellett, hiszen így 8-10 liter tejért 30-50 liter árát kaphatjuk.

„Talált” hungarikum

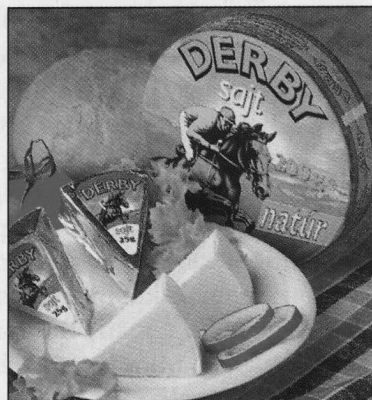
- a körözött,
- a rögös túró,
- a csúcsos túró.

Gomolya

A gomolya cipó formájú (a nevét is innen kapta), sózott, röglyukas, friss sajt. Tömege kb. 3 kg, külseje sima, de felismerhető rajta a csurgatóforma (vászonz, műanyag szövet) rajzolata, kissé nedves tapintású. A sajttészta egyenletesen csontfehér, metszésfelülete gazdagon röglyukas, állománya sima. Néha enyhén fénylő, rugalmas, jól szeletelhető, formatartó, kissé rágós. Szaga és íze üdén friss, tejsavas, aromás, kellemesen sós. Szárazanyag-tartalma 50-56%, szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma 45-47%, konyhasótartalma 1,6%.

Derby

A Derby hengercikk alakú, kéreg nélküli, csontszínű, sima és fényes felületű, krémes tapintású, kenhető, zsíros, ömlesztett sajt.



Szerkezete tömör, lyuk nélküli. Szaga és íze kellemesen sós, üdén friss, telt, tiszta, a trappista sajtra emlékeztető. Csomagolása: 8 darab, egyenként 25 g-os hengercikk van egy papírdobozban. A cikkeket egyenként alumíniumfóliával borítják, ez légtáskáktól mentesen simul a sajt felületére. Szárazanyag-tartalma legalább 42%, zsírtartalom a szárazanyagban legfeljebb 56%. Trappista sajt, gomolya, vaj, tejsó, konyhasó, ömlesztős felhasználásával készített termék.

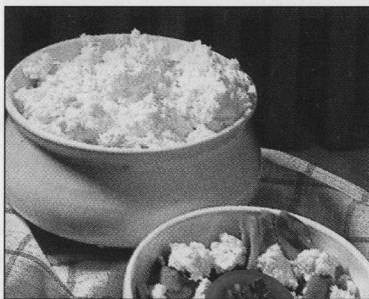
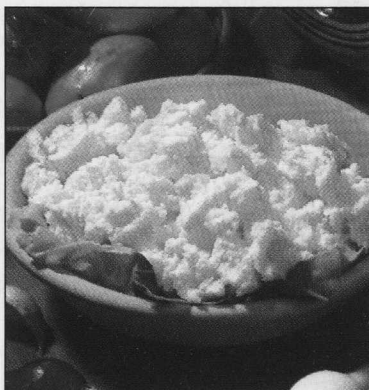
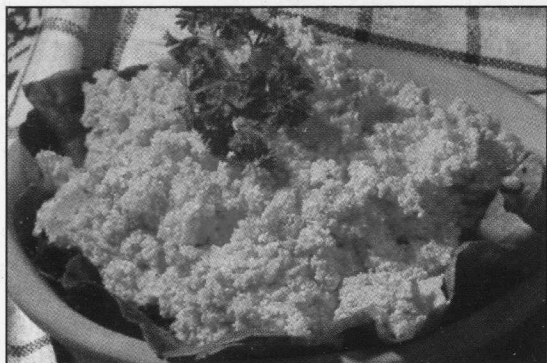
Juhtúró

A juhtúró vajszerűen kenhető, sima, csomómentes, fehér vagy halvány zöldessárga árnyalatú termék. Szájban könnyen elolvadó, kissé ikrás. Íze, szaga jellegzetes, kissé csípős, savanykás és enyhén sós.

Elnevezésével ellentétben a juhtúró nem túró, hanem oltós alvasztású sajt, amely gomolyából készül nem a túró, hanem az oltós alvasztású gomolya feldolgozásának eredményeként. Szárazanyag-tartalma 53–56%, relatív zsírtartalma 45–48%.

Kecsketúró

A kecsketúró hófehér színű, kisebb-nagyobb túrórögöket és -morzsákat tartalmazó, egyseges, de laza szerkezetű tömeg, amely külön formázást nem kap. Enyhén savanykás illatú és ízű készítmény, amely nyers kecsketejből készül.



Körített túró

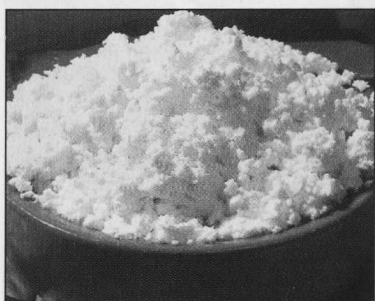
A körített túró fűszerpaprika-őrleményt tartalmaz, ennek köszönhetően a rózsaszíntől a paprikavörösre terjedő színű, tompa fényű, a fűszerszemcséktől kissé tarkázott, egyenű állományú, kenhető, egyéb fűszerekkel is ízesített túrókrém.



Csúcsos túró

A csúcsos túró ma már csak egyetlen helyen, szerény mennyiségben készül az országban. Kb. 10 dkg tömegű, 8–9 cm magas, kúp alakú, a füstöléstől sárgásbarna színű, alapja 5–6 cm átmérőjű kör. Állaga a tej minőségétől függő, morzsalékos, száraz. Íze a füstöléstől

jellegzetes, fűszerezettsége tetszőleges, a vásárlók és megrendelők igényei szerinti. Gyakran köménymaggal, fokhagymával, őrölt fekete borssal és piros paprikával adtak a terméknek egyedi ízeket. Egyes megrendelők kívánságára cseresznyepaprikás ízesítéssel is készítik. Az egyes darabok állandó alakját és formáját a készítésablakon, illetve a formanegatív biztosítja.



Rögös túró

A rögös túró fehér, a kelvirágra emlékeztető, tejalvadékrögökből áll, kellemesen savanykás, üdén friss és aromás ízű tejtermék. Elterjedtebb változata az ún. félzsíros (light) étkezési tehéntúró, amelynek szárazanyag-tartalma 27%, zsírtartalma 7%, fehérjetartalma 13–15%.

Itt említjük meg, hogy számos tájjellegű kifejezés található a juhtejből készült termékekre. A forralt juhtej savót például *zsendicének* hívják. A felfőzött savóból kicsapódó túró Erdélyben még a mai napig is ordának nevezik. Különleges csemege például az ordával töltött, kaporral ízesített palacsinta. Nagyon elterjedtek az ún. zsuffás levesek; a felforralt aludttejbe laskatésztát dobnak, ezt böjti ételként fogyasztják. A juhtejből kurbolóval köpülték a vajat.

Zemplénben, Tokaj-Hegyalján, Szatmárban a juhtej savójából és túrójából tojással habart étel volt a kanda. A juhtúró az Északi-középhegységben *brindzának* nevezték, ebből készítették például a túros kenyérlevest.

Erdélyben pedig a kukoricadarát juhsajt levével vagy savójával főzték össze. Ez a mai napig is gyakori étel, a *bálmos*.

Az egyéb tejtermékek

Fűszerezhetőségük (hazai, hungarikumfűszerekkel) és a hungarikum-ételsorokban betölthető szerepük miatt megemlítjük még a tejtermékek közül a vajat. Itt is figyelemre méltó Ujhelyi indító munkája. A századfordulón a pesti

piac vette fel a gyártott mennyiséget, Ujhelyi irányítása mellett a megye tejszövetkezetei példásan jó minőségű vaját állítottak elő, ezt példázza az is, hogy az 1902-ben Pozsonyban megrendezett országos vajversenyen a kitűzött 18 díjból hatot nyertek meg.

Ujhelyi szükségesnek látta a Nyugat felé irányuló értékesítés elmozdítását is, 1913-ban Gáloson rendezett fődíjazás alkalmával a vajverseny bírálataira bécsi vevőket is meghívtak. A következő években állandó éves vajversenyeket tartottak, ezeknél egy év alatt különböző időszakban kellett 3-3 mintát beküldeni, és ezeket bírálták el. Vizsgálták a minták víz- és zsírtartalmát is, ezenkívül érzékszervi bírálattal ízét, szagát, kidolgozását, állományát ítélték meg (1904–1906-ban a vaj átlagos víztartalma 11,8% volt).

Később a vaját 2-4 napos korában vizsgálták, figyelembe véve a fogyasztóhoz jutás idejét. A versenyek eredménye alapján a tejüzemek vezető és fizikai dolgozóit jutalmazták, esetleg leváltották. Sok esetben Ujhelyi elnökletele mellett, a vajbírálatot végző tagok között vegyészek, vajmesterek, más tejszakértők, sőt bécsi kereskedők és szakemberek is szerepelnek.

Egy szintén „szívbarát” vaj ma úgy kér szerepet, mint fűszervaj – hungarikum. Számos változata elérhető (kapros, zelleres, vegyes, paprikás), remélhetőleg ízelítőként több teret nyer majd. (Sokan főzéshez, sütéshez, húsok fűszerezéséhez is használják.)

Sajátos termék: az Awassi Rt. juhkefirje

Felhasználás módja: közvetlenül fogyasztható.

Az élelmiszer alkotórészei: juhtej, joghurtkultúra felhasználásával.

Az élelmiszer minőségi jellemzői, külső: csontfehér színű, enyhe zsír- és savó-kiválást tartalmazhat.

Állomány: az alvadékban gázbuborék, esetleg kevés gázcsatorna látható.

Szag: kellemesen savanykás, élesztős, juhtejre jellemző.

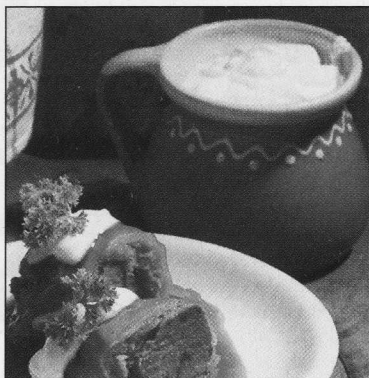
Íz: kellemesen savanykás, juhtejre, élesztőgombára jellemző.

Zsírtartalom: 3,5%.

Zsíriméntes szárazanyag-tartalom: legalább 9,5%.

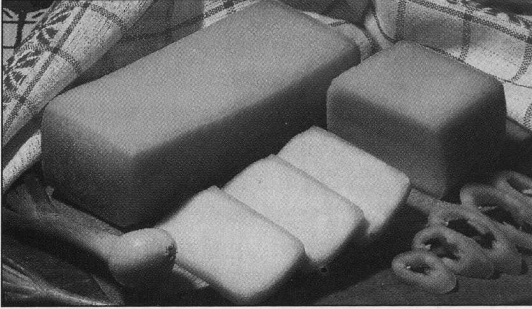
Tejföl

A tejföl fehér színű, krémes állagú, savanyú tejszínekészítmény, amely a házi technológia szerint frissen fejt, meleg, nyers tej megalvasztásával és felfölöződött részének lekanalazásával készül. A házi készítmény kb. 18-25%, az eredeti ipari termék 20%



zsírtartalmú. Ma egyre gyakoribbak a csökkentett zsírtartalmú (18–10%), ún. salátatejfölök, ugyanakkor ritkább az emelt zsírtartalmú (25%), ún. krémtejföl.

Teasajt



A teasajt 0,5-0,7 kg tömegű, hasáb alakú. Hosszúsága 14-16 cm, szélessége 6-8 cm, magassága 4-5 cm. Alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kissé kidomborodó, a felület egyenletesen sárgásbarna, sima, rugalmas, zárt, tapintása gyengén nyirkos. A sajtészta színe egyenletesen sárga, a

metszészlap jellemzően zárt, rajta néhány kisebb erjedési lyukkal. Állománya jól vágható, rugalmas, mérsékeltén lágy, egyenletesen átérett, a szájból elomló. Szaga jellegzetesen aromás, enyhén savanykás ízű, jellemzően zamatos, savanykás, enyhén sós, telt. Szárazanyag-tartalma legalább 47%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 42%, konyhasótartalom (NaCl) legalább 1%, legfeljebb 2%. Alufóliába csomagolva veszi át a kereskedelem.

Egyéb termékek

Az állati eredetű hungarikum-alapanyagok nemcsak az étel-készítményekhez, hanem egyéb termékek – ún. folklórhungarikumok – bő választékához is szolgáltatnak feldolgozható anyagot. A csontból, bőrből, szőrből, gyapjúból készült, népi motívumokkal gazdagon díszített, korábban fontos használati tárgyak, munkaeszközök ma emlék- és dísz tárgyként szereznek örömet, nyújtanak esztétikai élményt. Igen sokszor rendkívül magas művészeti értéket testesítenek meg, jó kulisszái a hungarikumokat népszerűsítő alkalmaknak, rendezvényeknek. Ezeket csupán képekkel illusztráljuk (fotók: Kút-völgyi Mihály).



Hortobágyi gulyás cifraszűrben

Pásztoreszközök



Hungarikum-alapanyagú ételek

Ebben a fejezetben azokat az ételféleségeket mutatjuk be,* amelyek hungarikum alapanyagból készülnek, s jellemző sajátosságaikkal élő hagyományt képviselnek.

A következőkben nem szakácskönyvet kívánunk átnyújtani, de a magyar konyha specialitásainak bemutatásával – ha úgy tetszik, szó szerinti „beetetésével” – missziót szeretnénk vállalni a hungarikum termékek továbbéléséért, átörökítéséért.

Rövid történeti – kuriózumszámba menő – visszatekintés után a bemutatás a hazánkban szokásos étkezési sorrend szerint történik.

Őshonos állatokból készült ételféleségek

*„A terített asztal az egyetlen hely,
ahol az ember az első órában soha nem unatkozik”
(Brillat-Savarin)*

Előjáróban néhány, általunk fontosnak tartott műből, a napjainkban ritkábban asztalra kerülő *hal* és a *juh* elkészítésének múltbeli módjait idézzük.

A hal

A halat szenvedélyesen szerető őseink – a halbőségről már szóltunk – számos ételt készítettek.

A Fáj-féle kézirat a XVII. századból hét halételt sorol fel, pisztrángból, kecségéből (ketsegéből), csukából, posárból (pontyból), lepényhalból. Jellemzők a felhasznált fűszerek: tárkony, sáfrány, bors, gyömbér, kapor, kömény, petrezselyem, ánizs, cukor, fahéj, szegfű, aszúszőlő, bor, tejföl és természetesen só.

Az elkészítés módja változatos: főzés, sütés, szűrés, nyársalás.

Példaként álljon itt egy recept:

* A fejezetben látható képeket Kútvolgyi Mihály készítette.

„Ketsege sülve nyárson.

Ehhez jó bort kell trágyával forrasztani, az tálban kiönteni, az trágyát felül reáhinteni, fejer czipot kell hamozni, megh kell kés-sel keresztül szelni, de egymástul ne hulljon, vajban megh kell tán-tani, szombat napon jó bort forrasztani, trágyával az czipot tálban kell adni, megh köl önteni az borral, czipót trágyával felől hinteni.” („A 'trágya' alatt az édes és a fűszeres járulékot, u. m. czukor, fa-héj, szegfű, aszúszőlő érti.” – fűzi hozzá magyarázatul Hermann Ottó.

Ugyancsak részletes halételeket közöl a *Kolozsvári Szakácskönyv* (17. század), főleg levesek receptjeit közli (a 21 receptből 9 foglalkozik ezzel az étellel).

Jellemző a halbőségre, hogy öt ikrából (viza ikrájából) készült ételt is bemutat az említett mű. Szerepel benne olyan csemege, mint a harcsafark sütve melegen, a menyhal vendéglével vagy hal rizskásával, de itt (is) előfordul a Krúdy megírta csík káposztával. Mutatóban álljon itt a

„Hal fekete Lével.

Ha Posárt vagy egyéb halat akarsz így főzni: Az halat tisztítsd meg, ha uj, főzd bé, hadd álljon soban, míg az levét készíted; azonban szép vékonyon pirits kenyeret jó feketén, azt hand vízbe, hogy vonynya ki az pergelt szagát, onnan kivéven tedd egy tsuporba, abba vizet, bort, eczetet, főzd meg jól, szítán verd által jó sűrűn, és almát metélvén ránts meg egy kevés törtt Dió-béllal együtt, és az halat sovából kimosván, tedd fel véle, főzd meg jól a mint illik; abba bors, gyömbér, szegfű, só, méz hogy jó édes legyen és jó melegen add fel.”

Találunk még halreceptet a *Csereyné-féle szakácskönyvben* – (17. század, ahol a halak mellett a rák is megjelenik. A *Calendarium aeconomicum repetuum* 1721-ből a „*Kilenczszemű hal becsinálása*” receptben lényegében a mai ruszli (ecetes hal) elkészítésének korábbi módját látjuk viszont, de hatféle fűszerrel, sóval és borecettel.

Volt tehát kiktől tanulunk! E régi halételeket – kuriózumként – Garádi Péter közli Hermann Ottó írásaiból (lásd irodalomjegyzék).

Kovács Péter írja Bornemisza Anna szakácskönyvéről:

A ma is olvasmányos szakácskönyv 45 juh (az erdélyi származási helynek megfelelően: berbecs) éték receptjét közli (de – amint írja – *„A kecskefiúból harmincnégyféle étket készítheti”* (bárányból pedig huszonnyolcfélét).

A kedves olvasót nem tesszük ki mindegyik (bár igen olvasmányos és ízes) recept bemutatásával járó „kínnak”, csak a jellemző tényeket és egy-két érdekességet közlünk.

Alapvetően növeli az étkek számát, hogy a juh valamennyi szervére (fej, velő, tüdő, nyelv, (füstölten is!), máj, lép, gyomor, bél, farok, tőgy) van receptje. Valószínű, hogy őseink ezt is magukkal hozták, hiszen a mongol–kazah–kírgiz konyha, de a kunsági hagyományok is tele vannak ilyen receptekkel.

Csak ízelítőül az idézett szakácskönyvből:

„Füstölt nyelvet hidegen is adhatod, ha megfőzted, avagy feketelével is főzheted, ha aszú olaszkáposztával is.”

„A májat megmetéld aprón. Rántsd meg vajban, tölts tehénhús-levet és ecetet reá. Csináld meg fűszerszámmal. Főzd meg, s jó éték.”

„Szömörccsögpastetumot berbécshúsbul: Vagdald meg a húst szalonnával avagy ökörzsírral. Csináld meg tyúkmonyszékivel. Sáfrányozd meg, s mikor felmetszed az pastetumot, csinálj savanyúlevet reá.”

Hasonló élvezeteket jelentenek a húsból, húsrészekből készített főzött, süttött ételek is. Számos fűszer, elkészítési mód (citromlé, melegítés faparázson a tálalás előtt, fenyőmag, kenyér és savanyú használata stb.) teszi változatosabbá a juhhús fogyasztását.

Ízelítők a terített asztalon

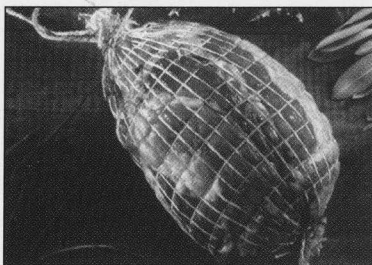
A hungarikum alapanyagokból készült étkeknek – mint láttuk – gazdag múltjuk van. Hagyományaink megőrzése miatt s a változatosabb táplálkozás okán is „meg kell jelenniük” az asztalon, bizonyítva, hogy a modern gasztronómiában és vendéglátásban is méltó helyük van.

A továbbiakban a hagyományos ételsor (előétel – leves – főétel – köret – utóétel), illetve a hungarikum étkekből álló ételsorok ismertetésével próbáljuk meg bemutatni, milyen kincsekkel rendelkezünk.

A látványfotókkal is illusztrált bemutatót – amelyhez előre is jó étvágyat kívánunk – a „Megőrzött ízek” sorozat darabjaiból és a szerkesztésben közreműködőktől származó képekkel, receptekkel együtt közöljük.

Már itt felhívjuk a figyelmet arra, hogy a terített asztal, az étel öröme, az evés kultúrája a hungarikumok esetében elválaszthatatlan népművészetünktől, reméljük, erre a közölt fotók is utalnak.

Előételek



Juhászsonka

Pácolt, füstölt juhcomb, szeletelve. Különleges fűszeres pácban hagyományosan érlelt és füstölt birkacomb. Az érlelt termék szeletelve nyersen fogyasztható, jellegzetes birka-húsos és faggyús ízzel. Az évszázados juhászat legjobb hagyományai alapján készül.

Csípős juhkolbász

Nyersen érlelt, csípős, paprikás szárazkolbász. Juhhús, juhzsiradék, só, csípős paprika, bors, köménymag, fokhagyma. Jól összeálló, jól szeletelhető, nem túl kemény, egységes szerkezetű mozaikos termék. Füstölt, fűszeres, csípős illatú, ízű, nyersen érlelt termékre jellemző.

Paprikás juhkolbász

Nyersen érlelt, paprikás szárazkolbász. Juhhús, juhzsiradék, só, paprika, bors, köménymag, fokhagyma. Jól összeálló, jól szeletelhető, nem túl kemény, egységes szerkezetű mozaikos termék. Füstölt, fűszeres, illatú, ízű, nyersen érlelt termékre jellemző.

Füstölt marhanyelv tormás almával

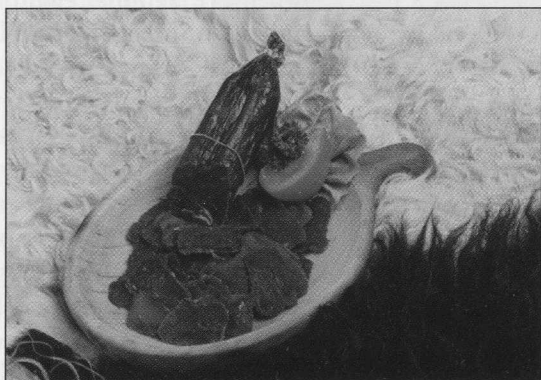


A füstölt marhanyelvet néhány óráig langyos vízben áztatjuk, hogy a füstöléstől megkeményedett kérge felpuhuljon, majd felforraljuk, és az első vizet leöntjük. Friss vízbe tesszük, és puhára főzzük. Ha kész, bőrét lehúzzuk, és saját levében melegen tartjuk. Elkészítjük a mártást: lereszeljük az almát, citromlével meglocsoljuk, és hozzákeverjük a reszelt tormát.

Csíkvarsai csípős csodafalat



Sziki fartő (szürke marhából)



Levesek

Turbolyás szürkemarha-leves

A turbolya őszi fűszer és gyógynövényünk, tavaszi – májusi – hónapokban frissen szedhető, de szárítva is megőrzi egyéni jellegét, ízét.

A marhaszegyet apró kockákra vágjuk, hideg vízben (a vér és cukor ki tud oldódni, és főzés után hosszabb ideig tárolható) átmoszuk, az apróra vágott vöröshagymával, majd olajjal puhára pároljuk, liszttel megszórnuk, hideg vízzel felengedjük, sózzuk, zöldségeljük, és készre főzzük. Frissen tálalásnál adjuk hozzá az apróra vágott turbolyát.

Tárkonyos savanyú bárányfejleves

A bárány fejét leforrázzuk, levágjuk az orrát, a szemgolyót kivesszük, a nyelvről lehántjuk a fehér bőrt, a fejet megnyitjuk, és kivesszük a velőt. Felforralunk két liter vizet, bele tesszük a fejet, a tüdőt, az apróra vágott vöröshagymát, a karikára vágott zöldségeket.

Amikor a fej megpuhult, lefejtjük róla a húst, és a tüdővel, a velővel együtt apró



kockákra vágjuk. Egy evőkanál lisztet kevés tejföllel, húslével összekeverünk, egy kevés borsot, finomra vágott tárkonyt adunk hozzá, és összefőzzük. Ízlés szerint egy-két kanál ecettel ízesítjük.

Tálalás előtt két tojássárgáját tejföllel együtt belekeverünk a forró levesbe. Házilag süített rozskenyérral tálaljuk.

Főételek

Szarvasmarhahúsból készült ételek

Párolt marhapofa, szürke marhából

A húsdarabokat nem vagdalkuk szét, egyben hagyjuk és előző este megsózzuk, hogy másnapra a só jól átjárja. A liter vörösbort fél literre redukáljuk (addig főzzük). A megpucolt lilahagymát nagyobb darabokra vágva zsírban vagy olajban üvegesre pirítjuk. A húst kevés zsíron, nagy lángon mindegyik oldalról röviden, de erősen megpirítjuk, majd hozzáadjuk az üveges hagymát és egy decit a redukált vörösborból. Ezután egész kis lángon pároljuk (éppen csak fortyogjon). Néha megkeverjük, de ha a bor elfőtt, hozzáadunk még egy decit, és így tovább. A párolási idő kb. 3 óra! Amikor a hús puha, a saftját

sóval és borssal ízesítjük. Köretnek jó a rizs minden változata vagy köleskása is. Borajánlat: 2000 Helvécia Cabernet Franc Reserve, vagy nagyízű, érett vörösbor.

Szürke marha szügye sütve

A marhaszügyből kibontjuk a bordacsontot, és minden kiálló kis húscsacatot levágunk, majd éjszakára lesózzuk. Másnap az előmelegített sütőben magas hőfokon (kb. 250 fok) 20 percig sütjük (nagyon kevés zsíradék szükséges, mert a húsból úgysis kisül), majd levesszük a hőt 140 fokra. A közben összekevert zöldségleves és bor elegyével pedig minden 10. percben pár evőkanállal meglocsoljuk. A sütési idő nyugodtan lehet 4 óra, ezért a rendszeres locsolgatás nagyon fontos, mert különben kiszárad. A kétcentis szeletekhez köretnek nagyon jó a sült burgonya. Borajánlat: 2002 Tihanyi Kékoportó vagy egy fiatal, gyümölcsös, vörös „Primeur”.

Töltött borjúpecsenye juhtúrós, kapros puliszkával

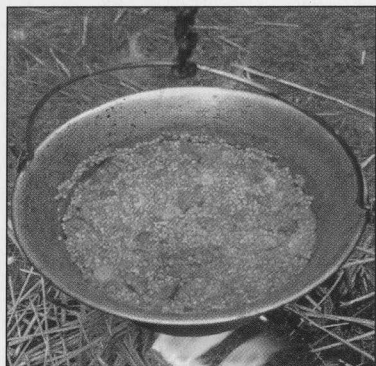
A bélszínt szeleteljük és vékonyra klopfoljuk; sóval, borssal, mustárral ízesítjük, és olajban pácoljuk legalább egy napig. A töltelék: az 1×1 cm-es kockára vágott almát, zellert, kenyeret kevés olajon megdinszteljük, és sóval, borssal, kakukkfűvel ízesítjük, majd nyers tojással összeforgatjuk, és a bélszínszeletekbe töltjük. Alufóliába csomagoljuk, vizet és babérlevelet teszünk alá, és készre pároljuk, majd kibontjuk az alufóliát, és pirosra sütjük.

A kukoricadarát egy liter forrásban lévő sós vízbe öntjük, állandó keverés mellett keményre főzzük. Kihűlés után juhtúróval és kaporral összekeverjük, majd gömböcskékre formálva tálaljuk. A kész barnamártást áfonyalekvárral, vörösborral és kevés tejszínnel ízesítjük, és a hús alá öntjük.



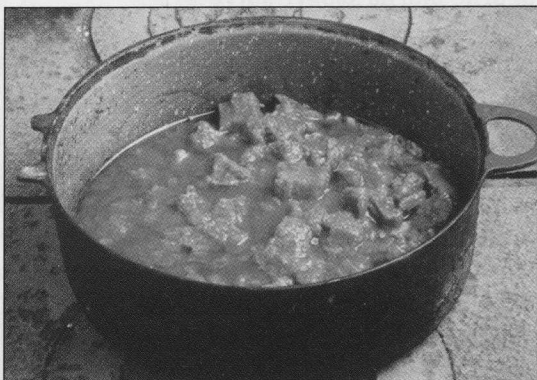
Hortobágyi pásztorhús

A mangalicaszalonnát apró darabokra vágjuk, zsírára sütjük, majd aranyárgára pirítjuk benne a hagymát. Hozzáadjuk a fokhagymát, a paradicsomot, a paprikát és a fűszereket. Összепirítjük és beletesszük a 1,5×1,5 cm-es kockákra vágott borjúhúst.



*Sárközi marhapaprikás
csipetkével (csipetteshús)*

A finomra vágott vöröshagymát olvasztott zsírba tesszük, és lassú tűzön aranyárgára pirítjuk. A tűzhelyről lehúзва megsózzuk, majd rátesszük a fűszerpaprikát. A húst megmossuk, és 2×2 cm-es kockákra vágjuk, a pörköltalapon többszörösen zsírára pirítva, mindig kevés folyadék aláöntésével félig megpuhítjuk, majd bővebb folyadékkal teljesen puhára főzzük. A liszttel, tojással kemény csipetkét készítünk, és belefőzzük az ételbe. Forrón, csipetkével bőségesen tálaljuk.



Juhhúsból készült ételek

Bornemisza Anna fejedelmi ajánlásait nem múlhatjuk felül, de vannak receptjeink.

Szüreti juhhúsos kása rackajuhból

A húst egészen apróra, kockára vágjuk, vízben felforraljuk, leszűrjük, a hagymát olajra tesszük, sóval, borssal, paprikával, fokhagymával fűszerezzük. Bő vízben puhára pároljuk. Ekkor jön bele a megmosott köles. Annyi vizet öntsünk rá, hogy ellepje, majd felforralás után lassú tűzön puhára főzzük.

Lestyános árpagyöngyös ürüragu rackajuhból

Az árpagyöngyöt egy éjszakára beáztatjuk. Az ürühúst kockára vágjuk, felhevített olajra tesszük, átforgatjuk, hogy jól elkeveredjen a zöldborsóval, és a hús sült kérget kapjon. Ekkor jön hozzá az

apróra vágott vöröshagyma, a zöldségkockák, így pirítjuk még kb. 5–20 percig. Majd felengedjük bő vízzel, beletéve az árpagyöngyöt, puhára pároljuk. Fűszereket a fele időnél, a lestyánt, zöldborsót, gombát csak a végén tesszük bele, majd készre pároljuk.

Rántott juhfarok

Mikó Ferenc nyugdíjasként a Balaton melletti Kőröshegyen él. Ma is féltve őrzi azt a címeres, kígyós, oroszlanos juhászcampót, amelyet hatéves korában kapott édesapja juhászkomájától, Luca Ferenctől, aki legeltetés közben egy évig faragta a kőkemény szilvafa gesztjéből Felsőmocsoládon. A használattól fekete az a bicskatartó is, amelyet 40 éve maga készített, a tarisznyáját most fia használja.

Mikó Ferencnek anyai és apai ágon a fel- és lemenői mind juhászok voltak a Balatonnál: Somogytúr, Somogybabod, Vizipusztza környékén legeltették cigája és merinó fajtájú juhaikat.

Édesanyja, Berki Rozália híres főzőasszony volt, nagy ismerője a somogyi pásztorételeknek. Juhfarokból kétféle ételt is tudott úgy készíteni, hogy az uraság is számon tartotta, és kóstolót kellett vinni belőle. Mindig tavasszal, mert ilyenkor vágják le a jerkebárányok farkát (azokét, amelyeket később anyának hagynak). Egyszerre 100-120-at is farkaltak, és kiválogatták a vastagabbakat. Ezeket édesanyja a lobogó vízbe dobta – előzőleg kékkövet tett bele – pár percig főzte, parázsfogóval kiszedte, hagyta kihűlni, majd szép fehérre tisztította. Egy nagy fazékba néhány gerezd fokhagymát, egy fej vöröshagymát, babérlevelet, szemes borsot és ha volt, egy-két pohár fehérbort tett, és ebben abálta hús percig, majd úgy, mint a csirkecombot szokás, kirántotta. 3-4 darabtól már jól lehetett lakni, különösen akkor, ha petrezselymes krumpelit is készített hozzá. Jó borokat termeltek errefelé, és jól csúszott utána a fehérbor. Ha sok volt a farok, pörkölt is készült belőle, amelyhez vörösbort ittak.

Rántott báránycomb kecsketejes burgonyapürével és hajdinával

Legjobb fiatal állatból készíteni. A combot kicsontozzuk, a vastag részeket félbevágva vékony szeleteket vágunk belőle, és kiklopfoljuk. 1-1,5 órára tejbe áztatjuk, majd lecsöpögtetjük.

Lisztben, tojásban, zsemlemorzsában megforgatjuk, és forró, bő olajban pirosra süt-



jük. Külön készítjük el a hajdinát és a burgonyapürét. A hajdinát forró vízben átmoszuk, és kb. 1 liter vízben apróra vágott vöröshagymával, törött borssal, sóval puhára főzzük.

A burgonyát kockára vágjuk, sós vízben puhára pároljuk, majd leszűrjük. Hozzáadjuk a vaját, a kecsketejet, a reszelt szerecsendiót, csomómentesre és habosra keverjük.

Sertéshúsból készült ételek

Borsikafüves párolt mangalicasült

A borsikafű más néven, erdélyiesen: csombor.

Az olajat serpenyőben felforrósítjuk, és a lapockát minden oldalról csak kb. 5 percig átsütjük, hogy sült kérget kapjon. Majd lábosba téve a felkarikázott vöröshagymával, szeletelt zöldségekkel, sóval, őrölt köménnyel, borssal, borsikafűvel és tűzdelte fokhagymával együtt, kis vízzel felöntve fedő alatt pároljuk, forgatjuk, puhulásig.



Sertéscsülök kenyértésztában

A csülköt sütéshez előkészítjük: kicsontozzuk és besózzuk. Rövid ideig állni hagyjuk, majd tűzálló tálba téve kevés zsírral és vízzel sütőbe helyezük. Lassan sütjük, közben locsolgatjuk saját zsírával. Ha félig megsült, vöröshagymát, fokhagymát és kevés lecsópaprikát teszünk még rá, és majdnem készre sütjük. Amikor elértük ezt a készültségi állapotot, kiszedjük a sütőből, grillfűszerrel beszózzuk és formába téve kihűtjük. Elkészítjük a kenyértésztát, kinyújtjuk, a kihűlt csülköt ráhelyezzük és burkoljuk, ezután ismét sütőbe tesszük és pirosra sütjük.

Tálaláskor a tésztában sült csülköt felszeleteljük, salátákkal, ecetes tormával tálaljuk, uborkával, lilahagymával és paradicsommal díszítjük.

Baromfihúsból készült ételek

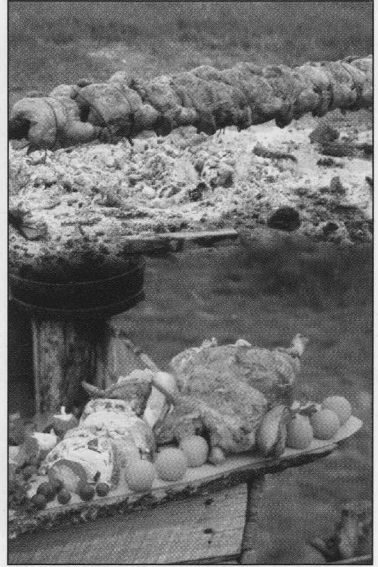
Jércefilé roston bazsalikommártással (kopasznyakú kendermagos jércéből)

A jércemellfilét sózzuk, borsozzuk, mustározzuk és vajban megsütjük.

Bazsalikommártás: 5 dl tejszínt 3 evőkanál liszttel simára keverünk, felfőzzük, sózzuk, majd hozzáadjuk a bazsalikomot.

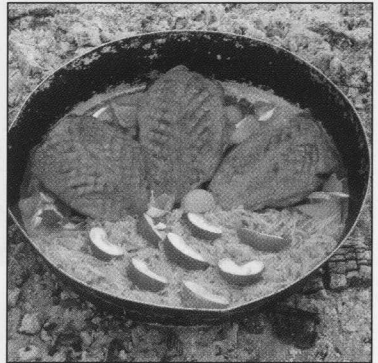
Nyárson sült töltött csirke

Kevés zsíron kisütjük a kockára vágott szalonnát. Egymás után a finomra vágott vöröshagymát, a kockára vágott gombát és a zöldborsót megdinszteljük. Fűszerezzük sóval, borssal, petrezselyemmel, összekeverjük a külön megfőzött rizzzsel, kockára vágott főtt tojással. Végül az egészhez nyers tojást adunk. A tölteléket az előre besózott csirke bőre alá töltjük, majd nyársra húzzuk, a szárny és a comb tövébe szalonnacsíkot teszünk. Kötözőspárgával jó erősen felkötjük, faszénparaszat készítünk, amely fölött másfél órán át sütjük. Leszedjük a nyársról, feldaraboljuk. Salátakörettel, házi befőttel és kompóttal tálaljuk.



Fokhagymás libamell almás káposztával

A libamelleket a sütéshez előkészítjük, megtokozzuk, jól megmossuk. A bőrét rácsos alakban beirdaljuk, besózzuk, fokhagymával megtűzdeljük, és a sütőben a lecsó és a vöröshagyma hozzáadásával szép pirosra sütjük. Közben elkészítjük az almás káposztát. Tálaláskor a libamellet felszeleteljük, és az almás káposztával együtt díszített tálra tesszük.



Töltött pulykamell

A pulykamellet felnyitjuk és húsverővel kicsit meglapítjuk, besózzuk. Elkészítjük a tölteléket: zsíron, kevés vöröshagymával lepirítjuk a kockára vágott sonkát, libamájat, gombát, marinált paprikát, megszórjuk zöldpetrezselyemmel. Sóval, borssal ízesítjük, majd az áztatott zsemelével és a nyers tojással jól elkeverjük. Ezután a tölteléket a már előkészített pulykamellre töltjük, fóliába csavarjuk. Sütőben készre sütjük. A fóliából kivesszük, felszeleteljük és tálaljuk. Köretként szalmaburgonyát és befőttet adunk.



Falusi serpenyős galamb

A fiatal galambokat megtisztítjuk, jól megmossuk és feldaraboljuk. A vöröshagymát finomra vágjuk, és kevés zsíron aranyárgára pirítjuk. Megszórjuk kalocsai csípős fűszerpaprikával, sóval ízesítjük, kevés vízzel felengedjük, elhelyezzük benne a feldarabolt galambokat, friss paradicsomot, zöldpaprikát és lassan pároljuk. Amikor félig megpuhul, cikkekre vágott burgonyát és zöldborsót adunk hozzá. Ha kell, pároló levét vízzel pótoljuk, és végül apró galuskát szaggatunk bele, majd készre főzzük. Egytálételként tálaljuk, finomra vágott petrezselyemmel díszíthetjük.

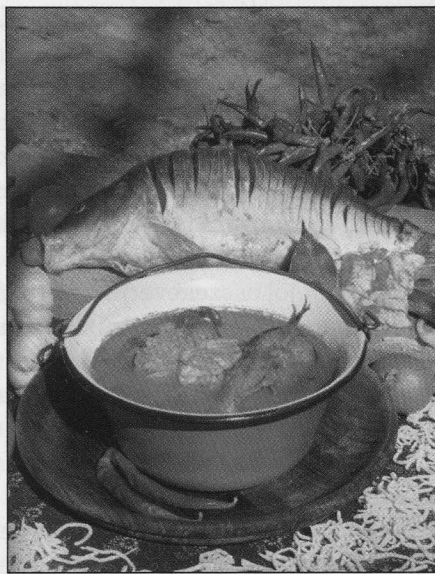
Kakaspörkölt kakasherével

A megtisztított kakasokat elnegyedeljük, majd a negyedeket további három részre vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, a libazsíron megpirítjuk. A zúzott fokhagymát beleforgatjuk, pirospaprikával meghintjük, és azonnal egy kevés vízzel felöntjük. Néhány percnyi főzéssel zsírjára sütjük, majd a húst rádobjuk. Lefödve, gyakorta kevergetve jó fél órát pároljuk, de sózni ekkor még nem szabad, mert a hús nagyon megkeményedik. (Így is 3-4 óra kell, hogy majd megpuhuljon.) A továbbiakban fedő nélkül pároljuk, elfővő levét folyamatosan pótoljuk, már megsózzuk. Amikor majdnem puha, a kakas herét, a fölkockázott paprikát és paradicsomot is hozzáadjuk. Borral meglocsolva megfőzzük. Hagymás dödölle illik köretnek hozzá.

Halból készült ételek

Baracskai halászlé tésztával

Főzés előtt 4-5 órával a halat megtisztítjuk, mindkét oldalán sűrűn beirdaljuk, háromujnyi széles patkókat vágunk. Jól besózzuk, főzésig hűtőben tároljuk. A fejeket is kettévágjuk és szintén lesózzuk. A halfejeket és csontokat beletesszük a bográcsba, hozzáadjuk a felszeletelt makói hagymát, zöldpaprikát, fűzeres paprikát, 1 evőkanál paradicsompürét felengedjük langyos vízzel és feltesszük főni. Ha felforr, beletesszük a fűszerpaprikát és kb. 30 percig főzzük. Ezután beletesszük a besózott halpatkókat és belsőségeket is, erősen forraljuk. A halászlé elkészültét az jelzi, hogy a lé összefüggő aranyárga színű, és a paprika szemcséit nem lehet látni. A tűzről levéve a halszeleteket tálakba rakjuk, az átszűrt levet rámerve forrón tálaljuk.



Csukapaprikás

A megtisztított csukát nagyobb kockákra összevágjuk. Zsíron kevés, finomra vágott vöröshagymát pirítunk, megszórjuk fűszerpaprikával, beletesszük a halhúst és az összezúzott fokhagymát. Ha van hal alaplé, azzal engedjük fel. Sózzuk és rakunk bele konzervlecsót. Amikor a halhús megpuhul, kiszedjük, majd finom szűrőn átszűrjük, és azonnal tálaljuk. Tálaláskor a halhúst tálra helyezzük, a mártással bevonjuk. Tejfőllel, karikára vágott paradicsommal és paprikával díszítjük, köretnek apróra szagगतott galuskát adunk.



Tejfölös törpeharcsa diszkoszban

A törpeharcsát megtisztítjuk, sózzuk, és paprikás lisztben megforgatjuk, forró olajban elősütjük.

Köret: A húsos füstölt kolozsvári szalonnát kockára vágjuk, serpenyőben pirosra sütjük. A szalonnakockát kiszedjük, a zsíron elősütjük a vöröshagymát, majd kockára vágott húsos zöldpaprikát és paradicsomot. A burgonyát szintén kockára vágjuk, és olajsütőben készre sütjük. Az elősütött anyagokat, szalonnát, burgonyát visszatesszük a serpenyőben lévő makói hagymára, paprikára, paradicsomra. Sóval, őrölt borssal és zellerzölddel fűszerezük. Az egészet jól összekeverjük, és további munkafolyamatig félretesszük.

A diszkosz aljára elhelyezzük a köretet. A tetejére tesszük az elősütött törpeharcsát. őrölt borsot szórunk rá és tejjel meglocsoljuk. Sütőben az egészet rövid ideig sütjük (5-6 percig). Sütés után azonnal tálaljuk

Vadból készült ételek

Vaddisznószeletek tejszínes-vargányás mártásban

A szeletelt, kicsit kiklopolt húst forró zsiradékban elősütjük. Néhányszor lapáttal átfordítjuk, majd kivesszük a szeleteket. Ha mind kisült, visszatesszük a sütőedénybe a húsokat, az alapot felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje a szeleteket és 10-15 percig pároljuk. Kivéve a húst, az így elkészült alapból készítjük a mártást.

Az előzőleg langyos vízben beáztatott, kicsurgatott vargányát az alaphoz adjuk és rövid ideig felfőzzük.

1 dl tejszínből és kevés lisztből habarást készítünk. Ezzel sűrítjük be a gombás alapot. Tálaláskor friss, vágott zöldpetrezselyemmel díszítjük. Köretként hagymás krumplit vagy krokettet kínálunk.

Vadpörkölt

Mielőtt belefognánk, forró-hideg „fürdőben” váltogatva mossuk át a húst. Mint a pörköltkészítéskor más húsok esetén is kevés zsiradékon 2 fej apróra vágott hagymát futtassunk meg. Pár szelet füstölt szalonnával megbolondíthatjuk a pörköltalapot, csodálatos ízeket ad az ételnek.

Miután az előkészített hús belekerült, és felengedtük megfelelő mennyiségű vízzel, egy szál fehérrépa, egy fej paradicsom, egy zöldpaprika, valamint a hagyományosan használt vadfűszerek kerülnek a lébe. Ezután puhára főzzük a húst. A másfél deciliter vörösborral a főzés elején jobbra torkunkat locsoljuk meg – s csak a főzés legvégén az ételt, máskülönben savanyú lesz tőle.

Szaftos, tűzdelte szarvasborjúgerinc sült almával, krokettel

A lemosott, előkészített húson szalonnacsíkokat vezetünk át egy erre a célra készült tű segítségével. Késsel réseket nyitunk benne és fokhagymagerezdeket is tűzdelünk bele. Ez a kész hús szeletelésekor igen gusztusos látványt fog nyújtani, és az íze is átjárta. Kevés zsiradékot és kevés vizet teszünk a hús alá, fóliába burkoljuk, majd – fiatal állat esetén – 1 órát a fóliában pároljuk. A fólia levétele után, időnként megforgatva a saját levével megöntözzük, míg pirosra nem sül. Sütés közben a hús mindkét felére magházától megszabadított almát teszünk, amely együtt sül készre a hússal. Tálalás előtt áfonyát teszünk bele.

A „szaft” készítése:

Mielőtt a hús elkészül, kevés zsiradékon 1 kanálnyi paradicsompürét pirítunk, majd leemeljük a tűzről, 1 gerezd apróra zúzott fokhagymát dobunk rá, és összekeverjük 1 kanál liszttel. A szűrővel leszűrt peccsenyével felengedjük, 2-3 dl vizet öntünk mellé, delikáttal ízesítjük, majd összefőzzük kissé. A szárított és előtte vízben beáztatott, lecsorgatott vargányát hozzákeverjük, kevés vörösbort öntünk hozzá, és máris kész a húsrá önthető kitűnő szaft. Krokettel és az elkészült sült almával tálaljuk.

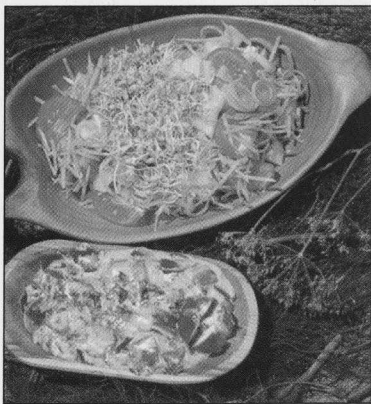
Gombás nyúlpaprikás

A nyúlgerincet és a combot nagyobb darabokra vágjuk. Zsírból, makói hagymából, fűszerpaprikából pörköltalapot készítünk, majd beletesszük az összevágott húst. Lassan pároljuk hozzáadva a friss paradicsomot, zöldpaprikát, gombát, fűszereket. Amikor a hús megpuhul, kiszedjük a párolóléből, majd a levet tejfölös habarással besűrítjük. Szitán átszűrjük, tejszínnel feljavítjuk, és visszaöntjük a leszűrt hússokra.

Burgonyás galuska: A burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk és áttörjük. Tojással, vajjal, liszttel és kevés sóval összekeverjük, majd vajba mártott evőkanállal galuskákat formázunk a masszából, és lobogó sós vízben kifőzzük. Amikor a galuskák feljönnek a víz tetejére, szűrőkanálban lecsöpögtetve táltra szedjük.

Nyúlgerinc traminimártással

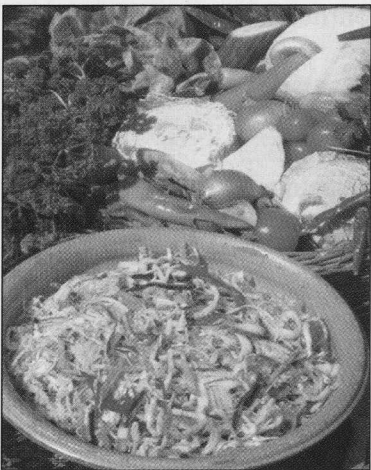
A nyúlgerincet megtisztítjuk, lehártyázzuk, feldaraboljuk, sóval és Univer fűszerkeverékkel jól bedörzsöljük. Kevés füstölt szalonnát kockára vágunk és kisütjük, a zsírjában reszelt vöröshagymát aranyárgára pirítjuk, beletesszük a feldarabolt nyúlgerinceket, babérlevelet, reszelt almát és együtt pároljuk. Később tramini borral felengedjük, fedő alatt puhára pároljuk, ezután a gerinceket kiszedjük a párolóléből, amit tejszínes habarással besűrítünk, majd átszűrjük, ha kell, kevés citrommal és cukorral ízesítjük.



Csíramálé

A legrégibb tésztafélék közé tartozik. Ezeket az édes lepényeket tájegységenként másképpen nevezi a népi konyha: csiripiszli, édesmálé, köttes, szaladós. Elkészítésük igen egyszerű: a negyedik napja csíráztatott gabonát (ekkor legnagyobb a vitamintartalma) összetörjük vagy ledaráljuk. Levét ki nyomkodjuk, liszttel tésztát keverünk, kiolajozott tepsibe tesszük és 150 °C-on kb. fél óráig sütjük.

Savanyúságok



Parasztсалáta

A fejes káposztát, sárgarépát, uborkát, makói hagymát, paprikát gépen vagy kézzel hullámos élű késsel leszeleteljük és lesózzuk. Közben a fűszerekből (babérlevél, kömény, szemes bors) salátaalplevet főzünk (redukció), lehűtjük, és cukorral, ecettel ízesítjük. A leszeletelt anyagokat a sóból kicsavarjuk (ha kell, forró vízzel leforrázzuk) és az öntettel, olajjal, petrezselyemmel összekeverjük. Egy napig hűtőben érleljük. Vigyázni kell, hogy roppanós maradjon. Salátalevélben tálaljuk.

Juhsajtos vitaminsaláta



A fűszerekkel, a vízzel, ecettel salátalevet (redukciót) főzünk. Liszttel kicsit megkötjük, szitán átszűrjük, és étolajjal jól kikeverjük. Hűtőben, üvegben tároljuk. Saláta tálalásánál a fejes salátát leveleire szedjük, a többi zöldséget elszeleteljük, és nyersen a keverőtálba tesszük.

Az öntetet mindig jól felrázzuk, majd a salátára öntjük. Végül juhsajttal megszórjuk.

Vadfűszerkeverék

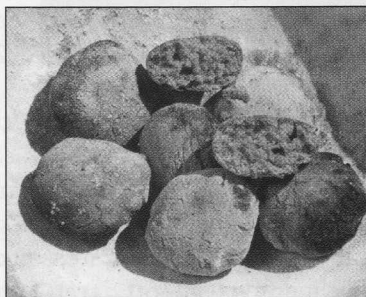
Vadfűszerkeveréket (kakukkfű, borókabogyó, fokhagyma, rozmaring), amit készen az üzletekben is lehet kapni – otthon készítve azonban nagyobb kihívás – elkeverünk olajban, majd annyi mustárt adunk hozzá, amennyit felvesz a fűszer és az olaj. Az így kapott pástétomszerű keverékben forgatjuk meg az előkészített, kiklopolt hússzeleteket, majd 1 napig benne ismét pácolni hagyjuk. Sózásra nincs szükség.

Ezt a keveréket mint jellemző készítményt itt említjük meg.

Ütőételek

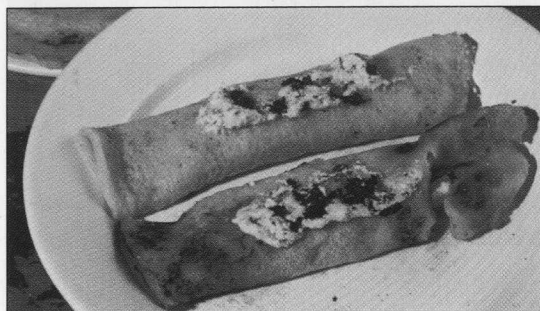
Hamuban sült pogácsa

A rozslisztet langyos vízzel és csipetnyi sóval tésztává dagasztjuk, és meleg helyen egy éjszakán át pihentetjük. Reggel félmaroknyi gombócokat formázunk, forró parázsas hamuba tesszük, és időnként megforgatjuk – ahogy a krumplit szokás sütni. Mi kemencében sütöttük. Fél óra elteltével vékony tűvel megszúrjuk, ha a kihúzott tű száraz marad, átsült a pogácsa. Égettebb kérgét lekaparjuk.



Kapros-ordás palacsinta

A palacsintatészta készítésénél jól keverjük össze a szitált lisztet a tojással és a szóдавízzel. Palacsintasütőben süssük aranyárgára, majd fordítsuk meg, hogy a másik fele is ilyen legyen. A töltelékhez vágjuk igen finomra a kaprot, jól keverjük össze az ordával meg a többi hozzávalóval, és töltsük meg a kisütött és egymásra rakott tésztát. Melegen tálaljuk.





Tökös-mákos és sárgarépás tönkölyrétes

A tészta hozzávalóit alaposan összedolgozzuk, egy órát pihentetjük, majd óvatosan, kézfejükkel segítve vékonyra nyújtjuk. Morzsával, olvasztott vajjal locsolva lassan becsavarjuk a tölteléket. Tejjel megkenve forró sütőben szép pirosra sütjük.

A rétestésztát kibontjuk, zsemlemorzsával meghintjük, az összekevert hozzávalókat rászórjuk, és óvatosan felgöngyöljük. 15 percig 220 °C-on sütjük.

3 dl cukros, mazsolás vízben megfőzzük a tönkölybúzadarát, még melegen hozzákeverjük a megfőzött és áttört sárgarépát, diót, sót, citromhéjat és citromlevet. A kész tésztába töltve 220 °C-on 15 percig sütjük.

Feketeszedres kukoricadara-torta

Egy gömbölyű, mély levesestányért választunk ki tortaformának. Teleöntjük vízzel, majd ezt a vízmennyiséget edényben felforraljuk. A sót, a kukoricadarát és a mazsolát hozzátesszük, és sűrűre főzzük. Beleöntjük a levesestálba a fele mennyiségű főtt darát. Ráhelyezzük egyenletesen a feketeszederet, majd a dara másik felét is ráöntjük, és kihűtjük. Amikor kihült, kiborítjuk az edényből, és félbevágott feketeszederrel díszítjük.



Befejezés

Inkább abbahagyást kellene írni, hiszen a téma kimeríthetetlen. Benne van életünkben, hiszen: *Jókai emlékét bableves őrzi*, *Krúdy Gyula közismert volt ételeiről*, elég, ha csak Szinbádra gondolunk. Tőle származik a mondás: „*Aki az aranyló húslevesben, velős csontban nem érzi a mezők, a puszták illatát...*” De van még: *Kossuth-rostélyos*, *Újházy-tyúklevés* stb. Modern világunkban pedig talán Lord Káldor (Káldor Miklós [1908–1986] a közgazdaság-tudomány magyar származású, Angliában élt és alkotott, iskolát teremtő személyisége) egyik utolsó interjúrészlete a jellemző „...*élek Angliában. A konyha...? Ha jót akarok enni, akkor hozatok a klubba egy – kolozsvári káposzta – konzervet, megmelegíttem és végre jót eszek*”. Mi pedig mindennap jókat ehetünk, de osszuk az örömből másoknak is. Könyvünk zárórésze (is) ezt igyekszik szolgálni.

Irodalom

- Az agrártermelés tudományos alapozása.* Összeállította: Kovács Ferenc. Szerk.: Glatz Ferenc. Budapest, Magyar Tudományos Akadémia, 1998. (Stratégiai kutatások a Magyar Tudományos Akadémián)
- Bakos L.: *Gazdasági baromfitenyésztés.* Budapest, Csáthy Ferenc Egyetemi Könyvkereskedés és Irodalmi Vállalat, 1931.
- Báldy B.: *A baromfitenyésztés elmélete és gyakorlati útmutatója.* Budapest, Pátria Irodalmi Vállalat és Nyomdaipari Rt., 1946.
- Bellon Tibor-Kútvolgyi Mihály: *A magyar szürke marha.* Budapest, Timp Kiadó, 2001.
- Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból* Közzéteszi: dr. Lakó Elemér. Bukarest, Kriterion Könyvkiadó, 1983.
- Bereczki I.: A birkahús elkészítés, fogyasztása. In *Szolnok megye néprajzi atlasza.* Szerk: Szabó László-Csaba Zsolt. 1974.
- Bodó I.: *A magyar szürke szarvasmarha küllemének és teljesítésének megítélése.* Doktori értekezés. Gödöllő. 1968.
- Bodó I. (szerk.): *Eleven örökség. Régi magyar háziállatok.* Budapest, Agroinform, 2000.
- Bodó I.-Bertók J.-Demeter J.-Dohy J.-Fenyvesi J.-Mihók S.: Régebbi magyar háziállatfajtáinkból származó hungaricum jellegű állati termékek előállításának fejlesztése és értékelési lehetőségeinek feltárása. Tanulmány. (*)
- Bodó I.: *Hungaricum termékek hazai állatfajtáinkból.* Tanulmány. Debrecen, 2002. (*)
- Bögre I.: Baromfitenyésztés. In Horn A.: *Állattenyésztési enciklopédia.* III. kötet. Budapest, Mezőgazda Kiadó, 1976.
- Brown, C. M.: Marketing and consumer awareness for organic produce. In Kyriazakis, I.-Zervas, G. *Organic meat and milk production from ruminants.* EAAP Publications. No 106, ISSN 0071-2477 Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2002. 67-71. p.
- Csizmadia András-Kútvolgyi Mihály-Nyers Csaba: *Gabonakonyha.* Budapest, Timp kiadó, 2002.
- Demeter J.: Az állattenyésztés, állatiternék-termelés, valamint annak fehérjeigénye. In Babinszky L. (szerk.): *Magyarország fehérjegyártásának helyzete és fejlesztési stratégiája.* Agroinform, 2002/94. 23-45. p.
- Dörner B.: *A sertés tenyésztése és hizlalása. 2.* Kiadás. Budapest, Athenaeum Rt., 1925.
- Ender, K.-Nüenberg, K.-Wegner J.-Seregi J.: *Fleisch und Folt von Mangalitzschweinen im labor.* Fleiszwirtschaft, Dummerstorf, 2002, 92. évf.6. sz. 125-128. p.
- Fehér Gy.: *A háziállatok funkcionális anatómiája.* Budapest, Mezőgazdasági Kiadó, 1980.
- Garaczi M. (szerk.): *Tanyacsárda.* Jubileumi kiadvány. Lajosmizse, Magyar Hivatalos Közlönykiadó, 1998.
- Gratz O.: *Tej és tejtermékek.* Budapest, Eggenberger, 1925.
- Hermann O.: *A magyar halászat könyve.* Budapest, Természettudományi Könyvkiadó, 1887- 88.
- Holló G.: *Az állati eredetű hungarikumok humán-táplálkozási jelentősége.* Tanulmány. 2003. Megjelenés alatt.
- Holló I.-Seregi J.-Holló G.-Andrássy Z.-Repa I.: *Magyar szürke és holstein-fríz növendék bikák hizlalási teljesítménye és vágóértéke. EU-konform mezőgazdaság és élelmiszer-biztonság.* II. kötet. Gödöllő, 2003.

A (*)-gal jelölt tanulmányok irodalomjegyzékkel együtt az FVM illetékes főosztályán, illetve az MTA Stratégiai Kutatások Irodáján megtekinthetők.

- Hreblyay E.: *Baromfitenyésztés. A gazdasági baromfitenyésztésre vonatkozó általános tudnivalók és a gazdasági baromfifajták ismertetése*. Budapest, Pátria, 1912. 3. fejezet, 26. p., 27. p.
- Incze K. et al: *Ökológiai alapú állatiterték-előállítás*. Szerk.: Radics László-Seregi János. 2003. Kézirat. Megjelenés alatt.
- Kemény A.: *Élettan*. Budapest, Mezőgazdasági Kiadó, 1974.
- Komlósi Gy.: Hungarikum lehet. Piacképes a nagyüzemi mangalica. *Magyar Mezőgazdaság*, 2001. ápr. 25.
- Kouba, M.: The product quality and health implications of organic products. In Kyriazakis I.-Zervas G.: *Organic meat and milk production from ruminants*. EAAP Publications. No 106, ISSN 0071-2477 Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2002. 57-64. p.
- Kovács F.: Hungarikum jellegű termékek versenyképességének és piacra jutási esélyei. In *Hungaricumok az agráriumban*. Kutatási jelentés. MTA Agrártudományi Osztály.
- Kovács F.-Bíró G. (szerk.): *Élelmiszer-biztonság. EU – szabályozás*. Budapest. Agroinform, 2003.
- Kovács F. (szerk.): *A program keretében az agrárium területén megjelent kiadványok 1999-2002. „Magyarország az ezredfordulón” (Stratégiai kutatások a Magyar Tudományos Akadémián)* Budapest, 2002.
- Kovács F.-Csete L.: *A témakörben végzett kutatások eredményeinek szintézise és összefoglalója. (*)*
- Kralovánszky P.: Az életminőség javításának lehetőségei. In Babinszky L. (szerk.): *Magyarország fehérjegyártóközpontjának helyzete és fejlesztési stratégiája*. Agroinform, 2002/94. 15-23. p.
- Kristensen, E. S.-Thamsborg, S. M.: Future European market for organic products from ruminants. In Kyriazakis I.-Zervas, G.: *Organic meat and milk production from ruminants*. EAAP Publications. No 106, ISSN 0071-2477 Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2002. 5-13. p.
- Kútvölgyi Mihály: *Fénybojtár*. Budapest, Timp Kiadó, 2000.
- Kútvölgyi Mihály: *Juhételek*. Budapest, Timp Kiadó, 2002.
- Lencsés Gy.: *Termelésélettan*. Egyetemi jegyzet. GATE, Gödöllő.
- Lencsés Gy.: *Tojótútyúk Ca és P forgalmának nyomon követése többféle módszerrel*. Doktori értekezés. SZIE Gödöllő, 2001.
- A magyar agrárgazdaság jelene és kilátásai*. Összeállította: Kovács Ferenc. Szerk.: Glatz Ferenc. Budapest, Magyar Tudományos Akadémia, 1997. (Stratégiai kutatások a Magyar Tudományos Akadémián)
- Nábrádi A. et al: A magyar juhtenyésztés gazdasági tartalékai. *Magyar Juhászat*, 1997., 11-12. szám
- Pusztai P.: *Ökológiai alapú állatiterték-előállítás*. Szerk.: Radics László-Seregi János. 2003. Megjelenés alatt.
- Seregi J.: *A lótej felhasználási lehetősége*. Kutatói jelentés. OMFB, 1992.
- Seregi J.: *Őshonos állatfajokkal és fajtákkal kialakítható „gasztronómiai út” lehetősége a Nyugat-dunántúli régióban*. Kézirat. Turizmus Rt, 2002.
- Seregi J.: *Az őshonos magyar háziállatokból származó hungarikumok*. Tanulmány (*)
- Seregi J.: *Az alapanyagok előállításának ökonómiai-ökológiai kérdései*. Tanulmány. (*)
- Seregi J.-Repa I.-Holló I.-Alpár Gy.-Kovács M.-Holló G.-Horn P.: *Az őshonos magyar háziállatok mint az agrárgazdaság stabilizáló tényezői*. XLIV. Georgikon Napok, Keszthely, 2002. szeptember 26-27.
- Seregi J.-Holló I.-Holló G.-Repa I.-Brem, G.-Ender, K.: *Az állati eredetű hungarikumok – a minőség és a mennyiség néhány stratégiai kérdése*. XLV. Georgikon Napok, Keszthely, 2003. szeptember 26-26.
- Szajkó L.: *Ujhelyi Imre emlékülés '73*. (Agrártörténet: 2.) Mosonmagyaróvár, Agrártudományi Egyetem, Keszthely Mosonmagyaróvári Mezőgazdaság-tudományi Kar, 1973.
- Szalay I.: *Régi magyar baromfifajták*. Budapest, Mezőgazda Kiadó, 2003.
- Tormay B.: *A szarvasmarha és tenyésztése*. 2. kiadás. Budapest, Pesti Könyvnyomda Rt., 1889.
- Udovecz G. (szerk.)-Erdész F.-né-Guba M.-Juhász A.-Kartali J.-Ráki Z.-Szekelyhidi T.: *A hungarikum jellegű termék versenyképessége és piacra jutási esélyei*. Tanulmány, 2002. (*)
- Velea, C.-Bud, I.-Tápalaga, A.: *Cresterea Bicolor*. Bukarest, Ceres Kiadó, 1983. Fordította: dr. Tóbiás Sándor

Summary

This publication is based on essays written in cooperation of Ministry of Agriculture and Rural Development and Division of Agricultural Studies, Hungarian Academy of Sciences, supported by Center for Social Research, Hungarian Academy of Sciences.

The present situation of Hungarian animal husbandry is defined by the requirements of strong competition and difficult market conditions expected in the European Union of 25 countries from 2004 on. One of the chances of our development strategy, knowing the controlling factors of the EU is to possess competitive sectors. Another chance is the other group, which is not directly in the competitive sector but contains special products with old Hungarian traditions. These areas are called „hungaricum“. Their development is connected to environmental management, landscape management, touristical, labour, rural development and income supplement activities. Therefore we can use our values inherited from our animal husbandry traditions and the ancient Hungarian domestic animal species to keep and occupy certain areas of the market. These species are established, protected and strengthened by our ancestors and unique experts of our time. There is no other country, waiting for accession or being in our neighbourhood, with so many (exactly 66) registered traditional domestic species.

These animals and their hybridization, especially if managed ecologically, can have a significant role in the production of traditional, special Hungarian goods. Several of them have already appeared on the market. No wonder that interests of manufacturers, authorities and sales organisations are growing towards this issue.

There is a serious fight for the ownership rights of important domestic animal species in Europe. The owner of the original stud book or the cradle of breed has the rights defining – though not completely elaborately so far – the future of the species and its products.

These development issues are dealt with at the Ministry of Agriculture and Rural Development in Hungary. The maintainer of species is the authority called OMMI, research tasks and coordination of research institutes are managed by Animal Husbandry Department, University of Debrecen. Within the frame of a winning Széchenyi Plan tender there are also practical activities along with scientific work. The University of Kaposvár has independent

research activities on this field, essays are published on species and gastro-nomic possibilities.

Stock breeders are syndicated in breeding associations, which have definitive role in the development of this field. There are different support opportunities for this activity, like National Agricultural Environmental Protection Program, SAPARD, AMC and ministerial funds. These are more or less independent systems. There is a project established especially for special Hungarian products, HÍR Program (Traditions, Tastes, Regions), run by the Ministry of Agriculture and Rural Development. The Ministry of Environmental Protection takes also part in the work by breeding activities in national reserve parks and environmental protection supports. This issue has also an important place in the framework of a flooding and inundation program connected to Vásárhelyi Project.

As for the question of efficiency, an independent, integrated project is the only satisfactory solution, to combine our resources. The project's final goal is to manage production activities, to provide raw material from animals and plants in order to produce Hungarian specialities.

„Hungaricum“ products have linguistic, geographic, historic, ethnographic characteristics. They are special Hungarian goods with significant national character as a result of our environmental conditions, ancient species, farming and breeding traditions.

A „hungaricum“ can be a product made of minerals, plants, animals. It can be raw material, spice, a menu or a service. This book lists only the ones made of our most valuable, oldest or most endangered animal species. To protect these species, genetical research and a rise of numbers is needed, the first to protect the identity of the species, the second to acquire a segment of the market.

The protection of animals means protection of cultural, historical, national values but also the protection of a secure production system. This production hardly seems to be ecological, because of the low production rates of these old domestic species. However, mankind of the future will probably need these animals and their healthy characteristics and high quality.

Some of these animals have been adapted to rough conditions on places where other species were not able to exist. Therefore certain areas, now useless and deserted, could be involved into the economy of the future.

Livestock interbreeding is a modern method, making the keeping of traditional animal species more ecological. Usually it is the traditional species that can be kept in large numbers with relatively small expenses as the female breeding line, and the male one is a selectively bred species with a certain goal. The yield can be risen by different forms of this method.

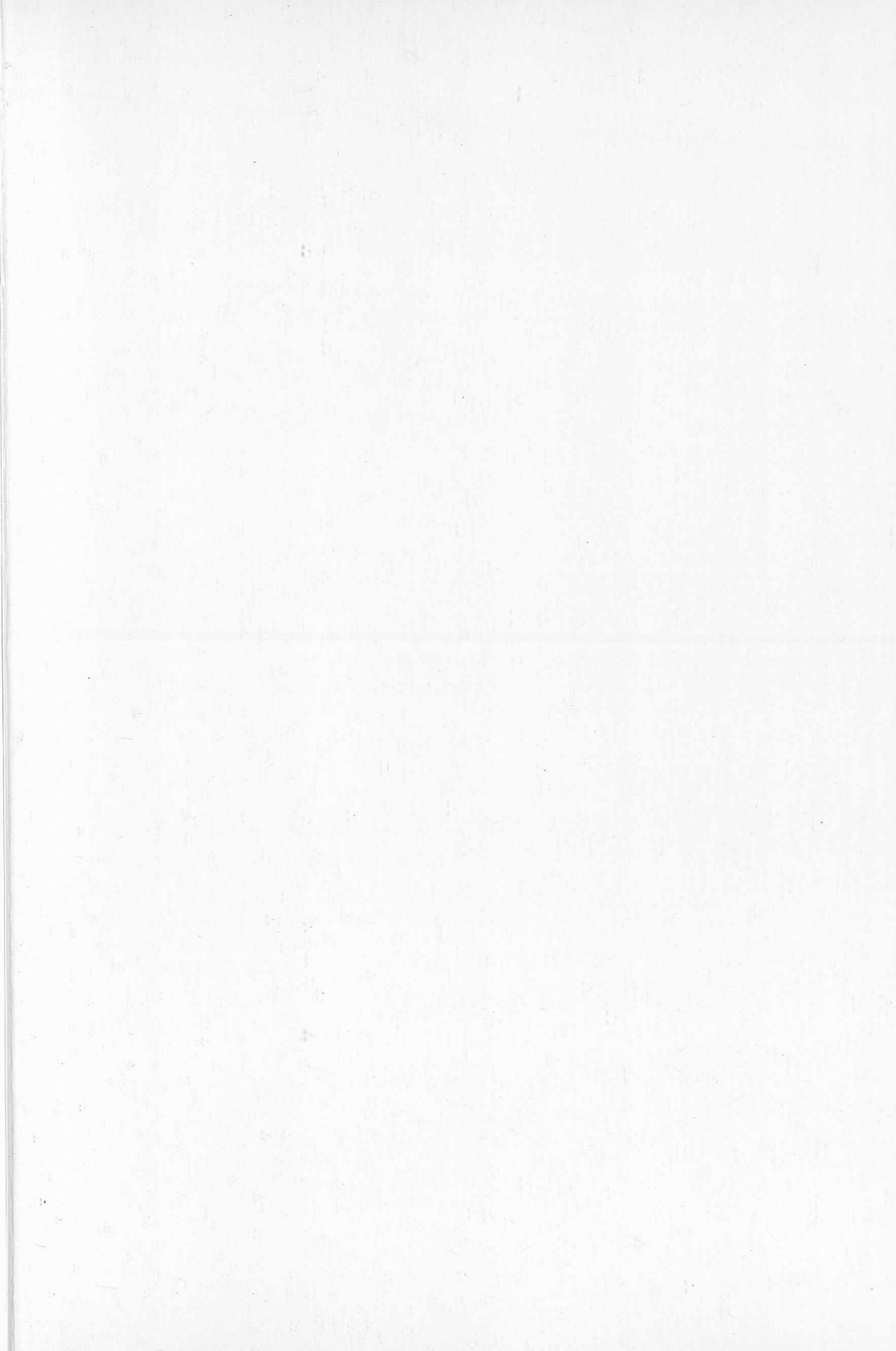
Developing biotechnology counts on old species as a genetic resource, used for correcting modern species and hybridises. These species have the role of controlling the genetic development. The yellow Hungarian chicken,

brought in Canada in 1963, has such a role in that country. Product of traditional animals are getting more and more attention and popularity even these days, partly as a result of respect for the quality of the past, and partly because of their healthy origins and conditions.

The book gives a detailed description of these fields, a listing that was needed for a long time.

A kötet szerzői

BERTÓK Lóránd	az MTA doktora, egyetemi tanár, Sugárbiológiai és Sugár-egészségügyi Kutatóintézet
BODÓ Imre	az MTA doktora, ny. egyetemi tanár, Állatorvos-tudományi Egyetem
DEMETER János	ügyvezető igazgató, Magyar Állattenyésztők Szövetsége
†DOHY János	akadémikus
ERDÉSZ Ferencné	tudományos főosztályvezető, Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet
FENYVESSY József	PhD, egyetemi tanár, Szegedi Tudományegyetem
GUBA Mária	tudományos munkatárs, Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet
JUHÁSZ Anikó	tudományos munkatárs, Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet
KARTALI János	tudományos osztályvezető, Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet
KOVÁCS Ferenc	akadémikus, programvezető, MTA Agrártudományok Osztálya
MIHÓK Sándor	PhD, tanszékvezető egyetemi tanár, Debreceni Egyetem Mezőgazdaságtudományi Kar
RÁKI Zoltán	ny. tud. osztályvezető, Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet
SEREGI János	PhD, ny. egyetemi tanár
SZÉKELYHIDI Tamás	tudományos tanácsadó, Magyar Ízek Háza
UDOVECZ Gábor	az MTA doktora, főigazgató, Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet



Globalizáció és nemzeti érdek

A demokrácia intézményrendszere

A magyar agrárgazdaság jelene és kilátásai

Sárközy Tamás: Rendszerváltozás és a privatizáció joga

Az agrártermelés tudományos alapozása

Élégészség, orvos, társadalom

Egészségügy és piacgazdaság

Biotechnológia – lépéstartás Európával

Környezetpolitika és uniós csatlakozás

Termelés, piac, természeti környezet

Losonczy Ágnes: Utak és korlátok az egészségügyben

Budapest – nemzetközi város

A cigányok Magyarországon

Minőség és agrárstratégia

A magyar nyelv az informatika korában

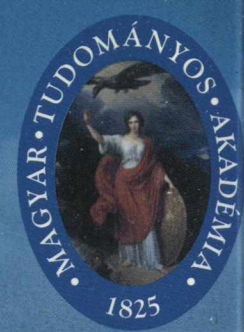
A NATO és a magyar politika

Magyarország településkörnyezete

Az információs társadalom

Területfejlesztés és közigazgatás-szervezés

Közlekedési rendszerek és infrastruktúráik



A cigányok Magyarországon

Utánnyomás. Bp. 2001. 270 oldal, ára: 700 Ft

Egészségügy Magyarországon

Bp. 2001. 368 oldal, ára: 920 Ft

Vajda György: Energiapolitika

Bp. 2001. 395 oldal, ára: 950 Ft

Balázs Géza: Nyelvstratégia

Bp. 2001. 268 oldal, ára: 700 Ft

Magyarországi kutatóhelyek I-III. kötet

Bp. 2002. 908 oldal, ára: 2140 Ft

A hazai vizgazdálkodás stratégiai kérdései

Bp. 2002. 402 oldal, ára: 1000 Ft

Borhidi Attila: Gaia zöld ruhája

Bp. 2002. 331 oldal, ára: 1950 Ft

A magyarországi Duna-völgy területfejlesztési kérdései I-II. kötet

Bp. 2001. 558 oldal, ára: 2500 Ft

Információs társadalom és jogrendszer

Bp. 2002. 343 oldal, ára: 1490 Ft

Területfejlesztés, rendszerváltás és az Alföld

Bp. 2002. 235 oldal, ára: 920 Ft

Csikós-Nagy Béla: Közgazdaság a globalizálódó világban I-II. kötet

Bp. 2002. 680 oldal, ára: 2550 Ft

A Tisza és vízrendszere I-II. kötet

Bp. 2003. 525 oldal, ára: 2600 Ft

A megkérdőjelezett sikerárgazat

Bp. 2003. 453 oldal, ára: 2600 Ft

Kertészeti hungarikumok

Bp. 2003. 352 oldal, ára: 1800 Ft

ISBN: 963 508 405 6



9 789635 084056