

XIV. évf. 22. szám 2013. október 24.

## Ünnepnapra zárva tartás

A közelgő ünnep miatt az alábbiak szerint módosul a nagybani piac nyitva tartása:

### FIGYELEM!

A nagybani piac  
**November 1 és 2-án,  
pénteken és szombaton  
Zárva lesz!**

Nyitás: november 4-én, 01:00 órakor

A BNP társaság - a termelők, a nagykereskedők, és a vásárlók véleménye alapján - úgy döntött, hogy a piac a mindenszentek ünnepét követő szombati napon, **november 2-án sem lesz nyitva.**

## Téli nyitva tartás

A legképtelenebb - pl. nonstop működő piacról szóló - híresztelések kaptak szárnyra a nagybani piacon. Ezek a fals információk minden valóságalap nélkül terjedő találgatások, piaci pletyka. Semmi köze sincs a korábban és sokak által szorgalmazott téli nyitva tartási rendre vonatkozó javaslatához. A nagybani társaság a változtatás mellett szóló érveket fontolóra vette, és a bérlők, a szabadban árusító termelők, sátrakban működő kereskedők körülményeinek, az áru védelmének érdekében lépéseket kíván tenni. A fagyos téli időszak nyitva tartásához keresi a legideálisabb megoldást.

A télen visszaeső termelői felhozatal, járműforgalom és a vásárló kiskereskedők többségének véleménye, hogy a rövidebb nyitva tartási idő is elegendő a teljes körű kiszolgáláshoz. Abban viszont, hogy időben hogyan változzon a működési rend, mindenkinek más a véleménye. A témában közreadott kérdőíveken három nyitva tartási lehetőség közül lehet választani, vagy esetleg egyéb javaslattal élni. Akik még nem jutottak hozzá a kérdőívhez, azok a beléptető pénztárakban, vagy a recepción kaphatnak belőle, de az alábbi linkkel honlapunkról is letölthetik:

<http://www.nagybani.hu/files/Kerdoiv.pdf>. A

## Megjelenik kéthetente

téli nyitva tartásról hozott döntésben minden közreműködő véleménye számíthat. A kérdőíveket valamennyien saját érdekeiknek, igényeiknek megfelelően töltsék ki. A leadás végső határideje: október 25-e. A nagybani társaság fontosnak tartja, hogy a piacok minél szélesebb körben nyilvánítsanak véleményt, mert ezzel a kiértékelés is teljesebb lehet. Persze, a sokrétű piaci igényeket csak kompromisszummal lehet teljesíteni. Az eltérő álláspontok összeegyeztetése ismét nehéz feladatot jelent a döntéshozók számára. **Döntés a kérdőívek kiértékelése és a novemberi egyeztető megbeszélés után születik.**

## Búcsúzás

A nagybani közössége mély megrendüléssel vette hírért, hogy egyik kedves és sokak által ismert, fiatal kollégánk végérvényesen távozott a piacról. **Domoszlai Péter** súlyos betegségével két évvel ezelőtt elszántan és bizakodva vette fel a küzdelmet. 42 éves korában mégis leküzdötte őt a halálos kór. Péter 1995 óta elkötelezett tagja volt a nagybani közösségének. A család gyászában valamennyien osztozunk. Emlékét az „F” szektor 54 árusító helye mindörökké megőrzi. **Domoszlai Péter Temetése:** 2013. október 25-én, Gyöngyösön, a felsővárosi temetőben lesz.

## Nagybani értékesítés

A nagybani piachoz naponta érkező telefonhívások, e-mail útján való érdeklődések bizonyítják, hogy a nagytételű árusítás lehetősége egyre többeket foglalkoztat. Vagy újonnan elkezdett vállalkozások, vagy általában, szezonálisan kiugró termésmennyiségekhez keresik az értékesítési lehetőségeket. Sokan a [www.nagybani.hu](http://www.nagybani.hu) honlapunkon keresztül jutnak el hozzánk, de nem kellő alapossggal. Az ugyanitt olvasható árusítási előírásokra nem figyelnek föl. Az újdonsült termelőkhez intézett információnk az alábbi: a nagybani piacra való belépéshez és árusításhoz igazolniuk kell a természetesi tevékenységet, ennek adószámát és a nagybani árusításhoz rendeltileg előírt regisztrációs számot. Csak ennek bemutatásával igényelhető belépőkártya. Felhívjuk figyelmüket, hogy az árusításhoz további törvé-

# PIACI HÍREK

nyí kötelezettség a számlaadás és az áru paramétereit feltűntető címkézés is. A piaci berkekben járatlan érdeklődők számára fontos információ, hogy a nagybani piac saját portéka eladására nyújt teret, de felvásárlási tevékenységgel nem foglalkozik.

## Téli csemegék

Alig kezdődött el az őszi szezon a nagybanin máris megjelentek a tipikusan telet idéző termények. Egyik ilyen a szelídgesztenye, ami nem azonos a parkokat díszítő vadgesztenyével. Bár a közelmúltban debütált a sok célra alkalmas csemege, fogyasztási, felhasználási szerepe igencsak az év végi ünnepekhez kötődik.

Mint a legtöbb növény, gyümölcs, így a gesztenye eredete is az ókorra nyúlik vissza. Bizonyos forrásokból ismert, hogy görög névén már időszámítás előtt is megemlítik. Számos faj terjedt el Amerikában, Ázsiában. Európában mindössze egy fajtája, a szelídgesztenye honosodott meg.

Érdekesége, hogy szinte minden nyelvben hasonló kiejtésű a neve. Törökül k'estane, ami igen hasonlít a magyar gesztenye szóhoz. Valószínűsíthető, hogy török közvetítéssel került a magyar nyelvbe. A nagy szemű, olasz gesztenyefajta elnevezése: maróni. Ez a nálunk is használt szó nemcsak fajtanév, hanem minőséget is takaró kifejezés.

A szelídgesztenye fogyasztási értéke, hogy termésében jelentős mennyiségű keményítő, cukor és ásványi anyag halmozódik fel. A gesztenyét főként a cukrászipar használja fel, elsőként a gesztenyepürét - a kizárólag magyarok által ismert és fogyasztott édességet - juttatva eszünkbe. Fontos azonban a gesztenye hazai gasztronómiába való beépülése is.

A hazai gesztenye legnagyobb termőterülete Zala és Somogy déli vidéke. Ezekről az ültetvényekről kerül a legtöbb étkezési gesztenye a nagybanira is. A magyar termés mellett azonban már az olasz importáru is kínálatban van. Termésméretük alapján az olasz származású gesztenye mutatósabb, láthatóan minőség

portéka. Ezt piaci ára is szemlélteti. Míg a magyar viszonylatban extra méretűnek minősített gesztenye kilónként 800 Ft, úgy az olasz áru 1600 - 1800 Ft.

Érdekes azt is megemlíteni, hogy a friss szelídgesztenye minősége csak rövid ideig tartható. A nagykereskedelmi tételeket hűtött raktárakban teletetik. Háztartási tárolása is - a felhasználásig - hűtőszekrényben ajánlott.

A dió is téli csemegének számít, amiből az idén - a korábbiakhoz képest - jelentősebb mennyiség termett. (Ennek egyik jellemző bizonyítéka a termésüket nagytételben értékesíteni szándékozók nagybanihoz intézett telefon és e-mail megkeresésének száma.) A szeptemberi diószürettel megkezdődött ezévi szezonja. Az idei, magasabb nedvességtartalmú dióbél jól szellőző rekeszekbe kerül. A friss dió korábbi piaci helyzete az elmúlt hetek során megváltozott. Az igen mutatós, un. feles dióbél kilónkénti ára - a korábbi 1800 - 2000 Ft-helyett - jelenleg akár 2600 Ft is lehet.

Néhány esztendővel ezelőtt a sütőtök is téli csemegének számító áru volt. Az utóbbi években viszont az idejekorán (nyár végén) megjelenő, un. kanadai sütőtök sem télinek, sem csemegének nem mondható. Sokkal inkább a tökfélék kategóriájába sorolt zöldség. A klasszikus sütőtök, a nagydobosi fajta azonban még csak a napokban került piacra. A kétfajta tök nemcsak piaci szezonkezdésben különbözik, (egyelőre) áraikban sem egyezők. A kanadai sütőtök kilónkénti ára „csak” 80 - 100 Ft, a nagydobosi kilóját 150 - 200 Ft között mérik.

Bár nem fogyasztási áru, de tökféle a halloween tök is. Az október végi, hazánkban tökünnep néven említett népszokás kihagyhatatlan kelléke a korábbi években hiába keresett áru volt. Az iránta jelentkező, fokozott érdeklődés ösztönzött egyeseket, hogy ráálljanak a különböző méretű, narancsszínű, gömbölyű tök nagytételű termesztésre. Az ünnep közelségével egyre nagyobb - teherkocsi mennyiségű - tételekben érkezik a nagybanira. Kínálati ára 100 Ft/kg.