

## Sajtóközlemény

**Megjelent a világ első mangalica képregénye. Torimo Matsumoto japán anime művészt fogadta Orbán Viktor, Magyarország miniszterelnöke.**

### **Az amerikai álom japán módra, avagy a Mangalica-ügyirat:**

Ms. Torimo Matsumoto, a japán manga rajzoló lány egy kihálás veszélyeztetett fajokat bemutató dokumentumfilmben találkozott először a mangalica sertéssel. Ebben egy magyar úr interjút adott a mangalica állomány megmentésének történetéről, mely a '90-es években zajlott. Kétségtelen, hogy a szőke és vörös mangalicákat látva szerelem volt ez első látásra..... és nem sokkal később Ms. Matsumoto első mangalica mangája is napvilágot látott. Amikor a szegedi szalámigyár japán képviselői irodájának vezetője rátalált a képregényekre a történet új fordulatot vett. Így külön felkérés alapján Ms. Matsumoto elkészítette a kiadvány speciális kiadását, mely a mangalichából készült export termékek Japánban való megjelenésének ötödik évfordulójára született meg.

A Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének köszönhetően magyarországi látogatásra invitálták Ms. Matsumotot, aki lehetőséget kapott arra is, hogy Magyarország miniszterelnökének, Orbán Viktornak személyesen mutassa be az első mangalica képregényt. Torimo Matsumoto ellátogatott egy bükkzsérci és egy cserépváraljai mangalica telepre is, azután, hogy Takács Lajos séf – LaciPecsenye – hihetetlen vacsoráján is megkóstolta az ízletes magyar menüsört.

Az egyedülálló történet a japán és a magyar kultúrák kivételes találkozási pontját tükrözi, a „Cool Japan” koncepció teljes sikert aratott.

Az eseményről szóló sajtótájékoztatón dr. Feldman Zsolt, agrárgazdaságért felelős helyettes államtitkár elmondta, hogy a mangalicasertés megmentése, megőrzése, hasznosítási programjainak támogatása a Vidékfejlesztési Minisztérium stratégiájának kiemelt pontja. Ennek keretében a minisztérium évente több, mint 100 millió forinttal támogatja a mangalica termékek hazai és nemzetközi piacra jutását. A japán nagykövetségről Kunihiro Yasuda, Kulturális Attasé nagy örömét fejezte ki a mangalica és a manga találkozása kapcsán, hiszen ő maga is nagy mangalica rajongó. A manga rajzolóknak további aranyos magyar állatokról (puli) történő manga létrehozására is ötletet adott.

Ms. Matsumoto megköszönte a kivételes vendégszeretetet és a csodálatos programot és kiemelte, hogy bár tartott a miniszterelnöki találkozótól, különös barátsággal, meleg vendégszeretettel fogadta és fogyasztották el a japán mangalica menüsört.

Tóth Péter, Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének elnöke elmondta, hogy nagy örömmel látja, hogy a mangalica nem csak ételek, hanem kulturális termékek formájában is egyre népszerűbb a világon. Reméli, hogy a mangán keresztül egyre több japán fiatal ismerkedik meg a mangalicával és a magyar kultúrával.

### **A mangalicáról - Háttérinformáció**



Közel negyed évszázada, a rendszerváltás környékére, a mangalica sertésből alig maradt fent élő, regisztrált egyed. Ameddig 1955-ben még közel 20 ezres populációt regisztráltak, ez a regisztrált állomány a kilencvenes évekre 200 db alá esett.

A Magyar Országgyűlés nemzeti kincsé nyilvánította a mangalica húst 2004-ben, mint hazánk kulturális és gasztronómiai öröksége, melyet az évente megrendezésre kerülő Mangalica fesztiválon ünnepelnek meg.

A '90-es évek elején Tóth Péter fiatal agrármérnök áldozatos tevékenysége folytán a megmaradt regisztrált állatok, illetve a felkutatott, bizonyíthatóan mangalica fajhoz tartozó, de nem regisztrált egyedekből a kihalásra ítélt fajról, kihalás veszélyeztetetté nőtt a mangalicák egyedszáma. Ma a regisztrált, 100%-ban tiszta vérvonalú egyedek száma cca. 15 ezer, a regisztrálatlan vagy keverék egyedek közel 30 ezres populációt képeznek. Ezzel együtt az egykori 53 vérvonalból, 26 bizonyíthatóan elveszett, kihalt.

Az egykori fiatal agrármérnök, aki Debrecenből indulva egy régi terepjáróval szedte össze a megmaradt egyedeket a Hajdúságból, Mecsekből, az Őrségből, ma az Mangalica Tenyésztők Országos Egyesületének valamint az Vidékfejlesztési Minisztérium Őshonos Haszonállat Générőforrás Tanácsának elnöke.

A mangalica sikertörténete elsősorban annak a munkának és szaktudásnak köszönhető, amit elődeink az közel kétszáz éve a fajta nemesítésére fordítottak. A mangalica már az 1800-as évek közepétől alapított magyar húszemek által kifejlesztett és ma is világhírű csabai-, gyulai kolbász, Pick- és Herz szalámi szinte kizárólagos alapanyaga volt. A mangalica egy lassúbb növekedésű, korán zsírosodó sertés, amely kiváló legelőképességű. A mangalica húsmennyisége kb. 50-60 %-a a modern sertésekének. Húsa ugyanakkor rendkívül ízletes, ásványi anyagokban és mikroelemekben jóval gazdagabb, mint a modern sertéseké. Nagyobb szárazanyag- és zsírtartalma miatt elsősorban szárazárú (kolbász, szalámi és sonka) előállítására alkalmas. Ebben szinte nincs partnere a világon, talán csak a spanyol Iberico sertés. Szalonnája több telítetlen zsírsavat (elsősorban olajsavat) tartalmaz, mint a benne lévő összes humán táplálkozás szempontjából hátrányos telített zsírsavak mennyisége. Speciális takarmányozással jelentősen csökkenthető a mangalichús és zsír koleszterin-tartalma is

A mangalica sertés a magyar kobe marha, tartják a japánok. Éppen emiatt lett élelmiszer exportpiaci sikertermék nem csak Japánban, hanem más ázsiai országokban is. Japánban a Michlein-csillagos éttermek versengenek a mangalica húsert. Hamarosan megnyílik a világ első külföldi mangalica étterme, a világ legdrágább bevásárló utcájában, a tokiói Ginzában. A mangalica japán agrárpiaci szereplése öt év alatt legendássá vált. Ennek alkalmából nemrégiben egy képregény sorozat jelent meg Japánban.

Takács Lajos - LaciPecsenye - menüje a japán vendégek tiszteletére:

A Séf falatkái (mangalica-, padlizsán- és paradicsom tatár)

Roppanós salátalevelek mangalica töpörtyűvel

Sukiyaki papszeletből

Vajdió-főzelékre tálalt egyben sült fasírt

Morzsaiba forgatott mangalica nyakszeletek édesburgonyás curryvel

Karamellás baconszelet fehér csokoládékrémmel és házi fagyalittal