

abban, hogy lesz esélyük a pályázaton való elindulással?

– Az indulásra, úgy gondolom, mindenkinek lesz lehetősége, de az irányok világosan láthatóak. A horgászat előtérbe kerül a halászattal szemben a természetes vizeken. Ez alapvetően meghatározza a halászok lehetőségét.

• **Igaz ugyan, hogy elsősorban az állami földekért felelős államtitkár, de a földügyek a tógazdaságokat is erősen érintik. Több tógazdaságnak vannak olyan földterülettel kapcsolatos problémái, amelyek azzal sem oldódtak meg, hogy a halastó már nem tartozik a mezőgazdasági művelési ágba. Hogyan rendezhetőnek ezek a földproblémák?**

– Az ezzel kapcsolatos problémákat jelentős részben ismerem már, de itt pontos adatokra van szükség. Mi, hol, kinek a tulajdonában van, milyen gazdaságilag racionális döntések szükségesek. Ha az adatok rendelkezésre állnak, akkor tudunk jó döntéseket hozni és az irányt megszabni. Az idétlen és felesleges függő jogi helyzetek fenntartásában nem vagyunk érdekeltek.

• **Július óta miniszteri megbízott van a halászat területén. Mi a feladata Fazekas Szabolcsnak?**

– Az, hogy segítse a munkámat. Kiváló munkakapcsolatban dolgozunk, remélem, komoly sikereket tudunk majd elérni.

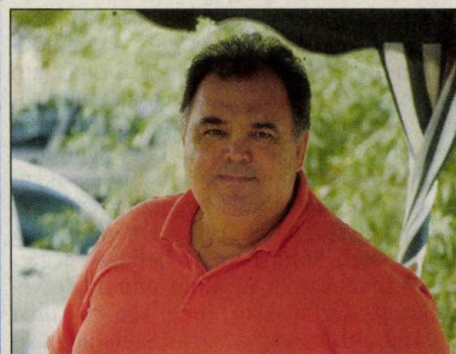
• **Végezetül, szívesen látnánk minden olyan fórumon, szakmai rendezvényen, ahol a halászokat érintő aktuális kérdések szerepelnek napirenden és a hal a főszereplő. A MAHAL minden szakmai segítséget megad a jó együttműködés érdekében. Az országosan elterjedt halfőzőversenyeken pedig ön is tapasztalhatná, hogy milyen fejlődésen ment keresztül az ágazat és mennyire változatos halételek készülnek.**

– Örömmel dolgozunk együtt mindenkiel, aki segíti az ágazat erősödését. A meghívást előre is köszönöm, igyekszem eleget tenni a felkéréseknek.

Hajtun György

Az örökös bajnok „titkai”

Dr. Novics György civilben Baján ügyvéd, de tavaly szeptemberben megkapta a „Magyarország Örökös Halfőzőbajnoka” címet. Ilyen címet előtte csak Sobri Farkas József tudott felmutatni, aki legendásan jó nagybaracskai halászlét főzött. Ha nem csal az emlékezet, akkor Sobri Farkas József 14 országos versenyt nyert meg, s hogy ne vigye el az első díjakat a további versenyzők elől, inkább kinevezték zsűrielnöknek. Novics György azonban más főzőkarriert futott be: 52 országos és nemzetközi versenyen hirdették ki győztesnek, s nem csak a halászlé kategóriában, hanem valamennyi meghirdetett halfőző kategóriában jeleskedett. Az örökös cím átvétele óta versenyen már nem indul, de nem akasztotta szögére a bográcsát, hanem versenyeken, bemutatókon tanítja az érdeklődőket a halfőzés tudományára.



Dr. Novics György az új módszereket ma is ellesi

Szeptember 20-án Rétimajorban is feltűnt Novics György jellegzetes alakja, s – természetesen versenyen kívül – főzött egy finom harcsapaprikást. Hogy finom volt az étel, igazolja, hogy alig egy óra elteltével már mosogatta a bográcsot és a többi főzőkellékeket. Főzés közben többen körbeállták és kérdezősködtek, hogy miért így csinálja, mennyi ideig kell főzni az alapot, milyen tűzre van szükség, és a többi. Mi is beálltunk a kérdezősködők sorába.

A kezdetekről a bajnok elmondta, hogy Hercegszántón nőtt fel, ami Bajától 30 kilométerre fekszik. Ezt a községet is szebbnél szebb vizek, horgászhelyek veszik körül, mivel a Duna 11 kilométerre folyik, és a sok holtág gazdag halban. Nem csoda, hogy Bajához hasonlóan itt is a hazai halfogyasztás átlagának többszörösét fogyasztják halból. A halfőzés egyik legfontosabb alapanyaga a jó minőségű hagyma, s a tapasztalat szerint Hercegszántón terem a halételhez a legjobb hagyma. Az ügyvéd több mint negyven éve főzi a halételeket. Érdekes módon általában a férfiak művelik ezt a konyhai műfajt, de Novics György esetében az édesanya volt a tanítómester.

„A mama nagyon finom halételeket főzött. Az alapanyagot részben az egyik nagybátyám biztosította, aki halász volt és Novics Istvánnak hívták, és ő is mestere volt a haléte-

lek főzésének. Szóval kettejüktől tanultam a halfőzés alapjait, s aztán mindenkitől ellestem valamit. A mai napig figyelem a főzőket, s ha látok egy új módszert, fogást, nem szégyellem megtanulni” – mondta a bajnok.

Sobri Farkas Józseffel is volt kapcsolata. Úgy fogalmaz, hogy ő valóban kiérdemelte az örökös halfőzőbajnoki címet, mert hibátlan, nagyon finom halászlét főzött. Igazi halász, halszerető ember volt, és sajnálatos, hogy ma már nincs közöttünk.

Ami az új bajnok 52 első helyezését illeti, ezek rangos hazai és nemzetközi eseményeken, versenyeken születtek. A legtöbbet idehaza nyerte, s mondhatni, hogy valamennyi jegyzett, nagy halfőzőversenyről elhozta az első helyet, s a vele járó kupát. A MAHAL országos halfőzőversenyén valamennyi kategóriában diadalmaskodott, megszerezte az országos bajnoki címet, és kétszer sikerült az abszolút első helyen végeznie. A Sobri-kupát egyedül ő nyerte meg háromszor, s ami külön öröm a számára, hogy a tiszai-körösi halászlé kategóriában is elhozta az országos bajnokságban az első helyet. Gyomaendrődön is kétszer állt a dobogó legmagasabb fokán. Emlékezetes volt a balatonföldvári verseny, ahová csak magyar bajnokokat hívtak meg, és amelyet szintén ő nyert, s a MOHOSZ országos versenyén is kétszer diadalmaskodott. A környező országokban is

meghódította a zsűrit, Szlovéniából, Szerbiából is több első helyet hozott haza.

Amikor a titokról kérdezik a bajnokot, akkor ő mindig azt mondja, hogy nincs titok. Mindenkinék szívesen elmondja, hogy mit miért csinál. A negyvenévesi halfőzés alatt igen sok tapasztalatot gyűjtött össze, de vannak sarokpontok, amelyek nélkül nem lehet sikert elérni. Ilyen a jó minőségű, friss magyar hal (legyen bármelyik faj), aztán a hagyma minősége sem mindegy. Novics György a közepes méretű makói bronzhagymára esküszik, ami Hercegszántón terem a legjobb minőségben. A harmadik összetevő a fűszer paprika, s a legjobb minőséget a Rétimajor környékén termelt paprikából nyerték. Azonkívül a dusnoki paprika is kiváló. A jó halászlét nagy tűzön kell főzni, állandó forrásban kell lennie a lének. Gyuri tesz még a halászlébe egy kis zöldpaprikát, paradicsomot, és fokhagymát is, de persze, mértékkel, mert ez a titka mindennek. Végül azt is megtudjuk, hogy a bogrács mérete is nagyon fontos. Fontos, hogy magas fala legyen a bográcsnak, hogy legyen helye a habnak.

Egyre több e-mailben kérik a bajnokot, hogy áruljon el egy-egy receptet. A felkérésnek mindig eleget tesz, így a visszajelzések alapján is elmondható, hogy a Novics György főzőiskola egyre népszerűbb.

H. GY.