



A 2019/2020 tanévi Országos Középiskolai Tanulmányi Verseny első fordulójának feladatai

INFORMATIKA I. (alkalmazói) kategória

Alapbeállítások: ahol a feladat szövege nem mond mást, ott a lapméret A4, a margók egységesen 2,5 cm-esek, a betűméret 12 pontos, a betűtípus Garamond. A szövegszerkesztési feladatokban a betűméreteket, térközöket, ... nem kell pontosan lemérni, de arányaiban a mintának megfelelők legyenek, például ha a mintában nagyobb térköz látszik egy bekezdés előtt, mint mögött, akkor annak a megoldásban is nagyobbnak kell lenni!

Nem minden részfeladatot írunk le a feladatszövegben, többet fel kell ismerni a minták alapján!

1. feladat: Házisertés (69 pont)

Készítsd el a házisertést ismertető dokumentumot (`Házisertés.docx`) a mintának megfelelően!

A felső margó legyen 3 cm-es!

2. feladat: Mangalica (59 pont)

Készítsd el a mangalicát ismertető dokumentumot (`Mangalica.docx`) a mintának megfelelően!

3. feladat: Sertéstenyésztés (28 pont)

Készítsd el sertéstenyésztés mennyiségéről szóló dokumentumot a mintának megfelelően (`Sertéstenyésztés.docx`)!

Az oldalszín legyen világos sárgás, a táblázat elemei **Calibri** betűtípusúak!

4. feladat: A sertés részei (44 pont)

Készítsd el a sertés részeit ismertető dokumentumot a mintának megfelelően (`A sertés részei.docx`)!

A dokumentum B5-ös legyen, mindenhol 2 cm-es margókkal!

5. feladat: A házi sertés bemutatása (60 pont)

A mellékelt minta és a hozzávalók alapján készíts el egy egy oldalból álló honlapot, amely a házi sertésekről szól. A mintán megfigyelheted az oldal elrendezését, a különböző igazításokat, térközöket és más tulajdonságokat. *A mintán látható „MINTA” szöveget természetesen nem kell elhelyezned a honlapon.*

Azon tulajdonságokat, amelyek a kiadott mintán nem (jól) látszanak, külön részletezzük.

- A szövegek egységesen Arial betűtípussal vannak szedve, de használhatsz más, talpnélküli betűtípust is, de akkor egységesen minden szövegre!
- A kezdőoldal böngészőben megjelenő címe: *A házi sertés bemutatása - Kezdőlap*
- A kezdőlapot `index.html` néven mentsd el.

- A tartalom egy olyan középre igazított táblázatban (blokkban) helyezkedik el, amelynek szélessége 900 képpont. A belső margó (a tartalom és a szegély közti távolság) 10 képpont legyen.
- A „A házi sertés bemutatása” szöveg egyes címsor (h1) legyen.
- A „Bevezető”, „Megjelenése, viselkedése”, „Fajtái” szövegek kettes címsorok (h2) legyenek, színük: #9F5C2F
- A forrásokat tartalmazó lábléc háttérszíne: #E9E9E9.
- A táblázat első sorának és oszlopának háttérszíne: #FCEADD
- A táblázatban a félkövér szövegeket tartalmazó cellák fejléccellák legyenek!
- A lap alján és a törzsszövegben lévő hivatkozások webcíme a forrásszövegben megtalálható. Ezeket felhasználás után ki kell törölni a szövegből.

Amennyiben táblázat felhasználása nélkül készíted el az oldalt, a megoldást ugyanúgy elfogadjuk (sőt örülünk, hogy így csináltad!), de a megoldásod ebben az esetben is feleljen meg a mintának és a leírásban szereplő értékeknek!

6. feladat: Európa és Magyarország sertésgazdasága (140 pont)





A mellékelt forrásfájlok a magyarországi sertésenyésztéssel és azzal kapcsolatos egyéb adatokat tartalmaznak. Az `SImportExport` fájlban a magyarországi sertésgazdaság importjával és exportjával; az `SARak` fájlban a hazai tenyésztésből származó vágósertés termelői árával kapcsolatos adatok találhatóak. Mindkét fájl tabulátorokkal tagolt. Készítsd el ezek alapján a `SertesGazdasag` munkafüzetet a következő elvárások alapján!

Ha a feladat szövege mást nem említ, a megoldásodnak minden esetben olyannak kell lennie, hogy ha bármelyik kiindulási adat megváltozna, akkor az eredmények is automatikusan kövessék ezeket a változásokat! Ha a feladat egy számítást egy tartomány összes cellájára elvár, akkor csak a másolható (tehát a tartomány egy cellájában megadott, és az összes többi érintett cellára lemásolt) képletért kaphatod meg a maximális pontszámot!

A megoldásod többet ér, ha nem használasz segédcellát (egyes feladatoknál ez kifejezetten tilos is), de a szükséges kritériumtartomány (szűrőtartomány) felvétele nem jár pontvesztéssel. Amennyiben egy műveletet csak az adatok egy logikailag elkülöníthető részére kell elvégezni, akkor ezek azonosításához nem használhatod fel, hogy ezek az adatok aktuálisan a táblázat mely celláiban helyezkednek el (a megoldásnak tehát például egy – korrekt – rendezést követően is helyes eredményt kell adnia).

A formátumot mindenütt a minta alapján állítsd be! Figyelmesen dolgozz, mert a későbbi, számítási feladatok megoldhatósága függhet attól, hogy megfelelően állítod-e be az egyes cellákat! A minták nem (feltétlenül) a helyes eredmények felhasználásával készültek, de általánosan jellemző, hogy az oszlopok mindenütt a szükséges szélességűek, a rovatfej (fejléc) félkövér, szükség esetén több soros, tartalma a cella közepére igazodik, és görgetéskor is látszik (ha a feladat mást nem mond). Az egyedi formázási elvárások mindig az adott részfeladatban szerepelnek.

A mintán használt színek az alábbiak:

-  RGB (166, 139, 106)
-  RGB (249, 242, 227)
-  RGB (202, 186, 166)
-  RGB (221, 219, 192)

- A. Hozd létre a SertesGazdasag munkafüzetben az Termelői árak munkalapot! A minta szerinti helyen és formátumban jelenítsd meg a Magyarországon az egyes kategóriájú sertéshúsokkal kapcsolatos adatokat az SARak fájl alapján! Az adatok megjelenítésénél ügyelj a formátumra, különös tekintettel a számformátumokra, igazításokra, cellaegysítésekre, szegélyekre! A sorok váltott színű mintázatát úgy valósítsd meg, hogy új sor beszúrása esetén is helyes maradjon!
- B. Az E oszlopba a minta szerinti formátumban számítsd ki, hogy az egyes kategóriákban az egyes mennyiségek/árak százalékosan mennyivel emelkedtek 2018 és 2019 között!
- C. A 17-19. sorban, a minta szerinti formátumban számítsd ki az összes mennyiséget, hasított súlyt, illetve az átlagos árat az egyes évekre. Ezekre a kiszámolt értékekre is végezd el a 2018 és 2019 közötti százalékos változás kiszámítását!
- D. A 20. sorban, a minta szerinti formátumban számítsd ki a teljes árbevételt (hasított súly \times ár) az egyes évekre millió forintban! Erre a kiszámolt értékre is végezd el a 2018 és 2019 közötti százalékos változás kiszámítását! Készítsd el a mintán látható formátumban a 17-20. sorok sorfejlécét az 1. oszlopban!
- E. Az E oszlopban található értékek mindegyikét formázd vörös betűtípussal, ha az adott típusú adathoz (mennyiség, hasított súly, ár) tartozó összesített százalékos változásnál nagyobb az értéke! (pl. ha a mennyiség százalékos változása nagyobb, mint az összes mennyiség százalékos változása)
- F. A minta szerinti helyen és formátumban számítsd ki, hogy mennyi volt az árbevétele annak a kategóriájú sertésnek, ami a legnagyobb árbevételt hozta a 2019-es évben! Megoldásodhoz nem használhatsz segédcellát!
- G. A minta szerinti helyen és formátumban számítsd ki, hogy melyik kategóriában volt a legkisebb az áremelkedés a 2018 és a 2019-es év között! Megoldásodhoz nem használhatsz segédcellát!
- H. Hozd létre a SertesGazdasag munkafüzetben az Import-Export munkalapot! A minta szerinti helyen és formátumban jelenítsd meg a magyarországi sertéshús és élő sertés külkereskedelmi adatait az SImportExport fájl adatai alapján! A táblázatok fejlécét formázd a mintának megfelelően és állítsd be, hogy a teljes fejléc (mind a három sor) görgetéskor is látszódjon!
- I. Mindkét táblázatot formázd úgy, hogy azok a sorok, melyekben az adott évben exportált mennyiség eléri a 2004 és 2018 közötti exportált mennyiségek átlagát, az legyen zöld háttérszínű!
- J. Az Import-Export munkalap adatai alapján készítsd el a mintában szereplő diagramot egy új, Export diagram nevű munkalapra! Az két típusú adatnál a két-két értéket egymásra halmozottan ábrázold! A diagram formázásánál ügyelj az egyes adatsorok típusára, a jelölők és a vonalak formátumára, a tengelyek skálázására, illetve a jelmagyarázat helyére és formátumára!

Házigertés



Mangalica disznó



Intenzív tenyésztésű húsgertések

A házigertés, gertés vagy disznó (*Sus scrofa domestica*) a disznófélék családjába tartozó vaddisznó (*Sus scrofa*) házigertített formája. Euráziából származik. A köznyelv gyakran falánk és piszkos állatként említi. Viszonylag magas intelligenciával rendelkezik.

Megjelenés és viselkedés

Feje aránylag nagy, orra kissé ormányszerű, túrókarimás, jól mozgatható, és orrkorongban végződik. Farka rövid, középnyagasan tűzött, tőben elég vastag, a vége felé fokozatosan elvékonyodó, fölfelé kunkorodó és szőrbojtban végződő. Vaskos teste és rövid lábai vannak. Lábai négy-négy ujjá van, melyek közül a középső két nagy ujjának patáin jár.

A disznó mindenevő, tehát növényeket és állatokat egyaránt fogyaszt. Természetközeli élőhelyen tartva táplálékának egy jelentős részét a talajból túrja ki, így fogyaszt pl.

Házigertés



Koca malacával

Természetvédelmi státusz

Házigertített

Rendszertani besorolás

Ország:	Állatok (<i>Animalia</i>)
Törzs:	Gerinchúrosok (<i>Chordata</i>)
Altörzs:	Gerincesek (<i>Vertebrata</i>)
Főosztály:	Négylábúak (<i>Tetrapoda</i>)
Osztály:	Emlősök (<i>Mammalia</i>)
Alosztály:	Elevenzűlő emlősök (<i>Theria</i>)
Csoport:	<i>Eutheria</i>
Alosztályág:	Méhlepényesek (<i>Placentalia</i>)
Öregrend:	<i>Laurasiatheria</i>
Csoport:	<i>Cetartiodactyla</i>
Rend:	Párosujjú patások (<i>Artiodactyla</i>)
Alrend:	Disznóalakúak (<i>Suina</i>)
Család:	Disznófélék (<i>Suidae</i>)
Alcsalád:	<i>Suinae</i>
Nemzetség:	<i>Suini</i>
Nem:	<i>Sus</i>
Faj:	<i>Sus scrofa</i>

Tudományos név

Sus scrofa domestica

rovarlárvákat, férgeket, gumókat és gombákat is. Ha hozzáfér, dögöt is eszik. E szokása azért jelentős, mert döglött vándorpatkányhoz akár zárt térben tartva is hozzájuthat, és ezen keresztül olykor trichinával is fertőződhet. Jó szaglása miatt szarvasgomba keresésére is használható.

44 foga van, zápfogai gumósak.

Elnevezései

A sertés és a disznó szinonim szavak. A szakirodalom általában a sertés szót használja. A „kan” a hím, a „koca” a nőivarú sertés. Az „anyakoca” olyan nőivarú sertés, amelynek már voltak malcai. Az „emse” a fiatalabb, a „göbe” a kifejlődött nőivarú sertés. Tenyésztésre szánt növendék a „magló”. Petefészkétől megfosztott sertés a „miskárolt”. Fiatalon kiherélt sertés az „ártány”, idősebb korban kiherélt sertés pedig a „kanlott”. „Szopós malac” a növendék szopás idején, „választott malac” az elválasztástól 4 hónapos koráig. Ettől kezdve „süldő” -tenyésztésbevételeig vagy 1 éves korig. „Előhasi koca” a koca első vemhessége és szoptatása idején, „tenyészkoca” a már bebúgatott koca. „Tenyészkan” a búgatásra használt vagy használható kan. „Hízósertés” a hizálás alatt levő, „hízott sertés” a már kihizlalt, vágásra érett sertés.

Tartása és tenyésztése

A hagyományos külterjes tartásmód ma már megszűnt hazánkban. Ez a legeltető állattartás egy sajátos típusa volt, mikor a kondás (vagy kanász, csürhész) a disznók csoportját, a kondát (vagy csürhét) őrizte és terelte reggeltől estig. A kondák erdős vidéken is tarthatók voltak, és hasznosították a tölgyerdők makk termését. Konda az éjjel-nappal a legelőn tartózkodó sertéscsapat, a csürhét reggel kihajtják, este hazahajtják (pl. a községi csürhé). Az egy vagy több tulajdonság alapján kiválogatott csapat a falka.



Mangalica koca malacával

A mai sertésállományok már nagyrészt zárt térben élnek, intenzíven tenyésztik őket iparszerű körülmények között. Leggyakrabban húzáért és bőréért tenyésztik, de a szőrét is felhasználják ecset készítésére. Egyes fajtákat házikedvencként is tartják.

A sertések ivarzását búgásnak hívják. A koca, 8-18 hónapos kora között válik termékennyé, ekkortól 21 naponta tüzel. A kan 8-10 hónapos korában válik ivaréretté. Egy alomban rendszerint 6-12 kismalac születik.

A legnagyobb tömegű magyarországi sertés 2013 áprilisában 600 kg súllyal a Bélának nevezett lapály kan.

Fajtái

Világszerte számos fajtáját tenyésztik. Nevezetes, ősi jellegű magyar disznófajták a szalontai, a bakonyi, a lengyel (vagy hegyi-) disznó, a tüskés szőrű erdélyi sertés és a mangalica. A világ sertéshústermelésének zömét ma már intenzív tenyésztésű hússertések adják. Egyes fajtákat, pl. a vietnámi csüngőhasú sertést kedvtelésből tenyésztik. Sertések elnevezése a hizlálástól függően:

1. Pecsenyemalac – 1 hónapos, 6–8 kg súlyú, telthúsú malac.
2. Pecsenyesüldő – 3 hónapos, 30 kg körül, telt húsformákat mutató választott malac.

3. Sonkasüldő – 65–70 kg súlyban vágott sertés. Ebből készítették a „prágai sonkát”. Csak a korán kész formákat mutató, ebben a súlyban nem zsíros sertések adtak jó minőséget.
4. Baconsertés(vagy baconsüldő) – 6–7 hónapos, 90 kg körüli súlyban vágott sertés, amelyből jó minőségű szalonna (bacon) nyerhető.
5. Sonkasertés – 100–115 kg-os súlyig hizlalt, sok húst szolgáltató hizott sertés. Zömmel dobozolt sonkát (gépsonkát) és konzervhúsokat készítenek belőle. Igen fontos követelmény, hogy ne legyen zsíros.
6. Tőkesertés – 110–150 kg közötti súlyban vágják le úgy, hogy a szalonnáját „lehúzzák”, ebből zsírt olvasztanak vagy étkezési szalonnát készítenek.
7. Zsírsertés – 150 kg feletti súlyban vágott, bármilyen fajtájú sertés. Háztartások vágják saját részükre. Ellátja a konyhát jó minőségű főzőzsírral, eltartható húsfélésekkel (füstölt kolbász, sonka, oldalas).
8. Szalámisertés – szalámitgyártásra a legjobb minőségű, nagy szárazanyag-tartalmú, ízanyagokban gazdag húst a tenyésztetből kiselejtezett, öreg, jó kondícióban levő sertések adják.

Kulturális és vallási vonatkozások



Anyakoca a malacaival

Egyes vallások, mint pl. a judaizmus és az iszlám tiltják a sertéshús fogyasztását.

A disznónak kulturális jelentősége vagy szimbolikus szerepe van számtalan művészeti alkotásban. Közismert példák erre George Orwell Állatfarmja (1945), William Golding Nobel-díjas angol író A Legyek Ura című regénye (1954) vagy a Kispál és a Borz együttes sok dalszövege, de ide sorolható a Pink Floyd együttes Animals című lemeze is, ami után az együttes kabalállata a disznó lett.

A disznó, vagy inkább malac a gyerekirodalomban, mesefilmekben is gyakori szereplő, a legismertebb ilyen karakter talán Milne Micimackó című regényében Malacka, filmben pedig például Babe; Magyarországon Mazsola Bálint Ágnes mesesorozatában.

Mangalica



Mangalica koca és kismalaca

A mangalica Magyarországon őshonos, törvényileg védett háziállatok egyike, világhírű sertésfajta.

Története

A törökök kiűzése után az egykori hódoltság területéken rendkívül kevés sertés maradt, hiszen a törökök vallási okokból nem fogyasztottak sertéshúst. A sertésenyésztés a Felföldre és az erdélyi területekre szorult. Ennek ellenére már 1750-ből vannak adatok, mely szerint Sopron messze földön híres sertésvásárára az Alföldről hajtottak fel állatokat. A 18. század végén főleg a dunántúli területek és Ausztria között volt jelentősebb sertéskereskedelem, amelynek fő fajtája a bakonyi sertés volt, mert ez a fajta jól bírta a hosszú utat. A kereslet egyre növekedett, s a kereskedők eljutottak Horvátországba is. Az onnan származó sertések kedveltebbek voltak a bakonyi sertésnél, mert több zsírt adtak és húruk is jobb ízű volt. Szerbia fejedelme, Miloš Obrenović a szerb, az ún. sumadia sertésekkel kezdett kereskedni, tenyészetet alapított, ahonnan a magyar birtokosok tenyészállatot is vásároltak.

Ahogy a szerb kondákat áthajtották Magyarországon a soproni és győri állatvásárba, az óriási állományból kis rész elkallódott, megvásárolták, olykor ellopták, és ezek az egyedek keveredtek az itt honos disznófajtákkal. A mangalica a korábban őshonos bakonyi és szalontai fajták, a birtokosok által beszerzett "mangalitza" és a vaddisznó keveredéséből jött létre. Elterjedését jelentősen elősegítette, hogy külterjesen tartható, igénytelen fajta, mely a vaddisznó sok tulajdonságát megőrizte. A lakosság körében egyre népszerűbb lett ez a zsírsertésfajta, amit akkor törökfajtának, rátnak, mangaritzának vagy mangalitzának is neveztek. 25 év alatt eljutott az ország minden részébe, s teljesen átalakította a sertésállományt. A bakonyi sertés az 1840-es évek közepére teljesen eltűnt. Pethe Ferenc 1814-ben már mint közönséges fajtáról ír a mangalicáról.



Mangalicák

1833-ban József főherceg Kisjenőn tenyészetet alapított, amikor Milos hercegtől 6 sumadia kocát és két kandisznót kapott ajándékba, annak híres tenyészteiből. Ezek a sertések fehér, göndör szőrű egyedek voltak, s Kisjenőn kereszteződtek az ott levő állománnyal. A többi magyarországi földbirtokos innen vásárolt tenyészállatokat, s így az ország területén több nagyhírnű tenyészet is kialakult. Ilyen volt a Mezőhegyesi Állami Ménesbirtokon létrejött tenyészet, amelyet 1865-ben alapítottak. Ezeknek a központoknak a segítségével létrejött egy viszonylag egységes populáció. A mangalica néhány nemzedék alatt any-

nyira alkalmazkodott az alföldi viszonyokhoz, hogy igazi magyar fajtává vált. Amennyiben néhány

Mangalica

példány elkerült innen, az idegen környezetben az utódokban jelentős eltérések alakultak ki. Az első világháború után az elcsatolt országrészekben volt a mangalicaállomány nagy része, de az országhatárokon belül egy egységesebb, homogénebb populáció maradt.

A mangalica jelentőségét jelzi, hogy Győrben és Kőbányán hizlalótelepeket hoztak létre. A kőbányai telep éves forgalma 1870 és 1894 között átlagosan 600 000 sertés körül volt. Ám ekkor már a gazdasági környezet változásnak indult. Az erdőket, amelyek makkoltatásra alkalmasak voltak, kiirtották, a legelőket felszántották. Csökkent a zsírsertések iránti kereslet, viszont nőtt a hússertés iránti érdeklődés. Megjelentek a nyugati fajták, amelyek már nem külterjes, hanem belterjes gondozási módot kívántak. A legnagyobb csapás a fajtára az 1895-ben kitört sertéspestis volt, amely 20 évig tartott, és 4,5 millió sertés pusztulását okozta. Az elhullott állatok 95%-a mangalica volt. Ezután többé nem tudta visszaszerezni piaci pozícióit, állományának mérete egyre csökkent.

Az 1927-ben megalakult Mangalica Tenyésztők Országos Egyesülete célul tűzte ki a fajta fejlesztését. A törzskönyvezés irányelveit és szabályait Rácz Mihály, az állattenyésztéstan tanára dolgozta ki, és ez kisebb változtatásokkal a mai napig érvényben van. A második világháború újabb tragédiát jelentett, a mangalicák száma jelentősen csökkent.

A háború után létrehozták a Magyar Állattenyésztői Szervezetek Országos Szövetségét, 1945-től az 1950-es évek végéig a mangalicák száma nőtt, de nem érte el a háború előtti 30 ezres állományt. Az 50-es évek végétől a modern hússertésfajták kiszorítják a mangalicát, egyedszámuk rohamosan csökkent. 1973-ban a mangalica védetté nyilvánításáról döntöttek, 1974-től állami támogatás mellett folyik tenyésztése.

Az 1990-es években újra megalakult a Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete, ami a gyakorlati tenyésztőmunkát végzi. A fajta fenntartásáért hatóságként a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Állattenyésztési Igazgatósága (az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet jogutódja) a felelős. Ma a mangalica már nem veszélyeztetett, s ebben szerepe van nemzetközi sikerének is: jó minőségű húsa az alapja a világhírű spanyol serrano sonkának.



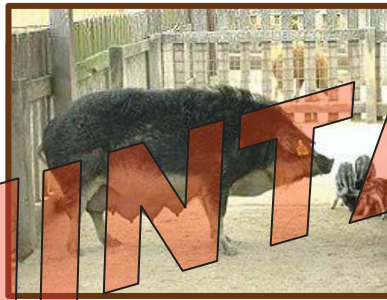
Egy mangalica portréja

Típusai

- *Szőke mangalica*: a leggyakoribb változata. Jól hasznosítja a táplálékot, kül- és belterjes tartásra egyaránt alkalmas. Zsír- és hústermelésre is bevált. Sok változata ismert, hiszen a fajtára hatott a táplálék, a tartás sokfélesége.
- *Vörös mangalica*: a szőke mangalica és a göndör szőrű szalontai sertés keveredéséből jött létre, valamivel nagyobb súlyú és szaporább a szőkénél.
- *Fecskebasú mangalica*: a szőke és a fekete mangalica kereszteződéséből jött létre, hasa szőke, háta fekete. Kisebb termetű, de szaporább, mint a szőke változat.
- *Fekete mangalica*: az ország déli részén volt jelentős. A szerémségi fekete sertés és a szőke mangalica kereszteződéséből jött létre, jobb ellenálló képességű, de gyengébb termelési tulajdonságú volt, mint a szőke változat. A 20. század elején kipusztult.
- *Vadas mangalica*: igen ritka változat, elsősorban hegyvidékeken volt jellemző, valószínűleg a szőke mangalica és a vaddisznó véletlen kereszteződéséből jött létre.



Szőke mangalica



Fecskehasú mangalica



Vörös mangalica

Keresztezések

A mangalicát rendszeresen keresztezték más fajtákkal, hogy egyes képességeit javítsák. A kereszteződések hozzájárultak a különböző tájfajták kialakulásához, és új fajták létrejöttéhez. Ennek ellenére a mangalica jelleg mindenhol megmaradt. Két jelentősebb keresztezés:

- Nemesített mangalica: a 20. század elején több tenyészetben a kocákat a mangalicához nagyon hasonló, szintén zsírtermelő fajta lincolnshire kanokkal fedeztetették. Az eredmény egy rendkívül szapora és jó növekedésű típus lett, amelyet igyekeztek elterjeszteni a gazdák között.



Mangalica egy tenyészetben, Baden-Württemberg, Németország

- Báznai sertés: önálló fajtává alakult keresztezés. Báznán mangalicát és angol berkshire sertést kereszteztek, majd a yorkshire fajtát is bevonták, így jött létre egy érdekes megjelenésű sertés. A testén a szőke és a fekete szín eloszlása egyedi, a fekete szín a test elején és a fari részen látható, míg a test közepe fehér, ezért öves disznónak is nevezik. Erdély elcsatolásával az állomány Romániába került, Magyarországon számottevő létszáma nincs.

Mangalica Fesztivál¹

Amikor 2007-ben elkezdünk dolgozni az első fesztiválon az egyik legfontosabb célunk a hazai mangalica tenyésztők és termékkészítők megismertetésén kívül a hagyományteremtés volt.

Örömmel számolhatunk be arról, hogy ezt a célunkat elértük, a fesztiválból hagyomány lett és immár az egész ország tudja, hogy február elején mangalica fesztivál van Budapesten. 2010-től Debrecenben, Szombathelyen, 2012-től Székesfehérváron és Szegeden is lehetőségünk van bemutatkozni, így országos „vándorvikus” lett a fesztivál. Az évente négy alkalommal - február (Budapest), április (Debrecen), szeptember (Székesfehérvár), november (Szeged) - megtartott sikeres fesztiválokon egyre több és jobb termékkel, termelővel lehet találkozni.

A „járt utat a járatlanért el ne hagyj” igazsága alapján nem változtattunk a koncepción és a fesztivál hangulatán. A továbbra is ingyenesen látogatható rendezvény igaz értéke egyfajta fair trade mozgalom beindítása. A kilátogató érdeklődő közvetlenül találkozhat az ország minden pontjáról érkező tenyésztővel és őstermelővel, sok esetben attól veszi meg a terméket, aki maga állította elő, így a kereskedelmi láncok kiiktatásával mindenki jobban jár. A vásárló nem kap hamisítványt, csak a Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete (MOE) által ellenőrzött állományból kikerült végtermék lehet jelen a rendezvényen, mely szakmai felügyeletét az egyesület garantálja.

¹ Idézet: <http://mangalicafesztival.hu/?page=fesztivalrol&lang=hu>

Sertésenyésztés¹

A sertésenyésztés (*Sus scrofa f. domestica*) elsősorban a mérsékelt éghajlatú területeken terjedt el: Európa, Egyesült Államok és Ázsia egy részén. Általában jelen van a nagy népsűrűségű területeken is. Afrikában és a Közel-Keleten szinte teljesen ismeretlen. A forró éghajlatú övezetekben sem tenyésztik. A világ sertésállományában egyre fontosabb szerephez jutnak a hússertések. A zsírukért tenyésztett sertések száma csökken, a sertésenyésztésben kitett arányuk is csökkent az elmúlt években.

A világ nagy kukoricatermelő körzeteiben szinte mindenhol fellelhető a sertésenyésztés. Egyes térségekben a burgonya a sertések legfontosabb takarmánya. Nyugat-Európában a felfőzött tej és a szemestakarmányok jelentik a legfontosabb takarmányozási formát. Észak-Európában árpan és burgonyán tartják a sertéseket.

Földünkön élő sertésállomány és annak hústermelése (FAO, 2002)

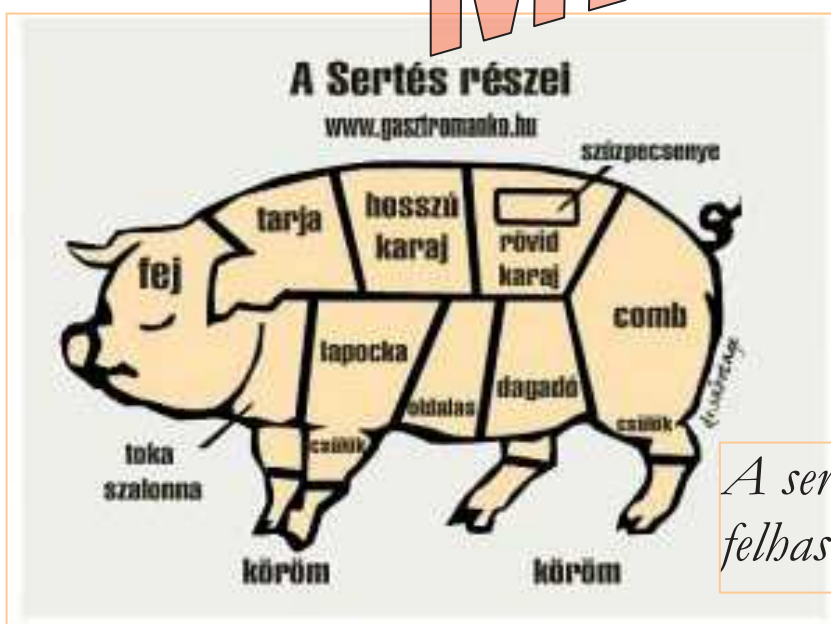
Kontinens	Állomány (millió db)	%	Hústermelés (millió tonna)	%
Afrika	18,4	2	0,6	0,5
Észak- és Közép- Amerika	97,4	10,5	11,9	13
Dél-Amerika	55,4	6	3,1	3
Ázsia	522,4	60	49,9	55
Európa	194,1	21	25,0	28
Óceánia	5,1	0,5	0,5	0,5
Világ	922,9	100	91,0	100

Magyarországon a jelentősebb fajták: magyar nagy fehér hússertés, magyar lapály, duroc, pietrain stb. Hibridek előállításával számos (főleg külföldi) cég foglalkozik. A sertések száma 3,2 millió volt 2009 decemberében, az anyakocák száma 226 ezer. A hazai serteshúsfogyasztás 28 kg/fő/év (KSH, 2007).

A sertés részei és felhasználásuk¹

A friss sertéshús színe világospiros, zsírrétege majdnem fehér színű, tapintásra enyhén rugalmas, majdnem száraz.

A romlott hús színe foltos, helyenként sötétebb, nyirkos, esetleg nyálkás, a zsírréteg megsárgul. Ha ilyet tapasztalunk, azonnal vigyük vissza az üzletbe, vagy rögtön dobjuk ki, mert alkalmatlan a fogyasztásra!



A sertés részei és felhasználásuk

Fej

Felhasználható: füstölve, kocsonyának, főzve.

Tarja

Felhasználható: szeletben frissen sütvé, füstölve, roston sütvé.

Hosszú karaj (borda, kotlett)

Felhasználható: egészben sütvé, szeletben frissen sütvé, rántva, füstölve, aprópecsenyének – ha az állat öreg: csakis elősütvé és párolva.

¹ <https://www.gasztromanko.hu/gasztrókalauz/a-husokrol/a-sertes-reszei-es-felhasznalasuk/>

Rövid karaj (borda, karmonádli, kotlett)

Felhasználható: egészben sütve, szeletben frissen sütve, rántva, füstölve, aprópecsenyének – ha az állat öreg: csakis elősütve és párolva.

Szűzpecsenye

Felhasználható: egészben sütve, szeletben frissen sütve, rántva, aprópecsenyének – ha az állat öreg: csakis elősütve és párolva.

Comb (részei: felsál, dió, frikandó, rózsza)

Felhasználható: A legsokoldalúbban a combot használhatjuk fel. Megpárolhatjuk natúrseletnek, gombás, lecsós húsnak, vagy kiránthatjuk. Előprítva gulyást, pörköltet, darált húst készíthetünk belőle. Ha az állat öreg: csakis elősütve és párolva.

Dagadó (hasaalja)

Felhasználható: pörköltbe, tokányba, vagdaltnak, töltve és sütve, főzve (feltétnek), rostoson sütve.

Oldalas

Felhasználható: sütve, füstölve, pörköltbe, tokányba, vagdaltnak.

Lapocka

Felhasználható: füstölve, pörköltbe, tokányba, vagdaltnak.

Tokaszalonna

Felhasználható: főzve, abálva.

Csülök

Felhasználható: sütve, főzve, füstölve, pörköltbe.

Köröm

Felhasználható: kocsonyának, főzve, pörköltbe, tokányba, vagdaltba.

Farok

Felhasználható: főzve, pörköltbe, tokány.

MINTA

A házi sertés bemutatása

Bevezető

Nevezetes, ősi jellegű magyar disznófajták a szalontai, a bakonyi, a lengyel disznó, a tuskés szőrű erdélyi sertés és a mangalica. Egyes sertés fajtákat, például a vietnami csüngőhasút kedvtelésből tenyésztik. **A házi sertés a disznófélék családjába tartozó vaddisznó háziasított formája.** Viszonylag magas intelligenciával rendelkezik.

Most bemutatjuk mit is érdemes tudni a házi sertésről.

Megjelenése, viselkedése

- A disznó mindenevő, növényeket és állatokat egyaránt fogyaszt.
- Természetben, erdőkben élve elsősorban táplálékát a talajból túrja ki.
- Fogyaszt férgeket, lárvákat, gombákat, gombákat is.
- Jó szaglása miatt szarvasgomba keresésre is használható.
- Feje aránylag nagy, orra kissé ormanyszerű, jól mozgatható és onkorongban végződik.
- Farka rövid, görbe vagy egyenes.
- Vaskos testtel rendelkezik, melyhez rövid lábak társulnak.
- Lábai négy-négy ujj van, melyek közül a középső két nagy ujjának patáin jár. 44 toga van, zápiogai gumósak.



Fajtái

Sertések elnevezése súly és tulajdonság alapján		
Elnevezés	Súly	Megjegyzés
Pecsenyemalac	6-8 kg	telt húsu malac
Pecsenyesüldő	30 kg	telt húsformákat mutató választott malac
Sonkasüldő	65-70 kg	Ebből készítették a „prágai sonkát”.
Baconsertés	90 kg	melyből jó minőségű szalonna (bacon) nyerhető.
Sonkasertés	100-115 kg	Zömmel dobozott sonkát (gépsonkát) és konzervhúsokat készítenek belőle.
Tökesertés	110-150 kg	A szalonnájából zsírt olvasztanak vagy étkezési szalonnát készítenek.
Zsírsertés	150 kg felett	Ellátja a konyhát jó minőségű főzőzsírral, eltartható húsfeleségekkel (füstölt kolbász, sonka, oldalas).

Források: Agrároldal, Pixabay

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	Kategória	Mennyiség / hasított súly / ár	2018.	2019.	Változás 2018-2019				
2	S	mennyiség	18 417 db	22 190 db	120,5%	Legtöbb árbevétel (2019):		1 303 MFt	
3		hasított súly	1 689 062,3 kg	2 044 909,0 kg	121,1%				
4		ár	451,40 Ft/kg	620,44 Ft/kg	137,4%	Legkisebb áremelkedés:		S	
5	E	mennyiség	23 715 db	22 216 db	93,7%				
6		hasított súly	2 229 602,1 kg	2 133 987,2 kg	95,7%				
7		ár	438,90 Ft/kg	610,78 Ft/kg	139,2%				
8	U	mennyiség	3 238 db	2 855 db	88,2%				
9		hasított súly	312 639,2 kg	280 549,9 kg	89,7%				
10		ár	417,02 Ft/kg	596,05 Ft/kg	142,9%				
11	R	mennyiség	246 db	181 db	73,6%				
12		hasított súly	24 196,4 kg	17 709,3 kg	73,2%				
13		ár	392,33 Ft/kg	577,92 Ft/kg	147,3%				
14	O	mennyiség	19 db	7 db	36,8%				
15		hasított súly	2 074,4 kg	686,0 kg	33,1%				
16		ár	380,22 Ft/kg	583,74 Ft/kg	153,5%				
17	Összesen	mennyiség	45 635 db	47 449 db	104,0%				
18		hasított súly	4 257 574,4 kg	4 477 841,4 kg	105,2%				
19		ár	415,97 Ft/kg	597,79 Ft/kg	143,7%				
20		árbevétel	1 882 MFt	2 750 MFt	146,1%				
21									
22									

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	Sertéshús külkereskedelem						Élő sertés külkereskedelem				
2	Év	Mennyiség		Érték			Év	Mennyiség		Érték	
3		Import	Export	Import	Export			Import	Export	Import	Export
4	2004	60 000 t	81 004 t	24 531 MFt	45 578 MFt		2004	30 790 t	12 892 t	9 341 MFt	3 547 MFt
5	2005	90 221 t	84 201 t	37 588 MFt	48 931 MFt		2005	63 876 t	17 202 t	18 537 MFt	5 339 MFt
6	2006	73 679 t	86 943 t	32 172 MFt	55 501 MFt		2006	80 919 t	14 819 t	24 140 MFt	5 488 MFt
7	2007	69 743 t	95 471 t	27 729 MFt	54 833 MFt		2007	66 255 t	18 408 t	17 825 MFt	6 364 MFt
8	2008	88 662 t	102 296 t	39 536 MFt	59 702 MFt		2008	62 156 t	33 630 t	21 333 MFt	12 814 MFt
9	2009	101 992 t	111 630 t	48 158 MFt	66 835 MFt		2009	75 425 t	30 278 t	27 691 MFt	13 404 MFt
10	2010	124 847 t	165 448 t	56 633 MFt	94 293 MFt		2010	110 477 t	38 683 t	36 203 MFt	14 725 MFt
11	2011	143 144 t	161 026 t	74 945 MFt	97 977 MFt		2011	60 912 t	47 516 t	22 675 MFt	18 424 MFt
12	2012	149 363 t	143 373 t	94 212 MFt	96 918 MFt		2012	44 583 t	67 522 t	22 851 MFt	31 473 MFt
13	2013	138 097 t	140 446 t	82 147 MFt	93 933 MFt		2013	41 233 t	71 666 t	23 191 MFt	35 691 MFt
14	2014	131 072 t	139 094 t	77 056 MFt	101 124 MFt		2014	53 597 t	52 408 t	28 878 MFt	25 594 MFt
15	2015	124 167 t	143 923 t	67 901 MFt	98 701 MFt		2015	58 630 t	33 477 t	26 434 MFt	14 775 MFt
16	2016	144 246 t	137 059 t	85 525 MFt	101 388 MFt		2016	57 610 t	32 515 t	30 608 MFt	15 565 MFt
17	2017	152 098 t	141 765 t	98 025 MFt	109 773 MFt		2017	75 982 t	27 958 t	45 687 MFt	15 953 MFt
18	2018	171 668 t	133 511 t	98 993 MFt	89 447 MFt		2018	64 161 t	35 469 t	32 189 MFt	15 971 MFt
19											
20											

