

2012. szeptember

Híreink



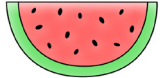
Csak kis részét tudja felhasználni az eredetileg tervezett uniós forrásoknak a zöldség-gyümölcs ágazat, időarányosan igen rosszul állunk a fejlesztésre szánt pénzek felhasználásával - így vázolta fel az ágazati helyzetképet a Magyar Nemzet érdeklődésére a FruitVeb Magyar Zöldség-Gyümölcs Szakmaközi Szervezet és Terméktanács. (ahirek.hu)



Bár egy hónappal ezelőtt még csak 200 milliárd forintra becsülték az aszálykárt, azóta tovább romlott a helyzet. Több mint 400 milliárd forint kár érte eddig a magyar mezőgazdaságot a szárazság miatt - mondta Tóth István, a MOSZ titkára. (vallalkozoi.negyed.hu)



Gyenge termés, alacsony felvásárlási árak, elkeseredett termelők. Az aszály a hajdúsági tormát is tönkretette, pedig a magyar tormára megvolna a kereslet. Van, aki kénytelen lesz felhagyni a termeléssel, ami azért is gondot okoz, mert tucatnyi településen a torma jelentette az egyedüli bevételt, illetve munkalehetőséget is. (MRI Kossuth Rádió)



Az elmúlt 20 év legnagyobb átfogó ellenőrzése volt a Budapesti Nagyban Piacon augusztus 1-én éjjel. Az akció célja a rossz minőségű, a magyarként feltüntetett külföldi, valamint a mindenféle eredet-megjelölés nélküli görög- és sárgadinnyéket forgalmazó nepperek kiszűrése volt - közölte a szaktárca. A közlemény szerint 9.600 kg görögdinnyét a hatóságok munkatársai a helyszínen megsemmisítettek ismeretlen eredet és a megjelölés hiányossága miatt, illetve 4.600 kg nektarin, paradicsom és paprika forgalmi korlátozását rendelték el. (www.agromonitor.hu)



A gyümölcsválasztásban az emberek neme is szerepet játszik. Orosz szociológusok szerint a férfiak inkább az almát, míg a nők a citrus-féléket választják kedvenc gyümölcsükként. A kivi és a mangó inkább a nők által kedvelt, míg a banán, őszibarack, ananász és szőlő egyformán vonzó mindkét nem számára. (www.1tv.ru)



A lettek fekete aranyának mondják az áfonyát, amely számos gazdálkodó családnak biztosít megélhetést az országban. Lettországból az erdőben is szabad kereskedelmi mennyiségű áfonyát szedni, a szorgalmas gyűjtők 1400 dollárnyi gyümölcsöt is szedhetnek egy nyáron. A Pure Food Ltd. több mint 1000 tonna áfonyát vásárol fel évente, és mintegy 65 ország desszertgyártóit látja el gyümölcscsel. (www.tatar-inform.ru)



Egy lengyel paradicsomtermelő elhatározta, hogy a legdinamikusabb vállalkozások közé kerül. A projektet sajátos látványterv kialakításával kezdte. A modern megjelenés meglepő módon vált a cég szimbólumává. A csomagolás térbeli puzzle játékként működik: minden rekesz önálló, de ábráik összeilleszthetők. Nagyszerű ötlet, valóban kreatív és vonzó. (www.thedieline.com)



Mintegy három hónappal a Fresh Produce Ukraine 2012 nyitása előtt már megduplázódott a külföldi kiállítók száma, és az érdeklődés még mindig növekszik. Ez a legnagyobb zöldség-gyümölcs kiállítás a volt szovjet tagköztársaságok területén, és az egyetlen, amely a termelés mellett a feldolgozásra, csomagolásra, kereskedelemre is koncentrál. Külön kereskedelmi fórumot is rendeznek mintegy harminc áruházlánc részvételével. (www.freshproduce-expo.com)





Idén szeptember 26-28. között rendezik meg Cesenában a Macfrut kiállítást. Hozzá kapcsolódóan egy eper-konferenciát is tartanak, amely foglalkozik a termeléssel, fajtákkal, kereskedelemmel és marketinggel. A konferencia kitekint az európai, török, kaliforniai és kínai helyzetre is. A kiállítás szlogenje: „Az üzlet zöld bolygója.” (www.macfrut.com)



A WAPA augusztusban megjelentette a 2012-re vonatkozó alma- és körte termés-előrejelzését. Eszerint az almatermés Európában 9%-kal csökken a tavalyi évhez viszonyítva. A nagy termelő országok közül csak Lengyelországban nő a termés mennyisége. Magyarország tavalyhoz képest növekszik, de távol marad a három- négy évvel ezelőtti termésmennyiségektől. Az öt népszerű fajta közül egyedül az Idared mennyisége látszik növekvőnek. Körtéből az európai termés várhatóan 22%-kal esik vissza. Ezen belül a magyar termés 23%-nyit növekszik, de így sem közelíti meg az ötéves átlagot. (WAPA European Apple and Pear Crop Forecast)



Spanyolország a legnagyobb brokkoli-exportőr, de nagyon kicsi a belső fogyasztása. Most kampányt indít a fogyasztás megerősítésére, hogy elérjék a legalább évi 200 gramm / fő átlagot. Angliában évente két kg brokkoli az átlagfogyasztás. (www.europapress.es)



A holland Certhon egy új üvegház-koncepciót alakított ki. A SuprimAir üvegház egyszerre szabályozza a hőmérsékletet (fűtés - hűtés), a páratartalmat és a szellőzést. A belső irányító rendszere négyzetméterenként állítja be a megfelelő mikrokörnyezetet. A belső túlnyomás a legyek bejutását is megakadályozza. A ház a száraz és meddő területek termelői számára készült, hogy függetlenedni tudjanak az időjárástól. (www.certhon.com)

Szubjektív

Gilingerné dr. Pankotai Mária: A kínai kel

A kínai kel Kínából származik (*Brassica pekinensis*), ahol óriási területen termesztik, mivel rendkívül gyors fejlődésű növény, a termesztő-terület intenzív kihasználásával rövid idő alatt hatalmas zöld tömeget képez. (Tenyészideje 60-90 nap, termésátlagja 60-80 tonna/hektár.) Kelet-Ázsiában a többi zöldséghez hasonlóan fogyasztják, azaz rövid, hirtelen párolás után más zöldségekkel és hússal kevert ételeket készítenek belőle. Magyarországi elterjedése egy fordulatosságot mutat. Először a hetvenes évek végén jelent meg az országban, akkor Nyugat-Európában már ismert, egyre népszerűbb salátanövény volt. A nyolcvanas évek végén már viszonylag nagy felületen termesztették Szentes környékén, ma is ott van az egyetlen jelentős termelő körzet. A termesztés módszerei párhuzamosan alakultak ki szabadföldön és fólia alatti hajtásban, beillesztve a fő növények (paprika, paradicsom) hajtási időszakai közé. Kezdetben a teljes mennyiséget exportálták, elsősorban Skandináviába, ahol nagyon megfizették. Az a paradox helyzet alakult ki, hogy több mint száz család foglalkozott már a kínai kel termesztésével, fantasztikus jövedelmet értek el vele, de ők maguk sem voltak hajlandók megenni, a szentesi piacon egy darabot sem lehetett belőle eladni, és itthon teljesen ismeretlen volt. Az exportra alkalmatlan, de egyébként jó minőségű termést rendszeresen ki kellett dobni, illetve a kacsákkal etették meg. Ennek ellenére folyamatosan szállították az áruházakba, ahol lassan-lassan megismerték a fogyasztók. (Talán érdekes adalék, hogy az Angliába történő kiszállítás érdekében készült a kínai kel tárolására, csomagolására Szentesen az első HACCP-rendszer, ugyanis az angol vevők megkövetelték.)

Magyarországon kínai kel már 7-8 hónapon keresztül kapható. Áprilistól az enyhén fűtött fóliákból, májusban-júniusban tömegesen jelenik meg a piacon a fűtetlen fóliákból, később a fátolyfóliával takart szabadföldi termesztésből áru. A nyár folyamán nem termesztik, mert a hosszú nappalos időszakban gyorsan magházat fejleszt, és egyébként sem bírja a nagy meleget. Az őszi időszakban szabadföldön termesztik, októberben-novemberben kapható a legalacsonyabb áron, de alapvetően téli tárolásra szánják a kínai kelt, ez jó esetben februárig-márciusig folyamatosan szállítható a boltokba.

Jó volna, ha minél többen megismernék ezt az érdekes formájú, kellemes ízű zöldséget, és a hazai fogyasztása is tovább emelkedne!