

NINCS ELEGENDŐ MAGYAR FÚSZERNÖVÉNY

Importáljuk a „szegedi” paprikát



■ A BEHOZOTT PAPIRIKA SZÁRMAZÁSI HELYÉT NEM KELL FELTÜNTETNI A CSOMAGOLÁSON

Fotó: Schmidt Andrea

Külföldi paprikát adnak a magyarhoz, mert kevés a hazai fűszernövény. A termelt mennyiség még a hazai szükségleteket sem elégíti ki. A Szegedi Paprika Zrt. vajdasági, dél-afrikai és dél-amerikai paprikát importál. A csomagoláson azonban csak az import aránya van feltüntetve.

KOVÁCS KRISZTA

Importpaprikát tartalmaz a boltokban kapható örölt paprika. Többek között a Szegedi Paprika Zrt. által forgalmazott fűszerpaprika-örlemény is. Az általunk vásárolt termék csomagolásán ez olvasható: 62 százalék importpaprikával.

– Még sosem vettem észre, hogy rajta van a tasakon ez a felirat. Nem gondoltam volna, hogy több mint fele nem magyar paprika. Főleg a szegediről nem – csodálkozott a szegedi Szécsi Imre az egyik hipermarketben, amikor megmutattuk neki a feliratot.

Az üzlet polcain egymás mellett sorakoztak a paprikaörlemények: egy-két kivétellel mindegyikben találtunk importált összetevőt. Például a Házi Aranyban 50 százalék kínai, a Kotányiban pedig 100 százalék – nem tudni, milyen eredetű – importpaprika van. Az árak is ezek szerint alakulnak: a szegedi csemege 249, a Házi Arany 269, a Kotányi pedig 239 forint.

Bartos András, a Szegedi Paprika Zrt. vezérigazgatója kérdésünkre elmondta: valóban használnak importpaprikát, de azt itthon őrlik. Ezért nincs feltüntetve a csomagoláson a fűszernövény származási helye. A szabályozás szerint csak importörlemény esetében kell a tasakra írni, honnan jött a fűszernövény. Ha Magyarországon őrlik, akkor csak az áruban található import mennyiségét kell feltüntetni százalékban.

– A vajdasági Martonosról,

Unióba, nagyobb lett a verseny: a spanyol paprika az egyik legnagyobb vetélytárs.

– A vajdasági paprika jó minőségű, a déli féltekéről származónak pedig erősebb a színe, több benne a festékanyag. Emellett arra törekszünk, hogy a termék megtartsa a megszokott, magyar ízeket – magyarázta a vezérigazgató.

Az importpaprika miatt olcsóbb a termék. A vajdasági fűszernövény hozzáadása 25-30, a dél-afrikai és dél-amerikai paprika pedig akár 50

→ A malomban

– Még nem öröltünk importpaprikát, de fogunk az idén. A minap néztünk szét Szerbiában – mondta Molnár Anita, a rózskéi telephelyű Szegedi Paprika Malom Kft. ügyvezetője. – Kétféle minőséget forgalmazunk majd: a tiszta magyar paprikát tartalmazó termékünk drágább. Amihez importot keverünk (10-40 százalékban), az közepes minőségűnek számít, és ez az árban is érezhető lesz.

Dél-Amerikából és Dél-Afrikából származó paprikát adunk a Vásárhely környéki paprikához. Kínait még nem vásároltunk, de majd fogunk, mert olcsó – mondta Bartos András.

Hozzátette: nincs elegendő magyar paprika, a termelés – a szabályozások miatt – drága. A 8-10 ezer tonna helyett már csak 1-2 ezer tonna magyar paprikát termelnek évente. Ezért van szükség a külföldi fűszernövény behozatalára. Mióta beléptünk az Európai

százalékkal is csökkentheti a boltokban kapható fűszerpaprika-örlemények árát.

– Szerintem csak szóban ragaszkodnak az emberek a magyar termékekhez. Mindig az ár a döntő: azt a terméket veszik meg, amelyik olcsóbb – mondta Bartos András.

Január elsejétől várhatóan változik a szabályozás: a paprika termőhelyét és az őrlés helyét is fel kell tüntetni a csomagolásokon.

→ SZABÓ C. SZILÁRD

Ami ami, az az

A Szegedi Paprika Zrt. emblémájában ma is az 1748-as évszám szerepel, ekkor említik ugyanis először márkanévként hivatalos iratok a szegedi paprikát. Az első paprikaörölt malmot száznegyvenkilenc éve Szegeden létesítették a Pálffy testvérek, s ők honosították meg a paprika gőzmalmi feldolgozását is. Akkoriban a környéken egyre többen kezdtek paprikaörléssel foglalkozni, így például Kotányi János és Pick Márk is.

Valódi márkanévek, valódi érték.

Horribile dictu! Importpaprikát kevernek a magyar piros aranyhoz.

Nekik is köszönhető, hogy a szegedi fűszerpaprika nem csupán a hagyományos magyar étkezés alapja lett, de évtizedek alatt a legismertebb magyar terméké – hungarikummá – vált külföldön. Érdekességként említem, hogy az inflációs években a tört paprika fizetőeszköz volt Szegeden, a Széchenyi téri, úgynevezett literes piacon.

De hol van már a tavalyi hó?

Válságos évek éppen most köszönhetnek ránk, ám az már biztosan nem jön el, hogy a piros arany újra fizetőeszközzé váljék – mondjuk a Mars téri piacon. Most egészen más miatt aggódhatnak azok, akik nagyon aggódni akarnak a magyar fűszernövény kapcsán. Horribile dictu! Importpaprikát kevernek a magyar piros aranyhoz. Ez nem valami új dolog. Emlékeznek még a négy évvel ezelőtti aflatoxinos botrányra, amikor színjavításra importpaprikát kevertek a magyar közé, és az örleményben magasabb lett a toxin aránya, mint amit a szigorú magyar szabvány megenged? A botrány úgy csendesedett le, hogy finomra hangolták a határértéket, s minden mehetett tovább importpaprikával – mert a piac diktál.

Nem lehet mit tenni akkor, amikor a hazai fűszerpaprika-termelés mélyponton van, a megszűnés veszélye fenyegeti. Fenn lehetne tartani iszonyatos dotációval, de olcsóbb peruit, chileit és kínait bekeverni.

Lehet nosztalgizálni, de tudni kell, már régen nem igaz, hogy ami ami, az az – nem csupán a paprikában, másban sem.

ÖRÖKÖS TAG LETT ANGYAL MÁRIA ÉS BARTA MÁRIA

125 éves jubileumát ünnepelte a színház



■ AZ ÜNNEPELEK, ANGYAL MÁRIA ÉS BARTA MÁRIA

Fotó: Karnok Csaba

A Szegedi Nemzeti Színház társulata és a város tegnap ünnepi gálaesttel emlékezett meg a teátrum átadásának 125 éves jubileumáról.

MUNKATÁRSUNKTÓL

A Himnusszal kezdődött tegnap a Szegedi Nemzeti Színházban az a gálaest, amellyel 1883. október 14-re emlékeztek – 125 éve ezen a napon avatták fel az uralkodó, I. Ferenc József osztrák császár és magyar király jelenlétében a város első közsínházát.

Gyüdi Sándor főigazgató köszöntőjében úgy fogalmazott: ez az épület a város egyik legszebb épülete és az ország egyik legszebb színháza, amit egy katasztrófa után az emberek optimizmusa és hite emelt. Ez egy családi ünnep, amely arról a városról és közösségről szól, amely ezt a házat 125 éve nekünk adta.

Botka László polgármester ünnepi beszédében azt hangsúlyozta: a színháznak az a dolga, hogy elóttünk járjon, tükröt mutasson. A színház mint cseppben a tenger megmutatja, hogy milyen sokszínűek vagyunk, 165 ezren 165 ezerfélék. Kell egy színház, napjainkban még jobban, mint bármikor az elmúlt 125 évben, hogy kiderüljön: az egy nyelvű, egy szokású, egy színű város gyenge és esendő.

Az elmúlt évtizedekben számtalan

operát és zenés játékot színpadra állító Angyal Mária rendezőnek és a 85. születésnapját nemrégiben ünneplő Barta Mária színművésznék – aki 1964-től 1983-ig és 1988-tól 1990-ig volt a társulat tagja – átadták a Szegedi Nemzeti Színház örökös tagja kitüntető címet.

A színházért végzett munkájáért Pro Theatro plakettet kapott Gyémánt Csilla színháztörténész, Tajti Gabriella, az SZTE Kulturális Iroda vezetője, Elekes Zoltán, a Dömötör-díj egyik alapítója és Iván László fül-orr-gégész egyetemi docens. A Sándor János által összeállított gálán felidéztek a megnyitó eredeti műsorát, Pál Tamás vezényletével felcsendült Erkel Ünnepi nyitánya és több népszerű operaári.

A gálaest szünetében a földszinti kerengőben nyitották meg a Gyémánt Csilla által rendezett kiállítást, amely tematikus rendben 24 tablón, 8 tárlóban, számos jelmez, eredeti dokumentum és relikvia bemutatásával átfogó képet ad a közsínház 125 éves történetéről – a teátrum építésétől egészen napjainkig.

Az ünnepi műsor második részében Gyüdi Sándor dirigálásával Lendvay Kamilló és Juronics Tamás balett-oratóriumát, A mennyei várost mutatta be a Szegedi Kortárs Balett a színház énekkara és a Szegedi Szimfonikus Zenekar közreműködésével.

A megyében is elkezdődhetnek az ingyenes gyerekoltások

MUNKATÁRSUNKTÓL

Szétosztotta az ÁNTSZ a Csongrád megyei házi gyermekorvosok között az ingyenesen kérhető pneumococcus elleni vakcinák „első körét”, összesen 5930 darabot. Mint korábban megírtuk, az oltásokat a szülők kérésére minden két évnél fiatalabb gyerek – a megyében 5253-an – díjmentesen megkaphatja. A pneumococcus baktérium felelős többek közt a gyerekkori torok-, középfül-, tüdő-, és agyhártyagyulladások jelentős részéért. Mivel a védettség életkortól függően – csak 2-4 oltás után alakul ki, a háziorvosok igényeik szerint havonta kapnak majd a vakcinából, hogy folytathassák a megkezdett oltássorozatokat. Először a rizikócsoportba tartozó – valamilyen krónikus betegségben szenvedő – gyerekeket oltják be a kórokozó ellen.

www.tmax.hu

TMAX TOP 100 Tmax

100 db szalon, készletes, teszt, szállítási sérült autó

ÓRIÁSI kedvezménnyel a TOYOTA TMAX márkakereskedésekben.

www.tmax.hu TODAY TOMORROW TOYOTA

TOYOTA TMAX

6728 Szeged, Dorozsmai út 9. • E-mail: szeged@tmax.hu
Tel.: 62/551-700 • Fax: 62/551-701 • Mobil: 20/98-14-765

6800 Hódmezővásárhely, Szántó K. J. u. 178. • E-mail: hmv@tmax.hu
Tel.: 62/535-700 • Fax: 62/535-701 • Mobil: 20/98-14-765