

*Javaslat*  
*a*  
**„Makói hagyma”**

*Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez*

**Készítette:**



**Szeged, 2014. április 15.**

**(P. H.)**

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

#### 1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Csongrád Megyei Értéktár Bizottság

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

#### 1. A nemzeti érték megnevezése

Makói hagyma

#### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások             | <input type="checkbox"/> kulturális örökség  | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet                    | <input type="checkbox"/> turizmus            |  |

#### 3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Magyar Értéktár

Csongrád Megyei Értéktára [1/2014.(I.31.) CsMÉB határozattal]

#### 4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A **makói vöröshagyma** a makói tájkörzetben (a Csongrád megyei makói kistérség 15 települése + Békés megyéből Tótkomlós és Békéssámson) termesztett, 2009 óta az Európai Unióban a Tanács 510/2006/EK rendelete alapján „Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű” termék. A **Makói vöröshagyma** vagy **Makói hagyma** név kizárólag a „Makói CR”, a „Csanád” és a „Makói Bronz” fajták esetében használható.

A közép-ázsiai eredetű vöröshagyma számára a makói tájkörzet talajadottságai – a Maros hordaléka által alakított, magas tápanyagtartalmú, nyomelemekben gazdag lösz és öntéstalaj –, továbbá a jó levegő- és vízgazdálkodás lehetővé tették a jó alkalmazkodást. A száraz és forró nyár, a napsütéses órák magas száma a kiváló minőséget, magas szárazanyagtartalmat, többretegű, jól záródó nyakrészű, erős héjazatot eredményez, amely a jó eltarthatóság feltétele. Szakemberek szerint ezek a jellemzők határozzák meg a Makói vöröshagyma minőségét.

A makói tájkörzetben több mint száz éve termesztettek vöröshagymát. A XIX. század közepétől Makó lakosságának háromnegyed része ennek a növénynek az előállításából élt.

Az 1895-ből fennmaradt első makói hagyma-ábrázolás igen tanulságos. Ezek szerint hagymánk felül laposan kigömbölyödő, vállas, a helyi szóhasználat szerint leánycöcsű; gyökérzete és héjazata finom, nyaka behúzódt, benőtt volt. Ez a hagymaváltozat tekinthető az ősi makói vöröshagymából kialakult régi makói hagymának. Ennek továbbfejlesztett változatát nevezték el egy 1935-ben rendezett kiállításkor Erdei-féle vöröshagymának. Egyenes fejlődési folyamat eredménye az ősi kelet-európai hagymából kialakult régi makói, majd az Erdei-féle vöröshagyma.

A Makói vöröshagyma a népi nemesítés magas iskolájának eredménye. Minden makói hagymakertész egyben hagymanemesítő is volt. Kifejlesztettek egy csak erre a térségre jellemző technológiát, amely különleges értékű, sajátos magyar mezőgazdasági terméké tette a Makói vöröshagymát.

Előállításának egyik módja – a *kétéves* termesztési mód – Makón mint száraz éghajlatú területen, szükségmegoldásként született meg. A hagyományos vöröshagyma az itteni természeti adottságok közepette egy nyáron nem képes kellő nagyságúra növekedni, ezért a tenyészidőt egy évvel meg kellett toldani. Az első évben a virágmagból ún. dughagymát állítanak elő, amely szaporítóanyagként szolgál a következő évi áruhágya termeléséhez. A dughagyma előállításához a makói talajadottságok kiválóak: középkött, aprómorzsa, nem rögösödő, magas humusz- és tápanyagtartalmú, semleges pH-értékű talaj. A dughagymát az előző évi mélyszántással és a tél végi-tavaszi elmunkálással előkészített talajba március elején vetik, egysoros vagy ikersoros formában, 3-3,5 cm mélységben. A dughagyma augusztus közepére érik be, amikor eltávolítják az elszáradt szárrészt, majd felszedik, földtelenítik, utóérlelik. A nagyság szerint osztályozott dughagymát az őszi folyamán ritka szövésű zsákban tárolják, majd november végén hőkezelik. Ennek során a tárolási hőmérsékletéről fokozatosan felmelegítik a dughagymát kb. 30°C-ra, majd a mérettől függően 1-2 hónapig ezen a hőmérsékleten tárolják (közben rendszerint egy héttig 35°C-ig melegítik), majd fokozatosan visszahűtik 10-14°C-ra. A hőkezelés sajátos makói eljárás, amelynek következtében a hagyma nem hoz virágrügyet, nem nő magszár, tehát a második évben a hagyma nagyobb fejképzésre képes. Az étkezési hagymát a második évben állítják elő. Április közepéig vetik el a tisztított, kártevők ellen kezelt dughagymát, 3-5 cm mélyre. Biztosítják a vöröshagyma megfelelő tápanyagellátását és gyommentesítését, majd augusztus második felében betakarítják a makói hagymát.

A kétéves termesztés jelentősen drágítja az áruhágya előállítását, ezért a dughagymás Makói hagyma genetikai állományának felhasználásával kifejlesztették a Makói hagyma előállításának másik – *egyéves* – termesztési módját, amely ugyancsak szerepel 510/2006/EK rendelet alapján „Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű” termék leírásában. A termesztés ebben az esetben a kinemesített egyéves vöröshagyma magjának elvetésével kezdődik márciusban. A termelési és betakarítási műveletek megegyeznek a dughagyma előállításánál leírtakkal, a tenyészidő azonban itt hosszabb. A betakarítás szeptember közepén történik. Ez a termelési mód megfelelő öntözést igényel! A betakarított vöröshagyma – száraz, szellős tárolás mellett – a következő év április-májusáig eltartható.

A hagymakertészek régóta érzékelték a szakmai és érdekképviseleti összefogás szükségességét. Az 1930-as években Erdei Ferenc is fontos szerepet játszott a Makói Hagymakertészek Szövetkezetének és Egyesületének munkájában, amelynek egyik legfontosabb célja az egységes, jó minőségű és jó termőképességű hagymafajta kialakítása volt. Ez a törekvés kísérte végig a hagymatermelőket összefogó későbbi szervezetek, így a Hagymarendszer és a Hagyma Egyesülés tevékenységét is.

A **Hagyma Terméktanács** a társadalmi és gazdasági változások részeként, a terméktanácsok rendszerének kialakulásakor, 1992-ben jött létre. A nyílt tagságú szervezet fő célja a hagymafélék és szaporítóanyagaik vetőmag-előállítási, termelési, feldolgozási és forgalmazási kérdéseinek összehangolása.

Egykor a mára híressé vált makói hagyma termesztése jelentette a felemelkedést Makó és környéke nincstelenjeinek. Így nem csoda, hogy a hagyma a város egész életét, történetét, kultúráját, építészetét átszövi. A világhírű makói hagymatermelést a József Attila Múzeum skanzenjében a „*Hagymásház*”, egy erre a célra épített kertészház mutatja be. A tisztaszoba a 20. század elején használt bútorokkal van berendezve. A hátsó két helyiségben a sajátos makói hagymatermesztés munkamenete és eszközei láthatók. Az egykori hagymapiacot egy dioráma villantja fel.

A város egyik legismertebb jelképe, a Makovecz Imre Kossuth-díjas építész tervei alapján 1998-ban elkészült **Hagymaház** elődjét a városi hagymaegyesület emeltette 1936-ban, és árucarnoknak és egyesületi helyiségeknek adott helyet. Az új Hagymaház már Makó város színháztermet, kávéházat, klubokat is magába foglaló kulturális központja, Kívül fehér falai, tornya, egykori kerítésének négy bástyája a makói református ótemplom szellemiségét éleszti újjá. 3000 fős nézőterű szabadterei színpadán nyaranta megrendezik a sokakat vonzó Makói Operettfesztivált és a Makói Muzsika előadásait. Még az ugyancsak Makovecz Imre által tervezett, Európában egyedülálló organikus épületegyüttes, a 2012 januárjában megnyílt makói gyógyfürdő neve is a szoros kötődést jelzi: Makói **Hagymatikum** Fürdő – visszautalva a vöröshagyma héjának és húsának a népi gyógyászatban alkalmazott kiterjedt felhasználására is.

A makói hagyma nemzeti érték jellegét erősíti, hogy nemzeti emlékhelyünk, az **Ópusztaszeri Nemzeti Történelmi Emlékpark** Skanzenje egyik épülete egy makói hagymás ház. A polgárosodó hagymakertészek életmódját mutatja be a porta a házzal és a berendezéssel együtt. A lakóépület helyiségei az 1930-as éveket idézik, az udvari épületekben a gazdálkodás jellegzetes eszközei láthatók.

## 5. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

510/2006/EK rendelete alapján „Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű” Makói vöröshagyma vagy Makói hagyma termesztésével – annak magas költségei miatt – mára már csak néhány termelő foglalkozik.

A Hagyma Terméktanács a nemesítés kapcsán kiemelt feladatként fogalmazta meg a “makói hagymafajták” mint **hungarikum nemesítésének felélesztése**, azok fajtafenntartásának a tájkozterbe történő visszaintegrálása.

A Csongrád Megyei Értéktár Bizottság – csatlakozva a Hagyma Terméktanács álláspontjához – fontosnak tartja a Makói hagyma előállításához kapcsolódó, különleges minőséget eredményező sajátos eljárásnak a további fennmaradását, továbbélésének biztosítását.

Bizottságunk meggyőződése, hogy a Makói hagyma felkarolása, igazi – eredeti – értékének elismerése hozzájárulhat a genetikai állomány megőrzéséhez, és lendületet adhat a nemesítésnek, e sajátosan magyar fajta megőrzéséhez.

## 6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Tóth Ferenc: A makói hagyma (Makó, 1998)  
[www.mfm.u-szeged.hu](http://www.mfm.u-szeged.hu)  
[www.opusztaszer.hu](http://www.opusztaszer.hu)

## 7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: -

### III.

#### MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe
2. Hagyma Terméktanács, Makó ajánlása; Csanád és Térsége Gazdakör nyilatkozata
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat



## HAGYMA TERMÉKTANÁCS MAKÓ

Ungarischer Spelsezwiebelrat  
Onion Product Council

6900 Makó, Návay L. tér 5-7.

Tel./Fax: (36) 62/212-865 Mobil: 06-30-38-30-832 E-mail: hagymatanacs@vnet.hu

Tárgy: \_\_\_\_\_

Ikt.sz. 5/2014

Melléklet: \_\_\_\_\_

### AJÁNLÁS

A Csongrád Megyei Értéktár Bizottságnak

a „MAKÓI HAGYMA „

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételére irányuló javaslatához.

A Hagyma Terméktanács fokozott figyelmet fordít a kezdeményezésére, az 510/2001/EK tanácsi rendelet alapján, az Európai Közösségek Bizottsága által 1052/2009/EK szám alatt hozott rendeletével

„Oltalom alatt álló eredetmegjelölés „mezőgazdasági termék megnevezéssel elismert „Makói Hagyma”, vagy „Makói Vöröshagyma”

további fennmaradására, a makói tájkozetre jellemző egyedi és sajátos jellegű előállítási technológia és az eredeti tájjellegű fajták megőrzésére.

A Makói Hagyma valós nemzeti értékünk, különleges minőséget képvisel, amelyre fel kell hívni a figyelmet.

A Makói Hagyma kiemelkedő nemzeti értéként történő elismerése a Magyar Értéktárba való beemelésével megtörtént.

A fajta továbbéléséhez azonban szükségesnek látjuk felvételét a Hungarikumok Gyűjteményébe.

A hosszú évek, évtizedek tapasztalatával, sok-sok hagymatermesztő fáradtságos munkájával, a természet adta lehetőségek optimális kihasználásával egy valódi csúcsminőségű termék jött létre, amelyet óvnunk kell, s ennek egyik fontos eszköze éppen a hungarikummá nyilvánítás lehet.

Mindczek alapján a Csongrád Megyei Értéktár Bizottság javaslatával egyetértünk, azt messzemenően támogatjuk.

Makó, 2014. április 19.

Tisztelettel:

Magyarországi Hagymatermesztők,  
Feldolgozók, Forgalmazók  
Szövetsége és Terméktanácsa  
6900 Makó, Návay L. tér 5-7.

Pásztor Vilmos  
elnök

Hagyma Terméktanács



## Csanád és Térsége Gazdakör

### TÁMOGATÓ NYILATKOZAT

Alulírott Kádár József (6900, Makó Szilágyi Dezső utca 26.) a Csanád és Térsége Gazdakör (Makó) civil szervezet képviselőjeként kijelentem, hogy a makói hagyma Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételére irányuló javaslatot támogatom.

A makói hagyma kiemelésre méltó olyan nemzeti érték, amely jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével itthon és külföldön is a magyarság egyik csúcsteljesítményét jelenti.

Kelt.: Makó, 2014.01.14.

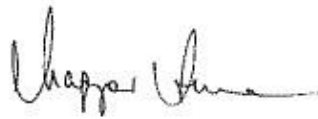
**Kádár József**  
Csanád és Térsége  
Gazdakör elnöke



## NYILATKOZAT

A javaslat mellékletét képező, a „Makói hagyma” nemzeti értékről készített, a Csongrád Megye Értéktárának népszerűsítéséhez rendelkezésünkre bocsátott képek a magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV.16.) Korm. rendeletben ilyen feladattal felruházott szervezetek által térítésmentesen felhasználhatók.

Szeged, 2014. április 15.



**Magyar Anna**  
**a Csongrád Megyei Közgyűlés elnöke**

