

## Szakmai beszámoló

### 1. Kedvezményezett adatai:

Kedvezményezett neve:	Hévíz Város Önkormányzata
Ügyfél regisztrációs száma:	1005212499
Kedvezményezett képviselőjének neve:	Papp Gábor polgármester
Kedvezményezett képviselőjének elérhetősége (e-mail cím, telefonszám):	<a href="mailto:projekt@hevizph.hu">projekt@hevizph.hu</a> 83/500-800

### 2. Rendezvény adatai:

A rendezvény címe: Hévízi „Halas” Napok

A rendezvény időpontja: 2022. október 1.szombat

A rendezvény helyszíne: Piac területe-Egregyi Múzeum területe

A rendezvényünk célja a Zalai értékek népszerűsítése, a helyi termelők bemutatkozása, zalai termelésből származó élelmiszerek, termékek bemutatása, kóstoltatása és vására a Kis-Balaton vízgyűjtő területén fellelhető hal flóra felhasználásával, népszerűsítésével. „ A Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zrt. öt tógazdaságban, több mint ezer hektáros vízfelületen gazdálkodhat. Áder János köztársasági elnök a Kék bolygó című podcast adásában beszélt erről Szári Zsolt halászati mérnökkel, a Balaton élővilágának megóvásáért felelős miniszteri biztossal, a halgazdaság vezérigazgatójával.” E szerint körülbelül húsz éve fennálló problémának kerülhet ezzel pont a végére, ami a balatoni halászat betiltása körül alakult ki. Az ezer hektárt meghaladó vízterület már elegendő ahhoz, hogy a halgazdálkodási társaság a Balatonéval azonos vízminőségben tudja a „magyar tenger” kedvelt halfajait nevelni, valamint képesek legyenek pótolni a tó halállományát, a felesleggel pedig kilépni a piacra. A piaci megjelenéshez pedig nagy segítséget jelent az a tény, hogy a balatoni hal 2021-ben megkapta az Európai Uniótól az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű termék minősítést.

A „Balatoni hal” tenyésztése kizárólag a Balaton vízgyűjtő területén történhet. A balatoni halgazdaságok már az 1920-as évektől kezdve nagy gondot fordítottak a Balaton két, gazdasági szempontból legjelentősebb hala, a fogassüllő és a ponty tudatos halgazdálkodással történő szaporítására.

A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó fogassüllő húsa hófehér, sovány, szálkátlan és

## „A vidéki térségekbe beruházó Európa”

ízletes, alacsony zsír- és magas fehérjetartalmú. A „Balatoni hal” fogassüllő húsának különleges minősége annak köszönhető, hogy a Balaton vízgyűjtő területén nagy arányban megtalálhatók az őshonos, fehér húsú táplálékhalak (kűsz, dévérkeszeg és garda). A „Balatoni hal” földrajzi jelzést ponty esetében kizárólag a Balaton vízgyűjtő területéről származó „balatoni sudár” vagy „varászlói tükrös” államilag elismert tájfajták egyedeire lehet használni. A „Balatoni hal” földrajzi jelzéssel ellátott ponty húsa tömör, rugalmas állagú, ami a magas fehérjetartalmú természetes tápláléknak és kiegészítő természetes kagylótakarmánynak köszönhető.

A BIZOTTSÁG (EU) 2021/949 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE (2021. június 7.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről („Balatoni hal” [OFJ]) A rendezvény ideje alatt kiállítók sokasága a portékáit kínálja, köztük a zalai kézművesség remekeit, őstermelők által, házilag előállított ínycsemeget. Olyan minőségi termékekkel foglalkozó árusokat hívunk meg, amelyek portékáikkal ténylegesen a zalai térséghez kapcsolódnak. A gyerekek ügyességi játékokon vehetnek részt, bekapcsolódhatnak az ingyenes foglalkozásokba, és számos egyéb szórakoztató játék várja őket.

Terveink szerint a rendezvény egyik legjelentősebb eredménye a termelők és fogyasztók közti kommunikáció jelentős javulása, így a helyi termelők keresletének tartós növekedése. Mivel az eseményen lehetőség nyílik a termékek kóstolására, és a termelők felé a termékekkel kapcsolatos felmerülő kérdések megtárgyalására is, ennek köszönhetően nő a vásárlók bizalma, akik így tovább erősítik a termelők mikrovállalkozásait. A termelők és a fogyasztók, illetve a közösség tagjai közti egylépcsős kommunikáció megvalósulásának köszönhetően a kereslet és kínálat összehangolása megfelelő, ez további keresletnövekedést eredményez, továbbá a termelők között optimális munkamegosztás alakulhat ki, ez pedig tovább növeli a közösség működésének hatékonyságát.

Az autentikus, fenntartható, szezonális, vagy egyéb, a helyi lakosság által nagyra értékelt tulajdonságai révén a helyben előállított termékek kínálata erősíti a társadalmi kohéziót és a közösségi szellemet, környezetbarát magatartásra, aktív állampolgári részvételre ösztönzi a helyi közösséget, valamint elősegíti a gasztronómiai vállalkozásokba a helyi termékből készült ételek hangsúlyosabb megjelenését. Magyarország halfőző Bajnoka hitelesen tudja prezentálni a kitűnő termékeket és a halfőzéssel kapcsolatos kérdésekre is autentikus válaszokat tud adni, elsősorban a magyarországi halfőzés dilemmáiról:

### Balatoni

Apróhalat, kevés, apróra vágott hagymával teszik fel főni és ha kész, passzírozzák. Ebbe a lébe kerül, a halak közül, főleg a ponty és a forrás után, csak a főzés végén a paprika.

### Bajai

vagy

dunai

A lesózott hal és a hagymák egyszerre kerülnek a bográcsba, ezt fölöntik vízzel, egyszer forralják, erős tűznél, hab alatt. A forrás után kerül bele a pirospaprika és utána még főzik

## “A vidéki térségekbe beruházó Európa”

20 percig. Külön találják a halat és a levét, gyufatésztát esznek hozzá.  
**Tiszai**

A sózott és paprikázott halat együtt forralják fel a vízzel, passzírozzák és ebbe kerülnek a halszeletek, a végén is paprikázzák. Többféle halat, több paprikát és vizet használnak, mint a dunaiak és kenyérral fogyasztják.

A rendezvénynek köszönhetően hatékonyabb együttműködés valósulhat meg a LEADER Egyesület tagjai, és az általuk kiszolgált fogyasztók között. Az egyesület termelői pontosabb képet kaphatnak az aktuális kereslettel kapcsolatban, és kínálatukat ehhez igazítva fejleszthetik vállalkozásaikat.

A termelők lehetőséget kapnak termékeik bemutatására, növelhetik az ilyen jellegű termékek iránti keresletet és a profi gasztronómiában történő helyi alkalmazásukat. Innováció, hogy élményszerűen kerülnek bemutatásra a termékek, a felhasználási lehetőségek részben játékos prezentációján keresztül. Ilyen szakmai napok a figyelem középpontjába állítják a ma már egyértelműen horgászati célú halgazdálkodást; a sporthorgászatot, mint rekreációs tevékenységet, a világelső nemzeti horgászsporthoz; az aktív és ökoturizmus elemeit ötvöző horgászturizmust; a horgászciikk és etetőanyag gyártást, kereskedelemet; az évszázados hagyományokkal rendelkező haltermelést, az akvakultúra; az akvarista tevékenység; a halas oktatás, képzés és kutatás-fejlesztés; a hal, mint egészséges étel fogyasztását is népszerűsítő halas gasztronómia – s minden olyan egyéb hasznos tevékenységet, ahol a halakkal kapcsolatban állnak.

A rendezvénynek köszönhetően hatékonyabb együttműködés valósulhat meg a LEADER Egyesület tagjai, és az általuk kiszolgált fogyasztók között. Az egyesület termelői pontosabb képet kaphatnak az aktuális kereslettel kapcsolatban, és kínálatukat ehhez igazítva fejleszthetik vállalkozásaikat.

A termelők lehetőséget kapnak termékeik bemutatására, növelhetik az ilyen jellegű termékek iránti keresletet és a profi gasztronómiában történő helyi alkalmazásukat. Innováció, hogy élményszerűen kerülnek bemutatásra a termékek, a felhasználási lehetőségek részben játékos prezentációján keresztül.

Ilyen szakmai napok a figyelem középpontjába állítják a ma már egyértelműen horgászati célú halgazdálkodást; a sporthorgászatot, mint rekreációs tevékenységet, a világelső nemzeti horgászsporthoz; az aktív és ökoturizmus elemeit ötvöző horgászturizmust; a horgászciikk és etetőanyag gyártást, kereskedelemet; az évszázados hagyományokkal rendelkező haltermelést, az akvakultúra; az akvarista tevékenység; a halas oktatás, képzés és kutatás-fejlesztés; a hal, mint egészséges étel fogyasztását is népszerűsítő halas gasztronómia – s minden olyan egyéb hasznos tevékenységet, ahol a halakkal kapcsolatban állnak.

## “A vidéki térségekbe beruházó Európa”

Programelemek

**Program: 2022. október 1.**

### **Termelői Piac:**

8.00-13.00

8.00-9.00 **Zalai Őstermelők** bemutatkozása

9.00 Papp Gábor Polgármester megnyitója, az új piaci eszközök átadása- 8 db római sátor és hangosítás

9.00-10.00 Az **Év Agrárembere Vaszily Zsolt** és a **Balatoni Halgazdasági ZRT. Dr Szári Zsolt vezérigazgató** interaktív előadása

10.00. **Magyarország halfőző Bajnokaik** készíti a Bajai halászlét.

10.30 Tésztakészítés-bemutató Németh József életműdíjas séf

11.30 Tálalás-kóstoltatás 150 adag

### **Egregy:**

15.00-21.00

15.00-18.00 Gyermekfoglalkoztató-Halás KVIZ- értékes nyereményekkel

-Zobor

-Bobo Fan

Tavirózsa kalandpark ajándékai

+ könyvek, csoki

15.00-18.00 **Szabadtéri LED mozi** - Tüskevár és a Nagy Ho-ho-ho horgász

15.00-21.00 **Helyi termelők kiállítása-Helyi termékek vására, kóstolása**

**15.00-15.30 Kis-Balaton flórája és faunája -előadás, filmvetítés**

15.30-16.00 **Horgászok** bemutatkozása....Sport vagy szenvedély? Vendégünk a

16.00-16.30 Hogyan készül a **bajai, balatoni, tiszai halászlé?** + TV felvétel a helyi kukta adásához

Németh József életműdíjas séf megmutatja!

## “A vidéki térségekbe beruházó Európa”

-főzés bemutató, kóstoltatás

17.00-18.00 Mozgásművészeti bemutatók, halas verses-dalos előadás

18.00-21.00 Múzeumi Kerti Party, élőzene, tánc

Forrás Újság és a Szuperinfo + [zaol.hu](http://zaol.hu)

Hévíz Tv képűség: Szeptember1- október 1-ig 1 hónapos megjelenés

Hévíz.hu

Spotok a Hévíz TV-ben

[http://hevizitv.hu/magazinok/1117-kozeletkultura-2022-10-06?fbclid=IwAR0ZStmpj2I\\_Y8PRN41aZlkvwnChIEQ67Idd4ePL4dbq-NCDc\\_uv1VSvk0](http://hevizitv.hu/magazinok/1117-kozeletkultura-2022-10-06?fbclid=IwAR0ZStmpj2I_Y8PRN41aZlkvwnChIEQ67Idd4ePL4dbq-NCDc_uv1VSvk0)

<http://hevizitv.hu/hirek/3183-valaszd-a-hazait-halakbol-is?fbclid=IwAR3G7XlKVE6hgtsg4b5mVo7Rplqzp7R2db2AFAENZdYE6wMoHTG6MCMt2hQ>

<http://hevizitv.hu/magazinok/1108-kulturtopart-2022-09-29?fbclid=IwAR3hijjUuwkL3K9dGRhaBOV5Ju2NAmxapu1y-ZxdPVxrkEhnx6NQYP1-dSc>

Helység, dátum: Hévíz, 2022. október 31.

Képviselő neve: Papp Gábor polgármester

Cégszerű aláírás:



































