

Sikeres volt a SIRHA Budapest szakkiállítás

Több mint 15 ezer látogató vett részt az idén első alkalommal rendezett SIRHA Budapest szakkiállításon. A március 10-12 között, mintegy 20 ezer négyzetméteren megrendezett, háromnapos nemzetközi seregszemlén az élelmiszeripar, a vendéglátás, valamint a szállodaiipar újdonságait mutatták be az érdeklődőknek.

– Az elmúlt időszakban 70-ről 75 százalékra nőtt a Magyarországon előállított élelmiszerek fogyasztása – mondta Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter a szakkiállítás megnyitóján. Beszédében stratégiai ágazattá nyilvánította az élelmiszeripart, mondván a kormány támogatja az előremutató erőfeszítéseket, megbecsüli a kimagasló teljesítményeket és fontosnak tartja, hogy az egészséges táplálkozást segítő termékek kerüljenek a magyar emberek asztalára.

A szakkiállítás célját hangsúlyozva kijelentette, ezzel is elő akarják segíteni a belföldi vállalkozások, cégek nemzetközi piacra jutását. A kormányzati célok megvalósításához elengedhetetlen a jól működő, versenyképes vállalkozások piaci jelenléte.

A tárcavezetője arra is kitért, hogy a Magyarországon megtermelt mezőgazdasági termékek számára ma is az élelmiszer-feldolgozók jelentik az elsődleges piacot, az agrártermékek kétharmada ugyanis feldolgozott formában hasznosul. Ennek alapján kiemelt cél, hogy az élelmiszerlánc optimalizálásával a lehető legmagasabb hozzáadott értéket állítsák elő növelve a hazai termékek

és szolgáltatások részarányát, valamint az exportot.

A tárcavezető külön is szólt arról, hogy a helyi piacok növekvő népszerűségének köszönhetően egyre több hagyományos technológiával, összetétellel és ízvilággal rendelkező élelmiszer vásárolható. Emellett Magyarország több eszközt is alkalmaz – például védjegyeket (hungarikum, Kiváló Magyar Élelmiszer) – termékei minőségének, eredetének, különleges tulajdonságainak megőrzésére, védelmére.

*

A SIRHA kiállításon sajnos nem találkozunk sem hazai nagy tejfeldolgozó céggel, sem termékekkel. Ám néhányan megragadták a lehetőséget, hogy bemutassák, megismertessék termékeiket a kiállítás látogatóival.

Fejes János őstermelő az Agria Kézműves Sajtműhely termékeit mutatta be: gyúrt sajtot, natúr és különféle ízesítésű gomolyát, kifli alakra formázott parenyciát, a bejgliszzerűen összetekert sajtot, no és a faszenes sajtot, amely kívülről teljesen fekete és amelyről kiderült, régi francia forma ez.

Az őstermelő nehéz fizikai munkának nevezte a sajtkészítést, amit technológiával ugyan lehet könnyíteni, de a lényeg nem változik. Viszont úgy látja: a magyar kezd sajtevé lenni.

A Sajtműhely 30 kézművest tart el. Ügyelnek arra, hogy maguk kísérletezzék ki az új terméket, mert Fejes János szerint: arany szabály hogy ne utánozzák egymást a sajtosok!

Sok fotóval díszített volt az Etyek-tej Ödön-Major standja, amelyben a Bicskei Mezőgazdasági Zrt. igazgatója, Hegedűs Imre fogadta az érdeklődőket. Megtudtuk: az Új Széchenyi Terv keretében pályázatot nyertek gyógy- és fűszernövényeket tartalmazó legelő telepítésére, ill. takarmányozásra, amelyek jótékony hatással vannak a tej beltartalmi értékére és azokra a sajtokra, tejtermékekre, amelyek ebből a tejből ké-

szülnek. Több mint 2000 hektáron termelnek húsféle növényt a szarvasmarháknak, közöttük 12 fajta gyógynövényt is. A herbalegő újdonság, kísérleti stádiumban van, de már most látszik, új korszakot lehet nyitni vele.

– Az én nagyapám svájcerajos volt, aki pontosan tudta, a minőség a legelőn dől el. Ezért fontos, hogy mit etetünk a tehénnel, mi kerül abba a napi 4000 liter tejbe, amit 140 alkalommal dolgoz fel túrónak, vajnak, tejfölnek, joghurtnak és a tizenkét féle sajtnak.

A Kunszentmártoni sajtüzem kis pavilonjában Szűcs Zsuzsanna kereskedelmi vezetőt találtuk, aki a bemutatkozást azzal kezdte, hogy üzemük a békéscsabai székhelyű agrárholding része.

(Folytatás a 3. oldalon.)



Fazekas Sándor meglátogatta a Bicskei Mezőgazdasági Zrt. standját, ahol Hegedűs Imre fogadta a minisztert
Fotó: Pelsőczy Csaba (VM)

Megállapodott az agrárkamara és az AVHGA

Az agrárágazat finanszírozásának és versenyképességének javítása érdekében együttműködési megállapodást írt alá a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) és az Agrár-Vállalkozási Hitelgarancia Alapítvány (AVHGA).

Mindkét szervezet kiemelten kezeli az őstermelők és a családi gazdaságok finanszírozási feltételeinek javítását. A NAK az alapítvány segítségével a hálózatán keresztül eljuttatja a finanszírozási, uniós és hazai támogatási lehetőségekkel kapcsolatos információkat a vállalkozásokhoz – mondta a megállapodást követően Győrfy Balázs, a kamara elnöke.

Az agrárium támogatási lehetőségei más ágazatokhoz képest szigorúban szabályozottak. Az AVHGA vállalja, hogy a kedvezményes kezességi díjra nem jogosult agrárcégek számára alapítványi támogatást biztosít – közölte Herczegh András, az AVHGA ügyvezető igazgatója. Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy saját kockázatára, az állam viszontgaranciája nélkül nyújt kezességet ezeknek a cégeknek.

Az ügyvezető igazgató elmondta: közös céljuk a kamarával, hogy olyan új pénzügyi eszközöket, megoldásokat dolgozzanak ki, amelyek segítik a következő években a mezőgazdasági beruházások megvalósulását.

Az AVHGA 1991-es megalakulása óta non-profit szervezetként készíttet kezességvállalással segíti a vidéki mikro-, kis és közepes agrárvállalkozásokat. Az alapítvány több mint 150 pénzügyi intézménnyel áll kapcsolatban, így csaknem 2500 hitelintézeti fiókban juthatnak hozzá a vállalkozások a kezességhez.

(MTI)

Tizenhetedik alkalommal indul útjára a Magyar Termék Nagydíj

Ma már nem elég jó terméket előállítani ahhoz, hogy itthon és a határon túl egyaránt a kiemelkedő kategóriába sorolja azt a piac. A legjobbnak, a legfigyelemreméltóbbnak kell lenni ahhoz, hogy a piaci versenyben helyünk legyen. Nagyjából így összegezhető a Magyar Termék Nagydíj Pályázat célja, amely 17 esztendeje váltja ki a különféle ágazatok érdeklődését és serkenti a megmérettetésre, a termék nagydíjának elnyerésére. A pályázat az idén több újdonságot is tartalmaz.

(Folytatás a 3. oldalon.)



A Magyar Termék Nagydíj és a különdíjak trófeáit idén a hollóházi Magyar Porcelánmanufaktúra Kft. készíti

Átadták a tejporgyárat

Újraindul a termelés a két éve leállított berettyóújfalui tejüzemben

7. old.

Új tejüzem Mórachidán

A 150 millió forintból megépült üzem kapacitása napi 4000 liter tej feldolgozása



9. old.

Transz-zsírsavak

Minden, amit az egészségre káros transz-zsírsavakról tudni érdemes...

11. old.

Sajt-különlegességek a Garabonciástól

Filozófiánk: egészséges, jó termékek előállítása, mert azokra mindig van és lesz vevő...



6. old.



Bővült az EU tejgazdasága 2013-ban

A legfrissebb statisztikák szerint az elmúlt évben az EU tejfelvásárlása 140,6 milliárd kg volt, 0,7%-kal több mint 2012-ben. Az első félévben még csökkenés volt, a második félév jelentős növekedése azonban már éves többletet eredményezett. A legnagyobb tejtermelő, Németország felvásárlása 2%-kal nőtt és meghaladta a 30 milliárd kg-ot. Ugyancsak jelentős növekedés volt Hollandiában (4,6%), Írországból (3,4%) és Dániából (2,7%). A nagy tejtermelők közül a legnagyobb csökkenés Olaszországban volt, 3,5%. Sajnos Magyarország felvásárlása is csökkent 3,4%-kal. Az EU-ban felvásárolt tej 45%-át sajtgyártásra fordították, a termelés több mint 8,5 millió tonna volt (+ 1%). Vajból 2 millió tonnát, sovány tejporból 1,1 millió tonnát, zsíros tejporból 0,6 millió tonnát gyártottak.

Új-Zéland dominál a tejtermékek világpiacán

Továbbra is Új-Zéland a meghatározó szállító a főbb tejtermékek világkereskedelmében. 2013. évben összesen 2,4 millió tonna vajat, tejsajt és sajtot exportáltak, míg a második helyen álló EU 1,7 millió tonnát. Az USA 1 millió tonnával a harmadik, azonban figyelemre méltó, hogy 2013-ban az előző évhez viszonyítva 30%-kal növelte kivitelét, míg az előbbi kettő 5 illetve 6%-kal kevesebbet exportált.

Jelentős bírság várható Írországból

A magas világpiaci tejtermék áraknak köszönhetően a döntően exportra termelő ír tejfeldolgozók jelentősen felemelték a tej felvásárlási árát, ami a gazdákat a termelés növelésére ösztönözte. Emiatt sok gazdaságban a kvótát meghaladó mennyiségű tejet termelnek, ami bírságot von maga után. Az előzetes számítások szerint akár 30-40 millió euró nagyságrendű is lehet a bírság. Írország két évvel ezelőtt is túllépte a kvótát, ami akkor 16 millió euróba került.

Kínai tejfeldolgozó épül Új-Zélandon

A kínai Belső-mongóliai Yili Ipari Csoport múlt év áprilisában kapta meg a jóváhagyást az Új-zélandi Oceania Dairy tejipari cég megvásárlására és azonnal elkezdtek egy tejfeldolgozó építést. A várhatóan júliusban elkészülő üzem a tervek szerint évi 47 ezer tonna gyermektápszert fog gyártani kínai export céljára. A Yili a legnagyobb tejipari cég Kínában.

Növekvő árak, csökkenő fogyasztás

A GfK által készített tanulmány szerint 2013-ban jelentősen emelkedtek a tejtermékek fogyasztói árai Németországban. Decemberben például a Gouda sajt 89 centtel, az Ementáli 45 centtel, a lágsajt 23 centtel, a vaj 96 centtel volt drágább kilónként az egy évvel korábbinál. Ennek tulajdonítható, hogy több termékcsoporthoz csökkent a fogyasztás. A fogyasztói tej értékesítése 1,4%-kal, a joghurté 2,6%-kal, a túróé 1,1%-kal, a vajé pedig 3,5%-kal csökkent.

M.Z.s.

Tejben fürödtek, teljesen megszűnhet a gyártás

Három hónapra bezáratta az orosz fogyasztóvédelmi hatóság a szibériai Omszki régió egyik sajtüzemét, mert az ott dolgozók az egyik üzemű sajtkelesztő kádat arra használták, hogy benne tejben fürödjének.

A dolgozók a szilvesztert ünnepezték, a férfiak az egyik sajtkelesztő kádban vettek tejfürdőt fittyet hányva az élelmiszerhigiéniai előírásokra.

Egyikük ráadásul internetes közösségi oldalán dicsekedett el megbotránkoztató szórakozásukkal.

A Lifenews orosz kereskedelmi televízió internetes oldalán nemcsak a fotók láthatók, hanem egy videofelvétel is, amelyen az óvábúcsúztató résztvevői abban versenyeztek, ki tudja gyorsabban feltékerni a készülő sajtkesteget. Ebben az üzemben gyártják a hajfonathoz hasonló sajtot, amelyet az Omszki régió Szíri (Sajtok) nevű kereskedőháza szerte az országban forgalmaz.

Az ügyre az orosz sajtó csak most derített fényt. A fo-

gyasztók most amiatt aggódnak, hogy a fürdésre használt tej a késztermékekbe is bekeverülhetett.

A tejben pancsolást és a szilveszteri „sajtkelesztő versenyt” kezdeményező, a botrányos szilveszteri mulatságról a felvételeket a világhálóra felhelyező fiatalember időközben eltűnt a hatóságok szeme elől.

A botrányral összefüggésben kiderült az is, hogy a Szíri kereskedőház a szükséges hatósági engedélyek nélkül kezdte el gyártani üzemében 2011-ben a sajtot. Ezért elképzelt, hogy a botrány és az időközben feltárt számos szabálytalanság miatt akár teljesen megszűnhet a sajtgyártás a szibériai régióban ebben az üzemében.

(Origo)

Családi gazdaságok világfóruma

A gazdaságban kulcsszerepe van a családi vállalkozásoknak

A családi gazdálkodóknak köszönhetően a világon mindenhol újraélednek az évszázados termelési hagyományok – jelentette ki Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter a családi gazdaságok budapesti világfórumának megnyitóján. Az ENSZ Élelmészeti és Mezőgazdasági Szervezetének (FAO) közös tanácskozásán 104 ország mintegy félezer résztvevővel képviseltette magát. A résztvevők a családi gazdaságokat érintő leglényegesebb kérdésekről, kihívásokról és lehetőségekről tanácskoztak. Az ENSZ Közgazdasági és Szociális Tanácsa kiemelt szerepét elismerve 2014-et a Családi Gazdaságok Nemzetközi Événé nyilvánította.

Fazekas Sándor miniszter elmondta: a családi gazdálkodás központi szerepet játszik a globális és helyi élelmészeti-biztonság megteremtésében, valamint a természeti erőforrásokkal való fenntartható gazdálkodásban. A világfolyamatok pozitívabb tételében kulcsszerepe van a családi gazdaságoknak, és ehhez a folyamathoz Magyarország aktívan kíván hozzájárulni. Hazánk megkülönböztetett figyelmet fordít a családi gazdálkodók felkarolására és segíti őket abban, hogy hozzájussanak a termeléshez szükséges ismeretekhez, megóvhassák a termőföld minőségét, illetve növelhessék termelési potenciáljukat. Magyarországon jelenleg több mint 460 ezer családi gazdálkodó, őstermelő van és a számuk folyamatosan növekszik.

A tárca vezetője kiemelte: a családi gazdaságok helyzetét hasonlóan ítélik meg José Graziano da Silva-val a FAO főigazgatójával, aki partner volt abban, hogy a mostani globális eseményt megszervezze a Vidékfejlesztési Minisztérium. A miniszter a továbbiakban arról beszélt, hogy a magyar vidék - jórészt éppen a kisbirtokos családi gazdálkodóknak köszönhetően - olyan felhalmozott tudást, kulturális értéket, szellemi és épített örökséget őriz, amelyet meg kell óvni a jövő nemzedékek számára. Ezért a Nemzeti Vidékstratégia kidolgozásakor a többfunkciós mezőgazdasági modell kialakítása volt a cél. A magyar agrártárca olvasatában a mezőgazdaság fenntartható fejlesztése azt jelenti,

hogy a természeti erőforrásokkal való ésszerű gazdálkodás és a biológiai sokféleség megőrzése mellett a bevált, korszerű technológiai megoldások alkalmazásával, a meglévő biológiai alapokra építve érnek el a gazdák minél magasabb hozamokat. A tárca vezetője arra is felhívta a figyelmet, hogy hazánkban szinte hétről-hétre nyílnak gazdapiacok, a helyi termelés és értékesítés összekapcsolásával egy új életminőség született vidéken.

A fórum négy alapvető összefüggésben elemezte a családi gazdaságok lehetőségeit: a családi gazdaságok szerepe a helyi és globális élelmészeti-biztonság megteremtésében; a családi gazdálkodás és a fenntarthatóság három pillére - a társadalmi, környezeti és gazdasági szempontok összehangolása; továbbá a legfőbb kihívások és lehetőségek a mezőgazdasági beruházások számára a családi gazdálkodásban; valamint a nők és a fiatal gazdák szerepe a családi gazdálkodásban.

A miniszteri kerekasztal során az ágazat vezetői elemezték a családi gazdaságokat támogató, valamint azok piacra jutását segítő különböző kormányzati programokat, intézkedéseket. Ezen kívül szó esett a fogyasztók ösztönzéséről is, hiszen a kormányzati támogatás mellett szükség van arra is, hogy a vásárlók keressék a családi gazdaságok termékeit. A világfórumon megvitaták a családi gazdaságok adó- és cégjogi helyzetét, a gazdaságokat érintő legfőbb pénzügyi kérdéseket, így például a

hitelfelvételt. Emellett foglalkoztak a gazdák együttműködésének kérdéseivel is. A tanácskozáson hangsúlyos szerepet kapott a nők és a fiatal gazdák helyzete is.

A világfórumon Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter és Edmond Panariti, Albánia mezőgazdasági, vidékfejlesztési és vízgazdálkodási minisztere együttműködési megállapodást írt alá. Az egyezmény célja az albán-magyar kereskedelmi kapcsolatok fejlesztése, amelynek révén kiépülhetnek azok az értékesítési csatornák, amelyeken keresztül a magyar élelmiszer export mértéke növelhető a délszláv ország irányába. Kiemelt szerepet játszik a két ország együttműködésében az élelmiszerbiztonság területe, különös tekintettel a magyar tapasztalatok átadása az albán EU integrációs törekvések keretében.

Magyarország a Kazah Köztársaságot fontos gazdasági partnerként tartja számon és sok lehetőséget lát a két ország közötti együttműködésre – jelentette ki Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter Aitzhanov Dulat Nulievich, a KaZagro Holding elnökével való találkozózt követően. A lehetséges együttműködési területek feltérképezése mellett a felek hangsúlyozták a magyar technológia, a tapasztalatok átadásának fontosságát, valamint hogy a két ország között tovább erősödjenek az üzleti kapcsolatok.

Az egyeztetéseken a vidékfejlesztési tárca vezetője hangsúlyozta: a VM szeretné elérni, hogy a magasan feldolgozott magyar élelmiszeripari exporttermékek a lehető legkevesebb adminisztrációs teherrel juthassanak be a Kazah Köztársaságba. Ezt segíti, hogy az orosz-kazah-belorusz Vámunióban már egységesítették az állat-, és növény-egészségügyi követelményeket. A miniszter további fontos lépésnek tartaná, ha az exporthoz szükséges, egy tagállamban már elfogadott dokumentumokat a Vámunió minden tagállama elismerné.

Szaúd-Arábiába exportál a Kőröstej

A Kőröstej tizenkétezer tonna sajt szállításáról írt alá szerződéseket Rijádban, a Magyar-Arab Üzleti Fórumhoz kapcsolódó tárgyalásokon – közölte a cégcsoport az MTI-vel.

A szerződések értelmében 2014-ben és 2015-ben a Kőröstej több mint 60 millió dollár értékben szállít arab megrendelőinek sajtot. Elsősorban HAJDÚ

grill sajtot, HAJDÚ kashkavalt és krémfehér sajtot – ismertették a közleményben.

Az Üzleti Fórumon mezőgazdasági, élelmiszeripari, egészségügyi, technológiai cégek mutattak be az Arab-öböl térségéből és Észak-Afrikából érkező mintegy 500 üzletembernek, importőrnek, for-

galmazónak. Az esemény során jelen voltak a Kőröstej libanoni, egyesült



arab emírségekből, jordániai, kuvaiti, szaúd-arábiai és szíriai kereskedelmi partnerei is.

A Kőröstej vállalatcsoportot a libanoni származású

Riad Naboulsi alapította 1989-ben. A cégcsoporthoz tartozó vállalatok – a Caravanes Kft., a Bábel Sajt Kft., a Drávatej Kft., a Kőröstej Kft. és a Wassim Sajt Kft. – 2012-ben a magyarországi sajttermelés egyharmadát

adták. A cégcsoport tavaly avatta fel üzemcsarnokát 850 millió forintos beruházással. A Kőröstej cégcsoport sajttermelésének két-harmadát értékesíti külföldön, elsősorban az arab országokban.

A „friss tej” múlik milliárdok sorsa

A „friss tej” definícióján bukkat el az, hogy Görögország megkapja-e az országnak járó nemzetközi hitelcsomag újabb, 10 milliárd eurós részletét – írja a Reuters.

Görögország kormánya azon vitázik az ország nemzetközi hitelezőivel, hogy mi nevezhető friss tejnek. Az országot hitelező trojka ki szeretné tágítani az időtartamot, amíg egy doboz tej frissnek nevezhető: a görög szabályozás szerint 5 napig nevezhető frissnek a tej, a trojka viszont 11 napra szeretné kibővíteni ezt a határt. A kormánykoalíció képviselőinek egy csoportja megtorpedózná a hitelezők kérését, ezzel pedig veszélybe sodorhatják az ország számára biztosított pénzügyi segélycsomag újabb, 10 milliárd eurós részletének elutalását.

A görög termelők ugyanakkor aggódnak, hogy ezzel a lépéssel megugorhatna az importtermékek aránya, vagyis az ő helyzetük veszélybe kerülhet. A termelők mellé hat kormányzati képviselő is felzárkózott, ők azt mondják, hogy nem támogatják azt az egységes reformcsomagot, melyet a kormány tervez benyújtani azért, hogy megkaphassák az ország számára biztosított pénzügyi mentőcsomag újabb, 10 milliárd euró részletét.

Görögország az egyedüli állam az EU-ban, mely törvényileg határozza meg, hogy meddig nevezhető frissnek a tej, és a termékre árat is megszabnak, ez pedig 1,3 euró literenként. Az OECD szerint a görögök mintegy harmadával fizettek többet a tejtermékekért 2012-ben, mint az uniós átlag.

Tejfel teázzunk?

Magyarországon nem divat *tejfel* inni a teát. Nem úgy az angoloknál! Parázs viták tartottak évszázadokon át, hogy mi kerüljön előbb a csészébe: a tej, vagy a tea? Praktikus oka volt annak, hogy előbb a tejet, majd a teát töltötték, ugyanis a csésze könnyen elpattanhatott, ha fordított volt a sorrend. Később Viktória királynő idejében, amikor már porcelán csészékből teáztak az angolok, megfordították a sorrendet, ezzel is bizonyítva, hogy te-lik a drága teázó eszközökre.

Sikeres volt a SIRHA Budapest szakiállítás

(Folytatás az 1. oldalról)

A sajtüzem 50 embernek ad munkát. Az alapanyag jelentős részét saját, ezres létszámú tehenészeti telepükről szerzik be, de vásárolnak is tejet. A sajtüzem évente 10 millió liter tejet dolgoz fel, amelyből zömmel sajt és joghurt készül. Különlegességük a kaskavál típusú sonkás tekercs és a medvehagymás körözött. Külföldi partnereik többsége az arab világból és a német nyelvterületről kerül ki. Szűcs Zsuzsa megjegyezte: kicsi a bors, de erős, amit a másfél milliárdos éves bevétel is mutat.

Az olasz Zenobio cég standján Kovács Barbara marketing koordinátor elmondta: úgy öt-hat éve állnak kapcsolatban a magyar partnereikkel. Az éttermek a Grana Padana kemény sajtot kérik, de kedvelt íz a magyaroknak a Taleggio lágsajt és a füstölt mozzarella is. Különlegességükkel, a tejszínnel töltött mozzarellával most ismerkedik a hazai piac.

A lengyel Mlekovita viszont most ismerkedik a magyar piaccal. Bartosz Ziemianowicz, a külföldi kapcsolatok referense elárulta: a lengyel sajtkészítés fellekvárát 13 gyár egészíti ki, termelésük jelentős. Azért jöttek el a kiállításra, mert szeretnék megismertetni termékeiket a magyarokkal.

Sz.I.



Fejes János östermelő saját maga kínálta termékeit



A vitrinben a Kunszentmártoni Sajtüzem St. Mártoni márkanévvel ellátott sajtjait mutatja



Kovács Barbara az olasz Zenobio cég új termékét, a tejszínnel töltött mozzarellát mutatja



Hegedűs Imre a finom sajtok mellett az Etyektej-Ödön-majorkban lévő herbalegelőt népszerűsítette a kiállításon

(Fotók: Szlanyinka-Temesi)

Életbe lépett a kézműves élelmiszerekre vonatkozó irányelv

Március végén életbe lépett a Magyar Élelmiszerkönyv kézműves élelmiszerekre vonatkozó irányelve, amely meghatározza, hogy mi tekinthető kézműves (míves) élelmiszernek – jelentette be Kardeván Endre.

A Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkára emlékeztetett arra, hogy a kézműves élelmiszereket hagyományos technológiával, általában magas minőségi elvárásoknak eleget téve, a tömegtermékekhez képest lényegesen kisebb mennyiségben készítik. Elmondta: a Magyar Élelmiszerkönyv új kézműves szabályozása korlátozza azokat az eseteket, amikor a kifejezetten ipari módon előállított élelmiszerek – még ha kiváló minőségűek is – kézműves élelmiszerként értékesíthetők.

A most életbe lépett szabályozás célja olyan fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők, valamint előállítási technológiák meghatározása, amelyek egyértelműen megkülönböztetik a kézműves technológiával készült termékeket az ipari módszerekkel és méretekben előállítottaktól. Így a kézművességet elsősorban az előállítás módja és az ahhoz szükséges tudás és tapasztalat határozza meg.

Az irányelv korlátozza a felhasználható anyagok körét is, mivel ezektől az élelmiszerektől joggal elvárható, hogy ne tartalmazzanak felesleges adalékanyagokat, mesterséges anyagokat vagy édesítőszereket, ízfokozókat. Amennyiben van – egy-egy területre érvényes – különleges minőségre vonatkozó élelmiszerkönyvi irányelv, akkor a kézműves termékeknek mindenképpen teljesíteniük kell az ezekben foglaltakat is.

A Vidékfejlesztési Minisztérium elkötelezett abban, hogy a hagyományokat továbbvivő, az egészséges táplálkozás céljait szolgáló élelmiszerek előállítását elősegítse és támogassa. A kistermelőknek, a mikro vállalkozásoknak a speciális fogyasztói igényeket kielégítő,

a regionális ízeket ismét felfedező élelmiszerek előállítására kell koncentrálniuk.

Gyaraky Zoltán, a VM főosztályvezetője arról beszélt, hogy a tárca időben lépett ezen a területen, mert felismerte: "trendi a kézműves élelmiszer". Az élelmiszer-előállítás területén is egyre kiélezettebb a verseny és előnyt élveznek azok a termékek, amelyeket a fogyasztók valamilyen okból keresnek - mondta.

MTI-VM

Ingyen öntözővíz a gazdáknak

A Belügyminisztérium bejelentette, hogy a kormány döntése értelmében a mezőgazdasági vízfelhasználók részére ingyenesen biztosítják az öntözésre használt vizet. A vízügyi igazgatóságok megkezdtek a felkészülést az ingyenes vízszolgáltatás biztosítására, ami magában foglalja a szivattyútelepek megfelelő állapotba hozását, a csatornák karbantartását. A Belügyminisztérium közleménye szerint 28.000 kilométernyi állami kezelésű vízhálózat vagyonkezelése, fenntartása és üzemeltetése kerül át a vízügyi igazgatóságokhoz, de a rendszert az egész országra ki fogják terjeszteni.

Jakab István, a (MAGOSZ) elnöke, az Országgyűlés alelnöke szerint a belügyi tárca döntése lehetővé teszi, hogy Magyarország teljes vízkormányzása kialakuljon a következő években, ennek megvalósításához pedig a következő uniós költségvetési ciklus forrásait is fel lehet majd használni. A döntés értelmében a vízért a magyar gazdának nem kell fizetni, ennek célja pedig az, hogy lehetőleg minél nagyobb tömegű árut tudjanak előállítani – fogalmazott Jakab István. Hozzátette: az eredményes öntözés érdekében társulniuk és egyeztetniük kell egymással a gazdálkodóknak.

Az öntözővíz ingyenes biztosítása a gazdáknak Czerván György, a VM agrárgazdasáért felelős államtitkára szerint segíthet abban, hogy a jelenlegi 100 ezer hektárról a duplájára emelkedjen az öntözött terület nagysága Magyarországon, miután 200 ezer hektáron ma is megvan erre a feltételek.

Tizenhetedik alkalommal indul újtára a Magyar Termék Nagydíj

(Folytatás az 1. oldalról.)

Az immár 17. alkalommal meghirdetett Magyar Termék Nagydíj Pályázatban idén – Magyarország gazdasági stratégiájához igazodva – a díjazott áruk és szolgáltatások megítélésénél kiemelt hangsúlyt kap az exportorientáció. 2014-ben már 31 főcsoport 53 témakörében lehet pályázni a díj elnyerésére. A hiteles védjeggyel ellátott termékek felé bizalommal fordulnak a fogyasztók és a felmérések szerint keresik az azokat. A tanúsító védjeggyel ellátott áruk és szolgáltatások a nemzetközi piacon is versenyképesebbek, hiszen sok helyen feltétel a minőségtanúsítás, így a hazai gazdaság élénkülésén kívül az export volumenünk is bővül.

A Termék Nagydíj Pályázat 1998-as meghirdetése óta megközelítően 3000 nemzetközi színvonalú magyar áru lett sikeres a piacon. A kezdetektől több mint hatszorosára emelkedett a díjazott termékek száma, tavaly pedig az előző évhez képest 32 százalékkal többen nyerték el a nagydíjat.

Ez is bizonyítja, hogy a vállalatok versenyképességük megőrzésének egyik kulcsát látják abban, hogy innovatív megoldásaikkal olyan árukat és szolgáltatásokat kínáljanak,



A Magyar Termék Nagydíj Pályázatot Kiíró Tanács képviselői

nak, amelyek a hazai minőséget elismerő szigorú pályázati követelményrendszerben már megállták a helyüket.

„Remélem, hogy sokan lesznek, akik innovatív termékeket előállítva képesek lesznek Európát is meghódítva Magyarországnak és a magyar embereknek is sikert és elismerést hozni” – mondta Dr. Latorcai János, az Országgyűlés alelnöke, a Magyar Termék Nagydíj Pályázat fővédnöke.

Az idei pályázat több újdonságot is tartalmaz. Mint azt Kiss Károlyné Ildikó, a Pályázati Iroda ügyvivője elmondta: az eddigi kategóriák kibővülnek például a turisztikával, gyógykozmetikumokkal vagy speciális wellness kozmetikumokkal és a hozzájuk kapcsolódó szolgáltatásokkal. Újdonság az is, hogy a rendelkezések le-

hetővé teszik, hogy az a termék is versenyezhesen, amely külföldi alapanyagot is tartalmaz. Természetesen a verseny feltételei szigorúak maradnak, hiszen a tanúsító védjegy az áru „diplomája”.

Az elmúlt években össze-

sen 420 nagydíjat osztott ki a Pályázat Kiírói Tanács. Számos tejipari termék (sajt, túró, stb) is nagydíjas lett. Idén május 16-ig lehet nevezni a Magyar Termék Nagydíj elnyerésére. Az eredményhirdetésre szeptember elején kerül sor a Parlament Felsőházi Termében.

Ez évtől a Magyar Termék Nagydíj szimbólumaként már jól ismert Trófeát és a kiírói különdíjakat jelképező trófeákat a Hollóházán működő Magyar Porcelánmanufaktúra Kft. készíti.

A pályázati feltételekről bővebben a www.termeknagydij.hu honlapon lehet tájékozódni.

Sz.I.

(Fotók: Kiss Árpád)



A sajtóeseményen a Magyar Porcelánmanufaktúra Kft. felajánlásával három hollóházi porcelánkészletet sorsoltak ki. Az egyik nyertes a Tejipari Hírlap külsős munkatársa volt. Képünkön Szabó Iréne veszi át az ajándékot Pálfi Jánostól, a Magyar Porcelánmanufaktúra ügyvezető igazgatójától

Tejpiaci figyelő

BELFÖLD

Magyarországon a nyers-tej országos termelői átlagára rekordszintre emelkedett, 2014 februárjában 109,39 forint/kg volt, ami 19 százalékkal haladta meg az egy évvel korábbit. A nyerstej felvásárlása 1 százalékkal csökkent. A fehérjetartalom stagnálása és zsírtartalom 0,04 százalékpontos csökkenése ellenére a nyerstej ára további 1,5 százalékkal nőtt februárban.

A nyerstej kiviteli ára 124,83 forint/kg volt ugyanabban az időszakban. Egy év alatt 20 százalékkal emelkedett és 14 százalékkal haladta meg a belpiaci árat. A termelők és a kereskedők nyerstej kivitele 9 százalékkal bővült, míg a feldolgozóké 10 százalékkal csökkent a vizsgált időszakban, így a nyerstej exportja összességében 2,5 százalékkal növekedett.

A 2,8 százalékos zsírtartalmú dobozos friss tej feldolgozó értékesítési ára 16 százalékkal, a Trappista sajtté 17 százalékkal, a tejfölé 19 százalékkal, a tehéntúróé 20 százalékkal emelkedett 2014 februárjában. A KSH adatai szerint a pasztörözött 2,8 százalékos zsírtartalmú

friss tej fogyasztói ára 9 százalékkal, a Trappista tömb-sajté 12 százalékkal nőtt.

KÜLFÖLD

A nyerstej termelői ára az USA-ban 7 százalékkal, Új-Zélandon 5,5 százalékkal, az Európai Unióban 1 százalékkal nőtt 2014 januárjában a 2013. decemberihez képest.

A nyerstej azonnali (spot) piaci ára Olaszországban a 2013. 48. és 2014. 11. hét között 18 százalékkal, Hollandiában a 6. és a 10. hét között 7 százalékkal csökkent. Hollandiában a nyerstej azonnali (spot) piaci ára áfával és szállítási költséggel 36,5 euró/100 kg volt a 10. héten. Az olaszországi Veronában a nyerstej azonnali (spot) piaci ára március 17-én áfa és szállítási költség nélkül 43,0 euró/100 kg, a Németországból és Ausztriából származó 3,6 százalékos zsírtartalmú nyerstejé 40,5 euró/100 kg, a fölözötté 23,0 euró/100 kg volt. Olaszországban, Lodi városában március 10-én a nyerstej azonnali (spot) piaci ára áfa és szállítási költség nélkül, 60 napos fizetési határidővel 41,5 euró/100 kg, a 3,6 százalékos zsírtartal-

mú Franciaországból származó nyerstejé 38,0 euró/100 kg, a Németországból származóé 39,0 euró/100 kg, a fölözötté 23,0 euró/100 kg volt.

A németországi Élelmiszergazdasági Kutató Központ (ife) havi rendszerességgel közlést tesz a nyerstej alapanyagértékét 4,0 százalékos és 3,4 százalékos fehérje beltartalomra vonatkozóan. Az alapanyagérték tükrözi a nyerstej összetevőinek (zsír, fehérje) árát, amelyet a hannoveri és a kempteni árutőzsde vaj és sovány tejpor jegyzései alapján határoznak meg. A fehérjeérték nem változott, míg a zsírérték 6 százalékkal csökkent, így az alapanyagérték 3 százalékkal volt alacsonyabb 2014 februárjában az előző havihoz képest.

A világpiacon az ömlesztett vaj értékesítési ára (FOB Óceánia) 19 százalékkal emelkedett a 11. héten a 2013. 47. hetihez képest, míg a Cheddar sajtté a 7. hetihez képest 3 százalékkal, a sovány tejporé 0,5 százalékkal, a teljes tejporé az 5. hetihez viszonyítva 4 százalékkal csökkent.

Németországban az ömlesztett vaj ára 2014. 11. hetében a 7. hetihez képest 1 százalékkal nőtt, míg a sovány tejporé a 8. hetihez viszonyítva 2 százalékkal csökkent. A kempteni árutőzsdén a 25 kg kiszerezésű ömlesztett vaj értékesítési ára a 11. héten 365 euró/100 kg, a 25 kg kiszerezésű zsákos, élelmezési célú (intervenciós minőségű)

sovány tejporé 326 euró/100 kg volt. Az intervenciós árszintnél az ömlesztett vaj ára 65 százalékkal, a sovány tejporé 87 százalékkal volt magasabb a vizsgált héten.

Az EU-ban a vaj és a sovány tejpor intervenciós készlete továbbra is üres, míg a vaj magántárolási készlete 96 százalékkal 155 tonnára csökkent 2014. március 4-én a 2014. február 20-ai készletnagysághoz képest. Az USA-ban a sajt január havi zárókészlete 1 százalékkal 460 815 tonnára, a sovány tejporé 12 százalékkal 67 673 tonnára, a vajé 23 százalékkal 62 655 tonnára bővült a decemberihez viszonyítva.

EU-ELŐREJELZÉS

Az Európai Bizottság előrejelzése alapján az EU-28 tejfelvásárlása 2014-ben előreláthatóan 143,6 millió tonna körül alakul, ami 1,8 százalékos növekedést jelent a 2013. évihez képest. Az EU-15-ben 2 százalékos, az EU-13-ban 0,3 százalékos növekedésre számítanak az elemzők. A tejkvóta megszüntetése után nem várható jelentős termelésbővülés, mivel az árak várhatóan nem maradnak a 2013. és a 2014. évek rekordszintjén, valamint a legtöbb tagországban már eddig is jelentősen nőtt a tejtermelés. A prognózis szerint az EU-28 tejfelvásárlása 2015-ben előreláthatóan 1,9 százalékkal nő, az EU-15-ben a kibocsátás 1,9 százalékos, az EU-13-ban 1,6 százalékos körüli bővülést valószínűsítik az elemzők.

AKI

Emelkedett a tej alapára

Emelte alapár prognózisát a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács. Az alapár 2014/2015. kvótaévre vonatkozó éves átlagát, + 2,5%-os eltérési sáv alkalmazásával 103 Ft/kg összegben prognosztizálta. A prognózist a kvótaév során negyedévente felülvizsgálják és indokolt esetben módosíthatják – olvasható a terméktanács Közleményében.

A kiszámítható piaci viszonyok kialakulása érdekében a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács Elnökségének tagjai megállapodást kötöttek arról, hogy a 2014. április 1-jétől 2015. március 31-éig tartó kvótaévre az alapár éves átlagára vonatkozó előrejelzés kilogrammonként 103 forint.

Az alapár 2014/2015. kvótaévre vonatkozó éves átlagát, + 2,5%-os eltérési sáv alkalmazásával 103 Ft/kg összegben prognosztizálták.

A következő negyedévben az európai piaci helyzet alakulása egyes tejtermékek esetében átmeneti kínálatbővülést jelez előre.

A Tej Terméktanács felhívja a piaci szereplőket, tartózkodjanak dömpingárak alkalmazásától, a diszkriminatív árképzés tilalmának megkerülésétől, megszegésétől. A szervezet kiemelt figyelmet fordít a tisztességtelen piaci magatartásra vonatkozó valamennyi jelzésre és minden indokolt esetben soron kívüli hatósági intézkedéseket fog kezdeményezni.

Az Elnökség a 2014/15-ös kvótaév első negyedévére 102 Ft/kg-os alapár átlagot jelez előre.

AGRÁRI HÍREK

❖ A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal (MVH) intervenciós áron vásárolja fel azt a követelményeknek megfelelő, uniós vállalkozás által közvetlenül és kizárólag olyan pasztörözött tejszínből készült, és *kizárólag tehéntejből nyert vajat*, amelyet a március 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszak alatt számára felajánlanak. A vaj rögzített áron történő felvásárlása a referencia ár (246,39 euró/100 kg) 90 százaléka, azaz 221,751 euró/100 kg áron történik. Amennyiben a vaj felajánláskori tárolási helye és a kijelölt hűtőház távolsága nagyobb, mint 350 kilométer, az MVH a felvásárlási áron felül szállítási költség kiegészítést fizet a 350 kilométert meghaladó távolságra. A kiegészítés mértéke 0,065 euró/tonna/kilométer.

❖ Az MVH rögzített áron vásárolja fel azt a követelményeknek megfelelő, jóváhagyott uniós vállalkozás által tehéntejből porlasztásos eljárással előállított *kiváló minőségű sovány tejpórt*, amelyet március 1-jétől szeptember 30-ig tartó időszak alatt számára felajánlanak. Ha a sovány tejpor tételében a zsírtmentes szárazanyag fehérjetartalma eléri a 34,0 százalékos, a rögzített felvásárlási ár 169,80 euró/100 kg. Amennyiben a sovány tejpor felajánláskori tárolási helye és a kijelölt intervenciós rak-tár távolsága nagyobb, mint 350 kilométer, az MVH a felvásárlási áron felül szállítási költség kiegészítést fizet a 350 kilométert meghaladó távolságra. A kiegészítés mértéke 0,05 euró/tonna/kilométer.

❖ A Bizottság 266/2014/EU (2014. március 14.) végrehajtási rendelete szerint a termelők egy vagy két egyéni kvótával rendelkezhetnek, amelyek közül az egyiket a szállítások, a másikat pedig a közvetlen értékesítés céljából vehetik igénybe. A termelő rendelkezésére álló mennyiségek kvóták közötti átcsoportosítását kizárólag a tagállam illetékes hatósága hajthatja végre a termelő megfelelő indokolt kérelme alapján. Az egyes tagállamokra vonatkozóan meghatározott nemzeti kvóták 2013. április 1-jei hatállyal 1 százalékkal növekedtek valamennyi tagállam tekintetében, Olaszországot kivéve, amelynek kvótája már 2009. április 1-jei hatállyal 5 százalékkal nőtt. Magyarország beszállítási kvótája 1 967 812,833 tonna, közvetlen értékesítési kvótája 165 591,689 tonna a 2013. április 1-től 2014. március 31-ig tartó tejkvóta évben.

Újrapapír adomány a Tetra Paktól

Egymillió forint értékben, 12 raklap újrapapír kéztörölt és orvosi papírlapedót adományozott a Tetra Pak® a Semmelweis Egyetem II. számú Tűzoltó utcai Gyermekklinikájának, ahol havonta átlagosan 850 fekvő és 6.500 ambuláns kisbeteget kezelnek. A mintegy 2,7 tonna súlyú adomány 3-4 hónapra fedezi a Klinika szükségleteit.

Az italos kartondobozokat gyártó vállalat immár negyedik éve támogatja az intézményt. A termékek átadását az Újrapapír Világnapjára időztették, hogy ezzel is felhívják a figyelmet a pazarló papírfogyasztásra, valamint a szelektív hulladékgyűjtés és az újrahasznosítás fontosságára.

– Négy hónap alatt mintegy húsz ezer vizit zajlik a klinikánkon, így több ezer gyermek ellátását segíti ez az adomány. Emellett a mi munkánkat is nagymértékben támogatja azáltal, hogy a papírtermékek vásárlásából megtakarított összeget orvosi eszközökre vagy gyógyszerekre tudjuk fordítani – mondta Prof. Dr. Szabó András, a Gyermekklinika igazgatója.

– Büszkék vagyunk arra, hogy egy ilyen nemes és nehéz feladatot végző intézményt áll módunkban támogatni immár negyedik éve, és nagy örö-

münkre szolgál, ha ezáltal segíthetünk a Klinikának abban, hogy forrásokat szabadítson fel a működéséhez szükséges más kiadásokra”, mondta Molnár Zita, a Tetra Pak Hungária Zrt. kommunikációs igazgatója. – Az adományunkkal ugyanakkor a számunkra is nagyon fontos Újrapapír Világnapra (március.1) is szeretnénk volna felhívni a figyelmet, és minél jobban tudatosítani, hogy az italos kartondobozok – bár összetett anyagok – 100%-ban újrahasznosíthatók, és fontos újrapapír alapanyag nyerhető ki belőlük, tette hozzá az igazgató asszony.

*

Magyarországon naponta összesen 1,9 millió darab italos kartondobozba csomagolt terméket vásárolunk, ám ennek ma csaknem 80%-a a kommu-



Az adomány átadása

nális hulladék közé kerül. Megfelelő szelektív gyűjtésükkel ezek a dobozok számos újrapapír termék, így papírzsebkendő, kartondoboz vagy a most adományozott orvosi papírlapedó és kéztörölő alapanyagául szolgálhatnak.

Parlamenti vitanap

„*Célkeresztben a GMO-k mezőgazdasági felhasználása*” címmel rendezett szakmai nyílt napot február végén a Parlament Vadásztermében az Országgyűlés Mezőgazdasági Bizottsága és a Vidékfejlesztési Minisztérium Parlamenti Allamtitkársága.

Hatalmas érdeklődés kísérte az országgyűlési nyílt napot, amelyen szakemberek fejtették ki véleményüket a génmódosított termékek mezőgazdasági felhasználásáról. A tanácskozás alaphangja az elutasítás volt, amit egyébként a vidékfejlesztési tárca közleményben is megerősített, kijelentve: Magyarország a mezőgazdaság területén általános tilalmat érvényesít minden genetikailag módosított növény termesztésére. A magyar tilalom valójában történelmi nyitányt jelent a témában, és egyebek között az a célja, hogy elérje: az Unió tagállamai saját territóriumukban maguk dönthessenek az ilyen ügyekben. Ez azért lenne fontos, mert a közelmúltban az EU tagországok szakminisztereinek ülésén annak ellenére nem született döntés a kérdésben, hogy a 28-ból 19 tagország – köztük Szlovénia, Ausztria, Románia, Szlovákia, Horvátország és hazánk – ellenezte az 1507-es génmódosított kukoricafajta termesztését.

Budai Gyula, a VM parlamenti államtitkára megnyitójában arról biztosította az érdeklődőket s a gazdákat, hogy a kormány által meghirdetett GMO zéró tolerancia minden növényre vonatkozik és a minisztérium mindent megtesz a jövőben is, hogy az ország GMO-

mentessége fennmaradjon. Az államtitkár elmondta: a géntechnológiával kapcsolatban szükséges a szakmai párbeszéd, mert a felmerülő kérdésekre megfelelő választokat kell adni. A mostani rendezvénynek is az a legfontosabb célja, hogy felhívja a génmódosított növények termesztésében rejlő veszélyekre az emberek figyelmét. Az államtitkár felszólította a szakembereket, minél szélesebb körben tudassák a veszélyt, amit a genetikai módosítás jelenthet. Nem ismert ugyanis azoknak a negatív hatásoknak az összessége, amelyeknek egy részére a kutatás már rávilágított. Ezzel kapcsolatban visszatartotta a vádat, miszerint a zéró tolerancia elvének alkalmazása épp ezeket a kutatásokat gátolják. Majd hozzátette, a törvénynek és a jogalkalmazásnak viszont büntetnie kell az illegális kutatást.

Font Sándor, az Országgyűlés Mezőgazdasági bizottságának elnöke azt hangsúlyozta, hogy egy dolog az egy milliárd éhező ember földünkön, az viszont el nem hanyagolható, hogy a reménykeltő nagy hozamok hátterében az a tény húzódik meg, hogy a genetikai módosítással komplett új élőlény keletkezik.

Kőrösi Levente, a vidékfejleszté-

Magyarország zéró toleranciát hirdetett a génmódosított termékekre

si tárca főosztályvezető-helyettese arról beszélt, hogy napirenden van az ellenőrzések szigorítása, a kiegyensúlyozott tájékoztatás megvalósítása és az egészségvédelem eszközeinek fejlesztése. Elmondta: talvaly 40 kérelem érkezett hozzájuk géntechnológiai kutatásra, de majd mind gyógyszeripari igény volt. Ezekről a kérelmekről a hazai GMO bizottság dönt. Kiderült, hogy a húst, a tejet és a tojást hamarosan el fogják látni GMO-mentes jelöléssel.

Takács Sánta András, az ELTE docense a GMO-k világlelmezésében prognosztizált szerepének esélyét elemezte, számos alternatív terményvesztés-csökkentő megoldás tükrében.

Mint mondta: a GMO-mentességünk egyik kulcskérdése a vetőmag termesztés területe, akár úgy is mint a hazai földön termelt vetőmagok értékesítésének feltétele, akár GMO-mentességünk hitelessége.

Példaként említette, hogy nálunk az aratás utáni szemvesztés sokszor a 40 százalékot is eléri. Figyelemre méltó az a tény is, hogy a megtermelt gabona közel felét háziállataink fogyasztják el. Mindez nem hazai specialitás. Az ELTE tanára hozzátette, a két példa azt mutatja, volna min változtatniuk a gabonatermelő, állattartó országoknak.

Iffy Hubai Imre, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) ale-



Budai Gyula, Kőrösi Levente, Jakab István, Font Sándor

(Fotó: VM)

nőke elmondta: a magyar mezőgazdaság számára azért fontos a GMO-mentesség, mert az többletértéket képvisel. Az ilyen élelmiszerek jobban eladhatók, piaci előnyt jelentenek, ugyanakkor Magyarország GMO-mentességét az ország alaptörvénye is szavatolja. Kifejtette, hazánk évek óta azért harcol, hogy a GMO-val összefüggő kérdésekben a döntés kerüljön a tagállamok hatáskörébe. Magyarország ebben a harcban élen jár az uniós tagállamok között, s már vannak eredmények is.

A Növényi Diverzitás Központ igazgatója, Baktay Borbála szerint a GMO-mentes gazdaság alapja lehet az a tápiószelei génbank, amely több ezer éves tájfajtáink sokféleségét tartalmazza. Ezeregyszáz növényfaj 94 ezer tételéről van szó.

S miközben a világlelmezés gerincét 4-5 faj adja, mi ezeregyszázzal rendelkezünk...

Az eseményen Bene Zoltán, a vasvári Karintia Kft. cégvezetője a többi között arról beszélt: Magyarországon mintegy 900 ezer tonna szójadarára van szükség évente, miközben az ország ennek csupán a 10 százalékát tudja előállítani. A 40 ezer hektáros szója vetésterületet 100 ezer hektárra lehetne növelni rövid időn belül. Ez azért volna fontos, mert az országba behozott szójadara és -bab (összesen mintegy 700 ezer tonna) 90 százaléka GMO-s, vélekedett a szakember.

Sokféle vélemény, sokféle megközelítés. Ez jellemezte az országgyűlési nyílt napot.

Szabó Iréne

Magyar Ízek Vására

Sajtra magyar!

Hetedik alkalommal rendezték meg a március 29-30 között a Magyar Ízek Vásárát a budapesti Millenárison. A rendezvény középpontjában a minőségi kézműves tejtermékek, azon belül is a sajt készítmények álltak. Harminc sajtmester megközelítőleg 6000 kilogramm sajttal és különleges kézműves tejtermékekkel várta a látogatókat.

A sajt Európa egyik nagy hagyományokkal rendelkező alapvető élelmiszere, Magyarország mégis sereghajtó a fogyasztásban – mondta a vásár megnyitóján Kardeván Endre, a vidékfejlesztési tárca államtitkára. – Egy átlagos magyar évente 152 liter tejet vagy tejterméket fogyaszt, jóval kevesebbet az európai uniós átlagnál. A kétnapos vásár mottója ezért is a „Sajtra magyar!”, hogy népszerűsítse ezt a kiemelkedő élettani hatásokkal rendelkező élelmiszert – fűzte hozzá az államtitkár.

A vásáron bemutatták a tej különféle felhasználási módjait. A látogatók megismerkedhettek például a vajköpülés, az aludttej és a házi túró rudi elkészítésének fortelyaival. Az érdeklődők különféle konyhai praktikákat, recepteket is elleshettek, amelyek a minőségi sajttelepek elkészítéséhez adnak segítséget. A rendezvényen 150 kistermelő mutatta be ter-

mékeit, olyan különlegességeket, mint az édesköménnyel fűszerezett erdei gyümölcsös camembert fagylalt, a kecskesajtos bonbon, a tufahegyben érlelt csemege sajt és a kapros zsendice.

A kétnapos vásárra elkészítették az ország legnagyobb, 300 kilogrammos sajtját, amelyből az első húsz kilogrammos szeletet a fővárosi Százszorszép Óvoda kapta, de a sajtot bárki megkóstolhatta.

A 300 kilogrammos sajtot Mircz Nárcisz, Debrecen mellőli kézműves műhelyéből „gurította” idáig. A táblán ez olvasható: 150 boci, 2820 liter tej, 10 ember, közel 300 kg. A sajtmester pontosít:

– Stimmelnek az adatok, valóban tíz ember állt neki egy hónappal ezelőtt a 300 kilós sajt elkészítéséhez. A kézműves sajtiüzemünkbe jött segítség még Egerből és Órbottyánból is. Február végén kezdtünk hozzá, tizennégy fa-

zékban, illetve üstben készült. A félkemény sajt három rétegből áll, kakukkfűves, kamillás és rókagombás fűszerezéssel.

– Nehéz volt elkészíteni Magyarországon legnagyobb sajtját?

– Hát nem volt egyszerű... Szerencsére volt segítségünk, mert ez a csapat igen sokat dolgozott azon, hogy megmutassuk, mire vagyunk képesek.

– Mennyit ér?

– Egymillió-háromszáz ezer forintot, amit a szervezők álltak, csak a tej belekerült majd a harmadába, s akkor még nem beszéltünk a gáz- és villanyszámláról valamint a többi költségről.

A kiállítók között találtak az Órbottyáni Hankai Juditot, akinek műhelyéből érlelt és füstölt gomolyák, krémsajtok, bükkfán füstölt parenycák kerülnek ki, Lukács Magdát a Magdi és Zsidi sajt gazdáját, aki Várvolgyön termel, a Bükki, az Etyek Tej, a Tokaji, a Mádi sajtosokat... Mindenütt hatalmas sorok álltak, a két nap alatt a sajtosok több ezer embert kínáltak meg termékeikkel.

A harminc sajtmester összesen 72 ezer liter tejből készítette el a hatezer kilogrammnyi sajtját. Volt, aki különleges termékekkel rukkolt elő: bivalytejből készült sajtot árult Fülöp Szabolcs, aki Erdélyből, Székelydályáról érkezett a Millenárisra. Nem győzte kimérni az ízletes bivalysajtot.



Mircz Nárcisz sajtműhelyéből került ki az ország legnagyobb sajtja

– A magas zsírtartalma és ritkasága teszi vonzóvá a terméket – mondta a Torockószentgyörgyről jött Lukács Márta és Szakács Nimród. Mint mondták: „A csodálatos természetadta gyógynövényeknek is köszönhetjük, hogy termékeinknek varázslatos az íze. Kiváló minőségű tejet gyűjtünk be száz kilométeres körzetből, a nyugati havasok hegyi legelőinek tíz farmjáról.” Így hirdetik kemény, félkemény érlelt sajtjaikat: A legtejesebb!

Mi is a legte(l)esebb mértékben elégedettek lehettünk a rendezvény színvonalával! A Magyar Ízek Vására sok hívet szerzett a magyar sajtnak és a szlogenel (Sajtra magyar!) élve, hisszük, előbb-utóbb talpra áll a hazai sajt készítés! Ehhez viszont nekünk is többet kellene fogyasztanunk!

Szöveg és fotó: T. L.



A Hankai Sajt műhely Órbottyánból érkezett



Nagy volt az érdeklődés az erdélyi sajtok iránt



Fülöp Szabolcs kóstoltatja az ízletes bivalysajtot

Kecsketej-termékek a Garabonciástól

Sajtkülönlegességek Izsákról

Jó dolga van errefelé a kecskéknek. A Kiskunsági Nemzeti Park ölelésében „nemzeti” biofüvet legelnek, tejükből pedig díjnyertes sajtok készülnek. Megbecsülik őket, de ők is megbecsülik gazdájukat, mert jól tejelnek... Az Alföldi Garabonciás több mint egy évtizede talpon van, fejlődik és Izsák hírnevét viszik az országban, sőt azon túl is.

Békés táj békés állatokkal és emberekkel, a faluszélen egy modern üzemmel. Ez az Alföldi Garabonciás Kft. székhelye, innen kerülnek ki azok a finomságok és kuriózum sajtok, amelyek meghódították a kecskesajt kedvelő igényceket.

„Termékeinkben benne van a szívünk, a lelkünk is”, hangoztatja úton-útfélen Kocsis Pál tulajdonos. Könnyű neki, hiszen a korszerű tejfeldolgozó üzemük az ország szívében, a Kecskeméttől alig harminc kilométerre lévő Izsákon van.

– Honnan és mikor indult útjára a Garabonciás?

– Családi vállalkozásban 2002-ben alakítottuk meg Alföldi Garabonciás néven káefténtek abból a célból, hogy feldolgozzuk a kis-

kérdő állatok tejt – mesélte. – Évtizedek óta vállalkozóként dolgozom, de igazán a sajtkészítésben találtam meg kiteljesedésemet, mert ez alkotó munka! Igaz, nem vagyok klasszikus értelemben élelmiszeripari szakember, de olyan szakemberekkel veszem magam körül, akikkel csapatként érünk el sikereket. Három évvel ezelőtt például a fővárosban megrendezett VIII. Magyarországi Újbor és Sajtfesztiválon elnyertük az Év sajtermelője címet!

– Hány embernek ad munkát?

– Húsznak. Az elmúlt tíz évben folyamatosan fejlődünk, pályázati és saját forrásból építettük fel korszerű tejfeldolgozó és palackozó üzemünket.



Szeletelik és csomagolják a kolbászos sajtot



Kocsis Pál

– Évente hány liter tejet dolgoznak fel?

– Kecsketejből mintegy háromszáz-, juhtejből százötvenezer, tehéntejből egy millió litert. A kecsketejet a tanyánkról, illetve a Bugac környéki puszták háztáji gazdaságaiból vásároljuk fel. A korábbi napi ötezer liter kecsketej helyett, a bővítésnek köszönhetően ma ennek a mennyiségnek a háromszorosát lennénk képesek feldolgozni, de ennyire egyelőre nincs igény. A kecskeállományunk mintegy hat-száz anyából és azok szaporulatából áll, kecsketej-szükségletünk egyharmadát innen fedezzük. Száz hektáros farmunkon, amely a Natura 2000 része, környezet-tudatos gazdálkodást folytatunk és Biokontroll Hungaria minősítéssel rendelkezünk. Például a legelőn tartózkodó állatok itatásához szükséges vizet szelkerék

meghajtással hozzuk fel színre...

– Ennyire figyelnek a minőségre?

– Számunkra alapvető a minőség! Vállalkozói filozófiánk: egészséges, jó termékek előállítása, mert azokra mindig van és lesz vevő. Termékeink állandó kiváló minőségéről, valamint termékfejlesztéssel kapcsolatos elképzeléseink megvalósításáról képzett, sokéves szakmai tapasztalattal és az újdonságokra mindig nyitott sajtmestereink, Csukás Balázs és Fazekas István gondoskodnak.

Az alapanyagokat is úgy dolgozzuk fel késztermékeké, hogy a tejből nem vonjuk ki az alkotórészeket és nem is adunk hozzá adalékanyagokat, így minden termékünk teljes értékű tejből készül. A minőség fenntartása, a választék bővítése, megköveteli a technológiai fejlesztéseket is. 2011-ben jelentős beruházással megkezdtuk a kézműves tehénsajtok készítését és beszereztünk nagy teljesítményű csomagológépeket is.



Kézzel gyúriák a krémsajtgolyókat

– Mely termékeik a legnépszerűbbek és hol értékesítik ezeket?

– Mint már említettem, első számú nyersanyagunk a kecsketej, mely csodaszor táplálkozásunkban különféle jótékony egészségügyi hatása miatt. Számtalan termék készül belőle: rövid és hosszú érlelésű lágy, félkemény, natúr, füstölt és többféle fűszerezésű kecskesajt, lágy snidlinges és bazsalikomos krémsajtgolyó, natúr és snidlinges kecsketúró. Ezen kívül kínálunk fogyasztói tehén- és kecsketejet, házi jellegű leveles túrót, gyártunk továbbá parenycát és gyúrt sajtot valamint juhsajtot is. Termékeink népszerűek a fogyasztók körében és mind megtalálhatók a különféle üzletláncok polcain. Ezen kívül La Colline márkanév

ven érlelés nélküli kecskesajt-rudacskákat, különlegességeket, házi aludttejet és kecskejoghurtot is forgalmazunk. Büszke vagyok arra is, hogy termékeink Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggel rendelkeznek.

– Elégedett a 2013-as esztendő értékesítési eredményeivel, s mit vár az idei évtől?

– Annyira nem vagyok elégedett, mert a hat év óta tartó folyamatos forgalmi emelkedés tavaly megállt. Telítődik a piac, a prémium termékekre kevesebb pénz jut, az olcsóbb sajtok a keresettebbek. A hazai sajt kultúra sajnos még jelentősen elmarad a külfölditől, és amíg ez nem változik, ne nagyon reménykedjünk javulásban, ezért én már azaz is elégedett lennék, ha az idén meg tudnánk őrizni a tavalyi eredményeinket. A fellendülést csak az hozhatja meg, ha kitörünk a külföldi piacra!

Temesi László

Szűrös Mátyás és a sajtok

A politikus szívesen énekel a bor- és sajtkóstolókon

Egy baráti bor- és sajtkóstolón dalra fakadt Szűrös Mátyás, aki 81 évesen is szívesen jár az efféle találkozókra. A Bacchusban és az Andantéban kaptuk lencsevégre a rendszerváltás utáni első ideiglenes köztársasági elnököt, aki idén éppen 25 éve kiáltotta ki a köztársaságot. A rendezvényre a most érettségiző Lili lánya is elkísérte, aki szintén hódolt Bacchusnak és a jó sajtoknak.



Szűrös Mátyás és lánya, Lili szeretik a finom hazai sajtokat

– Nagyon szeretem a szép magyar népdalokat és nótákat, de az operettet is, a barátaimmal évente többször összejövünk vigadni – nyilatkozta Szűrös Mátyás a Tejipari Hírlapnak miközben egy kilós parmezán sajtot forgatott a kezében. – Ilyenkor természetesen nem hiányozhatnak a jófajta magyar borok és a finom hazai sajtok. Különösen a kézműves sajtokat kedvelem, szinte vadászom rájuk a boltokban. Ezekben nem válogatok, mert a félkemény és kemény termékeket natúr és ízesített változatban egyaránt szeretem. Nem csak bor mellé fogyasztom, hanem magukban is. A kecske- és juhsajtok is a kedvenceim közé tartoznak, mert nagyon egészségesek. A juhtúróval ugyanígy vagyok.

– Én is elég igényecnek tartom magam ezen a téren, mert nagyon szeretem a különleges tejtermékeket – csatlakozott a beszélgetéshez Szűrös Lili, aki érettségi után jogi egyetemen akarja folytatni tanulmányait. – Sajt fesztiválokra is szívesen járok, mert azokon kedvemre csemegézhetek a különféle sajtokból. Alig bírom abbahagyni a kóstolást. A túró rudi is a kedvenceim közé tartozik.

Apa és lánya láthatóan jól érzik magukat ezeken a „kóstolós” esteken, amelyeken még nótára is gyűjtöttek. Minden esetre előtűnik hamar kiürült a sajtál...

T. L.



Készül a túró

Kecsketej-kúra

A kecsketej nagy értékű tápanyagforrás. Kedvező hatású lehet betegségek utáni lábadozás idején, alkalmas az anyatej pótlására és alapvető alkotóeleme a legkiválóbb kozmetikai szereknek. Előnyei a könnyű emészthetőség, a magas vitamintartalom, a nem allergizáló tejfehérjék. Fogyasztása rosszul fejlődő, gyenge étvágyú kisgyermkek részére ajánlott, de javallott tejfehérje-érzékenység esetén is idős korban is. Hazánkban a múlt században sok időmódú házban a dada tejt kecsketejjel helyettesítették. A tudóstanatóriumok mellett kecsketenyészeteket tartottak és a tbc gyógyításának egyik legfontosabb eszközeként az ún. kecsketej-kúrát alkalmazták. Gyógyhatása a tej például, ha a kecskét parlagfüves legelőn tartják, akkor a lelegelt parlagfű allergén anyagainak ellenanyag képződik az állat vérében, ami a tejében is megjelenik.



ILKA Hűtőkompresszorok javítása, szervizelése, karbantartása
Ammóniás hűtőrendszerek hőhasznosítása
Klímaberendezések forgalmazása, épület klimatizálás
Szivárgásvizsgálat, hűtőkör regisztráció

ILKA Hungária Kft. +36302510755 www.ilkaszerviz.hu



Újraindul a termelés a berettyóújfalui tejporgyárban

Felvidéki magyar vállalkozói befektetőkkel újraindul a tejporgyártás a két éve leállított berettyóújfalui üzemben. A tejporgyár ünnepélyes átadására március 31-én került sor.

A Berettyóújfalui Tejporgyár egykor a Hajdútejt Rt. jelentős üzeme volt, majd a tevékenységet az Instantpack Kft. folytatta 2012. évi felszámolásáig. Az 1957-ben létesített, s két éve leállított gyárban rövidesen újraindul a termelés.

Márciusban egy befektetői csoport – köztük két szlovákiai, felvidéki többségi tulajdonos magánszemély megvásárolta az üzemet s megalapította a Berettyó Tejporgyár Kft.-t. A gazdasági társaság ügyvezetője *Galló Ferenc*, aki maga is résztulajdonos. Hamarosan megkezdődtek az újraindításhoz szükséges felújítások és májusra tervezik a tejporgyártás beindítását. Az alapanyag egyelőre Németországból érkező import sűrített tej lesz, de jövőre már saját felvásárlású tejből termelnek. A tejpor kínai exportra készül, s azt a felvidéki tulajdonosok kínai jégkrém gyára használja fel alapanyagul. Havonta mintegy 500 tonna tejpor készítését tervezik a bevezetés időszakában. Már a nyár folyamán hazai értékesítésre azonnal oldódó, instant kakaópor és kávékrém por gyártását is megkezdik. A tervek szerint a jövő évben a termékskála sajttal és joghurttal tovább bővül.

Az induló tevékenységhez 47 főt vesznek fel, elsősorban helyi ismerettel, tejporgyártási gyakorlattal rendelkező munkatársakat keresnek. A termelés felfutásával jövőre a létszám 120 főre növekszik. Az üzem újraindítása várhatóan kedvező hatással lesz a tejtermelő gazdaságok értékesítési lehetőségére, fejlődésükre.

A projektindítás, a tejporgyár átadása alkalmából bensőséges ünnepséget rendeztek, melynek keretében a *Berettyó Tejporgyár Kft.* cégalapításának emlékére márványtáblát avattak. Az emléktáblát a gyár előtti közterületen álló tejipari munkás szobrának talapzatán helyezték el. Ebből az alkalmából a Mészáros Dezső (1923-2003) Munkácsy-díjas szobrászművész mészkkőbe faragott, magas talapzaton álló *Munkás* című alkotását restaurálták. A szobor mészkkő anyagán az elmúlt több mint fél évszázad alatt a szénsavas eső mély bemarkódásokat okozott. A szakszerű restaurálás az idő nyomait eltüntette, s most a szobor teljesen megújult.

M.S.



A tejipari munkás megújult szobra, talapzatán az új cég emléktáblája



Új mild joghurt kultúrák a CSK-tól!

A joghurt íze, állománya és minőségmegőrzési ideje alapvetően fontos, érzékelhető tulajdonság a fogyasztók számára.

A CSK bővítette Ceska®-star joghurt kultúra kínálatát. A tradicionális, friss, savanyúbb aromájú joghurtok mellett napjainkban már a mild aromájú joghurtok előállítására is követelmény. Ennek megfelelően a CSK új kultúrákat fejlesztett, melyek a következő aspektusból különböznek az eddigiektől: Extra mild aroma és nagyon egyenletes, sima ízérzet. E mellett a korlátozott utósavanyodásnak köszönhetően a hosszabb szavatossági idő alatt is megőrizhető a joghurt mild íze.

Az európai országok nagyon szegmentált joghurt piacán való megfelelés készítette a széles joghurt kultúra választék fejlesztését. A CSK szeretné megosztani ezt a tapasztalatát új, innovatív joghurt termékeken keresztül. Ez azt jelenti, hogy személyre szabott kultúra keverékekkel vásárlóink képesek a nekik legmegfelelőbb joghurt koncepciók kialakítására.

Mintáink rendelkezésre állnak a mild joghurt kultúráink képességeinek bemutatására.

The right impact on **taste and texture**

Termékeinkkel kapcsolatos további információkért keresse:



Szemerszki Zsolt
ügyvezető igazgató
z.szemerszki@cskfood.com

CSK Hungary Kft
4400 Nyíregyháza, Hungary
Szabadság tér 5. 1/8
Phone: +36 42 504 774
Mobile: +36 205 655581
Fax: +36 42 504 773
web: www.cskfood.com



Új és korszerű technológiákat kínál a Globál-VÉP Kft. az élelmiszeripar számára

A **Globál-Vép Kft.** jogelődjét édesapám, *Czellahó László* alapította 1968-ban. A fő ipari tevékenységünk mellett, az élelmiszeriparban 1985-ben kezdtük meg a tevékenységünket, akkor még mellékküzemágként. Drégelypalánkon hoztuk létre az élelmiszeripari alapanyag/adalékanyag-gyártó üzemünket, melynek vezetője édesanyám volt, így mellette magam is időben belekóstolhattam az élelmiszeripar „ízébe”.

Élelmiszeripari tevékenységünk szakmai hátterét a Magyar Tejgazdasági Kutató Intézzel (MTKI) kötött szerződésünk biztosította. Megállapodásunk értelmében a kutatóintézet végezte a szakmai fejlesztéseket, a szaktanácsadást, vállalatunk pedig a termékek gyártását, menedzselését és értékesítését.

Az együttműködés eredményeként váltak egyre ismertebbé a magyar élelmiszeriparban a korszerű, jó minőségű termékek előállításához szükséges *adalékanyagaink* és *fűszerkeverékeink*.

A fejlesztési háttérnek köszönhetően, a tejipar mellett a húsipar területén is jelentős eredményeket értünk el. A húsipar számára fejlesztettük ki és gyártottuk az „**Emulkolloid**” funkcionális adalékanyag termékcsaládot, a tejipar részére pedig a „**Milkolloid**” és „**Gélkolloid**” komplex adalékanyag keverékeket.

Egyre növekvő piaci elismeréssel és töretlen lelkesedéssel haladtunk előre, de az 1989-ben bekövetkezett rendszerváltás megtorpanásra kényszerítette a vállalatunkat is. Az egyik napról a másikra átalakuló piaci viszonyok az MTKI-t is átszervezésre készítették. Vállalatunk nehéz időket élt meg, megszűnt a fő ipari tevékenységünk és egy átszervezést követően, az addig mellékküzemágként működő élelmiszeripari ágazat vált fő tevékenységgé. Így alakult meg 1989. dec. 29-én társaságunk, a *Globál-Vép Kft.* a jelenlegi szervezeti felépítésben.



Annak érdekében, hogy partnereinknek és az egyre szélesedő piaci elvárásoknak megfeleljünk, 1991-ben jelentős beruházásokat hajtottunk végre: 1991-93 között megépítettük az új gyártóüzemünket a hozzá tartozó kiszolgáló egységekkel együtt.

Mivel ekkor már a kutatóintézzel meglévő kapcsolatunk sajnálatos módon minimálisra csökkent, 1995-ben megépítettük a Globál-Vép Kft. saját *kutató-fejlesztő* laboratóriumát. Ettől az időszaktól kezdve vállalatunk megkezdte a teljesen önálló munkát az élelmiszeripar területén.

Vállalkozásunk célja, hogy az élelmiszeripar számára *új szerű technológiákat, termékösszetételeket* dolgozzon ki, valamint a hozzájuk szorosan kapcsolódó korszerű adalékanyag-keverékeket állítson elő, melyek megfelelnek modern korunk elvárásainak és gazdaságos, minőségi,

piacképes termékek előállítását teszik lehetővé. Termékeink optimalizált keverékek, melyeket a tejipar, húsipar, gyümölcsipar, konzervipar, cukrászipar, sütőipar, édesipar és egyéb élelmiszeripari gyártók számára kínálunk.

A termékfejlesztéseknél figyelembe vesszük az élelmiszergyártás és táplálkozásbiológia legújabb eredményeit, melyeket hasznosítani tudunk fejlesztéseink során.

Fejlesztő laboratóriumunk feladata kettős: egyrészt folyamatos termékfejlesztés a partnereink számára, másrészt a Globál-Vép Kft. által gyártott termékek minőségének ellenőrzése.

Fejlesztéseinket saját ötleteink vagy partnereink konkrét felkérése, illetve igényei alapján végezzük. Kiváló és tapasztalt szakember gárdának, valamint a 30 éves munkánk, gyakorlati tapasztalatunknak köszönhetően ma már képesek vagyunk egy-két hét leforgása alatt új termékek prezentálására, egyedi projektek kidolgozására.

Fejlesztéseink és termékeink mellé folyamatos technikai szaktanácsadást és „szervizszolgáltatást” biztosítunk partnereink számára. Ebben a munkában segítségemre vannak *Ágoston Pál* tudományos és fejlesztési tanácsadó, *Kátay Gábor* élelmiszeripari mérnök és *Burán Albin* tejipari szaktanácsadó kollégáim.

A GLOBÁL-VÉP Kft. a sikeres működés érdekében arra törekszik, hogy termékeivel és szolgáltatásaival kivívja partnerei teljes megelégedettségét. Ennek érdekében az **ISO 9001:2008 szabvány** szerint tanúsított minőségirányítási rendszert működtetünk. A termékgyártást a **HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer** előírásai szerint végezzük, mely folyamatosan biztosítja a kiváló minőségű késztermékek előállítását.

A folyamatos fejlesztések eredményeként, 2005-től - az adalékanyagok és fűszerkeverékek

gyártása mellett - megkezdtük a kiváló minőségű levesporok és ételízesítők gyártását is.

Termékeink a Coop Hungary Zrt. kb. 3000 üzletében és a Tesco Hungary Zrt. üzlethálózatában találhatók meg.

A hazai piacokon túl termékeinket külföldön is értékesítjük. Főbb export területeink: Bosznia-Hercegovina, Horvátország, Románia, Szerbia, Szlovákia, Szlovénia. 1998-tól Romániában marosvásárhelyi központtal képviseletet működtetünk.

A volt jugoszláv tagállamokban a Bernador Kft. képviseli vállalatunkat, *Szécsi József* vezetésével.

Vállalatunk tulajdonosait, vezetőit bizakodással tölti el, hogy 2013-ban 15%-os növekedést sikerült elérnünk, és mintegy 650 tonna terméket értékesítettünk.

2013. évben a vállalatok hitelképességét, pénzügyi megbízhatóságát értékelő nemzetközi Bisnode csoport minősítési rendszere társaságunkat az AA kategóriába sorolta, melyre a magyar cégek 1,75%-a volt jogosult.

A jövőben a még modernebb, hatékonyabb fejlesztési háttér biztosítása és szolgáltatásaink bővítése érdekében – megfelelő pályázati lehetőség esetén – egy kísérleti üzem létrehozását is tervezzük.

Vállalkozásunk hosszú távú és sikeres működése érdekében, rövidesen várjuk azon szakmai végzettséggel rendelkező fiatalok jelentkezését, akik szakmai gyakorlatok keretén belül bekapcsolódhatnak munkánkba.



Czellahó Gábor
ügyvezető igazgató

„A nehézségek ellenére is talpon maradtunk”

Egy aszályos időszak és néhány hónapnyi drasztikus tejár csökkenés padlóra küldte a szegvári Puskin Tej Kft.-t. De a kitartás, a megfontolt gazdálkodás kijelölte a nehézségből kivezető utat.

A Puskin Mezőgazdasági Termelőszövetkezetből 1993-ban négy kft. alakult és az egyik, a Puskin Tej Kft. vitte tovább a tehenészeti ágazatot, amely már akkor országos hírértékesítő volt. Termelési, tenyésztési nagydíjakat, országos tenyésztési versenyeket nyertünk. A Tej Terméktanács alapító tagjai, és a Holstein-fríz Tenyésztők Egyesületének pedig elnökségi tagjai voltunk. A kezdetektől nyereséget termelt a cég és osztalékot fizetett a tagjainak – mondta **Elek Sándor** ügyvezető igazgató a cég múltjáról.

– *Mi vezetett mégis a mélyponthoz?*

– A kezdeti időben még nem rendelkezünk földterülettel, így a szövetkezeti átalakulás után szintén a Puskin Mezőgazdasági Termelőszövetkezetből alakult, szántóföldi növénytermesztéssel foglalkozó GEOVIT Kft.-vel működünk együtt, tőlük vásárol-



Elek Sándor ügyvezető igazgató

tuk a takarmányt a tehénállomány részére. Később, 2000-ben a GEOVIT felszámolása után átvettük a céget és 2400 hektár bérelt földterületen gazdálkodtunk. A rákövetkező években az évszázad aszálya következett, majd az árvizek miatt 660 hektár teljesen víz alatt állt. Ezeket nagyon nehezen tudjuk kiheverni. Az állatainknak nem mondhattuk azt, várjatok, ha jó termésünk lesz, majd akkor kaptok takarmányt.

– *Mikor kezdődtek a nagyobb nehézségek?*

– A gondok 2008-ban kezdődtek: az első negyedév végéig emelkedett a tej ára, áprilistól viszont a felére, 52 forintra csökkent. Az állattenyésztő és növénytermesztő kollégáimmal megbeszéltük, mindent megadunk a tehénállománynak és a takarmánynövényeknek.

Ezt a döntést követte a gazdasági válság, a tej árának drasztikus csökkenése. Azután jött az évszázad második aszálya 2008-ban, amikor éppen 200 millió forint körüli összeget költöttünk a földekre, de nem térült meg a befektetés. Ezek mellett több mint 150 millióért kellett takarmányt vásárolni, ehhez kénytelenek voltunk hitelt felvenni, amit az elmúlt hat évben rendkívül nehezen tudtunk kifizetni. A trágyakezelés korszerűsítését is meg kellett oldani 2008-ban, amelynek az elszámolása áthú-

zódott 2009-re. A korszerűsítést pályázati pénzből sikerült megvalósítani, de a saját erőhöz szintén hitel kellett, ami után kamatot kell fizetni.

– *Hogy alakult a tehénállomány létszáma?*

– A három tejtermelő telepünk összes állománya a kft. indulásától 2008-ig 1300 tehén volt. Jelenleg 560 fejőstehe-nünk van. A további két telepünk közül az egyikben 560 növendéket tartunk, a másik átalakítás alatt áll. A növendék állomány értékesítésével, a tehének drasztikusabb selejtezésével még ezekben az időszakokban is nyereségesek voltunk a legtöbb évben.

– *Tervezik az állomány növelését?*

– Az egyik telepünk csak tejet termel, a másik csak növendéket nevel, így az állomány folyamatosan bővül, szeretnénk elérni az 1000-es létszámot. 2015-ben több mint 300 üsző fog elleni. Az emel-



„Az állatainknak nem mondhattuk, hogy ha jó lesz a termés, majd akkor kaptok takarmányt.”

kedő létszám, emelkedő üsző utódokat jelent, ezért néhány év alatt elérhetjük a kitűzött célunkat.

Ami a jószágok takarmányozását illeti: a mostani áron számolva megvehetnénk az éves abrak takarmányszükségletünket összesen. Ehhez 80-90 millió forint rövid lejáratú hitel kellene, de a jelenlegi hitelpolitika nagyon kedvezőtlen, pedig a korábbi hiteltől alig van már tartozá-

sunk. Jelenleg a havi tejpenzből kell megoldanunk az abrak takarmány szükséglet vásárlását, sajnos emelkedő árakkal. A kukorica induló ára például 3800 forint volt, de most a következő fuvar 4950 forint lesz, ezért jobb lenne betárolással az áremelkedést ki-küszöbölni.

Bízunk benne, hogy ez a gondunk is rövidesen megoldódik!

Illin Klára

Mi lesz veled Csermajor?

125 éve a tejesek fellegvára

Eltelt 25 év, amióta 1989-ben a Budapesti Tejipari Vállalat alkalmazottjaként először láthattam Csermajorot a centenáriumi ünnepségen. Fogalom ez a név és nem tudom az idei 125. évi jubileumot ünnepel-e itt a már csak magyar őshonos állatokkal benépesített pusztán. Akkor még a kollégium diákjai fogadtak minket és működött a tanüzem, de jelenleg csend van, mert nincs oktatás. Akkor még nagy volt a lelkesedés, a jövőbe és fejlesztésbe vetett hit mindenki részéről.

Öreg és fiatal tejesek mind büszkéik arra, hogy Csermajorban tanulták meg a sajt-, vaj-, túró és a többi tejtermékgyártás szakma fortélyait olyan szinten, hogy a termékek exportra is kerülhettek a belföldi fogyasztás növelése mellett.

Az első hazai tejgazdasági szakiskola elődiskoláját a Sárvár melletti Láncpusztán, az uradalomban alapította szerződéssel Lajos bajor királyi herceg és a Magyar Kir. Földművelésügyi Minisztérium 1889-ben. A szerződés lejártá után herceg **Esterházy Miklós** Sopron vármegyei uradalmába, Csermajorba áthelyezve 1929 óta működik a tejipari szakképzés, a tejgazdaság alapjainak és a termékgyártásoknak a fellegvára.

A tejszakiskola alapításának célja - olvasható az iskola honlapján - a Szervezeti Szabályzat szerint: „...a tejgazdaságok számára megbízható és kellő szakismerettel bíró munkásokat, tej-, sajt-, és vajkezelőket képezni, kik úgy gyakorlatilag, mint elméletileg kellő módon értenek a tejgazdaságban előforduló mindenféle munkához, u.m. a tehének ápolása, takarmányozása, fejése, a tej vizsgálata, kezelése vajjá és sajtjává való földolgozása.” ...

Somogyi Imre (66) tejes szaktanár az Agrofórum szaklap 2013. 3. számában „Csermajor a tejesek Sárospatakja, ismerkedés a tejesek iskolájával” című riportban megírta a csermajori oktatásról visszatekintését és a jelenlegi helyzetet. Az iskola tanüzeme 2011. óta nem működik rendeltetésszerűen, jelenleg bezárták hatósági engedélyek hiányában. Idézet a riportból:

„Az intézmény korszerűen felszerelt kémiai, mikrobiológiai és üzemi laboratóriuma is egyelőre kihasználatlanul, de startra

készen áll, hogy bármikor a Tanüzemmel együtt meginduljon a termelés és folytatódjon a korszerű gyakorlati képzés is.

Az ország jelenlegi gazdasági körülményei között pazarlás kihasználatlanul hagyni egy ilyen páratlan tejgazdasági szakképző helyet, ahol 125 éves tradíció áll rendelkezésre, felszereléssel együtt. Vagy lehetünk ilyen pazarlóak?

Jobb összehozni egy valamilyen szakképző helyet máshol, ahol lehet, hogy az általános képzési körülmények ugyan jobbak, de a gyakorlati oktatás csak modellezhető, szinte szaktantermi körülmények között? Nem beszélve arról, hogy a mai tejipari szakmai képzésnek nem csak a nagy tejüzemek számára kell szakembereket képezni, hanem a kis- és középvállalkozók szakmai igényeit is ki kell elégíteni, akiknek a száma évről-évre emelkedik.

A magyar mezőgazdaságban és azon belül a tejgazdaságban nélkülözhetetlen a családi és szövetkezeti gazdaságok megerősödése, korszerű tejszövetkezetek létrehozása, a saját állatállománnyal megtermelt tej feldolgozásának elősegítése. Ez pedig elsősorban vidéki környezetet kíván, és hozzájárulna a vidék felemelkedéséhez valamint népiességmegtartó kedességhez is. Így gondolkodva már nem hátrányt jelenthet Csermajor külterületi, mezőgazdasági környezet elhelyezkedése, hanem korszerűen felszerelt 180 férőhelyes kollégiumával, konyhájával együtt a mai közlekedési viszonyok mellett, páratlan szakképzési hely lehet újra. Mert az volt évtizedeken keresztül. A tejipar szakembereinek derékhadát képezte az elmúlt évekig.

2009-ben az iskola fenntartója, a Győr-Ménfőcsanak Megyei Községi Csermajori Ujhelyi Imre Élelmiszeripari Közép- és Felsőfokú Szakképző Intézményt, az ugyancsak fenntartásában működő Fertődi Porpácz Aladár Kertészeti és Osztrák-Magyar Ügyintézői Szakközépiskolát egyesítette a Győr-Ménfőcsanak Megyei

Községi Általános Művelődési Központja néven. A tagintézményként működő csermajori iskola számára kedvező és nagyleptékű tervekkel indult a közös képzés. **Wellner Andrea** igazgatónő sokat fáradozott a korszerű tejes képzés és a valamikori hercegi majorság felvirágoztatása érdekében. Sopronban mintaboltot működtetett az iskola a tanulók által készített termékek értékesítésére, mely egyben kereskedelmi gyakorlóhelyet is jelentett. Nem rajta múlt, hogy a tervek egyelőre csak tervek maradtak

Az idén az intézmény 125 éves fennállását ünnepelheti. Az iskola fennmaradását nem szükséges bizonygatni. ...”

A Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakképző Iskola 2013. augusztus 1-vel került a Vidékfejlesztési Minisztérium felügyelete alá, majd szeptembertől ehhez csatolták a csermajori képzést. Az intézmény ismertetőiben nyomát sem találni a tejipari képzésnek.

Jelenleg egyszerűsített képzést folytatnak erre szakosodott kft.-k, de mi lesz a technikus-, a mester- és a felsőfokú képzéssel? A választ megadhatná a Csermajor felügyelő vidékfejlesztési tárca és a szakképző iskola.



Anno, amikor még sajtkészítések, vásárok voltak Csermajorban...!

A gyakorlatban dolgozó és nyugdíjas „tejesek” várják a válaszokat ezekre a kérdésekre.

Megtudtam, hogy az itt végzetek ez év nyarán összejevetelt szerveznek Csermajorban az iskola 125. évfordulójának megünneplésére.

Kimme István

Szívesen adunk helyt lapunkban olvasóinknak, a Csermajorban végzett tejes szakemberek hozzászólásainak.

Új fejőház épült a szentesi tehenészetben

Tavaly decemberben 171 millió pályázati támogatással megújult a szentesi Árpád-Agrár Zrt. tehenészetének fejőháza. Korábban fedett széna- és trágyatárolókat építettek, az elmúlt évben az istállók kaptak új szellőztetést.

Az új fejőház a legkorszerűbb berendezéseket tartalmazza, a létesítménybe 2x16-os fejőállást építettek be. A tehének térszűkítő és válogató kapun, automata patafürösztő berendezésen keresztül jutnak be a fejőházba – mondta **Kellerné Mencser Mária** tehenészetvezető.



Az új fejőház

beépített egyedi tejmérő, a gyors kieresztő kapu, a beépített padlómosó berendezés, a 18 000 literes tejhűtő hővisszanyerő bojler, továbbá egy BlackFlush fejőkészülék visszamosó rendszer teszi gyorsabbá a fejést. A megújult fejőházat termálvízzel fűtik.

A beépített technológiai elemek komfortosabbá tették a munkavégzést, és jobb körülményeket biztosítanak az állatoknak. Mivel rövidült a fejésidő, ezáltal az állatok több időt tölthetnek pihenéssel az istállóban, tette hozzá a tehenészet vezetője.

A jelenlegi állomány 1200 Holstein-fríz szarvasmarha, ebből 550 fejőstehén. Évente 4,5 millió kilogramm extra minőségű tejet termel a gazdaság, 4,16% tejszír, és 3,58% tejfehérje tartalommal. Terveik között szerepel a tej mennyiségének növelése és a férőhelybővítés.

I.K.

Hirdessen a Tejipari Hírlapban!

Különböző kedvezményekkel várjuk Partnereinket 2014-ben is.

Érdeklődjön a Szerkesztőségben a 204-5278 vagy 06-70-314-6860 telefonszámokon.

Új tejüzemet avattak Móríchidán

Mintegy 150 millió forintból megépült tejüzemet avattak az év elején a Győr-Moson-Sopron megyei Móríchidán. Az új üzem egyik feladata a Mórích Kft. saját tejtermelésének feldolgozása, de később a környékbeli termelőktől is vásárolnak fel alapanyagot.

A rendszerváltás utáni sorozatos tejüzembeszárások után mindig örvendetes, ha újabb kisebb-nagyobb tejfeldolgozók kezdik meg működésüket. Móríchidán idén az év elején adták át a korszerű,

minden igényt kielégítő tejüzemet.

Nem nehéz észrevenni Móríchida határában a gyárat. Új épület, feltűnő, látványos portál, napkollektorok. Mielőtt *Terstyánszky Zsu-*

zsannával körülnéznénk az üzemben, a Mórích Kft. ügyvezetőjével szót váltunk az előzményekről, a jelenről és a jövőről.

Mint megtudom tőle, az üzem melletti tehenészeti telepen a kft. 2001 óta folytat tejtermelést. Jelenleg 420 fős az állatállomány, ebből 220 a fejőstehén. A borjakat rendre felnevelik, tavaly vemhes üszöket is értékesítettek.

2003-ban a tejtermelők bevonásával alakult egy tej-szövetkezet, ennek alapító tagjai között volt a Mórích Kft. is. Aztán felvetődött egy saját üzem létrehozása, ehhez 2012 júliusában lehetett a pályázatot benyújtani.

Az ügyvezető elmondta: a napi 4500 liter tej nagy részét az Óvártej veszi át, a kisebb mennyiséget pedig az új üzemben dolgozzák fel, illetve a gazdaság területén lévő tejadagoló automatával, valamint két mozgóboltként működő kocsival értékesítik. Ezek a kocsik más tejtermékeket is kínálnak, nagyjából 50 kilométeres körzeten belül.

Az új beruházás összesen 150 millió forintba került, amelyhez 60 millió forint uniós támogatást nyertek el. A saját erőhöz kedvező kamatozású banki kölcsönt vettek fel. Az üzem teljes kapacitása legfeljebb napi 4 ezer liter tej feldolgozása. Jelenleg egy műszakban, három fővel, naponta 600-800 liter tejet dolgoznak fel. A közelmúltban üzemelték be a zacskózó gépet a 2,8 százalékos tej előállításához. Emellett készítenek túrót, tejfölt (nagyobb felhasználónak nagyobb kiszerezésben is), vaját, joghurtot, kefir és gomolya sajtot is, ami iránt elég nagy a kereslet. A termékek a magyar cégtulajdonos, *Kovács Tibor*hoz kötődően „Kovács” tejtermékeként kerülnek forgalomba.

Bekapcsolódtak az iskolatej programba

Az üzem vezetői tudják, hogy nagy fába vágták a fejszéjüket, de bíznak abban, hogy sikerül gazdaságosan



Feltűnő és látványos az üzem portálja

működniük, lesz igény a termékeikre. Bíztható a jövőre nézve, hogy az iskolatej programban a 2014-2015-ös tanévre vonatkozóan ők nyerték el a pályázatot a megyében, ez leköti kapacitásuk nagy részét. 6670 gyereket kell ellátniuk, egyebek mellett gyümölcsös joghurttal is.

Körbenéznünk a valóban minden vonatkozásban a kor igényeinek megfelelő üzemben. A tejet fogadó részben egy 2000 literes hűtőtartály áll, a termelő rész kapacitása ezer liter tej feldolgozása óránként. Megszemléltük egyebek mellett a vajkö-

pülőt, az 500 literes túrótartályt és a tágas raktárhelyiséget is. Az üzemben éppen a tejfölt adagolták a pohárba. A mosatás, tisztítás is korszerű technológiával történik. Ha beindul az iskolatej programhoz a termelés, akkor a létszámot is bővíteni kell. Móríchidán is szembe-sülnek vele, hogy manapság elég nehéz tejipari szakembert találni. Ami pedig a megújuló energia jegyében kialakított napelemes rendszert illeti, az biztosítja a felhasznált villamosenergia nagy részét.

L.E.

A sajt: tej, só, oltóanyag és egy kis poézis

A vendéglátásban dolgozott, de azt is amolyan tnagytamásosan csinálta, azaz mindig belevitt valami izgalmat, trükköt és nem utolsósorban stílust abba, amivel éppen foglalkozott. Jó ideje egy kft. tulajdonosa, amely nemcsak sajtok és élelmiszerek, hanem az ezekhez kapcsolódó eszközök forgalmazásával is foglalkozik. Mindemellett még marad ideje és energiája arra is, hogy tanítson.

– Mohácsen születtem, délszláv származású vagyok – mondja *T. Nagy Tamás* – és ez a tény sok mindent meghatározott a személyiségem alakulásában. Vendéglátósként a Bal-kán gasztronómiájával foglalkoztam sőt, szerveztem úgynevezett gasztro-utazásokat is, hogy bemutathassam Szerbia, Macedónia, az NDK és Bulgária étkezési szokásait. Még ma is nosztalgiával gondolok erre az időszakra. Az élet azonban racionálisabb megoldásokra sarkallt mikor a fiam iskolás lett – a vendéglátás ugyebár nem az otthonülő „sportja”, nem mondhatom azt a vendégnek, hogy igya meg gyorsan a sörét, mert nekem mennem kell a fiamért az iskolába. Valami polgárabb foglalkozás után kellett nézmem, és arra gondoltam, hogy talán érdemes lenne valami tematikusabb dologgal foglalkoznom, amelynek a középpontjában a sajt áll. Ennek per-sze előzménye is van. Volt egy vendéglőnk a Rózsa utcában, ahol nagy mennyiségben használtunk az ételekhez feta sajtot. Csakhogy ezt akkoriban nálunk nem lehetett kapni, ezért a kamionosok hozták nekünk külföldről. Ez elég macerás volt, úgyhogy elkezdtük forgalmazni – lényegében ezzel kezdődött a sajtkereskedésem. 1994 áprilisában nyitottuk meg a Gerlőczy utcában a kereskedésünket és két évvel ezelőtt zártuk be.

A rendszerváltás előtt és még kicsivel utána is a sajtokat a tejboltokban árulták. Olyan üzlet, amely kifejezetten ezzel



Ezekben az apró edényekben lehet sajtszuflét készíteni

foglalkozott volna, nem létezett. Én ebbe a résbe találtam bele és kiderült, hogy nagy az érdeklődés iránta. Aztán 2004-ben, amikor beléptünk az EU-ba fel kellett mérni, hogy a szabadpiac milyen előnyökkel és hátrányokkal jár. Azt tudni lehetett, hogy a sajtkereskedelem is másféle érdekek mentén fog bonyolódni. Kialakult a HOREKA üzletág (azaz a Hotel-Restaurant-Cafeteri), amely továbbra is sajtot igényel, csak éppen másféle kiszerezésben és nagyobb figyelmet fordít arra, hogy a vendéglátás milyen sajtféleségeket használ a gasztronómiában. Stratégiát kellett váltani. Amin azonban nem változtattam az a minőség tisztelete. Számomra a sajt továbbra is TEJ-ből készül, nem barátkozom az alternatív készítményekkel. Mert ugye a sajt nem más, mint tej, só, oltóanyag és egy kis poézis. Ez utóbbi ma is hiánycikk a sajtkészítésnél, pedig éppen ez lenne az, ami minden termék létrejöttének a célját képes közvetíteni. A sajt egyik lelke az oltóanyag, a másik pedig maga az alapanyag.

A kft.-nek van egy non-food üzletága is, amely különféle eszközök forgalmazásával foglalkozik, amelyek optimálisan segítik, hogy az alapanyagokból igazán tökéletes étel készülhessen.

A vállalkozó folyamatosan képezi magát, még az egyetem padjába is beült, hogy megtanulja, miként kell és szabad a kulturális összefüggéseket vizsgálni, amit ő sajt-antropológiának hív.

– Fontos, hogy a lehető legtöbbet tudjak meg arról amivel foglalkozom és minél szélesebb látókörre tegyek szert. Foglalkozunk oktatással is, a Debreceni Agrártudományi Egyetem kihelyezett innovációs és gasztronómia tanszékeként működünk. Számomra az a legnagyobb élvezet, hogy amikor tanítok akkor tanulok is.

Nemrégiben úgymond „beletaposott” az életembe a csokoládé. Ami lényegében ugyanolyan mint a sajt. Ugyanazok az összefüggések jellemzik a csokoládét, mint a sajtot – forma, színek, textúra, hőmérséklet, mennyiség és még sok minden más.

Bellér Ágnes

Sajtkészítők Etikai Kódexe

A Kis-, Közép-, Agrárvállalkozók, Sajtkészítők Egyesületének (KKASE) elnöksége márciusban közgyűlésén számolt be a szervezet elmúlt évi tevékenységéről és a 2014-es évi terveiről. Egy Etikai Kódex létrehozásáról is döntöttek.

Kovács László, a KKASE elnöke eredményesnek értékelte az egyesület múlt évi tevékenységét. Elmondta: tavaly több rangos sajtos programot szerveztek és kiépítették a kapcsolatrendszerüket a döntéshozó állami szervek irányítóival. Kiemelte a Húsvéti Sajt Napok rendezvényt, ahol húszt nyitott sajtos portán várták az egyesület tagjai az érdeklődőket, júniusban pedig a vidékfejlesztési tárca támogatásával megrendezték a Magyar Sajtkészítők Napját. Sikernek nevezte, hogy a kézműves sajtkészítők színe-java belépett az egyesületbe, együtt ugyanis hatékonyabban működhetnek, védhetik saját érdekeiket.

A 2014-es esztendő legfontosabb tennivalói közül a Magyar Sajtút Hálózat bővítését emelte ki, amelynek keretében megnyitják az etyeki, nagygyházi és a palóc sajtút-állomásokat. Hozzátette: idén több helyszínen Sajt és Bor találkozót szerveznek például Pázmándon, Bükszentkereszten, Sümegen és Szekszárdon. Ehhez a programhoz kapcsolódik az a kezdeményezésük, hogy minél több hazai borszaküzletben kapható legyen magyar sajt.

Az elnökségi tagok egy etika kódex létrehozásáról is döntöttek. A kódex egyik legfontosabb pontja lenne, hogy a tagok kerüljék a magán-, kis-, közép-vállalkozások közötti ellentétek kiélezését, egyedül a teljesítmény elismerése legyen a mérvadó.

T.L.



A „műhely”, ahol az oktatás folyik, workshop formában. A szakma szakértőinek vezetésével különböző alapanyagokból készülnek a termékek

Újjáalakult a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa

Újjászerveződött a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa. A 63 ezer tagot számláló szervezet elnöksége a közelmúltban ismertette azokat a legfontosabb tennivalókat, amelyek korszerűsítik az ágazatot és további minőségi javulást hoznak. A tájékoztatón elhangzott a többi között, hogy az Európai Mezőgazdasági Garancia Alap terhére 105 millió eurónál is több pénzt kaptak a termelők szerkezet-átalakításra, szőlészeti, borsászati beruházásokra. A jövőt meghatározó jelenről nagyjából úgy vélekedtek: nem lehet figyelmen kívül hagyni a megváltozott borfogyasztást, borértékesítést és a minőségi borok keresletének növekedését.

Tornai Tamás, a HNT elnöke beleszületett a szőlész-borászokdába. Lapunknak elmondta: fiatal még, hiszen csak 61 éves és minden esélye megvan arra, hogy a nagy tapasztalatokkal rendelkező elnökségi tagokkal együtt kialakítsák a borágazatban az új struktúrát, illetve az új szemléletet. Felesége 35 éve a család somlói vállalkozásának a menedzsere, felnőtt gyerekei és társai külföldi kalandok után visszatértek és felelősen végzik munkájukat. Kedvenc bora nincs, a testes fehérek után jelenleg gyermekei szülötte, egy új "Friss" sorozat csábította el. Amúgy a félkemény sajtók a kedvencei, de a penészes és a kék sajtokat sem veti meg, bár ez utóbbiak a fűszeres borokhoz illenek. Mint mondta: ebben a kapcsolatban a gykori kóstolás és az ízlés szerinti párosítás dönt.

Sz.I.

Búcsúzunk Tanács József (1940-2014)

Hosszan tartó súlyos betegség után, 2014. év március 19-én, 74 éves korában meghalt Tanács József, az egykori Kalocsai Tejüzem nyugalmazott üzemigazgatója.

1940-ben született, s az általános iskola elvégzése után a Csermajori Tejipari Technikumban tanult. Érettségi vizsgát tett és tejipari technikus képesítést szerzett 1959-ben. Az iskola tanüzemében teljesített gyakorlat után Kalocsa tejüzeme lett a munkahelye, ahol 10 éven át művezettként dolgozott. A termelés közvetlen irányításában eredményesen dolgozó szakembert 1970-ben az üzem főművezetőjének nevezték ki, s ebben a beosztásban 10 évig volt az üzem termelés-vezetője. Ezután néhány évig a Hosszúhegyi Állami Gazdaságban vállalt munkát. Állattenyésztőként a tejtermelés szakterületén dolgozott. Mikor a Kalocsakörnyéki Agráripari Egyesülés megkezdte a *Kalocsatej* új tejüzemének létesítését, az Egyesülés munkatársa lett, s részt vett az üzemlétesítés előkészítő és kivitelezési munkáiban. Az új tejüzem 1984. évi üzembe helyezésétől annak termelés-vezetője lett. Az 1990-es évek második felében kinevezték a Kalocsai Tejüzem igazgatójának, s ebből a beosztásból ment nyugdíjba az üzem megszűnésekor. Közel négy évtizedes aktív tevékenysége Kalocsa város tejfeldolgozásához és Kalocsa környékének tejtermeléséhez kötődik.

Egykori vezetői és beosztottai jó szakembernek, a szakma iránt elkötelezett, mindig segítőkész munkatársnak, emberséges vezetőnek ismerték. A kalocsai tejesek, társüzemi, társvállalati kollegái és sok pályatársa az ország tejiparából tisztelettel és megbecsüléssel emlékeznek rá és munkásságára.

Tanács Józseftől 2014. március 28-án a Kalocsai temetőben vettek végső búcsút hozzátartozói és tisztelői.

Nyugodjon békében, emlékét megőrizzük!



Közel fél évszázad az élelmiszergazdaságban

A tanulóévekkel együtt közel félévszázadot, munkavállalóként pedig négy évtizedet töltött Kovács László, az Óvártéj nyugalmazott vezérigazgatója az élelmiszergazdaságban.

– A jubileumi évforduló alkalmával elevenítse fel szakmai életútjának fontosabb állomásait.

– Csermajor és Répcelak között félúton van Győr köz-ség, ahol 1949-ben születtem. Csermajorba jártam középiskolába, ahol 1968-ban tejipari technikus lettem. A mosonmagyaróvári Agráregyetemen 1974-ben agrármérnöki, 1978-ban tejipari szakmérnöki oklevelet szereztem. A következő évben elvégeztem a Felsőfokú Vezetőutánpótlás-képző tanfolyamot.

Első munkahelyem egy kapuvári tsz volt, ahol egy évig állattenyésztő, majd a csermajori technikumban 2 évig gyakorlati oktató voltam. Ezután kerültem a Győr-Sopron megyei Tejipari Vállalathoz, ahol művezető és üzemvezető helyettesként dolgoztam. Pályázatom után lettem a Mosonmagyaróvári Konzervgyár igazgatója, s ezt a munkakört 1991-ig töltöttem be. Ekkor megváltam a konzervgyártól s két évig szabadúszóként üzletkötő voltam. Az állami tejipar átalakításakor hívtak a Győr-Sopron megyei Tejipari Vállalathoz, ahol hamarosan főmérnök lettem. A zavaros vállalati privatizáció után 11 vezető szakem-

berrel együtt elvesztettem az állásomat. Ezután az Óvártéj Kft. ügyvezetője, majd az Rt. vezérigazgatója voltam 1997-től 2009. évi nyugdíjazásomig. Nyugdíjasként meghatározott munkákra, határozott időre több vállalatnál láttam el tanácsadói feladatokat.

– Miért választotta éppen a tejipart?

– Paraszti családba születtem, ahol tejtermeléssel, s a tej házilag feldolgozásával is foglalkoztunk. Jó híre volt a közeli répcelaki sajtgyárnak és a tejipari technikumnak is. Ezek közrejátszottak a pályaválasztásomban.

– Tíz évet töltött a konzervgyár élén. Miért hagyta el a sikeres pályát?

– A rendszerváltás után tagja voltam a magyar-szovjet gazdasági bizottságnak. Az iparágak képviselőiként azt javasoltuk, hogy az államközi megállapodások megszűnése ellenére maradjanak meg a magánjogi szerződések, mert sok élelmiszernek ez biztosított piacot. De megszüntették, ami a feldolgozóipar hanyatlását és a mezőgazdasági termelés visszaesését okozta. A folyamatban nem kívántam részt venni, ezért megváltam a konzervipartól.

– Két vállalatnál is részese volt a privatizációnak. Évek távlatából hogy emlékszik a ma már vitatott folyamatra?

– A Győrtéj privatizációja érzékenyen érintett. Mi vezető tejipari szakemberek a tejtermelőkkel és egy pénzügyi befektetővel pályáztunk, de szubjektív okok miatt lemaradtunk egy győztes fővárosi konzorcium mögött. Minket nem tekintettek szakmai befektetőnek. A nyertesek „elismert szakmaisága” a Győrtéj 3 üzemének bezárásához s egy másik elnyert nagyvállalatuk néhány év alatti teljes megsemmisüléséhez vezetett.

A másik élményem már kedvezőbb. A bezárt óvári tejüzem tejszállítói egy pénzügyi befektetővel megvásárolták a tejüzemet. A tejtermelőknél 60, a pénzügyi befektetőnek 40 százaléka volt a tulajdonrésze. Az eredményes működéshez tőkeemelésre és külföldi befektető bevonására volt szükség, de ezzel a tejtermelők részesedése 5% alá csökkent. A hazai agrárgazdaság tőkehiánya, az akkori óriási kamatterhek nem tették lehetővé a holtad és dán példák nyomán kívánatos többségi tejtermelői tulajdon megtartását.

– A Tej Terméktanácsban több évig képviselte a vállalatot s egy klubban a Terméktanács elnöke is volt. Mire emlékszik legszívesebben a terméktanács elnökség éveiből?



Kovács László

– Részben kialakítottuk a hazai tejtermékek védelmét, s elkezdtük a tisztességes piaci verseny feltételeinek, szabályainak kidolgozását. Egyensúlyt teremtettünk a terméktermelés gazdálkodásában.

– Mondana néhány szót a magánéletéről?

– Feleségem számviteli területen dolgozott. Már ő is nyugdíjas. Két gyermekünk s három unokánk van. Érdeklődöm a történelem és a régészet iránt, s utazásaink is gyakran erre irányulnak. Szerettem a labdajátékokat, de ma már inkább kapcsolódóként feleségemmel asztaliteniszezünk, nagy sétákat, kirándulásokat teszünk. Ha felkértem egy-egy szakmai feladat megoldására, szívesen hasznosítom tapasztalataimat.

– Köszönöm a beszélgetést, s szép, egészségben eltöltendő nyugdíjas éveket kívánok.

Dr. Mile Sándor

A minőség áll gazdálkodásuk középpontjában

A legideálisabb, amikor a tejtermelő és a felhasználó érdeke találkozik. Nos, a pókaszepteki Balaskó Mezőgazdasági Kft.-nél megtalálták ennek a módját.

Balaskóék 1993-ban pár hektáryi földön kezdték a gazdálkodást egyéni vállalkozóként a Zala megyei Pókaszepteken s ma már 800 hektáron gazdálkodnak. A két Balaskó fivér – Lajos és Ferenc – aztán 1996-ban kft.-t alapított, s belevágtak az állattenyésztésbe is. Eleinte hat-hét magyar tarkát tartottak, de egyre jobban fejlődött a gazdaság, jelenleg 200 fejőstehenük van, az egész állomány nagyjából 450 Holstein-fríz. A tejelő állományt Pókaszepteken tartják, leválasztás után a bikák a türjei telephelyükre kerülnek hízlalásra

– Kétszeri fejéssel napi 2800 liter tejet kapunk, amelynek 4 százalékos a zsírtartalma – mondja *Balaskó Lajos* tulajdonos-ügyvezető. – Eredetileg úgy döntöttünk, hogy a tej egy részét kisebb feldolgozóba szállítjuk, a többi pedig bolthálózatunk keresztül nyertejéért értékesítjük. Négy klasszikus tejbolttal rendelkezünk Zalaegerszegen, az első már nyolc éve működik. A nyers tejünkön kívül forgalmazunk pasztörözött tejet is. Az árban azonban nagy különbség van. Míg a csapolt nyers tejünk 175 forintba kerül literenként, a feldolgozott tej ára ennél jóval több. A saját üzleteken kívül több településre is szállítunk frissen fejt tejet. A másik három egerszegi üzlet már kenyér és tejboltként funkcionál, a pékárut a Zalaco biztosítja. A napi tejmenyisége másik fele megy a feldolgozóba.



Kimért nyers tejet visznek haza



Az egyik forgalmas zalaegerszegi Tejbolt

Balaskóék első tejes szakboltjában a kimért nyers tejen kívül árusítottak kimért tejfölt, kimért túrót, kimért kultúrát is. Azt is megtudtam, hogy több kisebb feldolgozóval volt már kapcsolatuk. Először Lentibe vitték a tejet, majd Zalaszentgyörgyre, de mindkét feldolgozó megszűnt. Most a saját órségi tejüzemük termékeit forgalmazzák a boltjaik. A szalafői tejüzem működtetését ugyanis a közelmúltban vették át.

– Már az első tejbolt nagy forgalmat bonyolított le, azért is, mivel újdonságnak számított. Eleinte valóban elsősorban az idősebb korosztály vette a feldolgozatlan tejet, de már egyre több fiatalban tudatosult, hogy mennyire egészséges a házi friss tej – állította Balaskó Lajos.

A tehenészetben 8-an dolgoznak, de az egész gazdaság 40 fős. Nemrég fejették be a 2x8 állásos fejőház felújítását, amely már korszerűen működik, s pályázati támogatással egy új, automatizált tehénistállót is építenek, mert szeretnék elérni a 340 fejőstehen létszámot.

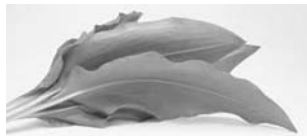
Amikor kilátogattunk a telephelyre, nemcsak a leendő istálló szerkezeti elemeit pillanthatuk meg, de az állatok nyakán lévő olyan szerkezetet is, amelynek segítségével a számítógépen minden hozzájuk kapcsolódó információ, adat lehívható. Ez már a huszonegyedik század.

Lendvai Emil

Egészséges Élelmód

A medvehagyma

Ha a medvehagyma virágozni kezd (áprilisban, májusban), akkor egészen biztosan itt van már a tavasz. Hatalmas gyógyerő szunnyad benne. A népi hagyomány szerint a barna medvék téli álmukból felébredve, barlangjukból kibújva először ezt a növényt keresik, hogy fogyasztásával kitisztítsák szervezetüket.



A medvehagyma (rég Magyar neve: sáshagyma, poszhagyma) levelei hasonlítanak a gyöngyvirág leveleire, ami viszont mérgező, így ha nem vagyunk biztosak, hogy medvehagyma levéllel van dolgunk, akkor morzsoljuk össze a kezünk között, s ha fokhagymaillat árad a tenyerünkről, akkor nem tévesztettük el.

A növény a gasztronómiában sokféleképpen felhasználható. Leginkább frissen és nyersen fejt ki hatását, önmagában rágsálya, de tehetjük kefirbe, joghurtba, szendvicsekre, körözöttbe is, szorhatjuk vajas kenyérré, leveleit belekeverhetjük salátákba. Fűszerezhetünk vele levest, burgonyát, bármilyen főételt, tésztát, készíthetünk belőle pestót.

A medvehagyma fiatal leveleit és hagymáját gyógyászati célokra is használják. Jó hatással van a gyomorra és a bélrendszerre, közömbösíti a túlévással járó telítettségérzést, kitisztítja a májat, a vesét, az ereket, a beleket. Nagy szerepe van a szervezet salaktalanításában/méregtelenítésében, amely így tavasszal különösen fontos lehet, a téli „dözsölések”, mértéktelen étkezések után. Vérnyomás és vérszír csökkentő hatású, lassítja a koleszterin lerakódást az érfalban. Megelőzi az erek elmeszesedését, s enyhíti a magas vérnyomásból származó panaszokat, mint például a fejfájás. C-vitamin tartalma javítja a szervezet természetes ellenálló képességét a különféle megbetegedésekkel szemben.

Népi megfigyelés szerint a növény nem csak fogyasztva, de külsőleg felhasználva is jó hatású. A bőrön történő külsőleges használata jótékony hatást fejt ki egyes gombás fertőzésekkel szemben. Forrázzuk le a leveleket, hagyjuk állni, majd az így kapott nedűvel kenjük le a bőrünket – de használhatjuk borogatásként is.

Az országban számos helyen (Orfű, Bakonybél, stb.) tartanak Medvehagyma Fesztivált, Medvehagyma Napokat az egészséges életmód jegyében. A rendezvények célja: a medvehagymának, mint feledésbe merült gyógynövény kultúrájának felkutatása, megújítása és a népi gasztronómiába való visszaállítása.

Életbe lépett a transzszírsav rendelet

Február 18-án lépett hatályba az élelmiszerek egészségre káros transzszírsav tartalmát korlátozó rendelet. A jogszabály azokra az olajokra, zsírokra, zsiremulziókra terjed ki, amelyeket önmagukban vagy valamely élelmiszer összetevőjeként szánnak a fogyasztónak. A rendelkezés szerint tilos olyan élelmiszer forgalomba hozni, amely összes zsírtartalmának 100 grammjában a transzszírsavak mennyisége meghaladja a 2 grammot. A jogszabály életbelépésekor forgalomban lévő élelmiszerek a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési idejük végéig, de legfeljebb a rendelet hatálybalépését követő 12 hónapig forgalmazhatók.

Az átlagfogyasztó csak azt tudja, hogy a transzszírsav a zsírok egy egészségre különösen ártalmas fajtája. A részleteket azonban senki sem ismeri. És pontosan ez jelenti a veszélyt!

A februárban életbelépett szigorú szabályozás előzménye, hogy egy 2005-ös dán kutatás 16 ország közül Magyarországon mérte a legtöbb, élelmiszerekben elfogyasztott transzszírt. Később, a 2009-ben megismételt vizsgálat már a korábbiánál alacsonyabb értékeket talált. Az Országos Élelmezési- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) 2009-től végzett vizsgálatai során főként sütőipari, édesipari termékekben és élelmiszeripari zsírokban talált a jelenlegi szabályozásban előírtnál nagyobb transzszír tartalmat.

Transzszírok a telítetlen zsírsavakat tartalmazó olajokból nem csak hidrogénezéskor, hanem az olajok 200 °C feletti hevítésével történő sütéskor is keletkeznek. Ezért sem tanácsos az olajban sütéskor 180 °C feletti hőmérsékletre hevítést alkalmazni s a sütőolajokat többször felhasználni.

A kéroldzó állatok bendőjében a mikrobatevékenység során, a takarmány erjedésekor is keletkeznek transzszírok, melyek beépülnek a testzsírba és a tejelő állatok tejszírába. Ezek a természetes úton képződő transzszírok nem károsak. Ezért a rendeletben előírtak nem vonatkoznak az állati eredetű zsírokban természetesen előforduló zsírsavakra.

A transzszírsavaknak az egészségre káros hatásáról

A transzszírsavak a növényi olajok hidrogénezése során a telítetlen zsírsavakból keletkeznek. A növényi olajok, mint pl. a napraforgó, a szója, a repceolaj az állati eredetű zsíradékoktól eltérően jelentős mennyiségben tartalmaznak telítetlen zsírsavakat. A hidrogénezési eljárás során a zsíradék szobahőmérsékleten szilárd lesz, kevésbé lesz hajlamos az avasodásra, javul az ízstabilitása és hosszabbodik eltarthatósági ideje. A kedvező tulajdonságok mellett azonban a hidrogénezéskor megváltozik a legalább egy kettős kötést tartalmazó zsírsavmolekulák térszerkezete. Ilyenkor transzszírsav keletkezik, melynek az eredeti cisz szerkezetűtől lényegesen eltérő élettani hatása van. A transz módosulati zsírsavak az előbbiekhöz hasonlóan képesek beépülni a sejtekbe és betegséget okoznak.

A transzszírok jelentősen növelik a szív- és érrendszeri betegségek kockázatát, de a hazai halálozási statisztikákban előkelő helyen áll, például egyes daganatos betegségek és a cukorbetegség kialakulásával is összefüggésbe hozhatók, csökkentik a fogamzó képességet s előidézhetik az Alzheimer-kór romlását is.

Ezeket a növényi olajokat korábban a margaringyártáshoz használták, de ma már természetes trópusi zsírokat, pálma- és kókuszszírt használnak. Hidrogénezett zsírt tartalmaz az élelmiszeripari zsír, melyet a sütő- és cukrászipar valamint sütőzsírként az éttermek és gyorsbüfék használnak, illetve használtak eddig. Remélhető, hogy ez is hozzájárul majd nálunk a vaj konyhatechnikai felhasználásának terjedéséhez.

az első átfogó vizsgálatok 1990. után számoltak be, majd további részletes kutatások igazolták a korábbi megállapításokat. Azóta egyre több országban történt olyan minden élelmiszerre kiterjedő szabályozás, mely korlátozza a transzszírok jelenlétét az élelmiszerekben.

A már hatályba lépett rendeletünkkel az EU-ban hazánk a harmadik ország Dánia és Ausztria után a szigorú szabályozást bevezetők között az egészségünk káros transzszírsavak fogyasztásának korlátozásában.

M. S.

*

Miben található transzszírsav?

Sütemények, torták, nagy zsírtartalmú krémmel töltött kekszek, gofrik, nápolyik,

croissantok, hamburgerek, chipek tartalmaznak transzszírsavat. Megtalálhatók a sült krumpliban és a gyorsétkezdék legtöbb fogásában. A szakemberek szerint mértékel szabadna fogyasztani kész- és félkész ételeket (például mélyhűtött pizzát), valamint instant termékeket (salátaöntetek, leves- mártás-, ital- és kávéporok), amelyek szintén tartalmaznak káros zsírsavakat.

Az OÉTI honlapján (www.oeti.hu) ábécé sorrendben, élelmiszer-csoportokra lebontva megtalálhatók a kereskedelmi forgalomban lévő ételek transzszírsav tartalma.

*

Tájékoztató kampány indul

Szórólapokkal és a kórházakban elhelyezett plakátokkal szeretné felhívni a figyelmet az egészségügyi kormányzat az élelmiszerekben lévő transzszírsavak káros hatásaira.

Szócika Miklós egészségügyért felelős államtitkár szerint az egyik legnehezebb népegészségügyi szabályozás volt az élelmiszerekben található transzszírsav mennyiségéről szóló rendelet megalkotása, mivel számos piaci szereplővel kellett egyeztetni. A rendelet tartalmaz egy év türelmi időt azoknál az előre csomagolt élelmiszereknél, amelyeket a jogszabály életbe lépésekor már elkészítettek, érdemes megnézni a csomagolást. Az uniós élelmiszerjelölési szabályok nem teszik lehetővé, hogy külön jelöljék azon termékeket, amelyekben már csökkentett hidrogénezett növényi olajat használnak a gyártáskor.

Ofner Péter, a Gottsegen György Országos Kardiológiai Intézet főigazgatója szerint tudatosítani kell az emberekben, hogy odafigyeléssel maguk is sokat tehetnek egészségük megőrzése érdekében. Az egészségtudatosság terén sok változás történt az elmúlt években, de nem lehet mindent szabályozással elérni.

TAKANÁLLAL

HÚSVÉT

A Húsvét elképzelhetetlen főtt sonka, tojás, torma nélkül. A sonka utánozhatatlan jó ízét másként elkészítve is élvezhetjük. Mi több a sonkaléből finom levest is készíthetünk.

Tejszínes sonkaleves fehérborral

Hozzávalók: 2 cs. petrezselyem, 10 dkg húsvéti sonka, 8 dkg vaj, 5 dkg liszt, 5 dl tej, 5 dl húsleves (vagy a sonka főzőlevese), 1,5 dl fehérbor, 1 dl tejszín, sajt, őrölt fehérbors és só.

Elkészítés: A petrezselymet megmossuk és apróra vágjuk, a főtt sonkát felkockázzuk. Felolvasztjuk a vajat és megpirítjuk benne a lisztet, majd felöntjük a tejjel, a húsleves-sel (sonkalével), a borral és felforraljuk. Tejszínnel, sóval, frissen őrölt borssal ízesítjük és összeforraljuk. A petrezselymet a legvégén tesszük bele a levesbe. A levest csészékbe merjük és megszórjuk sonkakockákkal. Vajas pirítóst, sajtot kínálunk hozzá.

Húsvéti sonka tormamártásban

Hozzávalók: 1 kg kötözött sonka, 3 dl tejszín, 2 dl tejföl, 4 evőkanál frissen reszelt torma, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál vaj, só, fehérbors, porcukor.

Elkészítés: A sonkát a főzést megelőző estén annyi hideg vízbe áztatjuk be, hogy ellepje. Másnap leöntjük róla a vizet és újat öntünk rá, majd felforraljuk és takaréklángon addig főzzük, amíg a sonka megpuhul. Saját levében hagyjuk kihűlni, majd egy szűrőkanállal kiemeljük, lecsöpögtetjük, tálra tesszük és befedjük alufóliával. Tálalás előtt éles késsel felszeleteljük és lefedve, előmelegített sütőben átmelegítjük. Közben elkészítjük a mártást. A vajat habzással hevítjük, belekeverjük a

lisztet, hozzáöntjük a tejszínt és sűrűre főzzük. A tűzről levéve hozzáadjuk a tejfölt, sózzuk, cukrozzuk, borsozzuk, végül belekeverjük a frissen reszelt tormát. A mártást a felmelegített sonka alá öntjük, és melegen tálaljuk.

Kéttúrós sajtos pogácsa

Hozzávalók: vaj, 10 dkg trappista sajt, 1 dl tejföl, 3 tojássárgája, 15 dkg tehéntúró, 15 dkg juhtúró, 25 dkg margarin, 1 evőkanál só, 60 dkg finomliszt, 3 dkg élesztő, 1 evőkanál kristálycukor, 1 dl tej

Elkészítés: A langyos cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet átszitáljuk, elkeverjük a sóval, belereszeljük a fagyos margarint, és az egészet összedolgozzuk. Hozzáadjuk a szitán áttört juhtúrót meg a tehéntúrót, az élesztős tejet és 2 tojássárgáját, végül a tejfölt. Jól összedolgozzuk, összegyúrjuk, majd cipót formálunk belőle, és letakarva félórát kelni hagyjuk. A sajtot leereszeljük. A tésztát 3 mm vastagságú téglalappá nyújtjuk, megszórjuk a reszelt sajt kétharmadával, és a hosszanti részenél feltekerjük, mint a rétest. Letakarjuk és megint egy órát pihentetjük. A megkelt tésztát 3 cm vastag lappá nyújtjuk. A tetejét megkenjük a maradék tojássárgájával és megszórjuk a maradék sajttal. Körülbelül 4 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, kivajazott-kiliszteztet tepsibe rakjuk, és 200 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt kisütjük. Frissen, langymelegen az igazi.

Jó étvágyat!

Tejből nagyfogyasztók vagyunk

Dolhai Attila a Budapesti Operettszínház népszerű művésze. Számos színházi szerep – Rómeó és Júlia, Szentivánéji álom, Lili bárónő, Csókos asszony – megformálója. A fellépések mellett gyakran járja az országot, hogy átadja magát egy kötetlenebb, mámorító zenélésnek. A TV2 Zené Duett című műsorának szereplője.



– Mennyi energiája marad arra, hogy ennyi munka mellett is odafigyeljen az egészséges táplálkozásra?

– Farsztó, de a közönség szeretete, a taps kárpótol, és egészen hazáig abban a mámorban úszom, amit a közönségtől kapok. Ha kölcsönösen adunk egymásnak, ha ez a katarzis-élmény megszületik, akkor csak jóleső fáradtságot érzek. Az egészséges táplálkozásra már csak azért is figyelnem kell, mert példát kell mutatnom a gyermekeimnek, a négy éves Annának, a nyolc éves Emmának és a tíz éves Lucának. De a színházi szerepeim is megkívánják, hogy jó kondícióban legyek, ez pedig csak egészséges életmóddal valósítható meg.

– Szeretik a tejtermékeket?

– Azt mondhatom, hogy tejből nagyfogyasztók vagyunk, ami elsősorban a gyerekek érdeme. Úgy kezdődik nálunk a

nap, hogy a feleségem elkészíti a kakaót a gyerekeknek. Elfonta 2 liter tej biztosan naponta. A feleségem „sajtmánias”, ha sajtrol van szó, akkor azt ő megkóstolja, bár hogyan néz is ki. A gyerekek a joghurtokat imádják, szerencsére ma már nagyon széles a választék ezekből. Nálam a hús az igazi nagy kedvenc, de ha megkívánom a tejtermékeket, nem állok ellen nekik.

Kavicsánszki Mária



*Kellemes
Húsvéti Ünnepeket
Kívánunk minden
Kedves Olvasónknak!*



Shakira és a joghurt?

Shakira, a világhírű énekesnő lett a Danone Activia új „Belülről fakadó mosolyok” nemzetközi kampányának az arca.

Márciustól az Activia, a Danone vállalatcsoport friss tejtermék üzletágának legnagyobb márkája világszintű marketing kampányt indított a márka újrapozícionálásának részeként, hangsúlyozva a márka és az egészséges életmód kapcsolatát. A Danone Shakirával, a kolumbiái származású énekesnővel kötött nemzetközi együttműködési megállapodást, amely szerint a sztár – az Activia joghurtmárka „Belülről fakadó mosolyok” című nemzetközi kampányában szerepel.

A híresség a kiegyensúlyozott táplálkozással és a mozgással kapcsolatban így nyilatkozott: „Hiszem, hogy belső egészségünk megővése a kulcsa annak, hogy igazán jól érezzük magunkat a bőrünkben.”

„Szeresd a hasad!” címmel nemzetközi edukációs kampányt indított a Nemzetközi Gasztroenterológiai Szervezet (WGO), amelyet a Danone támogat, s amelynek célja a lakosság egészségtudatosságának növelése, továbbá hogy az emberek megértsék, mennyire fontos a belső egészség megőrzése.



HÍREK

➤ **Megalakult a HANGYA COOP** szövetkezet, amely a mezőgazdasági termékek ügynői nagykereskedelmével kíván foglalkozni. A HANGYA Szövetkezetek Együttműködésének Igazgatótanácsa döntött egy országos szövetkezeti integrációs szervezet létrehozásáról, amelynek célkitűzése, hogy mind beszerzési, mind értékesítési oldalon megfelelő piaci alkupozíciót biztosítson tagjai számára.

➤ **Egyre népszerűbb a Nemzeti Parki Termék Védjegy**, egy év alatt 102 gazdálkodó és szolgáltató, összesen 235 terméke kapta meg a címet. A védjegyes termékek palettája egyre színesebb: a szörpök, borok, szalámik, kolbászok mellett a kézműves termékek, lekvárok, mézek és sajtok is megtalálhatók. A Nemzeti Parki Termék Védjegy működtetésében hazánk mind a tíz nemzeti parkja aktívan részt vesz.

➤ **Új élelmiszerbiztonsági megoldás.** Az új módszerrel nyomon követhető az élelmiszer teljes életútja. Az újdonság szakít az eddigi gyakorlattal, mivel nem utólagos ellenőrzésekre épül. A hazánkban kidolgozott és tesztelt módszer általános alkalmazása gyakorlatilag nullára csökkentené az újra és újra ki-

robbanó hazai és uniós élelmiszerbotrányok számát. A tételátvitel névre keresztelt eljárást a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. szakemberei dolgozták ki.

➤ **Ipari Oscart nyert a Tetra Pak.** Első és eddig egyetlen magyar vállalatként a Tetra Pak budai üzemének megszerezte a teljes körű hatékony karbantartás díját, az úgynevezett Ipari Oscarnak a harmadik fokozatát. A gyár két év alatt csaknem 40 százalékkal csökkentette gépleállásainak számát, aminek köszönhetően géphatékonysági mutatója megközelítőleg 80 százalékkal emelkedett. A gépleállások számának csökkenése mellett 15 százalékkal esett vissza a gyártási hulladék mennyisége, 735 tonnával csökkent a CO2 kibocsátás.

➤ **Hitel östermelőnek.** Bővül a Magyar Nemzeti Bank hitelprogramját (NHP) igénybe vevők köre. A január elsejével életbe lépő változások szerint a mezőgazdaságban tevékenykedők széles köre juthat forráshoz versenyképességének javítása érdekében. Az östermelők és családi gazdálkodók akár földvásárlásra is fordíthatják a hitelt. Az MNB becslése szerint akár félmillió östermelőt is érinthet a változás.

XXI. Alföldi Állattenyésztési és Mezőgazda Napok



**2014.
április
25-26-27.**

Hódmezővásárhely, 47-es főút, 195. km

www.allattenyeszesnapok.hu

AGROMILK

Az Agromilk Kft. pályázatot hirdet az alábbi munkakörökre

Telepvezető, manager

Tejtermelésben jártas agrármérnök vagy állatorvos, aki az Agromilk Kft. által épített 1000 férőhelyes tejtermelő telep vezetésére vállalkozik az Arab Emírátsokban.

Feltételek:

- Felsőfokú képzettség
- 2-3 év szakmai tapasztalat tejtermelésben
- Tárgyalóképes angol nyelvtudás írásban és szóban
- Vezetői rátermettség
- Kitűnő kommunikációs készség
- Felhasználói szintű számítógépes ismeret telepírási szoftver kezelésének elsajátításához
- „B” kategóriás jogosítvány

A részletes fényképes önéletrajzokat magyar és angol nyelven a beosztás feltüntetésével az alábbi email címre várjuk: bg@agromilk.hu
Az önéletrajz térjen ki a szakmai munkára, valamint nyújtson tájékoztatást a jelentkező családi helyzetéről.

Szervizmérnök

Mezőgazdaságban szerzett tapasztalatokkal rendelkező gépész vagy mezőgazdasági gépészmérnök, kinek feladata belföldi- és külföldi szerelési munkák irányítása, valamint a szerviztevékenység szervezése és irányítása.

A munkakör sok belföldi és külföldi utazással jár.

Feltételek:

- Felsőfokú végzettség
- 1-2 év szakmai tapasztalat előnyt jelent, de kezdő diplomások jelentkezését is várjuk
- Tárgyalóképes angol nyelvtudás írásban és szóban
- Kitűnő kommunikációs készség
- Felhasználói szintű számítógépes ismeret
- „B” kategóriás jogosítvány

A részletes fényképes önéletrajzokat magyar és angol nyelven a beosztás feltüntetésével az alábbi email címre várjuk: bg@agromilk.hu
Az önéletrajz térjen ki a szakmai munkára, valamint nyújtson tájékoztatást a jelentkező családi helyzetéről.

Szerviztechnikus

Villanyszerelő képesítéssel rendelkező szerelőszerelviz-tevékenységet végző szakemberek jelentkezését várjuk, külföldi-belföldi munkavégzésre. A munka sok belföldi-külföldi utazással jár.

Feltételek:

- Villanyszerelői képesítés
- 2-3 év szakmai tapasztalat
- Angol nyelv alapszintű ismerete előnyt jelent
- Számítógépes ismeret
- „B” kategóriás jogosítvány

A részletes fényképes önéletrajzokat magyar nyelven a beosztás feltüntetésével az alábbi email címre várjuk: bg@agromilk.hu
Az önéletrajz térjen ki a szakmai munkára, valamint nyújtson tájékoztatást a jelentkező családi helyzetéről.

Agromilk Kft.

8000-Székesfehérvár, Tasnádi u. 48.