

SOLTSZENTIMREI TELEPÜLÉSI ÉRTÉKTÁR

1. A nemzeti érték megnevezése
ifj.Szalka József, halkereskedő

2. A nemzeti érték szakterületi besorolása
Agrár- és élelmiszergazdaság

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye
Soltszentimre – Dózsa Gy.u.20.

4. A helyi értéktárba vétel sorszáma, ideje:15/2018/2018.01.09.

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

A halkereskedést édesapám, id.Szalka József alapította, amely 1988-óta folyamatosan működik . 1989-ben csatlakozott hozzá bátyám, Szalka András. 1991-ben én is ezt a szakmát választottam.

1988-tól először kis tételben kezdetleges módon, gépkocsin lévő tartályból árultuk a halat, Csengőd, Tabdi, Szabadszállás, Fülöpszállás, Pusztaszabolcs, Dunaújváros, Dunaföldvár, Solt, Halásztelek, Adony településeken. Ez az eladási mód folyamatosan működött 1992-ig.

1993-ban nyitottuk meg első boltjainkat Dunaújvárosban, Solton, Dunaföldváron, ahol már tisztított, konyhakész halat is árultunk. 1995-től hal nagykereskedéssé alakultunk át, profilunk bővült.

A meglévő boltjaink mellett, budapesti halboltokat is ellátunk hallal, sőt még külföldre is szállítottunk (Olaszország, Szerbia). 1999-ben Solton megszűnt a bérelt bolt, végleges lebontás miatt, majd Dunaföldváron is bezártuk a bérelt üzletet. 1999-ben a Dunaújvárosi boltot (régit) megvásároltuk, lebontottuk és három szintes halboltot építettünk a piac téren . 2001-ben nyitottuk meg az új boltot, „Ős szolgáltatóház” néven, az „ifj. Szalka József hal-vad és füstölt áruszaküzlet” nevet kapta. 2002-ben alakult a „Szalka és fiai KFT”, ezen belül működött 2015-ig a kecskeméti halbolt is. Soltszentimrén is megvalósításra került egy kis halfeldolgozó üzem. Eközben 2014-től mozgó halbolt hálózatot indítottunk Soltvadkert, Kecel, Kiskörös, Császártöltés, Izsák, Páhi, Csengőd településeken, élő és feldolgozott hal értékesítésével. A dunaújvárosi boltunk választéka sokrétű, az élő haltól a feldolgozott halig többféle kapható pl. (ponty, amur, busa, harcsa, süllő, kárász, keszeg, márna, kecsge, törpe harcsa, afrikai harcsa) tengeri halakból: tonhal, hekk, lazac, garnélarák, konyhakész békacomb, valamint halsűrítmények, fűszerek, őrölt paprika, gulyáskrém, sűrített paradicsomok, tészták. Füstölt áru kínálatunk sertés szalonna, különböző ízesítésű kolbászok, sertés és halszalámik, májas, disznósajt, lókolbász, zsír és tepertő is kapható. Vad kínálatunk: vaddisznó, szarvas, őz, muflon, nyúl, fácán, kacska, liba, gyöngytyúk, fűrj, galamb. Ezek mellett saját készítésű halkolbász és konyhakész harcsa pacal is kapható.

2010-től elkezdtem komolyabban foglalkozni a gasztronómiával. Édesanyám ötletére a harcsa olyan részét (gyomorpacal) hasznosítani, ami eddig veszendőbe ment.

Első alkalommal, a 2013 évi Soltszentimrei falunapokon főztünk versenyszerűen harcsapacalt apósommal Zilahi Lászlóval és első helyet szereztünk. Ettől kezdve jártam el a környékben rendezett főzőversenyekre, fő specialitásommal a harcsapacallal s feladatomban

tekinttem a halételek népszerűsítését, új, halból készült ételek bemutatását, kóstoltatását. 2014-ben kollégám, Faragó László ötletére, Dunaújvárosban a X. Parázs - Varázs nagyszabású (5000 fő) rendezvény előtt MAGYAR REKORD kísérletet jelenttem be Harcsapacalból, melyet a Magyar Rekordbizottság elfogadott. A magyar rekordot SEBESTYÉN ISTVÁN (Zsiráf), a Magyar Rekord Egyesület elnöke hitelesítette.

A rekord 147,5kg kész Harcsapacal, amely 500 adagnak felel meg, ezt 9 tagú főző csapatommal készítettük el. Ehhez több mint ezer db harcsa gyomrára volt szükség. A Magyar rekord Harcsapacal receptje: 5 kg zsír 12,5dkg vargánya gomba (vízbe áztatva), 81,5 kg (abált) Harcsapacal, 20 liter víz, 15 kg vöröshagyma, 0,5 kg fokhagyma, 1,4 kg zöldpaprika 1,2 kg paradicsom, 0,4 kg erős paprika (zöld), 11 kg marha csont. Ízesítésre só, bors, köménymag, Vegeta, majoránna, örölt kalocsai paprika, paprikakrém, gulyáskrém. Mindezeket főztük 5-6 órán át és elkészült a MAGYAR REKORD Harcsapacal. A halételek népszerűsítésére, a halhús többretű felhasználására, különböző halból készült ételeket készítettünk már: Harcsapacal csorbaleves, halbifstek, Szalka-féle gulyásleves harcsapacalból, haltokány, halászlé haltepertő, halkolbász, káposztás harcsa, békacomb fenségesen, kapros lazackrém. A halkolbász összeállításában és ízesítésében, hogy tökéletes legyen, két barátom, főzőtársam Kupsza József és Gróf Béla segítettek. Főzőversenyeken más, nem halból készült ételeket is főztem már: birkapörkölt, vaddisznópörkölt galuskával, marhapörkölt barack pálinkával, sörben főtt nyúl.

Főzőversenyek eredményei a teljesség nélkül :

2013 Soltszentimre Falunap 1. helyezés

2014 Parázs-Varázs Dunaújváros MAGYAR REKORD és külön díj

2014 Bátya Fokhagyma fesztivál Arany diploma

2014 Kalocsa Paprika napok külön díj

2015 Soltszentimre falunap 3. helyezés

2016 Dunaújváros Halfőző napok arany fokozatú minősítés

Sajtóban megjelenéseink:

Főzési riportok Dunaújváros-i hírlap 2014 május

Régió napló 2014

Petőfi népe 2014

Príma konyha magazin 2014

2016.06.25. A Dunaújváros-i Halfőző napok szervező bizottságába kértek fel .

2016.09.04. A MTV1 Szeretlek Magyarország című kvízműsorában Harcsapacal bemutatása, kóstoló , kérdések a harcsával illetve harcsapacallal kapcsolatban .

Ezt a hagyományt a szüleim, családom, segítőim közreműködésével folytatni szeretném tovább.



forrás: ifj. Szalka József

