

A juhtenyésztés díjai

A kiállításon a Magyar Juh- és Kecsketenyésztő Szövetség 39 tenyésztője 65 csoportban mutatta be a szövetség tenyésztési programjában szereplő 16 juhajtát. A bírálóbizottság a díjakat a következő tenyésztőknek ítélte oda fajtánként és korcsoportonként.

Harmadik díjat kapott a Mindszenti Farkas Zoltán landschaf merinó anya csoportjáért; a Tarnamérai Gyulavári Tamás német húsmérinó jerke csoportjáért; a Hortobágyi Nemzeti Park Igazgatóság fekete hortobágyi racka jerke csoportjáért; a Kiszombori Kovács Jenőné suffolk jerke csoportjáért és a Békéssámsóni Sisák Imre charollais jerke csoportjáért.

Második díjban részesült a kecskeméti Barcsik Gabriella suffolk jerke csoportjával; a csanádalbertyi Fogarasi László ile de france jerke csoportjával; a sárrétudvari Földesi Imre magyar merinó jerke csoportjával; a kisgyőri Hulyák István ile de france növendékkos csoportjával és a mezőhegyesi Papp József Kft. cigája jerke csoportjával.

Első helyezést ért el a Békéscsabai AniPharma-A Kft. német húsmérinó anya csoportjával; az uszódai Holló Mátyásné berrichon du cher tenyészkos csoportjával és harmadik díjat kapott berrichon du cher anya csoportjáért. A szabadhidvégi Kiss Gyula első lett texel jerke csoportja



A kiállítás juhtenyésztési nagydíját Vad Andrea hódmezővásárhelyi tenyésztő érdemelte ki. A díjat Horn Péter, a Magyar Juh- és Kecsketenyésztők Szövetségének elnöke adta át

val; a szajki Kozmér László charollais jerke csoportjával, aki harmadik díjat kapott charollais növendékkos csoportjáért. A törteli ifj. Sebők Mihály első helyezést ért el német feketefejú anya csoportjával és második díjban részesült német feketefejú jerke csoportjával. A hódmezővásárhelyi Vad Andrea első díjat vihetett haza berrichon du cher növendékkos és ile de france növendékkos csoportjával, továbbá második díjat kapott berrichon du cher jerke csoportjáért.

A Magyar Juh- és Kecsketenyésztő Szövetség juhtenyésztési különdíját az

uszódai Holló Mátyásné érdemelte ki a kiállításon bemutatott berrichon du cher tenyészállataiért. A Merinó Szakbizottság különdíjában Farkas Zoltán Mindszenti magántenyésztő részesült német húsmérinó és landschaf merinó csoportjaiért. A Húsjuh Szakbizottság különdíját a törteli ifj. Sebők Mihály vihetett haza a kiállításon bemutatott német feketefejú tenyészállataiért. Az Őshonos Szakbizottság különdíját a mezőhegyesi Papp József Kft. kapta a kiállított cigája csoportjáért.

A sárbogárdi Tóth Árpád iparművész különdíját, amely egy gravírozott „RÉ-VÉSZ” bicska, a mezőhegyesi Papp Józsefnek és a sárrétudvari Földesi Imrénék ítélte oda a bírálóbizottság.

A Szegedi Tudományegyetem Mezőgazdasági Kar különdíjában Sisák Imre Békéssámsóni tenyésztő részesült. Az AnimaXx-Premium Kft. két különdíjat ajánlott fel. Az egyiket a szajki Kozmér László, a másikat a csanádalbertyi Fogarasi László vihetett haza.

A Cargill Takarmány Zrt. különdíjban részesítette a német húsmérinó jerke csoport I. helyezettjének tenyésztőjét, a Tarnamérai Gyulavári Tamást. A Hód-Mezőgazda Zrt. különdíjat ajánlott fel Vad Andrea hódmezővásárhelyi tenyésztőnek, aki az ile de france és berrichon du cher tenyészállataival a juh kiállítás nagydíját érdemelte ki, valamint Holló Mátyás uszódai tenyésztőnek, a kiállításon színvonalasan bemutatott tenyészállataiért.



Vad Andrea tenyésztő első díjas ile de france növendékkos csoportja



A Hortobágyi Nemzeti Park fekete hortobágyi racka jerke csoportja

Id.Tóth Imre-vándordíj

A Magyar Juh- és Kecsketenyésztő Szövetség 10 éves jubileuma alkalmából alapított „Id. Tóth Imre” vándordíjat minden évben az Alföldi Állattenyésztési és Mezőgazda Napokon adják át. A díj egy évig ahhoz a juhtenyésztő szakemberhez kerül, aki a juhtörzskönyvezés területén hosszú



Az emléklapoktet dr. Tóth Imre és felesége adta át Englertné Miluczky Klárának

időn át kiemelkedő tevékenységet végzett. A díjat idén Englertné Miluczky Klárának, a Magyar Juh- és Kecsketenyésztő Szövetség tenyésztési koordinátorának ítelték oda, aki több évtizede dolgozik a juhtenyésztés és törzskönyvezés területén.

A birkapörkölt ünnepe

A 34. juhásztalálkozó főzőversenyének győztese Péter László kiskunhalasi juhász lett. Második helyen Sisák Imre békéssámsóni juhász végzett. Harmadik helyezést ért el a SZTE Mezőgazdasági Kar hallgatói csoportja. Ők két ételt: egy tárkonyos levest és egy báránysültet főztek. Ez utóbbival elnyerték a Magyar Mezőgazdaság Kft. különdíját.

Sok jó versenyző találkozott az idén Hódmezővásárhelyen – foglalta össze a színvonalról alkotott véleményét Dudás János, a zsűri elnöke. Mint mondta, egyre több fiatal versenyez az idők mellett. Mindenki településének eredeti ízeit hozta el. Az érdeklődés is egyre nő, tolongtak a kondérok körül. A választék is bő-

vült. Újdonság volt a tárkonyos leves és a báránysült. Főnök volt a gombás ragu is, de ez a verseny végülis első sorban a birkapörköltől szólt, annak az ünnepe. Több ilyen rendezvényre van szükség ahhoz, hogy a fogyasztók felismerjék, ennek az igen jó minőségű alapanyagának a jelentőségét. Természetesen lehet jó birkapörköltet a vendéglőkben is fogyasztani, de a legjobb ízeket az ilyen főzőversenyeken lehet megtalálni.

Péter László kiskunhalasi juhász 21. alkalommal nyerte meg a hódmezővásárhelyi főzőversenyt. A minek köszönhető a sikersorozat kérdésre rövid válasza volt: „Erre születni kell, és ezt szeretni kell. Ismerni kell a húsokat. Nem mindegy, mit eszik az állat. Ha jó legelőn legel, jóízű lesz a húsa. Türelem kell a pörkölt főzéséhez.”

Az el lehet-e rontani a jóminőségű húst kérdésre egyértelmű a válasz: el. Elég odakapadni vagy rosszul fűszerezni. Ha egyik fűszerből többet tesz, vagy nem



Péter Lászlónak, a főzőverseny győztesének Hajduk Péter, a Magyar Juh- és Kecsketenyésztő Szövetség ügyvezető igazgatója adta át a díjat

eleget a főző. A fűszerezést ki kell kísérletezni, ügyelve arra, hogy egyik fűszer se lógjon ki a sorból, az összhangból. Egy fűszert sem szabad éreznie külön a fogyasztónak. Nem szabad felönteni. Kicsi folyadék kell alá, de úgy, hogy ne lepje el a víz. Minden húsnak van ugyanis egy bizonyos nemkedvelt illata, ami jobb, ha elmegy. A víz lezárja ezt a lehetőséget, a szag bennmarad a húsból és rontja az étel minőségét. És ami fontos: inni sem szabad főzés közben. Volt, aki azt mondta, igyak, mert az nem is húsfőző, aki nem iszik. Ezzel szemben az italozás a szívet is elveszi, meg az ízlést is.

