

## A nemzedékváltás hat pontja

javasolnak, abban már kedvező tapasztalatokat szereztek az elmúlt években. A mezőgazdaság élet- és élményszerű bemutatásával jó eredményeket értek el, kevés anyagi befektetéssel. Érdekes tehát ezeket a programokat kiterjeszteni és összehangolni. Szerintük önálló, pályázható kommunikációs alapot kellene létrehozni a téma megjelenítésére, amelyből kis költségvetésű rendezvények is támogathatók lennének. A kommunikáción túl a gyakorlati és a vállalkozói készségek fejlesztését célzó programokra

A következő 1-2 évben összegzik az új földügyi szabályozás bevezetése óta összegyűlt tapasztalatokat.

van szükség, hogy többen merjenek önálló vállalkozásba kezdeni, és azokat sikeresen működtethessék majd, javasolták a fiatal gazdák.

### Képzés, tanácsadás, tudásátadás

A korszerű és innovatív tudáshoz az iskolarendszerű képzés mellett gyakorlati oktatásra is szükség van, leginkább jól működő gazdaságok, gazdálkodók bevonásával. Jó ötletnek tartják a hazai és külföldi szakmai utakat, tapasztalatcserét, vagy a Farm Gyakornoki Programot, de ilyen eredményes lehet az ügynevezett tudáscsekk is, amivel képzési, szaktanácsadási szolgáltatásokat vehetnek igénybe a fiatal induló vagy a gazdaságot átvevő gazdálkodók. Emellett inkubációs program elindítását javasolják. Térségi szolgáltatóközpontokra len-

ne szükség, amelyek a fiatalokat szakmai képzésekkel, üzleti tervezéssel, szaktanácsadással segítenék, bemutatóüzemi programokat szerveznének, valamint gyakornoki lehetőséget kínálnának.

### Együttműködések, érdekképviselet

A nemzedékváltásnak súlyt adna, ha egyértelmű felelősei lennének az állami struktúrákban. Ezen a téren mindenképpen jelzésértékű előrelépés, hogy megalakult a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarán belül a Fiatal Gazda és Innovációs osztály, véli Weisz Miklós. De további lépéseket is szükségesnek tartanak még. Szeretnék, ha az agráriummal és vidékfejlesztéssel foglalkozó minisztériumokban, illetve az Országgyűlés Mezőgazdasági Bizottságában külön szervezeti egység foglalkozna a nemzedékváltáshoz kapcsolódó feladatokkal. Minden évben készüljön jelentés az Országgyűlés számára az agrárnemzedékváltás helyzetéről, és fontos, hogy támogatáshoz jussanak a fiatalok önszerveződő közösségei, szervezetei.

A fiatal gazdák szerint a generációváltás ágazatokon felül áll, szinte mindenkit érintő kérdés, és csak összefogással, a mindenki által elfogadott közös értékek mentén valósítható meg. Ezért szerepel a minimum szó a javaslat címében. A csomag gyakorlatilag a „kályha”, ahonnan elindulhatnak, és ahová bármikor visszatérhetnek. A szervezet által megfogalmazott hat pont alapot adhat a sikeres nemzedékváltáshoz. Az Agrya érdeke az, hogy a témában mielőbb közmegegyezésre törekvő szakmapolitikai egyeztetés induljon, zárta Weisz Miklós.

**Kerepesi Katalin**

## Termékbírálat Cegléden

A hagyományokhoz híven idén is megrendezték a feldolgozott gyümölcsök bírálatát a Nemzeti Agrárkutató és Innovációs Központ (NAIK) ceglédi Gyümölcsstermesztési Kutatóintézetében. Az esemény évtizedek óta üde színfoltja a sűrke január-februári időszaknak. A résztvevők kajsziából, valamint szilvából készült termékeket értékelték: rostos ivólé, befőtt és lekvár került a bírálók elé.

A különböző fajták és hibridek ilyen jellegű összehasonlítása is segíti a kutatómunka helyes irányának megtalálását, a stratégia kialakítását, ezen felül lehetőséget teremt rövid eszmecsere is a jövőt illetően.

Új fajták nemesítésénél, illetve a meglévő külföldi fajták összehasonlító vizsgálatánál a nemesítő figyelembe veszi a gyümölcs összes tulajdonságát (méret, szín, íz, állag, cukortartalom, eltarthatóság stb.), valamint a fa növekedési tulajdonságait, a rezisztencia- és toleranciaviszonyokat, a virágzás sajátosságait (ideje, mértéke, termékenyülése, fagyűrűse). Számításba kell venni az adott termelési célt, a felhasználás jellegét, sőt még a fogyasztás földrajzi helyét is, hiszen más-más jellegű gyümölcsöket szeretnek a magyar háztartások, másfelől a németek, az osztrákok, és



megint mást a mediterrán területeken élők. Nem kevés munkát és időt igényel egy-egy fajta, hibrid megismerése, ám gyakran több száz (vagy ezer) fát is meg kell vizsgálni, hogy egy jót találjunk. Nem csoda hát, hogy minél több információt szeretne felhasználni a kutató a megfelelő egyedek kijelölésére.

A legjobb ára (és ezáltal a legtöbb haszna) általában a friss gyümölcsnek van), ezért a termelők többsége olyan fajtákat termeszt a megfelelő technológiával, amelyek azt a piacot képesek kielégíteni. Ennek eredményeképpen a nagyméretű, szép színű (jó alap- és fedőszínű), mutatós, nem puhuló fajták terjedtek el a gyümölcsstermesztésben. Az íz, az aroma csak harmadlagos szem-



A kajszi feldolgozásakor az íz és a hússzín a legfontosabb

pont, hiszen a centralizált kereskedelemben a szupermarketekre alapozott végértékesítéskor általában csak a szemével vásárol a fogyasztó.

A nemzeti fajtajegyzékben szereplő kajszifajták 43 százaléka ceglédi bejelentésű. Ezek mindegyike rendelkezik még azzal az ízvilággal, amit elvárnánk egy-egy kajszitól. Nem a legnagyobb méretűek ugyan és nem tarthatók hetekig a pulton, de rendkívül strapabíró, ellenálló fajták. Hagyományosan a legjobb ízűnek a *Magyar kajszit* tekintjük, ezért ezt vesszük összehasonlítási alpnak.

## Elvárás a jó íz

A kajsziból csak néhány hétig kapható friss hazai gyümölcs, amely az importáruval együtt is csak pár hónapig áll rendelkezésre. A hosszabb távú eltartás megszokott módja a befőtt, ivólé, aszilvánny és lekvár készítése. A feldolgozott gyümölcsök ilyen formában való összehasonlításának több évtizedes hagyományai vannak Cegléden. A megfelelő elkészítési módot (a receptet) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) helvéciai állomásán dolgozták ki *Fazekas István* okleveles élelmiszermérnök vezetésével, aki évek óta segíti munkájával, hozzáértésével a ceglédi intézet tevékenységét. Az általa kifejlesztett eljárás azóta ISO szabványként országosan kiindulási pont a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásánál.

Általánosságban elmondható, hogy a *Magyar kajszit* fajtakörébe tartozó fajták és azok utódai voltak a bírált termékek legjobb alapanyagai. A nagyméretű, színes, kemény gyümölcsöt adó világfajták rendszeresen gyenge termékeket adnak feldolgozva (hiszen más volt a nemesítési cél az előállításuk során). A *Magyar kajszival* nehéz versenyezni, mégis vannak olyan *Gönci Magyar kajszit* klónok (*Gönci 83*, *Gönci 84*), ame-

lyek más fajtákkal és *Magyar kajszit* klónokkal összehasonlítva is jobb eredményeket hoztak. A legtöbb ceglédi fajta *Magyar kajszit*, *Ceglédi biborkajszit*, *Ceglédi óriás*, *Mandulakajszit*-utód, az új hibridek szülővonalai is. Ez meg is látszik az eredményeken: 9 olyan hibridvonalat találtak a szakemberek, amelyek megelőzték a *Magyar kajszit* a bírálatokon. Ezek nagy gyümölcsű, jó fedőszínnű, kiváló ízű, ellenálló vonalnak. A fajtaértékű egyedekből a ceglédi intézet kutatói bejelentést terveznek a közeljövőben, folytatva ezzel a korszerű gyümölcstermesztést megalapozó fajták megteremtését.

## Minden célra más fajta

Az ideai bírálatokon a kajszitermékek mellett szilvából készült élelmiszerek is felsorakoztak: a befőttek mellett ivólevek és aszilvánnyok, továbbá különleges minőségű lekvárok is. „A különleges minősé-



▲ Gyakorlott szakemberek bírálták a termékeket

gű szilvalekvár kizárólag szilvából, cukor hozzáadása nélkül keményre főzött, de kenhető, sötét színű készítmény, amely héjdarabokat részben tartalmazhat. A különleges minőségű lekvárok tartósítását a hőkezelés és a besűrítés együttes hatása biztosítja” (*Magyar Élelmiszerkönyv*).

A szilva ivólére még nem készült magyar ISO szabvány, ezért az elmúlt években a már jól bevált kajszit protokollt és *Fazekas István* sokéves ta-



Szilvából ivólevet, lekvárt, aszilvánnyt és befőttet készítenek

pasztalátát vettük alapul, kiemelkedő sikerrel. A bírálatok során a szilvabefőttek közül legjobban a *Čačanska najbolja*, a *Silvia* és a *Topfive* teljesített, a lekvárok közül a *Vengerka Kait* emelkedett ki, míg az ivólevek közül a *Bühler Frühzwetschge* kapta a legmagasabb pontszámot a zsűritagoktól. Az aszilvánnyok közül a *Gabrovska* fajtaé volt a legkellemesebb illatú és ízű.

Hazánkban a szilvát méltatlanul kis mennyiségben fogyasztják frissen, az utóbbi években azonban mind több üzletben kaphatók szilvából készült lekvárok, aszilvánnyok,

## Halványabb is lehet

A gyümölcskészítmény-bírálatok alkalmával mindig az előző nyáron elkészített termékeket veszik górcső alá a ceglédi kutatók a Nébih, valamint a Földművelésügyi Minisztérium képviselőivel, és a termelő-feldolgozó szakemberekkel. Az elmúlt két évben kajsziból 31 befőttet és 34 ivólevet értékelték szakmai szempontok alapján. Befőtt készítésekor a hőkezelés hatására a fedőszín nagyrészt eltűnik, a gyümölcshús felpuhul, tehát a hosszú pulton tarthatóság, az élénk színeződés nem tud megfelelően érvényesülni. A nagy méret sem indokolt, hiszen nem olyan mutató, ha nagy darabokban van a felezett gyümölcs az üvegben.

Ugyanez elmondható az ivólevekről is: a fedőszín, a keménység, a méret, a küllem teljesen eltűnik a feldolgozás során (darálás, passzírozás, pasztörözés). Ilyenkor kerülnek előtérbe azok a tulajdonságok, amelyek a kajszit élvezeti értékét adják: magas cukortartalom, harmonikus cukor-sav arány, jellegzetes kajsziaroma, élénk narancssárga gyümölcshús. Ezek a karakterek mind megtalálhatók a ceglédi fajtákban.

Az értékeléseken elhangzottak alapján bátran elmondhatjuk, hogy kajsziból és szilvából is készíthetők minőségi élelmiszeripari termékek.

**Mendel Ákos,**  
**Demku Tamás,**  
**Dr. Nádósy Ferenc**