

Szőlőbemutató

Csemegeszlőfajta-bemutatót tartottak kedden a Keresztény Egyetem Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetének Kecskeméti melletti telepén. 860 hazai és külföldi érkező szőlőfajta több évig tartó megfigyeléseit összehasonlítás alapján a szakemberek úgy ítélik: íz-, zamat- és illat szempontjából a magyar nemesítésű szőlők verhetetlenek, s a legjobbaknak már a fetszetlőssége sem marad el a külföldiekétől. Valamennyi nagy bogójú, ropogós húsú és hektáronkénti hozamuk — tíz év átlagában — eléri a 10–12 tónát. Ugyanakkor legfőbbjük kettős hasznosítású: szolgálhatnak boralapanyagul, de illatos üdítő italok gyártására is alkalmasak. Az új hibridek nemesít-

tői messzemenően figyelembe vették a termelők igényeit, jó néhány törzs ellenáll a peronoszpórának, s rohadásmentesek a bogvok. A bemutatott fajták legkorábbiái július végén, a legkésőbbiek pedig október elején szüretelhetők, amj folyamatos szedést, értékesítést tesz lehetővé. Mint elmondták a bemutatón, az új csemegeszlőfajták évek óta elszaporításra várnak. A telepítésre vállalkozó kiskertek igényét nem győzi kielégíteni az intézet, s jelenleg nyolc kiváló tulajdonságú csemegeszlő elszaporítása keres nagyüzemet. Az eddigi felfedezések szerint főleg a házi kertek keresik a jó érzékszervi szőlőfajtákat, ami a nagyüzemi ültetvényekről kézimunka igényessége szerint szorult ki.

Mezőgazdasági együttműködés

Több mint egy esztendő előkészítés után kedden Hajdúdorogon tíz hajdúbozorményi, hajdúnánási és hajdúdorogi termelőszövetkezet, továbbá két szövetkezeti közös vállalat megalakította az észak-hajdúsági mezőgazdasági együttműködést.

Az észak-hajdúsági mezőgazdasági együttműködés taggazdaságai 55 ezer hektáron gazdálkodnak. Az együttműködés alapító tagjainak, valamint működési költségei fedezésére 25 millió forintot szavaztak meg a taggazdaságok.

(MTI)

Dekázik a malomipar

Nem áldozatai, csak résztvevői vagyunk egy kísérletnek. Eddig lisztet öröltek a malmok a gabonából, eladták, és ezzel a dolguk be is fejeződött. Most arra kíváncsiak a Gabonaforgalmi és Malomipari Vállalat emberei, hajlandók vagyunk-e venni tejbegrizport, dúsított tejbegrizport, ízesített tejbegrizport, darafánkpport vagy panirozóport. Mert ha vennék, akkor újabbakat is kínálnának. Elmentünk Prohászka Ottóhoz, a vállalat igazgatójához, hogy részletekről is kérdezhessük.

— Szorítanak bennünket a külföldi példák?
— Inkább csak biztatnak. Nem biztos, hogy pontos az értesülésem: az egyik nyugati cég készítményeiért 800 ezer dollárt fizetünk ki évente. Pedig, mi is tudnánk gyártani.

— Hamarabb is kapcsolhatunk volna.
— Amikor a Pestre menő út mellett a gabonárólórt tervezgettük, akkor egy új malom is szerepelt a tervekben. Arra is gondoltunk, hogy mellette egy földolgozó üzem is létesül majd. Nem lett malom, elúszott a gondolat is. Idő közben rakárnak megkaptuk a dóci telepet, eszükbe jutott, hogy ott sok mindent meg lehetne próbálni.

— Egyszerű a lépés?
— Sokszor halljuk, hogy rugalmasan kell alkalmazkodnunk a megváltozott körülményekhez, de a fejekben kiépült pályákat elég nehéz módosítani. Dóc arra jó nekünk, hogy szondázzuk a vevőkörzöset is, és fölkeljünk még erőteljesebb fejlesztésre.

— Bőrtot nyitottak a Kiss Ernő utcában. Nem tömegelnek a vásárlók.
— Nem esünk kétségbe miatta.

— A bolt arra való, hogy hasznot hozzon.
— Mondok egy példát. Amikor a mirelit elindult, drága gépek kellettek a gyártáshoz is, és hűtőgépek a boltokba is. Minden volt, csak vevő nem. Kés élen táncolt a vállalat. Egyszer csak elkezdett zúgolódni a közönség: miért nincsen elég mirelit? Abban bízunk, nálunk is fordul majd a kocka.

— Dicsérje egy kicsit a porokat! Tejbegrizt főzni nem kunszt.
— Minden hozzávaló benne van. A dúsított változatban például búzacsíra is. A háziasszony otthon nem

tesz bele búzacsírat, mert nem is nagyon volt még ideje megszokni, hogy kapható.

— A hirdetés azt mondja, idót és pénzt takaríthatunk meg vele. Pedig drágább, mintha otthon kevernénk.
— Az idő és a pénz egyre megy. Aki otthon nem számítja a konyhában töltött időt, az maga keveri össze a fánknakvalót.

— Lehet belőle szalagos fánkot sütni?
— Lehet.

— A poroktól azért félünk, mert műizük van.
— Mi semféle tartósítószerrel nem alkalmazunk, a természetes iz piaci létkérdés nálunk.

— A recept?
— Igen egyszerű, az is rá van írva a tasakra.

— Az is baj, ha egyszerű. Mindig ugyanaz az íz, patikamérlegesen előre adagolva?
— Ne becsüljük le a főzőkanál mellett állók képességeit! Van egy szakács, aki százhatszáz receptet állított össze az eddigi nyolc porból. Például parfét a tejbegrizporból. A panirozóport a húsos palacsinta töltelékéhez is felhasználhatjuk. Ha csak azt az egyszerűt vennem, hogy a búzacsíra sok ételben a diót is pótolhatja, mert íze hasonló, hozzá, talán könnyebb elhinni, hogy változatok egész serege szület.

— Könnyű a szakácsnak, ez a mestersége.
— A recepteket könnyebben kiadjuk, bárki kipróbálhatja.

— Még mit várhatunk Dóctól?
— Ahhoz, hogy kiflit és zsömlét gépen készíthessen a sütőipar, ezer-ezerkétszáz tonna adalekanyagra van szükség. Eddig annyit hoztak be külföldről. A minisztérium fölcsólitott bennünket, próbáljuk meg hazai portékával. A kutatóintézet azt mondta, neki van valamije, eddig a kutvának se kellett. Kilenc sütőüzem próbálta ki a fölívásra, mind azt mondta, jó. A minisztérium természetesen azt felelte rá, akkor tessék azt használni.

— Semmi import?
— Az adalék huszonöt százalékát ezután is külföldről vesszük, de a többi hazai lesz. Kiderült, a sütőipar csak azért kért ezerkétszáz tonnát, mert ennyire volt pénz. Több kiflit és több zsömlét is ennének az emberek, ha mindig lehetne kapni, és mindig friss volna.

— Dóc ezt is bírja?
— Most kaptuk az értesítést, hogy 250 tonna kéregkészítő anyaghoz a valutafedezet megvan, elindulhat a gyártás. Azonnal kiderült, hogy a piactól nekünk nem félünk kell, hanem föl kell készülnünk rá. Gépeink már vannak, a gépeket kezelni is tudjuk, sőt; olyan embereink is vannak, akik hamar föl tudják mérni a lehetőségeket, és bármikor hajlandók a fejüket is használni. A dekáztatásnak tehát lehet jövője. Bízunk benne, hogy lesz is.

Horváth Dezső

Az őszi-téli szezonra

A ruházati kereskedelem kínálata

A FER ruházati kereskedelmi vállalat őszi-téli kínálatáról tartott sajtótájékoztatót kedden Jámber István vezérigazgató-helyettes. Elmondta többek között, hogy az árúválasztékot széles körű piaci információk alapján állították össze. Különösen nagy figyelmet fordítottak arra, hogy az egyes ruhadarabok variálhatók, külön-külön és együttesen is hordhatók legyenek. Ez a vevők pénztárcáját is kíméli, hiszen ruhárukat úgy is kialakíthatják, ha külön-külön, folyamatosan vásárolják meg az egymást kiegészítő, s a szezonnak éppen megfelelő darabokat. Különösen jól variálhatók a sportos öltözékek, ezekből 30 százalékot többet kínálnak, mint tavaly. A választékban több a szőrme- és műszőrme ka-

bát, amelyekből korábban nem volt elegendő. Változatlanul nem tudják azonban kielégíteni az igényeket irhakabátokból.

Nagy a választék a gyermek-, női és férfi stéppelt kabátokból, amelyeket műszőrmevel vagy valódi szőrmevel béleltek, s van belőlük sportos, valamint utcai városi viseletre alkalmas is. Újdonságnak számítanak a FER kínálatában a női és bakfis kötött ruhák, amelyek számtalan színben és fazonban állnak a kiskereskedelmi partnerek rendelkezésére.

Az idei őszi-téli kínálat a korábbiaknál jobban kedvez azoknak is, akik mérete eltér az átlagostól. Kabátokból, kosztümökből a modelleknek is izléses és főként divatos darabokat kínálnak.

Nemcsak a nőknek és a gyerekeknek, a férfiaknak is a variálható öltözékeket javasolja és kínálja a vállalat. A kombinálható öltözékek darabjai: blézerek, sportzakók és különféle szövetnadrágok, változatos színekben is kaphatók. A férfidivatban ismét megjelentek az elegáns öltönyök és a mellények, a sportruházat mellett ezekből is széles választékot nyújtanak.

Az igényekhez alkalmazkodva és a divat változásainak megfelelően a vállalat folyamatosan felfrissíti és bővíti árúválasztékát. A nagy konfekciógyárak szériatermékei mellett egyre több olyan egyedi darabot is kínálnak, amelyeket szövetkezetekkel és helyiipari vállalatokkal készítetnek.

Törik a kukoricát, szüretelnek

Megkezdődött az igazi őszi nagyüzem a mezőgazdaságban. A Hajdúság legjobb földjein — a debreceni löszháton, a Hajdúszoboszlói Állami Gazdaságban — kezdén megkezdtek a kombájnnal a kukorica betakarítását. E tájon — különösen nagyon ritkán fordul elő, hogy már szeptember elején meg lehessen kezdeni a kukorica törését. Az idei korai kezdés azzal magyarázható, hogy a rendkívül száraz és forró augusztus az átlagos évekhez képest 10–12 nappal előbb hozta a növények érését. A Hortobágyi térsége az ország csapadékos egyik legszegényebb vidéke, az augusztusi évi a kedvezőtlen adottságot sokszorosan tetézte: Hajdú-Bihar megyében az 50 éves csapadékátalagnak a fele hullott le a múlt hónapban, de Hajdúszoboszló, Nádujvár, Kaba, Földes, Püspökladány térségében a 30 százalékot sem haladta meg. Közben állandó volt a napsütés és a meleg, s ez meggyorsította az érést.

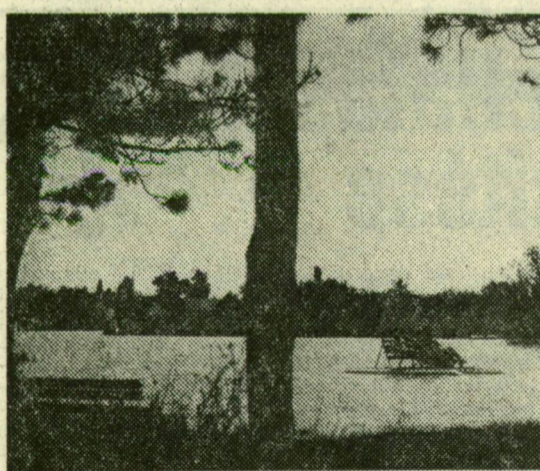
Az idén szerte a Hajdúságban jóval hamarabb takarítják be a kukoricát, s erre a kombájnnal és a szárítók kijavításával gondosan fel is készültek az üzemek. Jelentősen növekedett a fontos takarmánynövény vetésterülete, több mint 100 ezer hektáron termeltek az idén tengerit a megyében. A kombájnnal behordott szemtermés nagyobb részét a hagyományos módon szárítják meg a kisebb hányadát nyersen tárolják az etetésig.

Tolna megyében ugyancsak újabb tennivalóhoz, a cukorrépa betakarításához láttak hozzá kedden. Elsőként a naki Dózsa tsz mintegy százhektáros répaöld-

jén kezdtek meg a szedést. A termést a kaposvári cukorgyárba szállítják, ahol éppen ezen a napon kezdődött meg az új idény. Az üzem körzetéhez tartozó három megyéből irányvonatokkal és közúton már eddig csaknem tizenháromezer tonna répa érkezett a

gyár területére. Ez három-négy napi készletnek felel meg.

Heves megye történelmi borvidékén befejezték a szüreti felkészülést, a földolgozó üzemekben is megtartották a gépszemléket. A kedvező idő miatt azonban, amennyire csak lehet, még késleltetik a nagyszüretet.



Somogyi Károlyné felvétele

Népesek még a strandok, a dorozsmai Széksósfürdőt és csónakázótavat szívesen keresik föl a szegediek is a nyarat idéző, szép szeptemberi napokon.

Kertészeti gépesítési kongresszus

Kedden a magyar Agrártudományi Egyesület és a Gepipari Tudományos Egyesület szervezésében, kertészeti gépesítési kongresszus kezdődött Budapesten, a Kertészeti Egyetemen.

A háromnapos tanácskozáson az ágazat legidősebb kérdéseit vitatják meg. A konferencián többek között a termeléssel járó gazdasági és energiagordok hatásairól, az anyag- és energiatakarékos termelési technológiákról, a HÖDGEPTávlati gépezési terveiről tartanak előadásokat. Ezen kívül csaknem fél száz referátum hangzik el, melyek várhatóan felvázolják az egész ágazat fejlődésének főbb irányait.

A konferenciát Dimény Imre a Kertészeti Egyetem rektora nyitotta meg. Elmondta, hogy Magyarországon a mezőgazdasági főleg a kertészeti gépesítés éppen az olcsó olaj korszakában tört előre. Az azóta bekövetkezett árszerkezeti változások csak részben módosították a gazdálkodási szemléletet. A gépesítés terén elsősorban olyan fejlesztéseknek van

létjogosultságuk, amelyek szigorúan számolnak a ráfordítás és a hozam viszonyával, és az emelkedő energiaárak ellenére is gazdaságosnak bizonyulnak. A műtrágyázás hatékonysága például jelentősen növelhető, ha kellő elosztásban, arányban és időpontban alkalmazzák a készítményeket. Ehhez azonban megfelelő gépek kellenek, amelyek alkalmazásukat a művelet pontos kivitelezésére. A műtrágya felhasználása mellett indokolt a gazdaságokban keletkező istállótrágya eddiginél kiterjedtebb hasznosítása is. Mindezt ma még gátolja, hogy csak kevés helyen állnak rendelkezésre ehhez megfelelő gépek. Az emelkedő energiaárak, a növekvő üzemeltetési költségek nem a gépesítés visszaszorítását, hanem elsősorban a gépek ésszerűbb, takarékosabb, gazdaságosabb felhasználását teszik szükségessé. És azt, hogy a konstruktorok, a műszaki fejlesztők, a technológusok eredményesebben alkalmazkodjanak az időközben végbement változásokhoz.

Szövetkezeti áruház

Ma, szerdán reggel 8 órakor nyitja meg ruházati lékos áruházzal a Marx téren a Szeged és Vidéke Áfész. A szövetkezet az 520 négyzetméter alapterületű N pavilonban rendezett be két, egymástól elkülönített részleget. Az egyiket a DÉL-TEX-szel közösen üzemeltetik; a 3 millió forintot nyitókészletben a nagykereskedelmi vállalat valótlanul áruja megtalálható. Szerdánként — a jövő hét-

től kezdődően — 20 százas korú áruházzal a Marx téren a Szeged és Vidéke Áfész. A szövetkezet az 520 négyzetméter alapterületű N pavilonban rendezett be két, egymástól elkülönített részleget. Az egyiket a DÉL-TEX-szel közösen üzemeltetik; a 3 millió forintot nyitókészletben a nagykereskedelmi vállalat valótlanul áruja megtalálható. Szerdánként — a jövő hét-