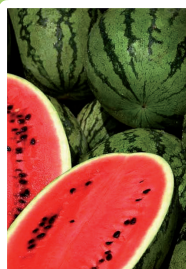


2015. május

### Híreink



**Az agrártárca a zöldség-gyümölcs ágazaton belül is kiemelt területként kezeli a dinnyét, ezért elkötelezett a Dinnye Program további folytatásában. A hazai dinnyét népszerűsítő program része a kereskedelmi regisztráció, a NÉBIH és NAV által végzett célzott ellenőrzések, és a fogyasztói kampány. Jelenleg összesen 6.000 hektár területen termelnek dinnyét a gazdák, amelyből 230 ezer tonna termés származik. A belföldi dinnyefogyasztásban a kampánynak köszönhetően három év alatt 20%-os növekedést sikerült elérni, ma az egy főre jutó fogyasztás évente 15 kg. Hazánk az össztermés 40-50%-át exportálja elsősorban Németországba, Csehországba és Lengyelországba. ([www.kormany.hu](http://www.kormany.hu))**



**Az agrártárca elhivatottan hirdeti, hogy aki csak teheti, legyen önellátó ételmeiszerből, de legalább azokat a zöldségeket és gyümölcsöket termelje meg magának, amelyeket elfogyaszt. Ehhez alapot biztosít a Vesd bele magad! program, amelyben kisiskolás gyermekek kapnak vetőmagcsomagokat, benne különböző zöldségek és gyümölcsök vetőmagjával. A 2010 óta zajló Vidék Kaland program szintén erősíti a kapcsolatokat a városi fiatalok és a gazdálkodók között, immár Székelyföldön is. (MTI)**



**Eredetvédelmet kapott a petrezselyemfélékhez tartozó makói hosszúgyökér, ami segítheti a helyi gazdálkodókat abban, hogy könnyebben és magasabb áron értékesíthessék a zöldséget. A makói hosszúgyökér helyi jelentőségű termék, amelyet mintegy 2 ezer hektáron termelnek, s több száz család számára ad megélhetést. (MTI)**



**Tavaly 37, idén már 53 önkormányzat és civil szervezet pályázott az Élelmiszerlavina programra azzal, hogy 110 hektárnyi megművelhető földterületet biztosított, vállalva, hogy a parlagon lévő területen a Syngenta által felajánlott több millió forint értékű zöldség vetőmagot a programban résztvevő közmunkások szakember irányításával elvetik, a területet és a növényeket a betakarításig gondozzák, a termésből pedig a munkába bevont résztvevők és rászoruló családok ételmeiszercsomagokat kapnak. (MTI)**



**Mennyiség szerint mérve Németország volt a világ második legnagyobb zöldség-gyümölcs fogyasztói piaca 2014-ben, az elfogyasztott 8,1 millió tonna zöldséggel, az Egyesült Államok után. Az orosz fogyasztás a bojkott miatt 8 millió tonna alatt maradt. Hollandia 1,2 millió tonna saját és 0,9 millió tonna re-exportált árut exportált a németek számára. A német saját szabadföldi zöldségtermesztés is erős: mintegy 3,5 millió tonna. ([www.fruitandvegetablefacts.com](http://www.fruitandvegetablefacts.com))**



**Az új orosz mezőgazdasági miniszter legfontosabb feladata a belső termelés megerősítése, a piac feltöltése belföldön termelt áruval. Mindezt nagyon gyorsan kell elérnie, hogy a bojkottot ne kelljen már sokáig fenntartani. A minisztérium emellett szeretné, ha a görög és magyar termékek megjelenhetnének ismét az orosz polcokon. ([www.freshplaza.com](http://www.freshplaza.com))**



**A hűtési kényszer is környezeti kihívás egyes kutatók szerint. A gyorsan gyarapodó ázsiai országok hatalmas városai csak rengeteg hűtőkamionnal láthatók el friss ételmeiszerral. Az előrejelzések szerint tíz év alatt ötször annyi mozgó hűtőszekrényre lesz szükség, mint most. Ezek nagy fogyasztása miatt már érdemes új hűtve szállító technológiák kifejlesztésén gondolkodni. A fejlesztés hívószava a „hideg gazdaság”. ([www.dearmanengine.com](http://www.dearmanengine.com))**



**A vizitormát a hűtőszekrények kora előtt gyökérrel együtt tárolták. A legnagyobb angol termelő a hosszabb polcon tarthatóság eléréseért a teljes termelési folyamaton változtatott: a csúcsterméknek szánt bio vizitormát tőzeg és föld helyett ásványi anyagokban gazdag forrásvízben termelik, kézzel szedik és gyökérrel együtt adják. A visszajelzések szerint a vevők elégedettek az egyébként megfelelően drága zöldség fogyaszthatóságával. ([www.thewatercresscompany.com](http://www.thewatercresscompany.com))**



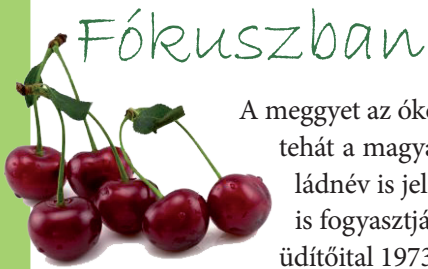
**A Freshfel olyan naprakész adatbázist kezdett működtetni, amelyben elérhetők a friss zöldség-gyümölcs piac termelési, kereskedelmi és fogyasztási adatai az Európai Unióban. A program már létező statisztikák adatait egyesíti és egységesíti könnyen lekérdezhető formában, és a Freshfel tagjai számára érhető el. A Freshfel 1919-ben Belgiumban alapított nemzetközi egyesület, a frissáruval foglalkozó szervezetek és cégek számára. ([www.freshfel.org](http://www.freshfel.org))**



**A mezőgazdaság legtöbbször az ételmeiszertermeléséről szól. Az amerikai Minnesota állam betelepülő farmerei látják, hogy ott viszont inkább az üzletéről: marketing, hálózatépítés, informatika, hitel, szerződés is szükséges a termelői élethez. Egy helyi egyesület (Big River Farms) emiatt hároméves képzési programot indított a kezdő termelők számára, amelyben kapcsolatépítést és termelői technológiákat tanulnak. ([www.startribune.com](http://www.startribune.com))**



Bár Nyugat-Európában a friss gyümölcs és zöldség fejenkénti fogyasztása az elmúlt öt évben visszaesett, kutatók szerint a szektornak van reménye a növekedésre. A gyümölcsös nasik és chipsek forgalma 20%-kal nőtt az elmúlt években, így a hozzáadott érték növelésével az eladott mennyiség is gyarapodhat. A vegetáriánus és diétás ételek népszerűsége is növelheti a zöldség-fogyasztást. ([www.euromonitor.com](http://www.euromonitor.com))



## Fókuszban

## Minden, ami megyy

A meggyet az ókorban a Földközi-tenger vidékén és Perzsiában már ismerték. Magyar neve finnugor eredetű, tehát a magyarok már a honfoglalás előtt ismerték ezt a gyümölcsöt. Számos magyar helyiségnév és családnev is jelzi elterjedtségét. A meggynek igen sokféle fajtája van, a nemesebb fajtái önmeddők. Nyersen is fogyasztják, de sütemény, lekvár, befőtt, likőr, pálinka és bor, bonbon is készül belőle. A Márka meggy üdítőital 1973-ban lett magyar szabadalom, és kisebb változtatásokkal ma is kapható.

A meggyzár szárítva teának használható, a népi gyógyászatban hólyaggyulladás és hasmenés kezelésére használják. A magokból magpárna készíthető, amely remekül tartja a hőt, így akár meleg, akár hideg tartós kezelésre alkalmas. Sokan esküsznek rá, hogy magpárnán az alvás is pihentetőbb. A fakérgen képződő gumigyanta vízbe forralva vagy vörösborban oldva remek köhögéscsillapító.

A magyar sportolók meze immár száz éve hagyományosan meggypiros.

A világ meggytermelésének kétharmadát (720-860 ezer tonna) Európa adja. Az Uniót kívül Szerbia és Törökország meggytermelése számottevő, utóbbi termelése az elmúlt 15 évben 70-80%-kal nőtt. Az EU legnagyobb termelői Lengyelország, Magyarország és Németország. Magyarországon a meggytermés az összes gyümölcstermés közel 10 százalékát teszi ki. A meggy termőterülete 14 ezer hektárra nőtt az előző években, ugyanakkor a termés mennyisége jelentősen ingadozott. A meggy termésének több mint 80%-a ipari feldolgozásra kerül. A magyar meggynek nagyon jó a sav-cukor aránya, közvetlen fogyasztásra, valamint konzervgyártásra is kiváló. A magyar frissmeggy-export fő célpiaca Németország és Oroszország. Idén nagy kérdés, hogy kitart-e az orosz embargó a meggyeszezon kezdetéig: tavaly az Oroszországnak szánt meggy még el tudta hagyni az országot a határzár előtt.

Dr. Maliga Pál nemzetközi hírű gyümölcsnemesítő alkotta meg a Meteort és az Érdi bőtermőt. Utóbbi ma is a meggy-ültetvények egyharmadát adja. Az ő keresztezéses nemesítési munkáját folytatja a mai napig Apostol János az érdi kutató állomáson. Az általa k szelektált Csengődi fajta a blumeriellás levélfoltosodással és monília ágszáradással szembeni ellenállósága miatt különösen értékes.

A magyar cseresznye- és meggyfajta gazdagságának csodájára járnak a világ minden tájáról. Ausztráliától Dél-Afrikán és Európa sok országán át az USA-ig az érdi kutatóintézet faiskolájából származó fákat ültettek el. A magyar meggyek beltartalmi összetevőire alapozott kozmetikai készítményekre 17 szabadalmat jelentettek be az USA-ban.

Magyarország ugyan az EU második legnagyobb meggytermelője, de minőségben az élen jár. A magyar fajták színe, bogyómérete, hús- és magaránya, konzisztenciája felülmúlják külföldi versenytársait, így mind a feldolgozóipar, mind a friss piac keresi. A Németországban eladott évi 100 millió meggykonzervből körülbelül 55 millióban ízes magyar meggy található.

A magyar gyümölcsök jó híre egyébként teljesen indokolt. Ugyanis egyszerűen finomak (szakmai nyelven szólva: nagy a beltartalmi értékük). Finomabbak, mint sok, évtizedek óta csak csinosra és eltarthatóságra válogatott nyugati fajta. A fajta mellett szerepet játszik ebben a sajátos Kárpát-medencei „terroir”, a talaj és a klíma jellegzetességei. Ez a terület ugyanis a másodlagos géncentruma a meggynek, amelynek termesztett fajtái alapvetően a Kaukázus és az Adria közti régióban lettek kinemesítve.

A lengyelek beruházásaik következtében elmondhatják: elérik a hektáronkénti 8-12 t termésátlagot, a feldolgozásuk mérőszáma szerint pedig 10 kg magozott meggyben nincs egynél több mag. Nálunk még 5 t/ha körüli termésnél járunk, és 2,5 mag / 10 kg-nál. Emiatt például a fagyasztott meggy piacán ma is a lengyel gyümölcs az egyeduralgoló. A magyar meggy másik bánata, hogy a piac évek óta, akár szezonon belül is erősen hektikus, a termelői árak 400-500%-os ingadozást is mutatnak, ami kiszámíthatatlanná és tervezhetetlenné teszi az árbevételt.

Az amerikai Michigan állam egyetemi kutatói azt találták, hogy egy marék meggy ugyanúgy enyhíti a fájdalmat, mint egy aszpirin tableta. Michigan állam lakosai szívesen fogyasztják a nagy mennyiségben termő meggyet, és az ottani orvosok azt tapasztalták, hogy meggyeszezonban csökkennek a krónikus fájdalomtól szenvedő betegek panaszai. Kiderült, hogy a meggy fogyasztása úgy hat a páciensekre, mintha acetil-szalicilsav tartalmú szereket szednének, csak azok mellékhatásai nélkül. A gyulladást az anthocyan nevű színezőanyag csökkenti.



az internet cikkei alapján „meggyelve”



[www.facebook.com/itotechnik](http://www.facebook.com/itotechnik)

[www.itotechnik.hu](http://www.itotechnik.hu)

