

Animal welfare, etológia és tartástechnológia



Animal welfare, ethology and housing systems

Volume 2

Issue 1

Gödöllő
2006



GYORS HÍR:

**ŐSHONOS FAJTÁK HÚSTERMÉKEINEK BEMUTATÓJA, ÁRUSÍTÁSA,
VALAMINT SZAKMAI ELŐADÁSOK A MAGYAR MEZŐGAZDASÁGI
MÚZEMUMBAN**

QUICK NEWS:

**Presentation and sale of Hungarian Old Breeds' meat products in the Hungarian
Agricultural Museum**

Tőzsér János

Szent István Egyetem, Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kar

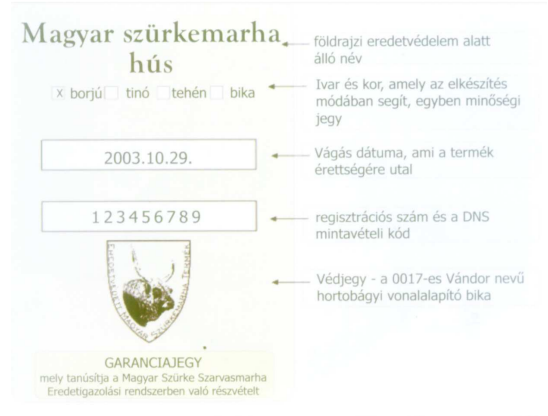
Szarvasmarha- és Juhtenyésztési Tanszék

2103 Gödöllő, Páter Károly út 1.

Tozsér.Janos@mkk.szie.hu

A régi állatfajtáink hústermékeinek bemutatóját, árusítását, valamint szakmai előadások ismertetését első alkalommal szervezte meg a *Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete* és a *Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete* a *Mezőgazdasági Múzeum* munkatársaival együttműködésben 2006. március 24-26. között. A múzeum földszintjén biztosítottak területet a különböző *hústermékek* (szürke marha, juh-, és bivaly szalámi, kolbász, szalonna) és *italok* (pl. gyümölcspálinkák) bemutatására és kóstoltatására. A bemutatott termékek közül több *ökológiai gazdálkodásból* származott. Ugyancsak a földszinten alakítottak ki egy „*mozisarkot*”, ahol az érdeklődők megismerhették a *magyar szürke szarvasmarha húsának értékeit* (sötétvörös színű hús, finom márványozottság, nagy vastartalom, telítetlen zsírsavakban gazdag stb.), valamint a *hús elkészítésének* különböző konyhatechnikai műveleteit és a *hagyományos ételek* elkészítésének módjait is.

A rendezvény *mindhárom napján* szakmai előadásokra is sor került, délelőtt és délután egyaránt. *Dr. Bodó Imre* egyetemi tanár, a *Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének* elnöke jól illusztrált, kiváló előadásában röviden ismertette a fajta eredetét és történetét – utalva a fajta megmentésére irányuló, sokszor nehézségekbe ütköző munkára –, képekkel mutatta be az alkalmazott tartási és takarmányozási technológiák főbb elemeit, valamint szót ejtett az egyesület napi, illetve közeljövőben felmerülő feladatairól (1. kép).

1. kép: Magyar szürke marha*Photo 1: Hungarian Grey cattle breed***2. kép: Garanciajegy***Photo 2: Label of guarantee*

Igen érdekes, a napi gyakorlatból „táplálkozó” előadást hallhattunk *Rózsa Péter* ügyvezető úrtól (*Virágoskút Kft.*), aki számos példán keresztül bizonyította, hogy szakismerettel, következetes kemény munkával a régi állatfajtákat tartó – több lábon álló – gazdaság képes *minőségi* és *versenyképes* termékek előállítására. Utalt azonban a feldolgozó szektor tulajdonviszonyainak gondjaira is, valamint a tudatos vásárló közönség nem kellő számú létszámára. *Dr. Jávorka Levente*, a Magyar Szürkemarhát Kedvelők Baráti Körének titkára gazdag képanyag bemutatásával több szempontból igazolta a magyar szürke marha kultúrtörténeti jelentőségét, valamint fontos „történelmi jelentőségű” képeket is vetített az egyesület életéből (pl. életkép a közgyűlésről, bika árverés, gulyás verseny stb.). *Bánffy Dániel*, a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének munkatársa előadásában az egyesület által kidolgozott minőségtanúsítás (eredetvédelmi védjegy használata) céljáról, és a rendszer működéséről beszélt, kiemelve azt, hogy a DNS alapú nyilvántartás lehetővé teszi az ellenőrzést a feldolgozás és az értékesítés bármely pontján, ugyanis minden termék a levágott állatig visszavezethető (2. kép).

Tóth Péter, a Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének elnöke a különböző mangalica termékek (pl. kolbász, szalonna, zsír stb.) hazai és külföldi perspektíváiról szóló előadásában, bemutatva az eddigi hazai eredményeket (3. kép).

A múzeum munkatársai közül *Körösi Andrea* muzeológus a magyar szürke szarvasmarha koponya leleteit mutatta be, amelyek a múzeum csonttárában találhatók.

3. kép: Mangalica*Photo 3: Mangalica pig breed*

Úgy gondoljuk, hogy a szervezők ötlete jó volt, mert akik ezen a három napon a *Magyar Mezőgazdasági Múzeumban* jártak, sok értékes információval lettek gazdagabbak, sőt több dolgot megérthettek, s egyben példát kaphattak arról, hogyan lehet és kell „*hazánk értékeit*” megőrizni a saját magunk és a jövő nemzedék számára.