

XIV. évf. 6. szám 2013. március 14.

Megjelenik kéthetente

Húsvétra várva

A hagyományos húsvéti étrend elengedhetetlen kelléke a tojás. Joggal hihetnénk, hogy húsvét előtt egyre több tojás fogy. A piacon értékesítők tapasztalata szerint azonban nem így van. Inkább csökkenő a kereslete. Ennek több oka is lehet.

FIGYELEM!

A nagybani piac
Március 30.-án, szombaton
01:00 órától 06:00 óráig lesz **nyitva.**
Március 31.-én és Április 1.-én
Zárva tart.
Nyitás: Április 2.-án 01:00 órakor.
A termelőket
Április 1.-én 23:00 órától várjuk.

Többen azt gondolják, hogy az üzletláncok akciói, vagy az olcsó importtojás kínálati fölénye lehet a mögöttes ok. (Elképzelhető). Egyesek a változó ünnepi szokásokat „teszik felelőssé”. (Étkezés kultúránk valóban folyamatosan változik és fejlődik). Mások szerint az ünnepi hétvégére szervezett családi programok, üdülések, kirándulások miatt az otthoni hagyományokat mellőzik, aminek egyenes következménye a tojás iránti kereslet csökkenése. (Lehet benne igazság). Van olyan állítás, miszerint az olcsó tojás is bizonyos fogyasztói rétegnek drága. (Sajnos, igaz lehet.)

A nagybani kínálata összetett. Mennyiségben bőséges, méretben, csomagolásban és kínálati árban változó. Ezek kombinációjából származik a kínálati árhatár. A jelenlegi tojás árakat az alábbiakban szemléltetjük, ami a termelők reménye szerint, a következő hetekben még változhat.

- XL méret: 32 - 37 Ft/db
- L méret: 30 - 32 Ft/db
- M méret: 27 - 30 Ft/db
- S méret: 24 - 26 Ft/db
- Fertőtlenített: 30 - 32 Ft/db
- Dobozos (10 db): 32 - 35 Ft/db

Írásunkban a közelgő húsvétra utaltunk, így - mint kínálati aktuálist - megemlítjük a színes, festett húsvéti tojást is, amit darabonként 50 - 100 Ft-os áron kínálnak.

Az iparcikksor kínálatából a csokoládéfigurákat emelnénk ki, melyek számtalan méretben, csomagolásban és áron szerezhető be. Ugyanitt lehet az ünnepre készült csomagolópapírból, műanyag és ajándéktasakokból válogatni. A virágszigetről pedig barkát, cserepes és vágott tavaszi virágokat, tulipánt, jácintot, nárciszt, primulát vihetünk haza. A kínálatban található kompozíciók, ajtódíszek is igen kelendők.

Húsvéti sonkával teljes az ünnep, amiről a 27-es csarnokban található csemegestand gondoskodik. Bizonyára mindenki megtalálja a magának való olcsóbb, vagy kevésbé olcsó, de minőségi, friss húsárut.

Tojásról bővebben

„Mint két tojás, olyan egyformák” - szól a mondás, pedig a tojások nem egyformák. Két alapvető minőségi kategóriába sorolhatók, az „A” és „B” osztályba. A kereskedelemben kizárólag „A” minőségű tojás forgalmazható. Az étkezési tojásnak - tömegük és nagyságuk alapján - négy méretfokozata van.

Ezek:

- XL, nagyon nagy méretű, legalább 73 gr-os
- L, nagy méretű, 63 - 73 gr súlyú
- M, közepes méretű, 53 - 63 gr súlyú
- S, kicsi, 53 gr-nál kisebb súlyú

Az étkezési tojást, - uniós és hazai jogszabályok, előírások alapján - kötelező jelöléssel ellátni. Az „A” minőségű tojás feliratozása, bélyegzése tíz karakterből álló szám és betűkód.

Az első szám az állattartásra utal (0=biotojás, ökológiai tartásból, 1=szabadtartás, kifutós tartási rendszerből, 2=alternatív, vagy mélyalmos tartási mód, 3=ketreces tartásmód). Ezt követi az országra utaló betűkód (HU), majd a következő két számjegy a tartás megyei, illetve Bp-i kódja. Ezután a megyén belüli állategész-

PIACI HÍREK

ségügyi kerület számjegye található, majd a „T” betű következik, azaz a tyúktojás jelzése. Ehhez újabb két szám tartozik, mégpedig az állattartó telep sorszáma. Az utolsó szám viszont az istállók számára utaló jelzés. A tálcás és dobozos tojás csomagolásán egyéb információkat is fel kell tüntetni. Többek közt a csomagoló központ számát, a tojás minőségét és tömegét, a minőségmegőrzés idejét, stb.

A tojás története, titka

A tojás története Kr. e. 7500 évre tekint vissza. A tyúk őseinek háziiasítása kb. ekkor Délkelet-Ázsiában történhetett. Az évezredek folyamán eljutott Egyiptomba, görög földre és lassan kiterjedt a világ minden részére. A XIX. században bekövetkezett tojásforradalom során különféle tyúkok keresztezésével egyre több, kiváló faj született. A XX. század vívmányai: a tojótyúk keltetőgépben kel, szigorúan kidolgozott takarmányon nevelkedik, és zárt ketrecben, mesterséges fényben él, évente közel 300 tojást termel. A nagyüzemi termelésre a tojás népszerűsége, és annak nagyfokú igénye miatt volt szükség. A tojástermelés a tyúk ösztöneire épül, ha egy tojást a „fészkeből” kiveszünk, arra készítjük, hogy másikat tojjon helyette.

A tojás sárgájának színe a takarmányozástól függ. A különböző összetevők arányától változik halvány sárgától a barnás színárnyalatig. A tojásfehérjének színe, viszkozitása a frisseségre utal. A friss tojásfehérje opálos, a rózsaszín tojásfehérje romlásra utal.

A tojásfőzés titka a főzési időn és hőmérsékleten alapul. A tojáshéj könnyed tisztíthatóságához a tojásokat kb. 3 - 4 percig kell lobogó vízben főzni, majd 10 percig a forró vízben tartani. Ezután hideg vízben lehűtve, sérülés nélkül távolítható el a tojáshéj.

A tojáshab készítéséhez is gyakorlat és néhány szabály betartása kötelező. A nedves idő, hely és edény, valamint zsíros eszköz a tojáshab „ellensége”. Nagyanyáink réztáljaiban felvert tojásfehérje és a réz ionjai jól kiegészítik egymást. Nem véletlen a szakácskönyvek javal-

lata sem, hogy néhány csepp citrommal, vagy ecettel stabilizáljuk a habot.

Húsvéti tojás festéséhez a nyers tojás kifújása szükséges, ami ma már injekciós tűvel, fecskendővel könnyű művelet. További praktikum, hogy a tojást zárt dobozban mosás nélkül tartsuk hűtőben. Felhasználás előtt viszont mindig alaposan mossuk meg! A nyers tojással készített ételekhez használjunk fertőtlenített tojást!

Tojásellenőrzés

Az ünnep előtt átfogó ellenőrzés lehetséges a nagybani piacon (is). Az ellenőrzés főleg a tojásárusítás szabályira, az előírás szerinti forgalmazásra terjedhet ki. Kérjük a nagybani piacon árusító nagykereskedőket, termelőket, hogy a törvényben meghatározott kereskedelmi elveket, szabályokat tartsák bel!

A nagybanin árusító termelőknek ismételten felhívjuk a figyelmét, hogy járműveik rakterében, jó láthatóan táblázzák ki saját, vagy vállalkozásuk nevét és árusítási minőségüket!

Szabályzat

A BNP társasága elkészítette szabályzatát „a nem dohányzók védelmében”. Ezzel az előírások, törvények betartását, betartatását kívánja elérni, mégpedig a nagybani piac adottságaihoz igazítva, a nagybani piac területére vonatkoztatva.

A dohányzó helyek kijelölése mellett megtiltja a zárt helyen (raktárakban, csarnokokban) való dohányzást. Kiköti, hogy amennyiben a munkavállaló nem a kijelölt helyen dohányzik, úgy a munkavégzéstől el kell tiltani. A dohányzás során a tűzvédelmi előírásokat be kell tartani! A „dohányzásra kijelölt hely” és a „dohányzás tilos” táblákat előírászerűen el kell helyezni és tilos ezeket eltávolítani! A szabályzat kijelöli a dohányzási helyeket a piac területén, továbbá a felelősséget és hatáskört is megnevezi. A dohányzásra kijelölt helyeket a mellékelt piaci térképen bejelöli. A szabályzat a nagybani piac valamennyi bérlője számára kézbesítésre kerül, de a www.nagybani.hu honlapon is megtekinthető. Kérjük figyelmes tanulmányozását.