

Szolnokon is virágzott a Tisza

- Területi képviselők vagyunk. Az országot járjuk, érdekes, változatos a munkánk. Ennek során figyeltünk fel a tiszavirágzásra: június 16-án rengeteg kérész repült a Tisza felett. Sajnálattal azonban eleredt az eső és elmosta a rajzást... - közölte **Horváth Melinda**, akivel másnap kolléganője társaságában Szolnokon találkoztam: Baracscai Ildikóról tudni kell, hogy ügyesen bánik a fényképezőgéppel.



Nagyon sokan gyönyörködtünk a szolnoki partszakaszon a nem mindennapi látványban. Melinda szinte riporterri hévvel, izgalommal kommentálta a látotakat.

- Nézze, Ildikó lencsevégre kapja a tiszavirágzást! A kérészek, mint sok más nézelődőt, bennünket is „alkalmasnak” találtak, hogy ruháinkra, hajunkra telepedjenek. Rezzegtetik a szárnyukat, vedlenek. Érdekes, a rovarok most hosszú szárnyú, színes szépségek lettek. Nekem úgy tűnik, megtalálták a párjukat. Zajlik a násztánc!



A kérészek egy napig tartó (de több napon át zajló) párzási időszakát nevezzük tiszavirágzásnak – ezt már egy alkalmi szaktekinétytől tudom, aki a helyszínen készséggel tájékoztatott bennünket a fenséges látványról. A jelenség, mint mond-

ta, a Tisza legnagyobb természeti szépsége, Európában csak a folyó magyarországi szakaszán látható a nyári napforduló idején. A kérészek tömege milliányi virágként keresi párját a víz felett. Kezdetben az előrajzaskor százával röpködnek, de a fő rajzásnál – nincs ennél káprázatosabb randevű – milliók csapkodnak a víz felett. A lárvák három évig az iszapban fejlődnek, addig, amíg imágóvá, ivarérett rovarrá alakulnak át, hogy pár órák, rövid, de annál érdekesebb életüket élénk tárják, hogy utódaikat a következő években is világra hozhassák. Az ivarérett kérészek idejüket táplálkozás nélkül kizárólag a nászra korlátozzák. Utórajzaskor valamennyi egyed elpusztul, tetemeiket a folyó felszínén láthatjuk. A kérészélet tehát mindössze néhány óráig tart... – magyarázta a látványt a szakember.

(A szolnoki tiszavirágzást Baracscai Ildikó örökítette meg.)

Mika István

Hungarikum lett az Egri Bikavér

Az egri várban nemzeti emlékhelyünkön tartott sajtótájékoztatón jelentette be március 21-én **Fazekas Sándor földművelési miniszter**: a Magyar Hungarikum Bizottság a hungarikumok sorába emelte az Egri Bikavért. A borok közt hungarikum minősítést kapott még a magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji Aszú. A Hungarikumok Gyűjteményébe így már jelenleg 64 érték tartozik, a Magyar Értéktár pedig 152 tagúra bővült. – A siker mindenekelőtt az Egri borvidék szőlészeinek, borászainak köszönhető – jelentette ki **Nyitrai Zsolt**, *Eger és térsége fideszes országgyűlési képviselője, miniszterelnöki megbízott*, az Egri Bikavér hungarikummá válásának kezdeményezője.

A 81 éve pontosan ezen a napon megalakult Egri borvidék létrejötté Darányi Ignác akkori földművelésügyi miniszternek köszönhető; sokat tett a vörösbor hírnevéért Petró Kálmán egri szőlőtermelő, országgyűlési képviselő és Braun Károly, aki 1936-ban polgármestere volt Egernek, és egyben az egyik legnagyobb szőlőtermelője is. A bikavér megalkotásában, hírne-

vének kialakításában úttörő szerepe volt a 101 éve született Gróber Jenőnek, aki Knézich Károly '48-as tábornok unokája – hangsúlyozta Nyitrai Zsolt.



A bikavér kedvelők egészségére! Habis László polgármester, Fazekas Sándor földművelési miniszter, Nyitrai Zsolt országgyűlési képviselő, Pál Sándor az Egri Borvidéki Tanács elnöke.

„A hungarikum gyűjtőfogalom, amely (...) kiemelésre méltó értéket jelöl a magyarságra jellemző tulajdonságaival, egyediségével, különlegességével, egyúttal minőséget is jelöl. Ez a Magyar Értéktár piramis csúcsa, ahová csak a legjobb

termékek kerülhetnek, olyanok, amelyek megőrzése Magyarország, a magyarság fontos érdeke.”

Tarsoly József, *Eger Város Hegybírója* érdeklődésünkre elmondta, hogy az Egri Bikavér Magyarország egyik legismertebb vörösbor márkája, amely az elmúlt 20 évben – köszönhetően az egri borászok odaadó munkájának – újra elfoglalta méltó helyét a minőségi borok között. A Classicus mellett Superior és Grand Superior minőségben is készül. Egy csúcsmínőségű cuvée (házasított) bor, amely csak a szigorú termékleírásnak megfelelően készülhet, és kizárólag előzetes szakmai minősítés után kerülhet forgalomba. Valamennyi minőségi kategóriában – legalább négy fajta, az Egri borvidéken termelt vörösbor arányos házasításából áll, amelyek közül a Kékfrankosnak kell a legnagyobb arányt képviselnie. Az Egri Bikavért a hazai és nemzetközi borászszakma egyre magasabban jegyzi. Csak elmúlt öt évben Bordeaux-ban 38 érmet kapott.

Mika