

XI. évfolyam 1. szám, 2008/1

a Baromfi

Baromfi- és nyúltenyésztők lapja

A hőstressz kivédése hűtés-párásítással

BIR – a központi nyilvántartási rendszer

MTA összefoglalók

Pályázatok, támogatások

Az ágazat ideji kilátásai

Magyar-parlagi fajták a Vajdaságban

E-vitamin-kiegészítés hatása a pulykabúrsra



A MAGYAR PARLAGI BAROMFI NYOMÁBAN VAJDASÁG, 2007.

A Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma (KÜM-2004-NEFE Szerbia) pályázati támogatásának köszönhetően a Szegedi Gabonatermesztési Kutató Kht. által koordinált „Kutatói és oktatói munka végzése Zentán és körzetében, a vajdasági mezőgazdaság fejlesztése érdekében” című pályázati program keretében végeztünk terepi felmérést a Vajdaságban, 2007 májusában, a Than Fivérek Értelmiségi Kör tagjaival együttműködve.



A Than Fivérek Értelmiségi Kör 1995-ben alakult a vajdasági Óbecsén. Nevét a helybéli születésű Than Mór festőről és Than Károly vegyészről kapta. Az értelmiségi kör célja a helyi és egyetemes magyar kulturális örökségünk feltárása és ápolása, a kárpát-medencei kapcsolatok kiépítése, vidékfejlesztés, foglalkoztatás, környe-

zetvédelem. E célok érdekében az értelmiségi kör előadásokat, találkozókat, vitaesteket, kiállításokat szervez. A Than Fivérek Értelmiségi Kör Mezőgazdasági és Környezetvédelmi szakcsoportja Lengyel László vezetésével már 2001 óta fáradozik a Vajdaságban megtalálható tájjellegű baromfifajok és fajták begyűjtésén, szaporításán és az állományok szakszerű

fenntartásán. Ezt a tevékenységét a Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesületével (MGE) együttműködve végzi.

Az őshonos magyar baromfifajták megőrzése érdekében a szakcsoport speciális programot dolgozott ki a Vajdaság területén, ahol az állatokat eredeti környezetükben tartva szakmai felügyeletet nyújtanak, és irányítják a tenyésztői munkát. 36 szabad tartásos telepről gyűjtik be a tojásokat, azt egyénenként megjelölve keltetik, szelekciót végeznek, és a napos állatokat visszajuttatják a családi gazdaságokba. Az együttműködő tenyésztőkön kívül még a keltetési idény alatt több mint 60 000 tájjellegű napos baromfit kínálnak a környékbeli vevőknek is, és ezzel segítik elő az eredeti őshonos génállomány fennmaradását. Szakmai tanulmányutunk során ezeket a tanyákat, gazdaságokat kerestük fel.





Óbecse és környéke

Az Óbecse környéki tanyákra Lengyel László vezetésével jutottunk el. Felkerestük azokat a gazdálkodókat, akik már csatlakoztak a fajtafenntartási programhoz. Először Ularik József és Juliska néni családi gazdaságát látogattuk meg, ahol igen népes baromfiudvar fogadott bennünket, tyúkok, pulykák, kacsák ültek tojásaikon. Majd Ludmány Tiborhoz tér-

tünk be, akinek a gazdaságában elsősorban birkák és kecskék vannak, de alkalmasnak látja a területét víziszárnyasok tartására, ludak kaptak helyet udvarában. Berkes Zoltán mezőgazdasági termelő is megmutatta tanyáját, ő elsősorban növénytermesztéssel, biotermékek előállításával foglalkozik, hobbiból mangalica disznókat tart. Természetesen baromfiudvar is van a portáján, gyöngyösök tartásával kísérletezik, úgy

gondolja, nagy hasznát venné a tyúkoknak a kártevők elleni küzdelemben. Érkezésünkkor boldogan mesélte, hogy a reggeli órákban vágott le egy gyöngytyúkot és „már 35 bogár volt a begyében!”. Végezetül egy élő tanyára látogattunk el, Gortva József és Piroska néni farmgazdasága, a „Gortva tanya” a család harmadik generációját szolgálja.





Pecesor

Pecesor település Óbecse városához tartozik, a három részből álló tanyacsoport Óbecse és Péterréve területén oszlik meg, jelenleg alig 400 lakosa van. A Tisza és a Ferenc-csatorna közelében helyezkedik el, a Bácska rendkívül termékeny rónaságainak része.

A településen Csasznyi János és Zita udvarát néztük meg, ők nem szorulnak a keltető segítségére, sárga magyar tyúk állományuk tojásain kotló pulykáik ülnek.

Pecesoron mintegy félszáz fejős-

tehenet tartanak a termelők, a tejet az újvidéki tejgyárban dolgozzák fel. Az Agro-Service Polgári Társulás kezdeményezésére az olaszországi AVSI finanszírozásában több ezer eurós ráfordítással egy korszerű tejátvevő állomás épült, és megalakult a tejtermelők AS-COOP nevű szövetkezete is.

Ide vártak bennünket a pecesoriak, a tejház ugyanis afféle közösségi házként is működik. Az épület egyik oldalán kialakítottak egy termet, ahol előadásokat, összejöveteleket tarthatnak

és épült egy konyha is. Estére negyvenen jöttek el, miután mindenkitől átvették a frissen fejt tejet, kezdődhetett a beszélgetés. Baromfi fajtafenntartás, génvédelem címmel tartott előadást Dr. Szalay István az MGE elnöke. Koppány Gábor az MgSzH képviseletében bemutatta a magyarországi fajtafenntartás, génmegőrzés szervezeti formáit. Ezt követően Dr. Kisné Dr. Do thi Dong Xuan gyönyörű képekkel illusztrált beszámolóját hallgathatták meg az egybegyűltek a távol-keleti tradicionális állattartásról.



Orom és környéke

Bicskei Endre cukrászmester két évvel ezelőtt hallott Lengyel László és munkatársai kezdeményezéséről, és segítséget ajánlott: először felkutatta a környéken élők udvarainak lakóit, később üzembe helyezett egy keltetőt, így segíti a családi gazdaságokba a baromfi visszakерülését. Udvarában a tyúkok és bronzpulykák mellett nyulak is élnek. A szomszédságban lakó Ózsvár József vörös pézsmakacsáit, Ózsvár Oszkár magyar kacsáit és Ózsvár Ottó pulykáit együtt néztük meg. Majd két tanyára is ellátogattunk, Törtei János és Pósa Róbert baromfiudvarát néztük meg.

Kishomokra Bohata József, a kanizsai Kecsketenyésztők Egyesületének elnöke kalauzolt el bennünket, Ő mutatta be nekünk a környék gazdálkodóit. Bata Miklós és családja egy bemutató gazdaságot alakított ki, a falusi turizmussal egybekötve mutatják be az itt élő emberek gazdasági állatait. Istállókat, karámokat építettek, a víziszárnyasoknak tavat alakítottak ki, eredeti környezetükben ismerkedhetnek az ide látogatók egy tanya lakóival.

Bajmokon Cokorilo Zorannal ismerkedtünk meg, aki a város határában lévő gyümölcsösét népesítette be szárnyasokkal. Pulykákkal kelteti a csibéket, a tyúkok a gyümölcsfák alatt nevelkednek. A különleges minőségű baromfihúst szabadkai szállodának értékesíti.

Végezetül rövid látogatást tettünk **Bácestopolyán**, Truzsinszki Szabolcs mutatta be nekünk az Óshonos Állatok Farmját. Vendéglátónk hobbitenyésztőként foglalkozott a szarvasmarhával, földművelésből éltek, mígnem



Gyakorlati tapasztalatok

felismerte a lehetőséget, hogy a biotermesztés nagy hasznát szolgálhatja a marhatrágya. Az elmúlt évek során a biotermelés mellett a szürkemarha-tenyésztés vált fő foglalkozásává, gulyája több mint száz szürkemarhát számlál és bivalyok is élnek gazdaságában. Az érkezésünk előtti napokban tartották itt a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének területi közgyűlését, melyen csaknem kétszáz tenyésztő vett részt. Truzsinszki Szabolcs már évek óta a magyar egyesület bejegyzett tagja.

A Vajdaságban végzett terepi felmérésünk során megállapíthatjuk, hogy az általunk meglátogatott falvak, tanyák őrzik a régi

haszonállatfajták genetikai értékeit. A gazdálkodók udvarában általában vegyes parlagi tyúkállományok találhatók, a magyar tyúk típusaival (sárga magyar, fehér magyar, kendermagos magyar) és az erdélyi kopasznyakú, ún. bosnyák tyúk színváltozataival (fehér, sárga), illetve búbos változatokkal is találkoztunk. Gyöngytyúkot több helyen tartanak, leginkább a kékesszürke változatát. A pulyka sok helyen megtalálható, elsősorban a tyúksaporulat keltetésére használják. Bronzpulyka mellett fekete, fehér, illetve tarka tollazatú típusokkal találkoztunk. A lúd faj tartása nem jellemző, víziszárnyasok közül inkább a kacsát részesítik előnyben a gazdálkodók. Tarka, fekete tarka, fehér- és vörös színű

kacsa változatokkal találkoztunk. A gazdák örömmel fogadják a Than Fivérek Értelmiségi Kör Mezőgazdasági és Környezetvédelmi szakcsoportjának segítségét, szakszerűen gyűjtik a tenyésztőjásokat, nevelik a kikeltetett csibéket. Lengyel László és munkatársai kezdeményezésükkel óriási segítséget nyújtanak a biodiverzitás megőrzéséhez, az általuk szaporított állatok visszakerülnek eredeti környezetükbe, ahol még az ökológiai típusú gazdálkodási formában hasznosítják őket.

SZENTES KATALIN

KISNÉ, DO THI DONG XUAN

SZALAY ISTVÁN