

2023/II.



MAGYAR NEMZETI
VIDÉKI HÁLÓZAT

VidékÉRT

M A G A Z I N

FŐSZEREPBEN A HELYI TERMÉKEK

HELYI TERMÉK RENDEZVÉNY-
SOROZAT INDULT

FENNTARTHATÓ VIDÉKI GAZDASÁGOK

INTERJÚ A KISLÉPTÉK
EGYESÜLETTEL

GAZDÁLKODÓK

A KÁRPÁT-MEDENCÉBEN

JÓGYAKORLATOK

TIPPEK, TRÜKKÖK, PRAKTIKÁK A HATÁRON INNEN ÉS TÚL



MAGYAR NEMZETI
VIDÉKI HÁLÓZAT

EGYÜTT A MAGYAR VIDÉKÉRT!



Tisztelt Olvasó!

Európa egyik legjobb adottságú földjét örököltük, kiegyensúlyozott éghajlatú, jó termőértékű, számottevő ipari szennyezéstől mentes föld van a talpunk alatt. Ez a föld 15 millió embert képes ellátni egészséges élelmiszerekkel. A magyar gazdák és kistermelők által előállított élelmiszerek pedig egyedi és értékes láncszemek a modern társadalom gazdasági szövetében. Ezek a termékek nemcsak az íz és a minőség terén játszanak kiemelkedő szerepet, hanem mélyebb rétegeiben is hozzájárulnak a gazdaság és a közösségek fejlődéséhez.

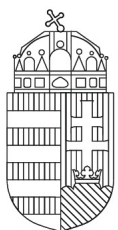
A helyi termelők munkája nem csupán gazdasági folyamat, hanem egyben elkötelezettség a minőség és a hagyományok megőrzésében. A friss zöldségek, sajtok, húsok és egyéb termékek olyan erőforrásokat hordoznak magukban, amelyek a vidéki életmód fenntarthatóságát és az évszázadokon átívelő kulináris hagyományok megőrzését szolgálják. Az őseink által hagyott gasztronómiai kincsek pedig nem csupán receptek, hanem történetek és értékek hordozói is. A hagyományos magyar ételek és technikák nemcsak ízben, hanem kultúrában és történelemben is gazdagítanak. Megőrizve ezeket az értékeket, átélhetjük a múltbeli emberek mindennapjait, az összefonódó társadalmi és környezeti tényezőket.

Amikor a termelők hagyományos módszereket és alapanyagokat használnak, tiszteletet mutatnak az ökológiai egyensúly fenntartása iránt, és segítik megőrizni azokat a környezeti és kulturális erőforrásokat, amelyekből táplálkozunk.

A helyi termék választása hatással van gyermekeink jövőjére, csökkentve azt az ökológiai lábnyomot, mely évszázadok távlatában felemésztheti bolygónkat. Ha helyi termelőktől vásárolunk, akkor támogathatjuk azokat a vidéken élő szívós és elhivatott embereket, akik nap mint nap azon dolgoznak, hogy minőségi termékeket hozzanak létre számunkra.

Legyen ez a kiadvány ösztönzés az önök számára, hogy értékeljék és támogassák a közösségükben előállított kiváló minőségű és egyedi helyi termékeket előállító gazdákat, hogy a vidéki tájai megmaradhassanak, az élelmiszerek tiszta forrásból kerüljenek az asztalukra, és mélyebb kapcsolatba kerülhessenek a termelőkkel, akik az otthonukba hozzák a vidék ízeit és értékeit.

Sáringer-Kenyeres Tamás
elnök, Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA

TARTALOM

- 1 Köszöntő
- 4 Főszerepben a helyi termékek
- 8 Gasztrokalandozás a Helyi Termékek világában
- 16 Közösségépítés a helyi termelőkért
- 24 Gazdálkodók a Kárpát-medencében
- 30 Hazai LEADER jógyakorlatok



IMPRESSZUM

Ingyenes kiadvány

Kiadja: Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.

Felelős kiadó: Bozzay Péter ügyvezető

Kiadó címe: 1223 Budapest, Park utca 2.

Telefon: +36 1 362 8100

E-mail: hermanottointezet@hoi.hu

Főszerkesztő: Simon Mária

- › VIDÉKFEJLESZTÉS
- › AGRÁRSZAKKÉPZÉS
- › TERMÉSZETMEGŐRZÉS
- › KÖRNYEZETVÉDELEM

FŐSZEREPBEN A HELYI TERMÉKEK

Helyi termék rendezvénysorozat indult



A NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA A MAGYAR NEMZETI VIDÉKI HÁLÓZATTAL KÖZÖSEN, AZ AGRÁRMINISZTERIUM, A NEMZETI ÉLELMISZER-LÁNC-BIZTONSÁGI HIVATAL ÉS A KISLÉPTÉK EGYESÜLET KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL SIKERESEN ZÁRTA A „HELYI TERMÉK” RENDEZVÉNYSOROZATOT. BUDAPESTTŐL PANNONHÁLMÁIG, PAKSTÓL HAJDÚBÖSZÖRMÉNYIG SZAKMAI ELŐADÁSOK ÉS JÓGYAKORLATOK SORA VÁRTA A LÁTOGATÓKAT 2023. ÁPRILIS 25. ÉS MÁJUS 11. KÖZÖTT TERMELŐI KIÁLLÍTÁSSAL, KÓSTOLTATÁSSAL EGYBEKÖTVE.

A RENDEZVÉNYSOROZAT előadásai (Élet a nagybanin túl, Élelmiszer-jelölés) rámutattak arra, hogy növelni kell a helyben termelt termékek előállítását és a termelők termékeinek a rövid ellátási láncokon (REL) keresztüli eladását. Legyen az akár regionális, közösségi értékesítés vagy jól működő térségi piacok útján. Cél, hogy elsősorban a hazait kínáljuk, fogyasszuk. Megfogalmazódott a helyi termékek fogyasztásának ösztönzése, a közétkeztetésbe, vendéglátásba egyre nagyobb arányú hazai élelmiszer beszállítása, melyhez a jó minőségű, biztonságos alapanyag termelése és élelmiszer-előállítása is hazánkban történjen.

Az előadók hangsúlyozták a hazai élelmiszer-termelés jelentőségét és felhívták a figyelmet arra, hogy nem szabad hagyni, hogy hazánkban a jó minőségű és élelmiszer-biztonsági szempontok alapján megtermelt és forgalomba

hozott élelmiszert import árak dömpingje váltsa fel. Emelni kell a rövid ellátási láncokon keresztüli értékesítés százalékos arányát, nem beszélve a REL környezetterhelési és egészségügyi szempontjának rendkívül fontos szerepéről, valamint a gazdák és a vásárlók közvetlen kapcsolatáról, egymás iránti bizalmáról.

**CÉL, HOGY
ELSŐSORBAN
A HAZAIT
KÍNÁLJUK,
FOGYASSZUK.**

Továbbá fontos támpontok hangzottak el a helyi élelmiszer-ellátók munkájának támogatásáról, az információ fontosságáról, az esetleges jogszabályi változásokról és a helyes élelmiszer-jelölés módjairól, melyet megalapozott a kamara gondozásában tavaly kiadott Helyi termék kézikönyv.

A helyi termelők és jógyakorlatok bemutatása jelentette a rendezvénysorozatok fénypontját, ahol napi életszerűséget, a továbbfejlesztés lehetőségeit, és számtalan jó ötletet és példát kaptak a mindennapi élethez a résztvevők.



A NÉGY HELYSZÍNEN BEMUTATOTT JÓGYAKORLATOK RÖVIDEN AZ ALÁBBIK VOLTAK:

A FAZÉKBA! BEVÁSÁRLÓKÖZÖSSÉG:

újradefiniálták a közvetlen értékesítést és az otthoni főzést, teljesen konyhakészre gyártott, előre kiporciózott és előkészített hozzávalókkal egyszerűsítik a háziasszonyok életét, kiváló minőségű helyi termékeket szállítva vásárlóiknak.

MAGOSVÖLGY ÖKOLÓGIAI GAZDASÁG:

Nógrád megyei zöldségtermesztő gazdaságban környezeti, társadalmi és gazdasági szempontból egyaránt a fenntarthatóság elveit követő, etikus vállalkozói alapon szervezett gazdaság. Az általuk létrehozott zöldségközösség immár 160 tagot számlál, számukra április elejétől december végéig hetente szállítanak 8–12-féle szezonális zöldséget, esetenként feldolgozott terméket. A gazdaság remek példája a rentábilis, ugyanakkor a biodiverzitás védelmét szem előtt tartó, a fenntarthatóság elveit követő vállalkozásnak.

PANNONHALMA PROVENCE:

a családi hangulatú pannonhalmi levendulaültetvényükön szezonálisan lehetőség nyílik levendulát szedni, egész évben kézműves ajándéktárgyakat vásárolni, és a gyerekeknek a kerti játszótérükön játszani. Alkalmanként Élmény Piacra, workshopra kerül sor a levendulásuk tövében, ahol a helyi, környékbeli termelőktől vásárolhatnak személyesen vagy tanulhatnak értékes dolgokat.

FINOMSÁG CSALÁDI GAZDASÁG:

2013-ban alakult, azóta természetnek gyümölcsöket és gyógynövényeket. Az egyik sikertermékük a fekete berkenye (arónia), ennek az első ültetvényét 2014-ben telepítették. Termékeikben a nagyszülőktől tanult receptúrát ötvözik az Ausztriában elsajátított feldolgozó-technológiával. Ennek köszönhetően magas beltartalmú, prémium minőségű kézműves szörpöket, lekvárokat, natúr leveket állítanak elő. Ültetvényeiket hagyományos kézi technológiával művelik, és a feldolgozást is kézi erővel végzik. A gazdaság Győrságon található.



PANNÓNIA KINCSE LEADER EGYESÜLET:

tagságát a lefedettség területéhez tartozó 62 települési önkormányzat, 75 vállalkozó és 55 civil szférát képviselő szervezet és magánszemély alkotja. Az egyesület megalakulása óta azon dolgozik, hogy a területén élő, dolgozó vidéki embereket, civil szervezeteket, vállalkozásokat és önkormányzatokat segítse, összefogja.

MYFARM KERTEK KÖZÖSSÉGI GAZDASÁG:

hat helyszínt magában foglaló hálózat előfizetéses modellben természet vegyszermentes, szezonális, kiváló minőségű hazai zöldségféléket. Új lehetőség a városi fogyasztók számára a jó és egészséges táplálkozásra, miközben támogatják a lokális értékteremtést, és közelebb kerülhet a fogyasztó a termelőhöz. Az összefogás keretében a fogyasztók előre befizetnek egy összeget a termelőnek, ami segíti a termelés finanszírozását, és ezért cserébe megkapják a termelő által előállított friss, minőségi élelmiszereket. A hosszú távú elköteleződésért cserébe a termelők biztos megélhetést, a fogyasztók pedig megbízható helyről származó, jó minőségű élelmiszert kapnak. Ezeket a terményeket kosárban, házhoz szállítva kapják meg a fogyasztók.

MARKETINGSZIGET:

az agrárszektor egyre jobban elköteleződik a digitális megoldások iránt. A digitalizáció pedig óhatatlanul eléri az agrárcégek, termelők marketingtevékenységét is. Ma már a modern, korszerű megoldásokat képviselő agrárvállalkozások számára elengedhetetlen az online marketingeszközök alkalmazása. Ezt a tendenciát erősíti az agrárszektorban megfigyelhető generációváltás is. A brandépítés, a közösségi médiában való jelenlét, a célcsoport meghatározása és a piaci igények kiszolgálása ma már elképzelhetetlen tudatos marketingtevékenység nélkül. Ezen a területen támogatják a termelőket, folyamatosan oktatják, akik nehezen igazodnak el a marketingeszközök tengerében.

TÁNCOSKERT:

olyan közösségi mezőgazdálkodás, amelyben személyes együttműködés van a termelő és a fogyasztó között, és amelyben a gazdálkodással járó kockázatokat, felelősséget és a gazdálkodás gyümölcseit szabályozott módon megosztják egymás között. E regeneratív mezőgazdaság legeltetett állatokkal (csirke, marha, juh, disznó) egy néhol mocsaras hortobágyi legelőn található.

HAJDÚSÁG ÉLÉSKAMRÁJA:

a szerveződés megannyi kincset érő termékeket előállító megyei termelőt koordinálja a megye különböző termelői piacaira. A termelők komoly szaktudással és izzó szenvedéllyel rendelkeznek. A közösség célja, hogy ezeket a csodás portékákat a vásárlóik is megismerjék.



A négy helyszínen mintegy 36 kiállító termelő mutatkozott be. Budapesti helyszínen kiállított és megjelent a Magyar Mezőgazdaság Kft., szakfolyóirataival segítve a résztvevők tájékoztatását, valamint minden helyszínen bemutatkozott a KMÉ védjegy információs standjával.

A nagy érdeklődésre számot tartott „Helyi termék” címmel szervezett rendezvénysorozat újabb négy állomással folytatódik 2023. október 3-a és 17-e között Pécssett, Zalaegerszegen, Nyíregyházán és Szolnokon.

NAK / Szomi Edina





GASZTROKALANDOZÁS A HELYI TERMÉKEK VILÁGÁBAN

Kézműves termékek a Helyi Termék Konferencia budapesti állomásán

A HELYI TERMÉKEKBEN ÉS AZ AZOK MÖGÖTT ÁLLÓ
TERMELŐKBEN, TERMELŐI KÖZÖSSÉGEKBEN REJLŐ
KREATIVITÁS ÉS ELKÖTELEZETTSÉG OLYAN ÉRTÉKEKET
TEREMT, AMELYEK MÉLYEN MEGHATÁROZZÁK A HELYI
KÖZÖSSÉGEK ÉLETÉT ÉS GAZDASÁGÁT.

A HELYI TERMÉK KONFERENCIA 2023. április 25-én megrendezett budapesti állomásán a termelők és termelői közösségek egy olyan platformon mutathatták be termékeiket, ahol azok nemcsak a vásárlók ízlelőbimbóit kényeztették el, hanem elmesélték az értékek, a hagyományok és a fenntarthatóság iránti elkötelezettségüket is.

Mindannyiunk érdeke az, hogy az ő termékeik ne csupán a tájékozott vásárlókat kényeztethessék, hanem megmutassák az egész közösségnek, hogy a minőségi és elkötelezettséggel készülő termékeknek helyük van a magyar családok asztalán.

Az alábbiakban bemutatásra kerülő termelők, termelői és értékesítési közösségek nem csupán minőségi termékeket alkotnak és kínálnak, hanem az ízek, az értékek és a hagyományok hírnökei is. Ez a paletta azonban csupán egy kis szeletét mutatja be a rendezvénysorozat állomásain kiállító elkötelezett termelők és közösségek munkájának.



BOGI ÍNYENC VILÁGA

Cím: 2941 Ács, Bercsényi u. 1.
Tel.: +36-70/653-2103
E-mail: bogiinyencvilaga@gmail.com
Web: www.bogiinyencvilaga.hu

A Bogi Ínyenc Világa családi gazdaságban Istella Zoltán és felesége olyan elkötelezett kézműves csilitermesztők, akik szenvedélyesen foglalkoznak a csípős ízek és a csilipaprika világával. Termékeik névadója lányuk, Bogi, aki egyben lelkes tesztelője is szülei termékeinek. A családi gazdaságban azért dolgoznak, hogy olyan csilikészítményeket hozzanak létre, amelyek valóban különlegesek és egyedi élményt nyújtanak.

Saját termesztésű, gondosan válogatott csilipaprikákat használnak fel termékeik elkészítéséhez. Így biztosítják, hogy mind a csípősség, mind az ízbeli jellegzetesség megjelenjen termékeikben. Emellett más természetes hozzávalókat, fűszereket és gyümölcsöket is felhasználnak, hogy a készítményekben egyedülálló és kiegyensúlyozott ízvilágot teremtsenek.

Zoltán és felesége kreativitásukat is beleteszik a termékeikbe. Különböző ízesítésekkel és fűszerezésekkel kísérleteznek, hogy olyan csilikészítményeket hozzanak létre, amelyek kiemelkednek a tömegtermékek közül és új ízharmoniókat kínálnak. Kínálatukban megtalálhatók a savanyított termékek, csilikrémek, különféle csiliőrlemények, natúr és gyümölcsös csiliszószok, BBQ, csilicseppek, csilis vajkaramella, füstölt csilitermékek és a csilis kávé is. Ha valaki igazán izgalmas és autentikus csiliélményre vágyik, Bogi Ínyenc Világa kézműves csilitermékei minden bizonnyal megfelelnek az elvárásának.

BOR ÉS GYÜMÖLCSECEZT GYÁRTÓK EGYESÜLETE

3916 Bodrogkeresztúr, Tarcali u. 22.
Tel.: +36-30/525-4049
E-mail: info@borecet.hu
Web: www.borecet.hu

A Bodrogkeresztúron működő Bor és Gyümölcseczet Gyártók Egyesülete összefogja és támogatja a bor- és gyümölcseczetgyártással foglalkozó vállalkozásokat és termelőket. Célja, hogy elősegítse a minőségi bor- és gyümölcseczet-termelést, valamint népszerűsítse ezeket a különleges termékeket a hazai és a nemzetközi piacon.

Az egyesület számos tagot foglal magába, beleértve a borászatokat, a gyümölcstermesztőket, valamint a bor- és ecetgyártással kapcsolatos szolgáltatókat. A tagok között kis családi vállalkozások és nagyobb termelők is megtalálhatók, akik mind azon dolgoznak, hogy magas színvonalú termékeket hozzanak létre.

Az egyesület fontos szerepet játszik a tudástranszferben és a szakmai fejlődés támogatásában. Rendszeresen tartanak szakmai rendezvényeket, ahol a tagok megoszthatják tapasztalataikat, és új ismereteket szerezhetnek a bor- és ecetgyártás területén. Emellett szakértőkkel és kutatókkal dolgoznak együtt, hogy a legfrissebb tudományos és technológiai fejlesztéseket alkalmazzák a termelési folyamatokban.

Az egyesület szervezésében sor került az első hivatalos ECETTESZTRE, ahol a hazai ecetek mérettek meg, komoly szakmai zsűri előtt. A hazánkban egyedülálló ecetmúzeumot működtetik, ahol megtekinthető a bor- és ecetkészítési eszközök kiállítása, a világ eceteinek gyűjteménye, továbbá professzionális kisfilmünk, melyből megismerhető az ecetek történelme, technológiája és kedvező élettani hatása.



CSOMBÉK EGYESÜLET

4220 Hajdúböszörmény, Petőfi Sándor utca 15.
Tel.: +36-30/336-0186
E-mail: info@csombek.hu
Web: www.facebook.com/csombek

A CSOMBÉK Egyesület a Csomagolásmentes Boltok Érdekvédelmi Közössége, mely a környezetvédelem és fenntarthatóság előmozdítására törekszik. Célja, hogy elősegítse a fenntartható vásárlási lehetőségek terjedését, valamint a felelős csomagolási és hulladékkezelési gyakorlatok elterjedését a kiskereskedelmi szektorban.

Az egyesület összefogja a csomagolásmentes boltokat és más fenntartható kiskereskedelmi kezdeményezőket. Fontos küldetése az információcsere és a tapasztalatmegosztás elősegítése, valamint a legjobb gyakorlatok terjesztése. Szakmai rendezvényeket, konferenciákat és műhelymunkákat szervez, ahol a csomagolásmentes boltok képviselői, a helyi termelők és beszállítók találkozhatnak, és együttműködhetnek a fenntarthatósági célok elérése érdekében. Támogatja a csomagolásmentes boltokat a helyi termelőkkel és beszállítókkal történő együttműködés kialakításában, elősegítve a helyi gazdaság támogatását.

Az érdekvédelmi szervezet számos tagot vonz, beleértve boltokat, termelőket, környezetvédőket, civil szervezeteket és más érdeklődőket. Együttműködnek a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarával, a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózattal, több fővárosi és vármegyei önkormányzattal és más intézményekkel, hogy közösen dolgozzanak a környezetvédelmi projektek megvalósításán, a helyi termékek piacra juttatásán és a fenntartható fejlődés előmozdításán.

Az egyesület a közösségi tudatosság és összetartás erősítésére is törekszik. Rendszeresen szerveznek közösségi eseményeket, találkozókat és fórumokat, ahol a kereskedelmi szereplők, a termelők és az érdeklődők ötleteket cserélhetnek és közösen dolgozhatnak a közös célokért.



ELEKES MÉHÉSZET

7100 Szekszárd, Óvoda utca 3.
Tel.: +36-20/914-9933
E-mail: elekesmez@gmail.com
Web: www.elekesmez.hu

Az Elekes Méhészet családi tulajdonban lévő méhészeti vállalkozás, amely elkötelezett a minőségi méztermelés iránt. A háromgenerációs gazdaság az évtizedek során kiváló hírnévre tett szert a természetes és magas minőségű méztermékeivel.

Elekes László és családja Tolna megyében Szekszárdon és környékén méhészkedik, körülbelül 120 méhcsaláddal. A környező területek gazdag növényvilága lehetővé teszi a méheik számára, hogy a legtisztább és legtermészetesebb nektárokat gyűjtsék, ami a kiváló minőségű méz előállításához vezet. Méheik a térségben emellett selyemfűre, galagonyára, gesztenyére vándorolnak.

A méhészet széles választékban kínál termékeket, mint például a virágméz vagy az akácméz, valamint a különlegesebb fajtamézeket, mint például a hárs-méz, a repceméz, a levendulaméz, a vaddohányméz, a facéliaméz, az édesharthatméz és a napraforgóméz, melyek különböző aromákkal és jellegzetes ízekkel rendelkeznek.

Termépalettájukban szerepelnek olyan különleges termékek is, mint a lépesméz, a fokhagymás méz, a virágporos méz, vagy a propoliszos méz. Igazi kuriózumként pedig bevezették termékeik közé a család recepttárában már régóta nagy népszerűségnek örvendő mézes puszedliket.

A család szorgalmas munkájának és méhészetük kiváló minőségű méztermékeinek köszönhetően méltán népszerű a térség vásárlói körében.

KUTYORI KONYHA

2647 Hont, Dózsa György utca 12.
Tel.: +36-30/437-5712
E-mail: info@kutyorishop.hu
Web: www.kutyorishop.hu

A Kutyori Konyha 2005 óta működő, gyümölcs- és zöldségfeldolgozással foglalkozó sikeres családi vállalkozás. Nagykereskedelmi partnereiknek tejipari adalékanyagokat – joghurtok édesítőanyagait – gyártanak, a sütőipar számára sütésálló lekvárokat, cukrászoknak önteteket, fagyaltalapananyagokat készítenek.

Egyre bővülő kiskereskedelmi ügyfélkörüknek prémium és fitt kategóriájú ínycsiklandozó lekvárokat, különleges ízesítésű szörpöket, gyümölcsvelőket és ketchupokat értékesítenek.

Termékeik különlegessége, hogy magas gyümölcs- és zöldség- tartalmúak, adalék- és tartósítószer-mentesek. A Kutyori Konyha termékeiből áradó életérzést mindenki megérezheti, aki megkóstolja a különlegességeket. Hitvallásuk, hogy csakis hazai és válogatott kiváló minőségű alapanyagokból dolgoznak, melyeket helyi termelőktől vásárolnak, és nyugodt szívvel ajánlanak minden kedves vásárlójuknak.

Nagy hangsúlyt fektetnek a minőségre, mind a termék előállítására, csomagolásra, mind az értékesítés során. A prémium lekvárok a friss gyümölcsök tökéletes harmóniáját kínálják. Gondosan választják ki a legjobb minőségű gyümölcsöket, és a feldolgozás során megőrzik azok ízét és tápértékét. A lekvárok készítése hagyományos módon történik, a főzés során figyelnek az apró részletekre, hogy az eredmény egy ízletes, gazdag és sűrű lekvár legyen.

Különleges összetevőkkel és fűszerekkel kísérleteznek, hogy egyedülálló ízeket és textúrákat hozzanak létre. A szörpök friss gyümölcsökből készülnek, és a természetes ízeket és aromákat ötvözik, így frissítő és ínycsiklandó italokat kínálva.





MASZLIK CSALÁDI GAZDASÁG

2655 Sente, Szent Erzsébet u. 5.
Tel.: +36-30/210-0493
E-mail: sajt@maszliktej.hu
Web: www.maszliktej.hu

A Középső-Cserhát szelíd lankáin, Palócföld szélén, a Sente patak völgyében helyezkedik el a Maszlik család gazdasága. Mezőgazdasági vállalkozásukat 1991-ben növénytermesztéssel kezdték, majd 1999-ben állattenyésztéssel bővítették ki. Éveken át fő profiljuk a tejtermelés volt, majd 2007-ben elindították tejesautójukat, amellyel a környéken közvetlenül értékesítik termékeiket. Legfontosabb küldetésük, hogy a teljes termelési folyamatot kézben tartva, „a földtől az asztalig” mindent megtermeljenek.

A családi gazdaságban az állatokat tiszta környezetben tartják, jó takarmánnyal látják el, ami kihat a tej minőségére és ízére is. A gazdálkodó család tagjai személyesen gondoskodnak az állatokról, figyelve egészségükre és jólétükre.

Tejtermékeik magas minőségűek és ízletesek. Az alapanyagok és összetevők gondos kiválasztásával, a frissesség, a minőség megőrzésével és a higiéniai szabályok betartásával garantálják a magas minőségű és biztonságos termékeket. Az itt termelt házi tej, kakaó, túró, vaj, tejszín, gyümölcsös joghurtok, gomolyasajtok, félkemény sajtok, és nemespenésszel érlelt sajtok különleges gondossággal és hagyományos módszerekkel készülnek. Kézműves technikával, tradicionális módon készítik ezeket a termékeket, figyelve minden apró részletre, hogy a legjobb minőséget és a gazdag ízeletet biztosítsák. A gazdaság folyamatosan fejleszti termékválasztékát, új ízeletet és termékek kombinációit kínálva a fogyasztóknak.

Saját maguk termelik a takarmányt, és igyekeznek minimalizálni a hulladékot és az ökológiai lábnyomot. Szerves részei a helyi közösségnek és gazdaságnak, mivel a termékeiket elsősorban mozgó tejesautójukkal a térségben, és a helyi piacokon és közösségekben értékesítik.

ÚRHIDAI SÁFRÁNY ÉS GYÜMÖLCS

8142 Úrhida, Mandula u. 4.
Tel.: +36-70/316-0987
E-mail: safranyesgyumolcs@gmail.com
Web: www.facebook.com/urhidaisafrany

Az Úrhidán élő Horváth Lénárd őstermelő, egyben székesfehérvári tanár- és művészember saját parcellán gazdálkodik és kísérletezik családjával együtt a sáfránnyal az úrhidai Szabadság-hegyen.

A vállalkozásnak a sáfrány a fő terméke, amelyet gondosan és nagy szakértelemmel művelnek. A sáfrányt a történelem egyik legértékesebb és legdrágább fűszereként tartják számon, és Lénárd törekszik arra, hogy kizárólag magas minőségű, prémium terméket állítson elő. A sáfránytermesztés munkaiigényes és türelmet igénylő folyamat, de a család alaposan tanulmányozta a növény igényeit és a legjobb gyakorlatokat, sok tapasztalatot szerzett és hasznosított az évek során, hogy biztosítsa a kiváló minőséget és a gazdag aromát. A sáfránytermesztésben szerzett tapasztalata és tudása nagy elismerésnek örvend, létrehozta a Magyarországi Sáfránytermesztők Szövetségét, melynek elnökévé választották, illetve a közelmúltban elnyerte a „Fejér Termék 2023” elismerést sáfrányszirrom szörpjével.

A családi gazdálkodó fontosnak tartja, hogy minél többen megismerjék a valódi sáfrányt. A fűszerező és gyógyhatásain túl a természetesi tulajdonságait is, melyet mind a gasztronómia, mind a gyógyászat terén évezredek óta használnak.

A sáfrányt gasztronómiai értékén túl erős antioxidáns hatása miatt a rák egyik ellenszereként ismerik el, ezt tudományos kutatások is igazolják.

A termesztés során a család a talajminőségre és a megfelelő növényápolásra nagy figyelmet fordít, vegyszermentesen termeszt, hogy a termékek természetes ízvilága és íze megőrizhető legyen.

A sáfrány egy hónap alatt virágzik le, az október így a szüret ideje. Ilyenkor a család apraja-nagyja a sáfrányszedéssel és -feldolgozással van elfoglalva, testvérekkel, nagyszülőkkel együtt, hiszen a kinyíló virágokat minden egyes nap le kell szedni, különben elhervadnak, tönkremennek, ezzel együtt a sáfránybibe is elértéktelenedik. Nem pörkölik a bibéket, így nem égnék ki a kb. 220-féle hatóanyag közül a hőérzékenyek sem. Emiatt a gyógyászati hatóanyag tartalom magasabb marad.

A sáfránykészítmények nagy tárházát kínálják vásárlóiknak, köztük az olyan különlegességekkel, mint például az orgona-, fenyőörü-, bodza-, szamócaszörp és a lekvár is. Természetesen mindegyik sáfránnyal fűszerezve.

Munkájuk és elkötelezettségük a minőség és a fenntarthatóság iránt jelentős hatást gyakorol a helyi közösségre és a termelőkre. A sáfrány, amit Lénárd és családja gondosan és nagy elhivatottsággal termeszt, valamint az ebből készülő termékek kivételes minőségűek, tükrözve a gazdálkodó szenvedélyét és szakértelmét.





LINDAUER ÁKOS CUKORKAKÉSZÍTŐ

1188 Budapest, Nagykőrösi út 27/b.
Tel.: +36-20/200-2460
E-mail: veghtimea19@gmail.com
Web: www.facebook.com/LNDYCNDY

Lindauer Ákos és családjának édességkészítő manufaktúrája, a Lindy Candy, Budapest XVIII. kerületében található. Igazi családi vállalkozás, mely apáról fiúra szállt. Javarást kézzel készített egyedi édességekkel foglalkoznak, inkább a változatosság jellemző rájuk, mint a nagy mennyiségben előállított termékek. A kisüzem náluk valóban helytálló megnevezés, hiszen jelenleg is 3 fővel működnek.

Gondosan válogatják ki a legjobb minőségű alapanyagokat, beleértve a prémium cukrokat, gyümölcsleveket, természetes aromákat és színezékeket. Kézműves technikák felhasználásával készítik el a cukorkákat, hogy azok az íz és a minőség szempontjából is kiválóak legyenek. A manufaktúra kreativitásával és szakértelmével párosulva, Ákosék egyedi mintákat, textúrákat és színeket hoznak létre, melyek mindig izgalmasak.

Többéves szakmai tapasztalatuknak köszönhetően, rendezvényekre való kitelepüléseket is vállalnak, számos eseményen vesznek részt Magyarországon és a környező országokban egyaránt.

A választékukban megtalálható termékeket nagy gondossággal, különleges receptúrák alapján készítik. Kínálatuk magában foglalja a klasszikus ízeket, mint például a gyümölcsös, karamellás vagy csokoládés cukorkák, de kiemelkedők a különlegesebb ízesítések és kombinációk is. A vásárlók egyik kedvence a Keleti csemege, melyben harmonikusan illeszkedik a gyerekkor ízvilága a modern kor elvárásaival. A Karancs ennek a terméknek egy karakteres, kakaós változata. A Francianugát egy ínycsiklandó könnyed habos édesség, mely Európa számos országában megtalálható, de ők igyekeztek a hazai ízlésnek megfelelően kissé átalakítani a receptet. Emellett különféle omlós vajkaramellákat kínálnak, melyek gazdag ízvilággal és textúrával rendelkeznek. Ragaszkodva a hagyományokhoz, a kakasnyalókatól a törökmézen át a grillázsig, mindent maguk készítenek.

Cukorkamanufaktúrájuk olyan vállalkozás, amely a kiváló minőségű és kézzel készített cukorkákra összpontosít, szenvedélyük a cukrászat és elkötelezettségük a minőség iránt látható az egyedi és lenyűgöző cukorkakínálatukban. A hagyományos édességeik mellett folyamatosan nyitottak az új, kreatív ötletekre és a nemzetközi trendekre is, hogy változatos és izgalmas élményt nyújtsanak minden édesszájúnak.



TATAI CSALÁDI GAZDASÁG, ETE

2947 Ete, Kossuth Lajos utca 26.
Tel.: +36-30/621-1843
E-mail: tataif@gmail.com

A Tatai Családi Pincészet ültetvényei a Neszmélyi borvidéken, Ete település dűlőiben találhatóak. Tatai Ferenc és családja közösen gazdálkodik a közel 6 hektár nagyságú saját tulajdonú szőlőültetvényükön.

A családi vállalkozás évek óta elkötelezett abban, hogy kiváló minőségű borokat állítson elő, amelyek hűségesen tükrözik a terület egyedi földrajzi jellemzőit és szőlőfajtaikat. A helyi talaj- és éghajlati viszonyok egyedi karaktert kölcsönöznek a természetett szőlőfajtaiknak, így a pincészetre sajátos stílusú borok a jellemzőek. A pincészet széles választékot kínál az olaszrizling, a szürkebarát, a cserszegi fűszeres, a rizlingszilváni, a chardonnay, az irsai olivér, a kéfrankos, a kunleány, az ezerjő és az igen ízletes pölöskei muskotály szőlőfajtákból készült borokból.

Ültetvényüket nagy gondossággal védik, gondozzák. Különös figyelmet fordítanak a minőségi alapanyagokra és a borászati technikákra, hogy a borok valóban kiválóak legyenek. A kis településen több préházban és egy pincemúzeumban várják nagy szeretettel az odalátogató vendégeket, de nem csak borkóstolóra! Kínálatukban sokféle pálinka is megtalálható, igazi csemegék még a legínyencebbeknek is. Borkóstolóik kísérője a szokásos sajt, pogácsa mellett a háziasszonyok rétese, de bográcsos, kondéros ételek is fogyaszthatók náluk.

A Tatai Családi Gazdaság borai hozzájárulnak a Neszmélyi borvidék gasztronómiai hírnevéhez, és kellemes élményt nyújtanak azoknak, akik értékelik a kiváló minőségű borokat.

TÜSI HUSI

2911 Mocsá, Győri út 51.
Tel.: +36-30/720-7660
E-mail: kajakhus@gmail.com
Web: www.facebook.com/tusi.tusihusi

A Tüsi-Hús Kft. Mocsán működő családi vállalkozás, amely kiváló minőségű hústermékeket kínál. Termékeiket hagyományos módon és családi receptek alapján készítik el, így biztosítva a kiváló minőséget és az autentikus magyaros ízeket.

A tatai piacnál található hentesüzletük, de számos rendezvényen kínálják húsáruikat szerte az országban.

A füstölt sonkák, kolbászok, szalámik, tepertő és más hústermékek gazdag ízvilággal és karakterrel rendelkeznek kínálatukban. Mindemellett a család folyamatosan kísérletezik az ízekkel és a fűszerezéssel, hogy új és izgalmas kombinációkat hozzanak létre.

A térség gazdálkodóit személyesen ismerve választják ki a minőségi alapanyagokat, friss húsokat. A kézműves hústermékek készítése során hagyományos technikákat alkalmaznak, mint például a füstölés, a szárítás vagy a fermentálás. Ezekkel a módszerekkel biztosítják a termékek tartósságát és gazdag ízprofiljukat.

A füstölési folyamat során gondosan kiválasztott fűszereket és füstölőanyagokat használnak, hogy a húsokban egyedi és jellegzetes ízek alakuljanak ki. Mélyrehatóan ismerik a füstölés technikáit, és olyan termékeket alkotnak, amelyek a füst jellegzetes ízét és gazdag aromáját hordozzák.

Családi vállalkozásuk a hagyományokat és a szakértelmet kombinálja a modern vásárlói igényekkel, hogy az ügyfelek mindig magas minőségű és friss hústermékeket kapjanak. A kézzel készült termékek egyedi ízekkel és megjelenéssel rendelkeznek, amelyek a készítő szakértelmét és kreativitását tükrözik.



KÖZÖSSÉGÉPÍTÉS A HELYI TERMELŐKÉRT

Kislépték Egyesület a fenntartható vidéki gazdaságok megmaradásának szolgálatában



A KISLÉPTÉK EGYESÜLET OLYAN AKTÍV KÖZÖSSÉG, AMELY A FENNTARTHATÓ HELYI GAZDASÁGI KEZDEMÉNYEZÉSEK ÉRDEKKÉPVISELETÉNEK ÉS A PIACI ÉLETKÉPESSÉG JAVÍTÁSÁNAK ELKÖTELEZETTJE. AZ EGYESÜLET ELNÖKE, DR. KUJÁNI KATALIN VEZETÉSÉVEL ARRA TÖREKSZIK, HOGY A KISLÉPTÉKŰ TERMELŐK ÉS SZOLGÁLTATÓK SZÁMÁRA HATÉKONY KÉPVISELETET ÉS SZAKMAI TÁMOGATÁST NYÚJTSON, AMELY A HELYI GAZDASÁG FENNTARTHATÓSÁGÁT SZOLGÁLJA, ÉS VERSENYKÉPESSÉGÉT NÖVELJE.

Az egyesület elkötelezett abban, hogy a helyi termelők és szolgáltatók számára támogató környezetet teremtsen, küldetése, hogy előmozdítsa és támogassa a fenntartható, helyi gazdasági kezdeményezéseket Magyarországon. A megalakulása óta eltelt csaknem tíz esztendőben a Kisléptékű Termelők-állítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviseleti Egyesülete itthon és külföldön egyaránt jelentős eredményeket ért el a helyi termelők érdekképviseletének és a gazdaságok megmaradásának érdekében, számos kutatást végzett, és programot dolgozott ki a hagyományos, vidéki gazdaság megmaradásáért a globális ellátási rendszerek világában. Erről a küldetésről, a megtett útról, a programjairól és a jövőképükről, valamint a Rövid Élelmiszer-ellátási Láncok hazai helyzetéről kérdeztük dr. Kujáni Katalint, az egyesület elnökét.

Hogyan kezdődött a Kislépték Egyesület története, és milyen céllal született meg az egyesület?

Az érdekképviselet megalakítását előkészítő munkát a Svájci-Magyar Együttműködési Program társfinanszírozásával a Svájci-Magyar Civil és Ösztöndíj Alapok támogatja, és a „Fenntartható helyi gazdasági kezdeményezések érdekképviseletének megteremtése és piaci életképességük javítása” című pályázat tette lehetővé.

2014. április 14-én, Debrecenben alakult meg a Kisléptékű Termelők-állítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviseleti Egyesülete. A szervezet elsődleges célja a kisléptékű gazdasági kezdeményezések működése jogi és gazdasági feltételeinek a javítása, amivel a helyi gazdaság erősíthető.

Azt láttuk 2012-ben, hogy sok pozitív vidékfejlesztési kezdeményezés indult meg, pl. az 52/2010-es kistermelői FVM rendelet előkészítése, az ehhez kapcsolódó termelői piac jogi fogalmának megalakulása, amelyen számos civil szervezet dolgozott együtt a közös célért. Ezen szervezetek együttműködésével jött létre a szövetség, melyet a Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület kezdeményezett. A Kislépték ötlete és létrehozása Szabadkai Andreához kötődik, aki 2021-ig elnöki pozíciót, azóta pedig főtanácsadói pozíciót tölt be. A legfontosabb célkitűzés az volt, hogy

a legkisebb vidéki szereplők a jogi labirintusban való tájékozódáshoz kapjanak segítséget és érdekképviseletet. Szerencsére a megalakulás óta nagyon pozitív és partneri kapcsolat alakult ki a jogalkotókkal, mivel igyekszünk a gyakorlati igényeket visszacsatolni.

”

A LEGKISEBB VIDÉKI SZEREPLŐK A JOGI LABIRINTUSBAN VALÓ TÁJÉKOZÓDÁSHOZ KAPJANAK SEGÍTSÉGET ÉS ÉRDEKKÉPVISELETET

Hány tagjuk van, és jelenleg milyen kapcsolatban vannak a termelőkkel?

103 tag, 8 pártoló és 5 szimpatizáns tag alkotja az egyesületet. A tagság számának növekedése általában konferenciák, műhelymunkák, projektesemények után, esetleg ahhoz kapcsolódóan tapasztalható. Ez mutatja, hogy a munkánk érdemben segíti, támogatja a tagokat. Természetesen ehhez nélkülözhetetlen feltétel az ő aktivitásuk is. Kezdetben elsősorban szervezetek csatlakoztak, azonban az elmúlt években a kistermeléssel foglalkozó magánszemélyek száma is növekedésnek indult.



Milyen szervezetekkel működnek együtt?

Magyarországon számos helyi és központi szervezet, és a nemzetközi kapcsolataink is széleskörűek. Itthon az Agrárminisztériummal, a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózattal, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarával és megyei szervezeteivel, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal, az Aktív- és Ökoturisztikai Fejlesztési Központtal, a Szociális Farmok Szövetségével. Mindemellett folyamatosan kapcsolatban állunk a területi LEADER-ekkel, az Agrárközgazdasági Intézettel, a Trebag Kft.-vel, a LEADER Egyesületek Szövetségével, és számos egyetemmel (Kaposvár, Gödöllő, Mosonmagyaróvár, Corvinus). Fontosnak tartjuk együttműködésünket olyan civil szerveződésekkel, mint a Bevásárló Közösségekkel, a Zalai Nyitott Porták, Tudatos Vásárlókért Egyesület, a natúrparkok, az ÖMKI, a Felelős Gasztrohős, a SVÉT, a Digitális Termelői Piac, a Közért+, a Pannon Helyi Termék, az Agroökológia Szövetség, a Campden Bri, az MTA KRTK és még sokan mások, akik bármilyen REL témához kapcsolódnak.

Számos nemzetközi partnerrel dolgozunk együtt, melyek elsősorban egyetemek, kutatóintézetek, innovációs brókerek, akik valamilyen szinten kapcsolódnak a helyi élelmiszerrendszerekhez. Fontos erdélyi partnerünk a Civitas, a Helyén való kistermelői Foodhub, a zentai Kertészetek Egyesülete és a Prágai Egyetem.

Emellett többször dolgozhattunk együtt az Európai Bizottsággal és főigazgatóságaival, a FAO-val és a SCARAKIS (Tudományos Munkacsoport az Agrár Tudásátadás fejlesztéséért) kollégáival is különböző kistermelők és az EU-csatlakozás előtt álló országok támogatási programjain.

Milyen jelentősebb fórumokon, rendezvényeken vettek részt az elmúlt időszakban, és részt vesznek-e nemzetközi érdekképviseletben?

Az egyik legkiemelkedőbb és eredményes rendezvényünk a Smartchain Horizont 2020 projekt zárásaként megszervezett európai bizottsági szakpolitikai kerekasztal volt, ahol azzal a javaslattal éltünk, hogy egységes rövid élelmiszer-ellátási lánc szaktanácsadói programot és hálózatot kellene létrehozni, mivel a tudás az egyik legnagyobb hiány és kincs ebben a körben. Az ezt követő évben megjelent az a pályázati felhívás, amely ennek a hálózatnak a kidolgozását teszi lehetővé, így 2022 októbere óta teljes gőzzel, uniós szinten dolgozunk a programon. Különösen büszkék vagyunk rá, hisz folyamatosan részt veszünk a tanácsadói testület munkájában, és számít a hálónk és a régióban szerzett tapasztalataink.

A budapesti FAO-iroda meghívására 2023 júniusában egy kétnapos workshop megtartásában vehettünk részt, ahol észak-ázsiai minisztériumi képviselőket oktattunk a REL kialakítására. Az egyik legjölésőbb pillanat az volt, amikor az egyik azerbajdzsáni résztvevő felállt és azt mondta, hogy „sikerült felnyitnunk a szemét,.. nemcsak a szövetkezetek és a nagy termelési potenciállal rendelkező vállalkozók programjain kell dolgozniuk, hanem meg kell védeniük a tradícióikat még őrző kis vidéki szereplőket is.”

Szintén meghatározó volt számunkra, hogy 2023 tavaszán végig roadshow-ztunk négy hazai régiót a Helyi Termék Konferenciával az MNVH és a NAK együttműködésében, és ősszel folytatódik ez a munka.

2022 februárjában szerveztük meg az első REL Szervezők Napját, és idén novemberben jön a második, amelyre több mint 100 főt várunk. Ez egy olyan unikális rendezvény, amely az egész régióban még csak nálunk, Magyarországon létezik. Ezen a REL-t támogató, segítő menedzserek, tanácsadók vesznek részt, akik munkájuk során a kistermelők, vidéki kisvállalkozók szerveződéseit segítik. A rendezvény fő fókusza, hogy a kistermelőket érintő aktuális jogszabályi változásokat bemutassuk.

Meséljen, kérem, az Élményparaszt Programról, a Segítő Hatósági Szakember elismerésről és a REL szervező képzésükről!

Az Élményparaszt Program Szabadkai Andrea korábbi egyesületi elnök ötletéből született, de már a kialakításába is bevontuk az érdeklődő tagságot 2020-ban. A program célja, hogy az agroturizmusban értékesíthető, egyedi szolgáltatás kialakításához nyújtson elméleti és gyakorlati ismereteket kistermelőknek. Több EU-s országban is felfedezték már, hogy nemcsak a gazdaság megtekintése, terményeinek fogyasztása lehet élmény, hanem maga a gazda, vagy gazdasszony, aki személyében alkalmas ennek az élménynek a fokozására, kiemelésére. Ehhez sokrétű tudás és jól hasznosítható információk, ötletek is kellenek, és ezt biztosítjuk a számukra. A programjaink többnyire egynaposak, és mindig egy adott táj jellegzetességének a bemutatásával, egy közös élménynap megszervezéseként zajlik. A következőn például Hajdúböszörményben fogunk HÍR-védjegyes süteményeket és kenyérvászt készíteni a Rózsa Malomház és a hajdúböszörményi Civilek a Lakóhelyért Egyesület jóvoltából.

A Segítő Hatósági Program is Andrea nevéhez kötődik. A díjjal célunk, hogy a hatósági szakember kistermelőket segítő munkáját, hozzáállását elismerjük a legsokszínűbb szegmens, a kistermelők, családi gazdaságok, falusi vendégasztal szolgáltatók, vidéki turisztikai szolgáltatók fejlesztését segítő szervezetek, közösségek ajánlásával. A díj minden alkalommal életfa motívummal díszített kézműves, vagy kisipari alkotás, mely szimbolizálja a kisléptékű



termék-előállítását, a minőséget. Az életfa jelképezi a jövőt és a sokszínűséget, hisz az életfa ábrázolása is ezerféle lehet. 2022-ben 6. alkalommal adhattuk át a díjat, és most is várjuk az ajánlásokat a segítő hatósági munka elismerésére, melyet a 2023-as REL EXPO-n fogunk átadni.

”

A KISTERMELŐI EGYÜTTMŰKÖDÉSEK KULCSSZEREPLŐJE AZ A SZERVEZŐ EMBER

A REL szervező képzés egy régi álmunk volt, mivel már 12 évvel ezelőtt láthattuk Franciaországban és Ausztriában, hogy a kistermelői együttműködések kulcsszereplője az a szervező ember, akinek a fő feladata a termelők közös vállalkozásának a támogatása,





”

NÁLUNK A FOGYASZTÓI TUDATOSSÁG MÉG ALACSONYABB SZINTEN JÁR, PEDIG A REL-RENDSZEREKNEK EZ JELENTENÉ AZ ALAPJÁT

Mennyire jelentenek valós alternatívát a közösségi gazdaságok és a dobozrendszerek, mint REL csatornák?

A nemzetközi kutatásainkból azt látjuk, hogy a COVID-19 alatt jelentősen megnőtt az érdeklődés a különféle REL-csatornák iránt, különösen Franciaországban, Spanyolországban és Németországban. Sok fogyasztó gondolta azt, hogy fontos a hazai gazdaság támogatása azzal, hogy pénzükkkel a helyre szavaznak. Emellett a kutatások azt is kimutatták, hogy nagyobb bizalommal voltak a helyi termékek és REL-csatornák irányába, mert kevesebb kézen mentek át, kevesebb csomagolóanyagot alkalmaztak. Nálunk a fogyasztói tudatosság még alacsonyabb szinten jár, pedig a REL-rendszereknek ez jelentené az alapját. Egy tudatos, életmódot változtatni akaró, főzni tudó családra van szükség hozzá. Véleményem szerint a sorra ránk zúduló válságok ezen rendszerek megerősödését fogják hozni. Ehhez mi is igyekszünk szakmai anyagokat előállítani.

közös piacra jutási lehetőségeinek a kidolgozása. 2013-ban jártunk Aveyron megyében, Franciaországban, ahol egy ilyen REL-szervező a megyei agrárkamara munkatársaként egy közös vágópontot, egy közös termelői boltot és egy termelői csoport által működtetett éttermet, boltot segített, támogatott. Az ő feladata a jogi, üzleti, marketing-, projektmenedzsmenti tanácsadás volt, amivel a termelőknek nem volt idejük foglalkozni, vagy nem volt megfelelő kompetenciájuk. Ez a REL-menedzser a Supagro Montpellier Egyetem mesterszakán végzett célirányos „fenntartható élelmiszerrendszer tanácsadó” szakon. Akkor elhatároztam, hogy ezt a képzést valamilyen formában adaptálni fogjuk Magyarországon. 2019-ben nyertünk egy Erasmus+ pályázaton, amely lehetővé tette a képzés tematikájának kidolgozását. Már 3 képzésen vagyunk túl, ami azt jelenti, hogy jelenleg 28 REL-szervező van Magyarországon. Sőt, a program elérhető angolul is, és nemrég derült ki, hogy más országok (Spanyolország, Írország) is elkezdte használni. Nagyon büszkék vagyunk erre a programunkra, mert úgy tűnik, hogy EU-szinten sikerült egy innovatív és hasznos tananyagot összeállítanunk a cseh, lengyel, erdélyi, francia és magyar kollégákkal. (További infó: www.ruralfacilitator.eu)

Milyen pozitív külföldi példákat emelne ki?

A nemzetközi projektekből való részvétel egyik nagyon fontos hozadéka, hogy nagyon sokféle jogyakorlatot ismerhetünk meg. Igyekszünk ezeket az ismereteket, tapasztalatokat minél szélesebb körben megismertetni. A honlapunkon ezért tematikusan tesszük közzé az információkat, a nemzetközi és a hazai jogyakorlatokat egyaránt.

Nagyon jó kapcsolatot ápolunk a Planète Terroir francia szervezettel, akik kistermelőket segítenek saját termékeik védjegyzési eljárásában. Idén tavasszal együtt tudtunk megszervezni egy zalai kistermelő párnak egy tanulmányutat a provence-i lepárlókba, levendulásokba, hogy hazahozhassák a tudást. A jó példa az együttműködésre, hogy ott 4 francia család fogadta őket, hogy minél több információ birtokosai lehessenek.

Talán az egyik legizgalmasabb a francia CUMA géptársulás által létrehozott közös feldolgozópont, amelyet lehet húsról, tejtermékekre vagy zöldségekre, gyümölcsökre tematizálni. Ez egy közös vállalkozás, közös kockázatkezelés olyan termelők számára, akik egyedül nem tudnák ezt megtenni. Nagyon örülnék, ha valami hasonlót itthon is el lehetne indítani, de ehhez még nagyon sok szabályozási és társadalmi feltételnek kell teljesülnie.

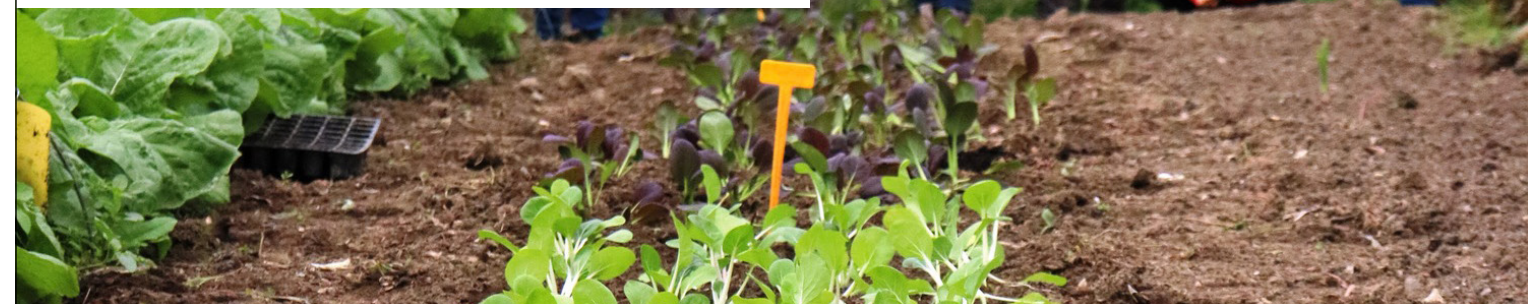
Számomra a legkedvesebb példa a Farmról Farmra francia program, ami évente egy alkalommal lehetővé teszi, hogy a termelők egy hálózat segítségével kinyissák portáljukat és beengedjék a fogyasztókat. De nem a példa az érdekes, hanem annak eredménye, hogy egy ilyen nyílt napon vehettünk részt a Zalatermál völgye Egyesülettel 2013-ban, és azt követően létrejött a Zalai Nyitott Porták hálózata Magyarországon is. Számomra ezek a legfontosabb eredmények, hogy látunk hazai gazdaságokat kinyílni azáltal, hogy külföldi jogyakorlatokat mutatunk be.

Hogyan jellemezhető a REL kapcsán a fogyasztók, az igénybevevők köre hazánkban?

Egyre több fogyasztói felmérés készül ebben a témában. A Kislépték szakértői is aktívan részt vesznek ezeknek a felméréseknek az előkészítésében, lebonyolításában és értékelésében.

A hazai fogyasztókról elmondhatjuk, hogy rendkívül árérzékenyek, és ami számunkra érdekes, hogy nagy biztonságot ad számukra az, ha egy terméket a NEBIH ellenőrzött.

Az elmúlt évek tendenciái azonban nagyon ígéretesek a helyi termékek vásárlásával kapcsolatban. Egyre nagyobb arányban nyilatkoznak a megkérdezett fogyasztók úgy, hogy az ár mellett fontos számukra a termelő személye, a helyi gazdaságok támogatása. Sőt már találunk kifejezetten REL-fanatikus vásárlókat is, akiket többnyire az egészség- és környezet-tudatosság motivál a helyi termékek felkutatásában.



Milyen csatornákon tartja leghatékonyabbnak a fogyasztók szemléletformálását?

Nagyon fontosnak tartjuk a jövő vásárlójának a képzését, azaz a gyermekeket, akik megfelelő edukációval tudatos fogyasztóvá válhatnak. Ezt a célt tűzték ki célul például az élményparaszt programokat biztosító gazdaságok, vagy a Nyitott Porták programsorozatok. A digitális csatornákon megosztott információk a fogyasztók széles körét érik el.

Számtalan nemzetközi és már hazai jogyakorlat van arra, hogyan lehet a helyi gazdaságokat, helyi közösségeket bemutatni a fogyasztóknak. Most például dolgozunk egy játékosítási projekten középiskolások számára, akik egy internetes játékon keresztül szerezhetnek meg zöld képességeket.

Itt szeretném megemlíteni a Méz ízbogozó kezdeményezésünket, melyben dr. Kovács Dezső barátunk ötletét valósítottuk meg. Ez a program azt teszi lehetővé, hogy a borhoz hasonlóan a méznek is legyen saját kóstolási módszere. Ennek az alapjait már letettük, amikor séfekkel, borsommelierekkel kóstoltattunk több, mint 40-féle mézet és készítettük el a hazai fajták íztérképét. A következő lépés az, hogy ezzel a programmal megszeressük a mézkóstolást a fogyasztókkal, megismertessük a különbségeket. Ráadásul a mézszektor nagyon nagy bajban van az ukrán termékek behozatala miatt, így új alternatív értékesítési lehetőségeket szeretnénk nyitni a hazai méztermelőknek. Ehhez van szükség a szemléletformálásra az ízbogozószerű és a zöld képességeket fejlesztő játékokkal.



Hogyan, milyen mértékben gyakoroltak hatást a Vidékfejlesztési Program REL Alprogram keretében meghirdetett és folyósított támogatások a rövid ellátási láncok és helyi piacok kialakulására, működésére, az érintettek helyzetének változására?

A program bonyolultsága miatt csak nagyon kevés termelő és szervező tudott pályázni, és a kifizetések akadozása miatt a megvalósítás is komoly akadályokba ütközik. A program alapfogalmai jók, de a részletek, arányok sajnos nem tették életszerűvé a program megvalósulását. De, hogy pozitívumot is mondjak, látunk olyan szervezeteket, akik ennek ellenére saját erőből megvalósították a projektet, pl. a Fazékba!, vagy a Helyben vagyunk védjegy kialakítása. Ezért nagy potenciált látunk a következő ciklusban is kiírásra kerülő REL-felhívásban.

Hogyan viszonyult a REL-értékesítés nagysága a közelmúltban megnövekedett inflációhoz és az élelmiszer-árváltozásokhoz?

Azt látjuk, főleg a piaci és szedd magad értékesítésnél, hogy egy izgalmas állapot állt elő az infláció miatt. A termelői termékek olcsóbbak tudnak lenni a hosszú láncok termékeihez képest. Ez főleg a friss termékek esetében igaz. Csúc szezonban például a fővárosi kis zöldség-gyümölcs kereskedésekben a cseresznye 1.500 Ft volt, míg szedd magadban 700 Ft-ért is hozzá lehetett jutni. A kérdés az, hogy ezt az új árversenyi előnyt a termelők hogyan tudják kihasználni, és hogy milyen termékeknél jelentkeznek. Sajnos az ellenkezőjét is látjuk, jelenleg az egyik legrosszabb példa a méz, aminek a felvásárlása hónapokra le is állt, így a termelők kénytelenek kiszerezni a termékeiket és megjelenni a REL-csatornákon. Azonban ezeknek a csatornáknak a fellelvőpiaca nem tudott olyan mértékben tágulni, mint amennyire szükség lett volna rá. Itt is a fogyasztók döntése az egyik fő keresztmetszet, a másik pedig a termelők elérhetősége, az információáramlása és a 27%-os áfa jelenléte, ami miatt a +1 szereplős REL-ek nem tudnak nálunk beindulni.

Milyen jövőbeli feladatokat és célokat fogalmazna meg a Kislépték Egyesület számára?

Jelenleg a legfontosabb számunkra a hazai REL szaktanácsadói hálózat kialakítása, mivel azt látjuk, ha tudást viszünk helybe, akkor a termelők ezzel a tudással tudnak élni és fejlődni. Ezért egyrészt a hálózat építésén és a minőségi információ előállításán dolgozunk.

” A LEGFONTOSABB SZÁMUNKRA A HAZAI REL SZAKTANÁCSADÓI HÁLÓZAT KIALAKÍTÁSA

Az Aktív- és Ökoturisztikai Fejlesztési Központtal dolgozunk a hazai agroturisztikai stratégián, amely remélhetőleg még több gazdaságnak és térségnek jelent új alternatívákat. Ehhez nemcsak stratégiára, de jogharmonizációra is szükség van, amelyhez igyekszünk hozzájárulni. Ez egy kihívásokkal teli folyamat, mert sok apró joghézag van, amit nehéz feltárni és megérteni.

A hálózatépítés fontos eleme, hogy olyan új REL-csatornákat nyissunk, mint a közétkeztetés, a vendéglátás, a turizmus, így a tudásátadással és színes programjainkkal szeretnénk a helyi élelmiszerrendszer minden szereplőjét (gasztronómia, önkormányzatok, helyi civilek, kézművesek, kulturális örökség védelem és még sokáig sorolhatnám) elérni, hisz csak így együtt tud komplexen fejlődni a rövid élelmiszer-ellátási lánc.

2024-ben harmadik alkalommal rendezzük meg a REL Expót, amely kifejezetten a REL-ben érintett termelőknek kínál termékeket, eszközöket, szolgáltatásokat és találkozási pontot, pl. címkézőgépek, kisléptékű feldolgozás, online piacterek stb. Már most ősszel megkezdjük a következő expó szervezését, és reméljük, hogy a jövőben is lesz lehetőségünk ilyen események rendezésére.

Itt szeretném megemlíteni a Kislépték csapatát. Jelenleg 12 szakértővel dolgozunk együtt az ország különböző pontjairól Győrtől Békéscsabáig, Pécs-től Nőtincsig. Az ő kreativitásuk, tudásuk, szakmai tapasztalatuk adja a Kislépték sokszínűségét. Nagyon fontos számomra, hogy ezt a csapatot fenntartsuk, és még jobban összekovácsoljuk.



GAZDÁLKODÓK A KÁRPÁT-MEDENCÉBEN

A KÁRPÁT-MEDENCE GAZDAG TÖRTÉNELMI, KULTURÁLIS ÉS GAZDASÁGI ÉRTÉKEKET HORDOZ MAGÁBAN. AZ ITT GAZDÁLKODÓ MAGYAR TERMELŐK ELHIVATOTTSÁGA AZ ŐSEIKRE ÉS A FÖLD IRÁNTI TISZTELETRE VEZETHETŐ VISSZA, UGYANAKKOR KÉPESEK A MODERN TECHNOLÓGIA ÉS A HAGYOMÁNYOS TUDÁS ÖTVÖZÉSÉVEL OLYAN EREDMÉNYEKET ELÉRNI, AMELLYEL A MINŐSÉGI TERMELÉS ÉS A TRADICIONÁLIS ERŐFORRÁSOK MEGÓVÁSA MELLETT TESZIK LE A VOKSUKAT. EZEK A SOKSZOR TÖBBGENERÁCIÓS CSALÁDI VÁLLALKOZÁSOK MÁR ÉVTIZEDEK ÓTA HOZZÁJÁRULNAK SZÜLŐFÖLDJÜK GAZDASÁGI ÉS TÁRSADALMI FEJLŐDÉSÉHEZ.

Ebben az írásban megismerkedhetünk olyan gazdálkodókkal, akik a Kárpát-medence gazdag és sokszínű tájain dolgoznak: a tanyákon, a földeken, a falvakban és a szőlős- és gyümölcsöskertekben egyaránt. Kiderül, milyen kihívásokkal néznek szembe, miként teremtik meg az egyensúlyt a hagyományok és az innováció között, és hogyan járulnak hozzá a magyarság értékeinek megőrzéséhez.

Ezek a gazdálkodók nemcsak a saját földjeikre és gazdaságaikra vigyáznak, hanem közösségeikre és a magyar kultúra hagyományaira is. A cikk során elmerülhetünk a termelők jógyakorlatainak világában, megismerve azokat a kihívásokat és sikereket, amelyek a Kárpát-medencei magyar gazdálkodókat jellemzik, és amelyek a jövőbe mutató ösvényeket kijelölik.

A KARANCSI SZABÓ PINCÉSZET

A Drávaszegyi kicsi borvidék festői tájakon fekszik, minden falujában van legalább egy pincészet. Karancs település a Drávaszögben, a mai horvátországi Eszék-Baranya megyében található. A falucska elsősorban a falusi turizmusról híresült el, olyan gazdáknak ad otthont, akik a turizmussal kapcsolatba hozható termékeket termelnek. A kis település lakói, elsőként a régióban, már több évtizeddel ezelőtt felismerték, hogy a Drávaszög egy megfelelő turisztikai infrastruktúra kiépítésével vonzó idegenforgalmi desztinációvá válhat.

A Karancs településre látogatókat várja a Szabó család gazdasága remek boraival és vendégszeretetével. A pincészet nemcsak egy gazdasági vállalkozás, hanem a családi összetartás megtestesítője is. A hagyományok generációkon keresztül öröklődtek, az eredmény pedig a palackokban rejlik, amelyek a föld, a nap és a gondos odafigyelés összességét hordozzák magukban. A család már évszázadok óta gondozza a dűlőket a Báni-hegy déli dombján, és tevékenykedik a borászatban. Az idők során a hagyományos tudásukat kombinálták az innovációval és a modern technológiával. Így született meg széles körű minőségi borkínálatuk olyan fajtákból, mint az

A HAGYOMÁNYOK GENERÁCIÓKON KERESZTÜL ÖRÖKLŐDTEK, AZ EREDMÉNY PEDIG A PALACKOKBAN REJLIK

olaszrizling, a Sauvignon Blanc, a Pinot Blanc, a Traminer, a Muscat Ottonel, a rozé, a kékfrankos, a Cabernet Franc, a Cabernet Sauvignon és a merlot.

A Szabó Pincészet rusztikus stílusban kialakított kóstolótermében, amely egyszerre 56 fő befogadására alkalmas, rendszeresen szerveznek boros eseményeket és kóstolókat, amelyek során nemcsak a boraikat mutatják be, hanem a régió kulturális és gasztronómiai sokszínűségét is. A hangulatos kóstolóterem kialakítása is a hagyományokat tükrözi, kívül régi téglával van kirkva, a belső falon pedig felbukkannak a matyó hímzés motívumai. A borkóstolókat előre egyeztetett időpont szerint szervezik, melynek során az érdeklődőknek lehetőségük nyílik megismerkedni a kóstolt borok jellegzetességeivel, de ha igény van rá, a házigazdák szívesen beszélnek a táj történelméről és jellegzetességeiről is.

A világhálón www.szabokaranac.com címen elérhető honlapjuknak köszönhetően bárki felveheti a kapcsolatot a vendégszerető családi gazdasággal.

FORRÁS: TÁJGAZDA / FOTÓ: TÁJGAZDA



MILEKVÁRUNK A KÁRPÁTALJAI BENÉBŐL

A háború sújtotta Ukrajna csendes szegletében, Kárpátalján, a Beregszászi járásban található Bene település. A kis falu a Kárpátok vonulatai és a vidéki életmód varázslatos találkozását testesíti meg, ahol gazdag népi kultúra és élő hagyományok szemtanúi lehetünk, a helyi lakosok mindennapi élete szervesen kapcsolódik a földhöz és az évszázados múltjukhoz. A lekvárfőzés, ahogyan mindenhol a vidéki Magyarországon, itt is nagy múltra tekint vissza, a benei hagyományörzők pedig szeretnék megőrizni az üstben készítés fortélyait, hogy a fiataloknak is átadhassák eme tradíciót.

Itt gazdálkodik Babel Zsuzsa és családja, akik Milekvárunk néven forgalmazzák termékeiket. A családban nagy hagyománya van a lekvárfőzésnek. A munkában mindhárom nemzedék részt vesz, a nagymamáktól Zsuzsannán és férjén át két fiúgyermekükig.

A családi gazdaságban a gyümölcsök, bogyók és virágok finom és gondos feldolgozásával születnek meg a különleges lekvárok és szörpök, amelyek nemcsak az ízlelőbimbókat kényeztetik, hanem a múltból fakadó kulináris emlékeket is felidézik. A hagyományos receptek és technikák szép harmóniájával a család olyan finomságokat készít, amelyek a természetesség és a minőség jegyében születnek. Mivel Bene és környéke kedvező természeti és földrajzi adottságokkal rendelkezik, így a felhasznált 15 gyümölcsfajtából mindössze kettőt, a fekete és a vörös áfonyát szerzik be másutt.

A lekvárfőzések időszaka az eper érésakor kezdődik. Ezt követik sorban a szezonális gyümölcsök, a málna,

meggy, őszibarack, sárgabarack, fekete és piros ribizli, fekete áfonya, vörös áfonya, birsalma, alma, szeder, csipkebogyó, végül a szilva. A gyümölcsöket hagyományos módon, aprólékos előkészítés és az összetevők gondos keverése után üstben főzik. A lassú tűzön történő főzés lehetővé teszi, hogy az ízek fokozatosan és tökéletesen érjenek össze. Bár a lekvár egyik fő jellemzője, hogy édes, a Milekvárunknál csak minimális mennyiségű cukrot adnak a gyümölcshöz. Így érik el, hogy ne legyen émelyítően édes, hanem a gyümölcs saját íze legyen meghatározó benne. Minden főzésnél odafigyelnek a gyümölcs természetes cukortartalmára is, ami a csapadék és a napsütés mennyisége miatt minden évben más, ehhez igazítják az édesítést. Emellett hozzáadott cukor nélkül, steviával édesített lekvárt is kínálnak a vásárlóknak.

A lekvárokon kívül a magas létartalmú gyümölcsökből (eper, málna, meggy) szörpök is készülnek náluk. A kínálatban ezeken kívül akác-, bodza-, hárs-, citromfű-, menta- és levendulaszörpöt is találunk. Aki érdeklődik a Babel család termékei iránt, követheti a Milekvárunk Facebook-oldalát, ahol lekvárral készülő hagyományos ételek és sütemények receptjei is megtalálhatók.

FORRÁS: TÁJGAZDA / FOTÓ: FACEBOOK.COM/MILEKVÁRUNK-KÉZMŰVES-LEKVÁROK-ÉS-SZÖRÖK



A HAGYOMÁNYOS RECEPTEK ÉS TECHNIKÁK SZÉP HARMÓNIAJÁVAL A CSALÁD OLYAN FINOMSÁGOKAT KÉSZÍT, AMELYEK A TERMÉSZETESSÉG ÉS MINŐSÉG JEGYÉBEN KÉSZÜLNEK

TESTET ÉS LELKET IS GYÓGYITANAK A GYERGYÓSZÁRHEGYI MÉHEK

A méz évezredek óta az emberiség életének része, nem véletlenül. A természet édes ajándéka nemcsak finom ízével nyűgöz le minket, hanem számtalan pozitív hatással is rendelkezik az egészségre. Azonban a méz titkai mélyebbre nyúlnak, mint gondolnánk – a méhészet különleges világa, amelyben a méhek munkája szerepet játszik, szintén elbűvölő és nélkülözhetetlen, ezt támasztja alá a Mezei család méhészetének története is.

Gyergyószárhegy település Székelyföldön, a Gyergyói-medence északi részében, a Szármány-hegy déli lábánál fekszik. Itt él Mezei Attila, aki a felmenőitől örökölte méhésztudását. A hagyományos családi méhésztől azonban tovább vezetett Attila útja. Apiterápiás házat működtet, és méhészmúzeumot rendezett be.

Történetének meghatározó eseménye volt, amikor a székelyföldi méhészet ismerőjét közel harminc éve, hogy sclerosis multiplex betegséggel diagnosztizálták. Akkor hat évet jósoltak neki az orvosok. Vallja: a szemléletváltás és az Istenben való hit tartotta meg őt, hogy szülőföldjén testet és lelket is gyógyíthassanak a szárhegyi méhek.

A szülőktől örökölt méhészsakmával együtt az ehhez szükséges eszközök is rámaradtak, ezeket gyűjtötte össze és állította ki a méhészmúzeumban. Az udvaron méhesház áll, a mestergerendára az 1928-as évszám van felvésvé, de a ház még ennél is



idősebb, a családi méhészetéről is ez az első írásos feljegyzés, bár a méhészkedés régebbre nyúlik vissza. Attila üknagyanyja ebben a helyiségben méhészkedett. A régi tárgyak kiállításának ötlete egy magyarországi múzeumot látogatva fogalmazódott meg benne, a méhészmúzeumban helyezték el a régi eszközöket. Itt szakmai tudnivalókkal is ellátják a betérőt, a ház felszereltségén nem változtattak. Az elavult technológiáját ugyan már nem használják, de a látogatóknak szívesen megmutatják.

Mezeiek pár éve az apiterápiás kezelések helyszínének „rendelőt” alakítottak ki. Ezen a környéken egyedülálló, az itt történt gyógyulások a méhek jótékony hatásának köszönhetőek. Hasznosítják a kaptárlevegőt, melyet számos betegség kezelésére alkalmaznak. Az új házikó úgy van kialakítva, hogy a kaptárlevegő a lehető legintenzívebb és legtisztább formájában legyen belélegezhető, a nyugágyak pedig gyógyulásra szolgálnak, ugyanis alattuk is méhkaptár van.

A Mezei méhészetben havasi méz, málnaméz, repceméz, erdei vegyesméz, a kézműves mézek közül többek között borsmentás, citromos, gyömbéres, levendulás, borsikás, édesköményes méz is kóstolható, kapható, de van propolisztinktúra, méhpempő és virágpor is. A ház asszonya pedig kencéket is készít. A Lenke mama kenőcs ápolásra, gyógyításra használható.

Erdélybe látogatva érdemes felkeresni Gyergyószárhegyen a Mezei családot, gyógyulni, feltöltődni, kikapcsolódni, méhésztudományal lehet itt gazdagodni, és persze csodás mézeket kóstolni.

FORRÁS: TÁJGAZDA / FOTÓ: FACEBOOK.COM/ATTILA.MEZEI.65

A FELVIDÉKI ZOBORALJÁN TEREM A LEGFINOMABB EPER

A Felvidék rejtett lankái között, a Zoboralja vidékén közel 60 éve termesztnek epret. Az itt található dombvidék, a talaj, valamint a napfény bősége lehetővé teszi, hogy az epertermesztők a legjobb minőségű gyümölcsöt neveljék. A térség jelentős mezőgazdasági hagyományokkal rendelkezik, és az epertermesztés ma már csupán kis része ennek a hagyományrendszernek. A megmaradt termeszítők azonban nem ragaszkodnak a múlt szokásaihoz, hanem új módszereket és technológiákat is bevezetnek a termesztésbe. Ez a hagyomány és innováció harmonikus együttműködése garantálja a kiváló termést.

Czakó Kornél kistermelő 17 éve foglalkozik intenzíven epertermesztéssel, a családi vállalkozást egyedül kezdte, de ma már a gyerekei is részesei annak.

A hosszú évek intenzív munkája után gazdaságuk mintáértékű. Az évek során megszerzett tapasztalata és tudás révén olyan technikákat és módszereket alkalmaz, amelyek lehetővé teszik számukra, hogy a lehető legjobb minőségű és ízű epreket neveljék. Az ültetéstől a termés begyűjtéséig, minden mozzanat a tökéletes eredmény elérését szolgálja.

Az epret 4 hektár termőterületen termesztik, bakháton, ebből fólia alatt fél hektáron, kint 3,5 hektáron. A bakháton való termesztés hátránya, hogy költséges, szükséges a csepegtető öntözőrendszer vagy fentről való öntözés, de lehet fóliával vagy fólia nélkül is. Ha nem használunk fóliát, akkor indák formájában megjelennek a kisebb, fiatalabb növények, sűrűbbnek, többnek tűnhet a palánta, de az eper így kisebb lesz rajta.



FORRÁS: TÁJGAZDA

Az időjárás és az évszakok változásai mind a termésre, mind a termesztőre hatást gyakorolnak. A kiváló minőségű gyümölcs termesztése sok időt, munkát és gondoskodást igényel. Mi sem mutatja ezt jobban, mint a sok feladat, amit nap mint nap el kell végezniük. A szezon május elején kezdődik, és kb. június 20-ig tart. A szabadföldi epret, ha fátyolfóliával takarják, akkor naplemente előtt egy órával kell letakarni, napfelkelte után egy órával pedig kitalakarni, ennek köszönhetően sokkal hamarabb szedhetik a gyümölcsöt. A benti, fóliás termesztés költségesebb, az eperpalántákat minden évben újra kell ültetni, ezzel szemben a szabad ég alatt termesztett eperpalánta akár két évig is megmaradhat a helyén.

A fóliásátruk 110 m hosszú. Az ideális páratartalom benne az eper virágzásánál 60–70%, a hőmérséklet 18–20 °C, a CO2 mennyisége pedig 600–700. Szlovákiában kevés a regisztrált permet, amelyek használata engedélyezett, de herbicideket, gyomirtókat nem használnak az eper termesztésénél. A fóliában naponta öntöznek, szabadföldön kétnaponta, de természetesen ezt az időjárás is befolyásolja. Minden esztendőben több fajta epret is ültetnek. A fajta kiválasztásánál több szempontra is figyelnek, ilyen az íz, a hozammennyiség (50–70 dkg bent, de kint egy tövön lehet akár 0,9–1 kg is), mennyire ellenálló, vagy milyen az eltarthatósága.

A szezonra több helyről is jönnek munkások, Rimaszombattól Poprádig, de akár távolabbi vidékekről, Romániából és Szerbiából is, és népszerű a szedd magad akció.

Czakó Kornél és családjának története megmutatja, hogy az epertermesztés nemcsak mezőgazdasági tevékenység, hanem a szenvedély és a hagyományok találkozása is lehet, egy családi örökség, amelyet a következő generációk is továbbvisznek. Gyümölcseik nemcsak a talaj és a klíma természetes adottságait tükrözik, hanem a Czakó család odaadó munkáját és elhivatottságát is.

MINŐSÉG ÉS ELKÖTELEZETTSÉG TOPOLYÁRÓL

Topolya város és járás Szerbiában, a Vajdaság középső részén, az észak-bácskai körzetben fekszik, 44 km-re Magyarország határától. Ezen a zöldellő vidéken, ahol szembetűnő a természet harmóniája, található a Bellányi családi gazdaság, ahol a gazdálkodás és a hagyományok összefonódnak, hogy ízletes tejtermékek szülessenek.

Szépen rendezett udvar, gondos és szorgalmas házigazdák fogadják az odalátogatót Bellányiéknál, ahol a szarvasmarha-tenyésztést és a tejtermelést választotta a megélhetésért egy fiatal család.

Évek óta elkötelezetten dolgoznak a szarvasmarha-tenyésztésben, és ebben a becsületos munkában rejlik a gazdaságuk alapja. Bellányi János és Katalin három tehénnel alapozta meg a vállalkozást, ami mára húsz egyedet számlál. Számukra nemcsak a tejtermelés a fontos, hanem az állatok jóléte és egészsége is.

Évekig a tejjárral kötött szerződés alapján szállították le a napi tejhasznat, de a gazdasági helyzet változásával, a nyerstej árának mesterséges csökkenésével már nem találták meg számításukat a konstrukcióban. Ezért döntöttek úgy, hogy megpróbálkoznak a házi sajtok és krémeik, valamint a túró és a vaj készítésével és értékesítésével. Arra törekednek, hogy egészséges friss tejjükből olyan ízletes és minőségi, tápértékben is gazdag, jó minőségű házi termékeket készítsenek, amelyek tükrözik a család elhivatottságát. A kezdeti út nagyon rögös volt, értékesítési nehézségeik főként a vásárlók újdonságokkal szembeni bizalmatlanságából fakadtak.

A gazdaság az autentikus hagyományokat ötvözi a modern technológiával, hogy minőségi és ízletes termékeket kínáljon. A Bellányi-üzemből többféle ízesítésű sajt – natúr, vöröshagymás, kapros, köménymagos és egy különlegesség, a sonkás tekert sajt – kerül ki, de friss túró is minden nap készül. Vajat egyelőre még kiséggel köpülnek, de terveikben szerepel egy nagy méretű gép beszerzése is.

A fiatal házaspár nem titkolt vágya, hogy egy igazi sajtüzemet létesítsen, és ezért támogatások segítségével sajt-készítő gépsort szeretnének vásárolni. Jelenleg 5–6 literes lábosokban készül a sajtnak való tej, de ha sikerül beállítani egy, a modern kornak megfelelő gépet, akkor a munka felgyorsul és leegyszerűsödik. Az elmúlt években már egy-egy pályázaton jelentős támogatáshoz jutottak, így a növénytermeléshez szükséges gépállomány egy részét már felújították, valamint az istállókat korszerűsítették, fejőrendszert is beállítottak, de elengedhetetlen a szüntelen korszerűsítés, beruházás.

A Bellányi családi gazdaság nem csak a termelésre összpontosít. A helyi közösségben is fontos szerepet vállalnak. János, aki a helyi Szarvasmarha Tenyésztők Egyesületének az elnöke, elmondta, hogy az elmúlt években nagy küzdelmek folytak a kisgazdák érdekeinek megvédéséért. A tejjárral folytatott tárgyalások azonban sikertelenek voltak. Így, aki nem lépett tovább, felszámolta az állományt, és a növénytermelés, vagy más munka felé fordult. Aki pedig következetes és rendületlenül hisz a kisvállalkozások érvényesülésében, az kitart a feldolgozás mellett. Számukra a közeljövőben közszéki szintű mini tejfeldolgozó üzem létesítését tűzte ki célul, mert hisz abban, hogy a vajdasági gazdaság csak a kisvállalkozásokkal lendíthető fel igazán.

Az ilyen családi gazdaságok példaértékűek az élelmiszeriparban. A gazdaság nemcsak helyi minőségi termékeket állít elő, hanem értékeket is, amelyek hozzájárulnak a vidék termékeny közösségéhez és hagyományaihoz.



FORRÁS: TÁJGAZDA

HAZAI LEADER JÓGYAKORLATOK

Fenntarthatóság és fejlődés – kéz a kézben

A VIDÉKFEJLESZTÉS széles látókörű megközelítése, ahol a közösségek helyi szükségletei és erőforrásai, és azok helyi kapacitásból történő kielégítése áll a középpontban, kiemelkedően fontos a társadalom fenntartható fejlődésének előmozdítása érdekében. A Hazai LEADER Jógyakorlatok egy olyan inspiráló válogatás, amely rávilágít arra, hogy megfelelő támogatással miként járulnak hozzá a helyi termelők, közösségek és innovatív megoldások a vidéki területek megmaradásához, élénkítéséhez és fejlődéséhez, mindeközben olyan kihívásokra válaszolva, mint az élelmiszer-biztonság, a fenntartható mezőgazdaság és a helyi közösségek erősítése.

A LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) program uniós kezdeményezés, melynek célja a vidéki területek fenntartható és integrált fejlesztése. A program lényegét az adja, hogy a döntéshozatal a helyi közösségek kezébe kerül, és azok a projektek valósulnak meg, amelyek valóban megfelelnek az adott régió igényeinek és potenciáljainak. A Hazai LEADER Jógyakorlatok bemutatják, hogy hogyan sikerült a magyar vidéki területeken ezt a programot hatékonyan és kreatívan alkalmazni, és miként alakultak ki ebből egyedi és sikeres fejlesztések.

A program helyi közösségekre összpontosító megközelítése kivételes lehetőséget teremt arra, hogy a helyi termelők olyan támogatást kapjanak, amely a valós igényeikre szabott és a sajátos erőforrásaikat erősíti. A támogatás lehetővé teszi számukra, hogy modern technikákat és módszereket alkalmazzanak a gazdálkodásban, elősegítve a hatékonyság és a minőség növekedését. Emellett a környezetbarát gyakorlatok, fenntartható termelési módok és az innováció is hangsúlyt kap, melyek hozzájárulnak a vidéki táj megőrzéséhez és a környezeti fenntarthatósághoz.

Ezek a jó példák nemcsak eredmények, hanem inspirációk is – azoknak, akik elkötelezettek abban, hogy a közösségi erőforrásokat a térségük fejlődésének és gazdagodásának érdekében használják fel.

ÉRTÉKŐRZÉS BORSOD-TORNA-GÖMÖRBN

A Kis-Térség Fejlesztők Szakmai Egyesülete a Vidékfejlesztési Program keretén belül a kódszámú, a Borsod-Torna-Gömör Egyesületnél meghirdetett Társadalmi innovációk támogatása című felhívásra „Értékőrzés Borsod-Torna-Gömörben” címmel pályázatot nyújtott be, mely támogatást nyert és sikeresen megvalósításra került.

A projekt célja a települési értéktárakba illő értékek összegyűjtése volt a lakosság segítségével, és ezen értékek térképen történő elhelyezése.

A G. Fekete Éva által alapított Kis-térségi Fejlesztők Országos Szövetsége (KIFESZ) a professzor asszony munkássága előtt tisztelegve, tevékenységében az ő szellemi örökségét és vidékfejlesztői munkáját kívánja továbbvinni. E gondolatkör égisze alatt a KIFESZ Borsod-Torna-Gömörben a helyi fiatalok bevonására épülő Értékőrzés programot hoztak létre a térség négy településén. Trizsen, Ragályon, Perkupán és Hidvégárdón, melyet helyi, az ifjúsággal kapcsolatban lévő szereplők bevonásán keresztül valósítottak meg.

A program célja a helyi természeti és kulturális értékek feltárása, láthatóvá tétele volt a helyi fiatalok bevonásával, akik számára a településükön található értékek megismerésén keresztül növelte a lakóhelyhez történő kötődést.

A települések számára kézzelfogható eredmények születtek, amelyre a későbbiekben más projektek is épülhetnek, vagy a már meglévő eredmények is becsatornázhatók ide. Létrehoztak az értékekről interaktív, az egyes települési honlapokba is beágyazható felületet és nyomtatott kiadványokat, valamint elkészült az ennek alapjául szolgáló adatbázis (az értékek fényképes, szöveges bemutatása, geokódolt állománya).

A rendezvények segítségével megismerte a helyi lakosság az online értéktárak kialakításának folyamatát, melyben pontosan látták a saját munkájuk helyét, hasznosulását. A települések honlapjain pedig a pályázat eredményeként megjelennek a helyi közösség számára legfontosabb értékek.

**MEGISMERTE A HELYI LAKOSSÁG
AZ ONLINE ÉRTÉKTÁRAK
KIALAKÍTÁSÁNAK FOLYAMATÁT,
MELYBEN PONTOSAN LÁTTÁK A SAJÁT
MUNKÁJUK HELYÉT, HASZNOSULÁSÁT**



ISMERETTERJESZTÉS A GYAKORLATBAN:
KAUTEN MIHÁLY ETNOBOTANIKAI
ÉS NÉPIGYÓGYÁSZATI ALAPÍTVÁNY

Sokan emlékezhetnek arra, hogy körülbelül 30–40 évvel ezelőtt természetes volt, hogy akinek volt egy kiskertje, abban a dísznövények mellett hangsúlyosan helyet kaptak olyan haszonnövények – zöldségek és gyümölcsök –, melyek a család ellátását szolgálták.

A terményekért nem kellett a boltba menni, ezeket mindenki megtermelte magának. Az ezt követő időszakban azonban a jellemzően városi munkahelyeken dolgozó emberek az ott megkeresett pénzből mindent megvettek, azt is, amit korábban megtermeltek, vagy elkészítettek. Háttérbe szorult a saját részre történő élelmiszer-termelés, mert tény, hogy egyszerűbb a boltok polcairól leemelni a zöldséget és gyümölcsöt, mint éven át végezni érte a kerti munkákat. Azonban most egy olyan fordulat látszik bekövetkezni, ami visszatérheti az embereket legalább a részbeni önellátáshoz.

Ezt a trendet vette észre egy Békés vármegyei alapítvány és próbálta a kertészethez visszatérő embereket szakmai támogatással segíteni. A Kauten etnobotanikai alapítvány, mint közhasznú szervezet 2008-ban azzal a céllal jött létre, hogy növényekből készíthető különleges ételek, italok, tartósítási technikák, valamint a népi gyógyászat, a fitoterápia, a gyógynövények és a fűszerek kreatív felhasználása témaköreiben recepteket gyűjtsön a múltból és a világ minden tájáról. Az alapítvány célja a vadon termő ehető, iható és gyógyhatású erdőn-mezőn élő növények fogyasztásának és alkalmazási módjainak népszerűsítése, valamint az ismert kultúrnövények kreatív felhasználásával kapcsolatos ismeretterjesztés. A szervezet ismeretterjesztő tevékenységét a nyomtatott magazin mellett az online térben is végzi, de pár éve fejlesztésekbe kezdtek annak érdekében, hogy személyesen is bemutatkozhasanak az érdeklődőknek. Székhelyükön, Kétegyháza alakítottak ki egy gyógynövényes bemutatókertet, valamint az alapítvány békéscsabai folyóparti (Ó-Körös) telkén egy gyógynövényes kerttel egybekötött vízitúrarendezést létrehozása van folyamatban.



A Kelet-békési Területfejlesztési Társadalmi Innovációs Egyesület által koordinált, a Vidékfejlesztési Program LEADER helyi felhívására benyújtott támogatási kérelmük pozitív elbírálásának köszönhetően most már nemcsak az országos terjesztésű magazinon és annak internetes kiadásán keresztül, hanem a gyakorlatban is megvalósítható lett az eddig összegyűjtött növényes receptek felhasználása. A Kauten Mihály Etnobotanikai és Népi Gyógyászati Alapítvány közösségi célú fejlesztésre 2,54 millió Ft LEADER-támogatást nyert.

**A GYAKORLATBAN IS
MEGVALÓSÍTHATÓ LETT
AZ EDDIG ÖSSZEGYŰJTÖTT
NÖVÉNYES RECEPTEK
FELHASZNÁLÁSA**

A projekt keretében kisüzemi növényfeldolgozó gépeket vásárolt a szervezet: két darab aszalógépet, lepárlóberendezést, magozógépet, darálót, pasztorgépet, programozható vezérléssel. Ezek az eszközök nagy előrelépést jelentenek, és jól kiegészítik a már korábban rendelkezésre álló gépeket. A növények feldolgozására alkalmas kisüzemi eszközpark egyrészt előadások és workshopok révén bővítheti majd a szervezet ismeretterjesztő célú tevékenységét, másrészt a beszerzett gépekkel a térségi termelőknek és más civil szervezeteknek biztosítja, hogy saját készítésű termékeket hozhassanak létre, lehetőségük

legyen a természetben bárki számára elérhető vadon termő, valamint termesztett növényi alapanyagok feldolgozására.

A Vidékfejlesztési Program és a helyi LEADER Egyesület révén ez a remek kezdeményezés, innováció és ismeretterjesztő munka olyan forráshoz jutott hozzá, amely kiszélesítheti a lehetőségeiket a térségben. Nemcsak az alapítvány gyarapodott eszközökkel, de Békés megye is egy egyedülálló tudásbázissal, a szervezet által.



KULCCSAL A KÉZBEN

A hazai mezőgazdasági termelés kulcsa azon fiatal gazdák kezében van, akik az elméleti tudás megszerzése után a gyakorlatban, a termelésben tudnak és akarnak kibontakozni. Antal Ákos apátfalvi illetőségű fiatal gazda kezében átvitt értelemben és a valóságban is ott van a kulcs, mely gazdaságuk jövőjét jelenti.

A Viharsarokban, közel a romániai határhoz, Apátfalva és Magyarcsanak körzetében él és gazdálkodik az Antal család. A szülők által lerakott alapokon indult el Antal Ákos fiatal gazdálkodó, aki a Keszthelyi Egyetem 2009-ben történő elvégzése után, édesapjától szó szerint és jelképesen is kézbe kapta a gazdaság kulcsát. Nagyon fiatalon kellett döntenie arról, hogy elveszi-e a gazdálkodás örömét, terheit és megpróbáltatásait. Ő nekivágott és a család szisztematikus munkájának köszönhetően, mára egy prosperáló gazdaságot hozott, hoztak létre, bár az elmúlt hónapokban és jelenleg is komoly nehézségekkel kell megküzdeniük.

2009-ben 80 hektáron folyt főként szántóföldi növénytermesztés, mely jelenleg 350 hektáron történik. A gazdaság központja a Campi Farm, Magyarcsanak külterületén. Elsősorban árpát, búzát, kukoricát és napraforgót termesztnek, illetve kis területen petrezselymet, mely korábban nagyobb súllyal szerepelt a vetésforgóban. Az elmúlt években kihasználták a Vidékfejlesztési Program nyújtotta támogatási lehetőségeket, az AKG, a LEADER, a szárítók, a kertészeti tevékenységek és a precíziós fejlesztések pályázati támogatásain keresztül. Ákosnak mindebben elsősorban édesanyja, Sarolta volt a segítségére, aki hosszú évek óta szaktanácsadóként tevékenykedik. A LEADER-támogatás a helyi döntéshozatal és a viszonylag gyors támogatási eredménynek köszönhetően került felhasználásra, melynek keretében két talajművelő gép került beszerzésre, összesen több mint 10 millió Ft értékben. A leglátványosabb és legnagyobb volumenű fejlesztés a meglévő terményszárító új terménytárolóval való bővítése és egy teleszkópos

homlokrakodó gép beszerzése volt, a Terménytárolók, szárítók és tisztítók fejlesztésének támogatása keretében, a beruházás mintegy 180 millió Ft-os összköltséggel valósult meg. Végül a Mezőgazdasági digitális átálláshoz kapcsolódó precíziós fejlesztések támogatásának köszönhetően, két modern vetőgép került beszerzésre közel 50 millió Ft összegben, melyek azóta a vetési pontosságot és a gyorsaságot nagyban segítik. Ezen fejlesztések 50%-os támogatási intenzitással voltak elérhetők. Mindez mutatja, hogy a gazdálkodóknak komoly önerőt kell felmutatniuk ahhoz, hogy a számukra szükséges fejlesztéseket meg tudják valósítani.

A fejlesztések ellenére Ákos és a család élete jelenleg küzdelmesebb, a termények, így a betárolt kukorica és a napraforgó beszűkül, megszűnt eladási lehetőségei miatt. Mindez az ukrán termények beáramlásának köszönhető, de bízik abban, hogy a közelmúltban hozott kormányzati intézkedések helyreállítják a jelenlegi kilátástalan helyzetet.

Minden zárhoz tartozik egy kulcs, mely a mezőgazdasági termelés esetében a tenni akaró, tudással és elszántsággal rendelkező fiatal gazda, aki hosszú távon tervez, és azon igyekszik, hogy milyen módon tudja bővíteni és fejleszteni gazdaságát.

**MINDEN ZÁRHOZ
TARTOZIK EGY KULCS,
MELY A MEZŐGAZDASÁGI
TERMELÉS ESETÉBEN
A TENNI AKARÓ, TUDÁSSAL
ÉS ELSZÁNTSÁGGAL
RENDELKEZŐ FIATAL GAZDA**



SÁRARANY SZALMAPORTA

Maczkó Ferencné, Veronika közel 30 éve alkot szalmából, ebből az egyszerűnek vélt anyagból, lánya, Dóra pedig gyöngyből készít főképp népi ékszereket. Mindkettőjük rendszeres résztvevője volt számos kézművesvásárnak, voltak közös és egyéni kiállítások, de úgy érezték, hogy valami másra vágnak.

Veronika családjával álmodta meg a Sárarany Szalmaporta nevű helyet, amelyből 2010-ben valóság lett. Ehhez azonban hosszú út vezetett, hiszen a Szarvas határában megvásárolt tanyát át kellett alakítani céljaiknak megfelelően. Egy évig tapasztottak, meszelték, fúrtak-faragtak, mígnem a kis múzeum megnyithatta kapuját.

Az Ezüstszlólkben található tanyán berendezett műhelygalériában számtalan saját készítésű, szalmából készült tárgy látható, emellett bemutatásra kerülnek a szalmafonás alapanyagai, eszközei, technikái. Az alkotások finoman ötvözik a népi hagyományainkat a mai kor elvárásaival, divatirány-

zataival, így ezek a tárgyak megtalálják helyüket a mai modern otthonokban is. Veronika az évek során számos külföldi technikát is elsajátított, így igazán különleges darabok is kikerültek a kezei közül: csipkefinomságú szalmalegyező, vagy a magyar koronázási ékszerek méretarányos, pontos másai. Az ehhez szükséges alapanyagot férje, Ferenc segítségével termeszti a portához tartozó szántón. A vetés és az aratás is kézzel történik, ami igen embert próbáló feladat. Az évek során számos gabonafajtát összegyűjtöttek, aminek a szalmája alkalmas a fonásra. A tanyaépületben több helyen feltűnnek a cseh üveggyöngyből készült, népi ihletésű ékszerek, amelyeket Dóra készít.

A CSALÁD FOLYAMATOSAN FEJLESZTETTE A KIS TANYÁT, SZOLGÁLTATÁSAIKAT ÉS TERMÉKEIKET, AMELYHEZ SEGÍTSÉGET KAPTAK A VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAMBÓL IS



A Maczkó család a vendégeit mindig nagy szeretettel fogadja és vezeti körbe portáján. A beszélgetés során a látogatók megismerhetik a gyöngyfűzés és a szalmafonás múltját és jelenét, a munkafázisokat a vetésen, aratáson át, egészen a tárgy elkészültéig. Sokan idegenként érkeznek, de barátként távoznak.

Az elmúlt több mint 10 év során a család folyamatosan fejlesztette a kis tanyát, szolgáltatásait és termékeit, amelyhez segítséget kaptak a Vidékfejlesztési Programból is.

Maczkó Ferencné őstermelőként nyújtott be pályázatot a helyi LEADER Akciócsoporthoz, ahol a Helyi élelmiszeripari és kézműipari termékek előállításának és értékesítésének támogatása című projektjükkel 1.026.913 Ft támogatást nyert. A projekt során saját területen termő gyümölcsökből (főként szeder, málna, eper) előállított lekvárok vagy szörpök feldolgozásához és értékesítéséhez kapcsolódó eszközök beszerzéséhez (passzírozó, nagy teljesítményű tűzhely, mosogatógép és 1 db notebook) nyertek támogatást. A vidékfejlesztési forrásnak köszönhetően a feldolgozási és az értékesítési folyamat hatékonyabbá és energiatakarékosabbá vált (pl. mosogatógéppel csökkent a vízfelhasználás, notebookkal áttértek az elektronikus számlázásra stb.).

VidékÉRT magazin

Néhány éve egy gyógynövényes kertet is kialakítottak, ahol közel ötvenféle gyógy- és fűszernövény kapott helyet, melyeket a vendégeik szintén megismerhetnek látogatásuk során. Emellett a náluk termő gyümölcsöket feldolgozzák, így készül hagyományos módon, rézüstben szilvalekvár. Szívesen kísérleteznek új ízekkel, így gyömbéres körtelekvár, szederlekvár, bodzaszörp és ketchup is sorakozik polcaikon, hogy bárki megízlelhesse azokat. A konyhában is szorgoskodnak, így kemencéjükben szívesen készítnek tájjellegű tésztaételeket, amelyek nagyon hamar vendégeik kedvencévé válnak.

Kínálatukban szerepel kenyérlángos, szilvalekváros kifli, kapuszníka (kelt tészta káposztás töltelékkel – hagyományos, szarvasi étel), haluska, kakaós csiga. Frissítőül saját készítésű szörpöket, teákat szolgálnak fel.

Mivel fontosnak tartják, hogy ezek a kézművészetek tovább öröklődhessenek, foglalkozások keretében oktatják a kicsiket és nagyokat.



FARKAS VENDÉGHÁZ

AHOL A HAGYOMÁNYOS FALUSI
DISZNÓVÁGÁST IS MEGISMERHETJÜK

Tiszadorogma község Borsod-Abaúj-Zemplén vármegyében, a Mezőcsáti járásban a vármegye legdélebbi fekvésű települése. Távol, de mégsem messze a városi zajtól, itt található a Farkas család által üzemeltetett porta és szálláshely.

A falu mellett kanyarog a Tisza folyó a még érintetlen természeti kincseivel, ahol a vadregényes táj, a gyönyörű növény- és állatvilággal várja az idelátogatókat. A folyó egyik partján a Hortobágy, a másikon a Kis-Hortobágy terül el a Bükk-hegység lábánál. Itt dolgozik Farkas Béla, a tulajdonos, immár több mint 30 éve, mint gáttör.

Megálmodta és felépítette az ötszobás, 15 férőhelyes, 20 főig pótágyazható, 4 napraforgós falusi szálláshelyüket. Elmondása szerint – viccesen megjegyzi – „Petrocelli-stílusban épül, hiszen mindig úgy érzi, még nincs teljesen kész, mindig van mit alakítani, szépíteni rajta.



A helyi, Dél-Borsodi LEADER Egyesület által kiírt szálláshely-fejlesztési pályázatnak köszönhetően a vendégház mellé építettek egy Falusi Hízóvágó Asztal elnevezésű, 8 méter x 14 méteres filagóriát. Ezen a helyen hagyományos, bemutató jellegű hízóvágást és ehhez kapcsolódó gasztronómiai jellegű rendezvényeket szerveznek, ahol a látogatók a szúrástól a végtermékek elkészítéséig megtanulhatják a sertésfeldolgozást, mely közben az elkészült finomságokból jól is lakhatnak. A kóstoláson kívül lehetőségük van csomagoltan kézhez kapni a húsokat, az elkészült termékeket, melyeket haza is vihetnek. A hízóvágáson a tulajdonos az általa, illetve a környékbeli gazdálkodók saját terményen nevelt biohízóit vágja le és dolgozza fel.

A program a reggeli szúrással kezdődik, melyhez a saját maga által főzött pálinkával kínálja a vendégeket. Reggelire elkészül a hagyományos sült vér, mely után jól lakva kezdhetnek neki a munkálatoknak.

Kezdetét veszi a disznóperzselés, a mosás és a részekre szedés. Vendéglátós múltjának köszönhetően Béla, a tulajdonos szakavatott módon, a hagyományos fogásokkal ötvözve tudja bemutatni a hízóvágás folyamatát. A sertés szétszedése közben odateszik a főzni való részeket is. Párhuzamosan a hurkatöltéssel, elkészül a finom, friss déli peccsenye is, közben a hölgyek feladata megfőzni az orjalevest.

A kedves falusi vendégasztal keretében megismerhetjük a hagyományos, vidéki élet egyik legfontosabb húsfeldolgozási módját, a hízóvágást, de eközben megkóstolhatjuk a tradicionális sertés-
húsból készült ételeket és egyéb „disznóságokat”.

VidékÉRT magazin

„HÁZI TÜNDÉR” LÁTVÁNYPORTA

Pivonkáné Benke Éva és családja hosszú évek óta őstermelőként gyümölcsöt, zöldséget dolgoznak fel és tartósítanak, illetve vendégházat üzemeltetnek az Őrségben. A tudatos vásárlás terjedésének és a turistaforgalom növekedésének is köszönhetően, előállított termékeik iránt egyre nőtt a kereslet, melynek kiszolgálása életre hívta egy saját feldolgozóüzem kialakításának igényét, ahol az értékesítésre is ki tudtak alakítani egy megfelelő helyet.

Így jött létre a „Házi Tündér” látványporta, mely az év részén nyitott portaként turisztikai értéket is képvisel, hiszen az idelátogatók megismerhetik a befőzés és a tartósítás folyamatát, lehetőségük van kóstolásra, és természetesen vásárlásra is.

**AZ IDELÁTOGATÓK
MEGISMERHETIK
A BEFŐZÉS ÉS
A TARTÓSÍTÁS FOLYAMATÁT,
LEHETŐSÉGÜK VAN
KÓSTOLÁSRA,
ÉS TERMÉSZETESEN
VÁSÁRLÁSRA IS**

A Völgy Vidék Vidékfejlesztési Közösség Közhasznú Egyesülethez benyújtott pályázatuk célja tehát a feldolgozóhely kialakítása, megfelelő eszközökkel való felszerelése, az elkészült termékek népszerűsítése volt. A fejlesztés lehetőséget adott továbbá a termékkör bővítésére, így a pályázó családot versenylőnyhöz és több bevételhez juttatta.

A mai kor embere kíváncsi, ezért népszerűek azok a helyek, ahol be lehet „lesni” a kulisszák mögé, amelyből megismerhető, hogy a kínált termék milyen úton jutott el a nyersanyagtól (jelen esetben a kertben megtermelt gyümölcstől és zöldségtől) a kész portékaig. Ilyen helyé válhatott a „Házi Tündér” látványporta. A fejlesztéssel létrejött egy olyan kis üzem, ahol a megfelelő eszközök birtokában a pályázó az igényeknek megfelelő hatékonysággal és minőségben tudja a termékeit előállítani. Ez piaci stabilitást és több bevételt jelent, így akár terjeszkedést, alkalmazottak foglalkoztatását is előrevetítheti.



HELYI TERMÉK VÉDJEKY KIALAKÍTÁSA A VILLÁNYI BORVIDÉKEN

A Villány-Siklói Borút Egyesület a garantáltan magas minőséget képviselő helyi termékek tömegtermékek közül történő kiemelését tűzte ki célul, hogy megfelelő marketingkommunikációval, szakmai programmal tudatosan beépítsék azokat a térség turisztikai, gasztronómiai kínálatába.

A helyi termelők és termékeik összegyűjtésében – egy nyertes Interreg pályázatuk megvalósítása során – Villány város önkormányzata hathatós segítséget nyújtott a helyi termékek számbavételét célzó szakmai tanulmányuk kidolgozásával, ezzel egy jó alapot biztosítva az egyesület számára a szükséges további kutatásokhoz. Így a vidékfejlesztés közös céljával egy új együttműködés jött létre, ami a térségi stratégiák kiemelt prioritása.

A 2007-es évvel kezdődött ciklus kezdete óta nagyon frontos prioritást képez egy olyan védjegy létrehozása, amely köré szerveződhet a térség helyi termékkörének előállítására, egyben garanciát jelent a minőségre, a termelési volumen fokozására, és nagyban hozzájárul az érintett produktumok népszerűsítéséhez, propagálásához.

A kezdeti elképzelések szerint maga a LEADER Akciócsoport hozott volna létre védjegyet, de ez nem realizálódott, a munkaszervezet szűkös humán erőforrás kapacitása miatt. A 2014–2020-as időszakban végül a régióban komoly marketingtapasztalattal és kapcsolati tőkével rendelkező, a termelők által jól ismert szervezetként állt a kezdeményezés mögé a Villány-Siklói Borút Egyesület, mely a Helyi termékek és szolgáltatások számára védjegy kialakítása felhívásra benyújtott pályázat támogatásának elnyerésével létrehozta a védjegyet.

A helyi termékek védjegyének kidolgozásával több stratégiai célkitűzést is megvalósított a szervezet. Elsősorban a helyi termékek piacra jutásának támogatása valósulhat meg hatékonyabban a jelen fejlesztéssel, de ezen túl ez jelentős motivációs



tényező nemcsak a már piacra termelők, de azok számára is, akik fontolgatják termékeik forgalmazásának lehetőségét. Így az egyes háztartások bekapcsolódását közvetlenül ösztönözheti a térség gazdaságába.

A védjegy elsődleges szerepe természetesen a helyben előállított tradicionális és minőségi termékek védelmében, de emellett kiváló marketingkommunikációs eszköz is. Ráirányítja a figyelmet mind a helyi gazdasági szereplőkre, mind a fogyasztók és nem utolsósorban a térségbe látogatók számára, hogy léteznek értékes helyi portékák a kommersz, tömegtermelt áruk mellett. Ezzel a helyi értékek népszerűsítéséhez dinamikusan hozzájárul, ösztönzi a helyi értékesítést és vásárlást.

Hosszú távon a közösségfejlesztési célokat is szolgáló projekt hatására a köztudatba bekerült, preferált termékek lokális elterjedése hozzájárulhat a helyi identitástudat megerősítéséhez. Kiemelt cél, hogy ne csak a térségbe látogatók és a helyi lakosság körében, de a borvidéken működő gasztronómiai vállalkozások és borászatok portfóliójába is bekerülhessenek a védjeggyel ellátott termékek valamilyen formában (helyi alapanyagként vagy önálló termékként). Így a térségben erősödnek a helyi ellátási láncok, amit a garantált minőséget képviselő termékek feltárásával, értékre emelésével és megfelelő promóciójával lehet ösztönözni.

A TÉRSÉGBEN ERŐSÖDNEK A HELYI ELLÁTÁSI LÁNCOK, AMIT A GARANTÁLT MINŐSÉGET KÉPVISELŐ TERMÉKEK FELTÁRÁSÁVAL, ÉRTÉKRE EMELÉSÉVEL ÉS MEGFELELŐ PROMÓCIÓJÁVAL LEHET ÖSZTÖNÖZNI



AZ NPK CHAROLLES SZOCIÁLIS SZÖVETKEZET HELYITERMÉK-ELŐÁLLÍTÁSÁNAK FEJLESZTÉSE

A dél-baranyai térségben egyre növekvő igény mutatkozik a nagyobb minőséget képviselő helyi termékek iránt, azonban a termékek értékesítési volumene nem elegendő. Ezt az igényt ismerte fel az NPK Charolles Szociális Szövetkezet, és ennek kielégítését célozta meg a helyi termékek minőségi előállításához szükséges eszköz- és gépfejlesztéssel, valamint a produktumokhoz kapcsolódó marketingtevékenység megvalósítását magában foglaló pályázatával.

Az NPK Charolles Szociális Szövetkezet éttermet, viszonteladó partnereket, delikátészeket és reformboltokat lát el saját farmján tenyésztett marhák húásával, valamint más tenyésztőtársak által felnevelt állatok húásával.

A marhahús alapvető ételiszter, az egészséges, kiegyensúlyozott táplálkozáshoz ugyanúgy hozzátartozik, mint a hal, a baromfi, a zöldség, vagy a gyümölcs. Kiváló fehérjeforrás, nagy mennyiségben tartalmaz B12-vitamint, ami nélkülözhetetlen a vérképzéshez és az idegrendszer működéséhez. Minde mellett fontos vasforrás is, és magas cinktartalma erősíti az immunrendszert, foszfortartalma pedig erősíti a fogakat és a csontokat.

A marhahúsnak nagyjából két-háromféle „hasznosítási” módja terjedt el a háztartási gasztronómiában hazánkban: marhalábszárhús és/vagy marhacomb a gulyásleveshez, bélszín a tatár beefsteakhez. Holott ennél jóval bátrabban lehet ezekhez az állati alapanyagokhoz nyúlni. A projekt révén nyolcféle helyi termék előállítása valósulhatott meg a minimálisan elvárt egy feldolgozott termék helyett.

A Dél-Baranya Határmenti Települések Egyesületének VP-felhívására benyújtott nyertes pályázatuk eredményeként beszerzett élelmiszeripari eszközök és gépek segítségével az alábbi nyolcféle helyi termék előállítása valósulhat meg a szövetkezetben:

1. 100% marhaszalámi. Felhasznált alapanyagok 100% marhahús és faggyú, valamint fűszerek.
2. Marhaszalámi, bivalyfaggyúval. Felhasznált alapanyagok marhahús és bivalyfaggyú, valamint fűszerek.
3. Marhaszalámi, sertézsiradékkal. Felhasznált alapanyagok marhahús és sertézsiradék, valamint fűszerek.
4. Marhaszalámi. Felhasznált alapanyagok marhahús, valamint fűszerek.
5. Bresaola. Felhasznált alapanyagok marhahús, valamint fűszerek.
6. Érelt marhahús. A marhahúst érlelőszekrénybe teszik 6 hétig, majd ezt követően szeletelik, és vákuumzacskóban forgalomba hozzák.
7. Tatár beefsteak. A marhahúst érlelőszekrénybe teszik 6 hétig, majd ezt követően szeletelik, darálják, és vákuumzacskóban forgalomba hozzák.
8. Beef jerky. Az előzetesen felszeletelt marhahúst sóval és fűszerekkel pácolják, majd szárítógépben megfelelő nedvességtartalomig szárítják.



Az élelmiszerek kezelését egy füstgenerátor-szekrény egészíti ki, a termékek tárolását egy egyedi hűtőkamra látja el. Az értékesítést online marketingkampány segítette elő, saját webes megjelenéssel.

A pályázat keretében innovatív megoldást jelentett a marhahús érlelése, tekintettel arra, hogy ezt a térségben más termelő nem készíti az NPK Charolles Szociális Szövetkezetén kívül. A szárított marhahús, a beef jerky készítése szintén egyedülálló. Kétféle módszerrel készül: az egyik egy aszalógépes szárítás, a másik egy vákuumtechnikával működő gép, ami teljesen képes kivonni hő hatása nélkül a vizet bármilyen termékből. Benne marad 100%-ig minden más alkotóelem a vitaminokkal együtt, csak a víz távozik belőle. Ha a húst teljesen leszáritják, akkor utána le tudják őrölni, ami a későbbiekben instant leves alapjául szolgálhat.

A megvalósult projektre egy újabb fejlesztés épült, melynek keretében egy teljesen felszerelt büfékocsit szerzett be a szövetkezet, mellyel mobil módon rendezvényeken, fesztiválokon tudnak megjeleni friss helyi termékeikkel.

A hálózatosodást, együttműködést segítve, több együttműködési megállapodást is megkötöttek a térség tenyésztőivel, amelyek a termékek jövőbeli, nagyobb volumenű eladását alapozzák meg. A tervezett kapacitásbővítés természetesen a humán erőforrás fejlesztését, munkahelyek teremtését is maga után vonja.

A Szociális Szövetkezet fontosnak tartja, hogy fejlessze a feldolgozóipart, hogy minél magasabb feldolgozottsági szintű marhahúst állítsanak elő, hiszen csak a hazai üzletekben és vendéglátóhelyeken is elérhető, minőségi marhahússal képzelhető el a hazai marhahús fogyasztás növekedése.

**CSAK A HAZAI ÜZLETEKBE
ÉS VENDÉGLÁTÓHELYEKEN
IS ELÉRHETŐ, MINŐSÉGI
MARHAHÚSSAL
KÉPZELHETŐ EL A HAZAI
MARHAHÚSFogyasztás
NÖVEKEDÉSE**



MAGYAR NEMZETI VIDÉKI HÁLÓZAT

A Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat (MNVH) a magyar vidék összekötő és megtartó hálójára, mely a hazánk legkisebb településein élő és gazdálkodó embereket is segíti az élet szinte minden területén. Támogatást nyújt a vidék élhetőbbé tételét szolgáló fejlesztési források elérésében és azok hatékony felhasználásában.

Az MNVH itthon és Európában egyaránt eredményesen védi és képviseli a vidéken élők érdekeit, a kormányzati, önkormányzati, civil és gazdálkodó szervezetek, valamint a szakmai szervezetek tevékenységének összehangolásával. Az MNVH szolgáltatásainak igénybevétele regisztráció alapján lehetséges. Bármely személy vagy szervezet jogosult regisztrálni.

A Hálózat elnöke Sáringer-Kenyeres Tamás, szakmai és adminisztratív háttérrel az Állandó Titkárság biztosítja,

mely a Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. szervezetén belül működik. Az Állandó Titkárság látja el a Hálózat működését megalapozó feladatokat, biztosítja a kormányzati szervek, a vidéki gazdasági és civil szervezetek közötti erős, közvetlen kapcsolatrendszer kialakítását. Nemcsak hazai, hanem nemzetközi szinten is felel a kapcsolattartásért, aktívan részt vesz az Európai Vidékfejlesztési Hálózat (ENRD) és az Európai LEADER Szövetség (ELARD) munkájában, a hazai joggyakorlatokat népszerűsíti külföldön, valamint a külföldi joggyakorlatokat mutatja be a hazai vidékfejlesztők körének.

A Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat területi felelős hálózatot működtet az ország megyéjében. A megyei területi felelősök az MNVH terepi szakemberei, akik együtt dolgoznak minden, az általuk képviselt megyében élő és tenni akaró települési, térségi, megyei szervezettel és szakemberrel. A munkájukat az Állandó Titkárság koordinálja, számukra szakmai segítséget és iránymutatást nyújtva. A területi felelősök maguk is kezdeményeznek különböző vidékfejlesztési projekteket, segítik az ott élő szakemberek egymásra találását, összefogását, az adott vidék szakmai és civil közösségeinek megerősödését.

ELÉRHETŐSÉGEINK:

MNVH ÁLLANDÓ TITKÁRSÁG: Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.

Iroda címe: 1223 Budapest, Park utca 2. **Telefonszám:** +36 1 362 8100

Honlap: www.mnvh.hu, **E-mail cím:** mnvh@hoi.hu



KAPOCS
TERMELŐ ÉS
VÁSÁRLÓ
KÖZT



A KAP STRATÉGIÁRA
VONATKOZÓ
INFORMÁCIÓKAT KERESSE
A KAP.GOV.HU OLDALON!



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió

Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap
Európai Mezőgazdasági
Garancia Alap



MEGÚJULÓ VIDÉK, MEGÚJULÓ AGRÁRIUM



KÖZÖS AGRÁRPOLITIKA