

A magyar díszpostagalamb

# Hármas hasznosítású tollasunk



*Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter*  
2015. május 18-án hivatalos iratban értesítette a fajta tenyésztőit, hogy a „magyar díszpostagalamb” megfelel a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltaknak, s ezért felvételre került a Földművelésügyi Minisztérium Ágazati Értéktárába.

Az elismerés egyrészt a fajtának, másrészt a fajtát áldozatos munkával kitegyező magyar galambászoknak köszönhető.

## Délkelet-Magyarországról származik

A díszposta- (más elnevezéssel szépségposta-, vagy kiállítási posta-) galambok tenyésztésének Európában komoly hagyománya van, így megemlíthetjük a német díszposta fajtát, a holland szépségpostagalambot, az antwerpeni, az angol, a moszkvai és a cseh kiállítási postagalambokat.

A szakirodalom szerint a magyar fajta kitenyésztését az 1930-as években kezdték meg Orosháza, Hódmezővásárhely és Gyula városokban és azok környékén, bár a leírások szerint a fajta egyedei akkor még jóval kisebb testűek voltak, mint manapság. A Magyar Galamb és Kisállattenyésztők Országos Szövetsége által kiadott „Magyar Galambfajták” című könyv a Magyar díszposta fajtát 2003-ban még mint fajtajelöltet szerepelteti. 2005-ben az MGKSZ el-

nöksége a fajtát új, önálló magyar kitenyésztésű fajtaként ismeri el, sőt, az Országgyűlés a Magyar díszpostát az őshonos magyar állatfajták közé sorolta be.

A Magyar Díszposta Fajtaklub 2008. tavaszán alakult meg. A Fajtaklub népszerűsítő tevékenységének köszönhetően a fajtát Magyarországon kívül tenyésztik már Németországban, Erdélyben, Ausztriában, Ukrajnában és Hollandiában is. A fajta sikerének oka bizonyára az, hogy hármasszerű hasznosítású: mutatós kiállítási

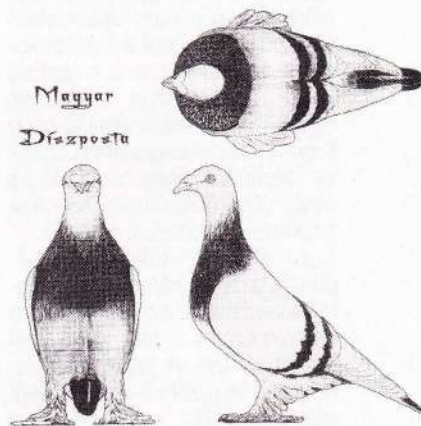
díszgalamb, ugyanakkor testméretei, húsformái, szaporasága miatt húsgalambként is tenyészthető, valamint szorgalmasan nevel, és így dajkagalambként is kiváló. Ezt a galambfajtát is többnyire a fiókák kirepülése előtt vágják (ekkor a legzsengőbb a hús), a díszposta pecsenyegalambok erre az időre a 60-70 dekagrammos élőtömeget is elérhetik. A galambhús izletes, zsírszegény és tápanyagokban rendkívül gazdag, könnyen emészthető, fontos fehérjeforrás. A gyenge galambhúsból készült (és méltatlanul elfeledett) leves régen a lábadozók, betegek és a kismamák kiváltságos fogása volt, mely gyakran szerepelt főúri asztalokon is.

## Karmok és csőr ugyanabban a színben

A magyar díszpostagalamb imponáns megjelenésű, jól izmolt,



emelt mellű, lábtollas, verseny (utazó) postagalamb jellegű, de annál lényegesen nagyobb testű galamb. Magassága a 30 centimétert is elérheti, hossza a csőrhegytől a farok végéig 37-40 centiméter. Feje a szemek között széles, a csőr irányában ékszerűen elkeskenyedő, minden irányban enyhén ívelt. A szem írisze a narancsszínűtől az élénkvörösre változhat, a fehér tollazatúak bükköny szeműek. A szemgyűrű kétsoros, az idősebb madaraknál enyhén durva szövetű, pergamen színű. Csőre középhosszú, egyenes, a felső csőrhegy hegye kissé lehajló. A csőr színe a tollazat színéhez igazodik. Az idősebb galambok csőrudora durva szövetű, osztott és fehéren porozott. Melle szokatlanul emelt tartású, telt, széles és



előredomborodó. A közepes hosszúságú lábak lábszárán jól fejlett sarkantyútollak, a csüdökön és az ujjakon erős, 3-6 cm hosszú tollakból álló, jól rendezett talptollazat foglal helyet, melyben az előre irányuló tollak nem kívánatosak. A karmok színe a csőr színével megegyező. A madarak megítélésakor a hiányos lábtollazat, a rövid szárny és a rövid farok, a vízszintes állás, valamint a horpadt mell súlyos hibának számít. A fajtát számtalan szín- és rajzváltozatban tenyésztik, követelmény, hogy minden szín és rajz intenzív, telt színű és fényes csillogású legyen.

**Dr. Zsolnay Miklós**