AUTÓS TERMELŐI PIAC

Termelőink a piacon

Magyar Piac Szövetkezet

A kötetet összeállította és szerkesztette: Magyar Piac Szövetkezet

Layout és tipográfia: Mester Miklós / MAM Bt.
Korrektúra: Angyal István

Képfeldolgozás: Colorcom Média Kft.
www.colorcom.hu

Nyomdai munkák: Gelbert Eco Print Kft.
Felelős vezető: Gellér Róbert ügyvezető
www.gelberteco.hu

A könyv leírásainak elkészítésében és a képanyag összegyűjtésében,
elkészítésében közreműködött: Galisz Tamás, a Magyar Piac Szövetkezet koordinátora.

Köszönet a segítő együttműködésért azoknak,
akik a kötetben szereplő árusok bemutatását és a fotókat rendelkezésre bocsátották.

Felelős kiadó: Magyar Piac Szövetkezet
Felelős kiadó: Konrád Istvánné elnök

ISBN 978-615-01-2255-7

A kötet egészét vagy bármely részletét kizárólag a jogtulajdonosok
előzetes engedélyével lehet sokszorosítani, reprodukálni, adathordozón tárolni,
bármely elektronikus, mechanikus vagy egyéb rendszerben továbbítani.

Bag, 2021.

AUTÓS TERMELŐI PIAC

Termelőink a piacon

Magyar Piac Szövetkezet

Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzék 4
Köszöntő 6
Antal Károly ev. 8
Aranyponty Halászati Zrt. 10
Barna Zsolt 12
Bigfoot Sörfőzde 14
Dani-család 16
Darók Kati 18
Deák Ferenc 20
Detky András 22
Fuchs Imre 24
Gondos Vilmosné 26
Smiley Süti Kft. 28
Heincz Zsolt 30
Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. 32
Hódi Paprika 38
Hubai Péterné Szántó Judit 40
Kocsis Pál 42
Koletán Gergely 44
Kalászi Kovászda 46
Máténé Lenhardt Viktória 48
Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat 50
Molnár János 56
Magyar Piac Szövetkezet 58
Nagyné Zele Margit 64
Szedrem Nagyszokolyról 66
Paprika Tanszék 68
Passa Gábor 70
Patrónus Szociális Szövetkezet 72
Péli Anikó 74
Pritz Ildikó 76
Re-Ma Bio Kft. 78
Romhányi Balu 80
Rónyai Margit 82
Sápi Csaba 84
Sauer Savanyúság Kft. 86
Simon gyümölcs 88
Sumi Bezzeg János 90
A szappanház 92
Szegedi Károly 94
Hévízgyörki kézműves húsmanufaktúra 96
Szomor Dezső 98
Szűcs Tamás Ferenc 100
Szilvi és Ernő 102
Vér András és neje 104
Jegyzetek 106

Köszöntő

Polgármesterként fontosnak tartom az olyan kezdeményezéseket, mely által településünket az ország távolabbi részén élők is megismerhetik. Az autós termelő piac egy ilyen kezdeményezés. A piacok mindig is fontos szerepet töltöttek be egy település életében. A középkorban sok város a piacnak köszönhette fejlődését. A piac sok helyen a közösségi élet színtere is. Helyi termelők mellett az ország távolabbi részéről is érkeznek árusok kiváló minőségű termékekkel. Az ide látogatók személyesen megismerhetik a termelőt, vásárlás előtt megkóstolhatják a termékeket. Ez már önmagában is garancia arra, hogy olyan termékeket vásároljunk, mellyel elégedettek leszünk és visszatérünk kedvenc termelőinkhez.

2020 tavaszán, amikor a járvány javában tombolt, sorra zártak be a mozik, iskolák, sportlétesítmények, piacok. Különösen nehéz időszak volt ez, hiszen a termelők árusítási lehetőségei folyamatosan szűkültek, ezzel megélhetésük vált bizonytalanná, a vevők pedig szigorú szabályok betartása mellett vásárolhattak. A védekezés és a meghozott járványügyi korlátozások miatt az emberek személyes kapcsolattartása is megritkult. Mi ekkor nyitottuk meg Bagon az azóta is működő, mondhatjuk, hogy országos hírű piacot. Az a nap, amikor először találkoztam Konrád Istvánnéval, vagy ahogy mindenki ismeri, Bözsivel, a Magyar Piac Szövetkezet elnökével az M3 autópálya melletti területen – ahol a piac jelenleg is működik –, még sokáig élni fog az emlékezetemben. Miután túljutottunk az igen rövid bemutatkozáson és meghallgattam az elképzelést, azonnal elkezdtük a közös gondolkodást és munkát. Olyan lendülettel vágtunk a piacnyitásba, hogy összesen 2 hetet adtunk magunknak a megnyitóig. Ennyi idő alatt kellett megoldani és kitalálni hogyan helyezzük el az árusokat, biztosítani kellett az elektromos ellátást, és meg kellett felelnünk az akkor érvényben lévő igen szigorú járványügyi szabályoknak.

A piac lassan másfél éves, és töretlenül működik télen, nyáron. A nyitás óta több alkalommal is tartottunk olyan rendezvényt a piacon, mellyel színesíteni tudtuk a palettát. Volt esti piac lecsófőzéssel és

tábortűzzel, szalmabála-labirintus, traktorozás és állatsimogató a gyerekeknek. Szerveztünk töltöttkáposzta-főző versenyt és egyéb, a magyar termékeket, élelmiszereket népszerűsítő tematikus napokat is.

Őszintén bízok abban, hogy a piacunk még sokáig fog működni! Remélem, hogy a kedves olvasó is ellátogat a piacra, ha eddig még nem tette meg!

Palya Zoltán
polgármester
Bag

Parajdi só

Elérhetőségeink:

3300 Eger, Régi Cifrakapu út 18.

http://egyensuly-sziget.hupont.hu

piroskagulyas1964@gmail.com, antalkaroly50@gmail.com

(+36-30) 284-8670, (+36-30) 489-1088

Családi vállalkozásként célul tűztük ki, hogy a legjobbat nyújtsuk mindenki számára, akik a masszázst, a kiropraktikát, a parajdi sószobát vagy a parajdi bányából magunk hozott termékeket választják, ezt nem érhetjük el másként, csak az ön megelégedettsége és tudatos döntése révén.

„Úgy szeretlek, mint sót az ételben”

– mondta apjának a legkisebbik királykisasszony, s apja hamar rádöbbent a só nélkülözhetetlenségére: ez ad ízt és lelket az ételnek.

A parajdi étkezési só

A kitermelt só, a parajdi sóbányából 310 méter mélyből kerül a felszínre, külön kézzel válogatva és csomagolva. Adalékmentes, nincs semmi hozzáadva és nincs semmi elvéve belőle, úgy van, ahogy a természetben előfordul, ahogy ezer éven keresztül őseink használták. Már a római korban is működött itt bánya, s maga a tájegység – Sóvidék – is erről kapta a nevét. Egyes források szerint ezen a területen található Európa legjelentősebb sókészlete. A közhiedelemmel ellentétben só és só között is jelentős különbségek vannak. A parajdi a legjobb minőségűek közé tartozik, összesen 84-féle ásványi anyagot, köztük kalciumot, káliumot, jódot, magnéziumot tartalmaz, kifejezetten magas koncentrációban.

Rétimajor

Elérhetőségeink:

7014 Sáregres-Rétimajor

office@retimajor.hu

(+36-25) 509-190

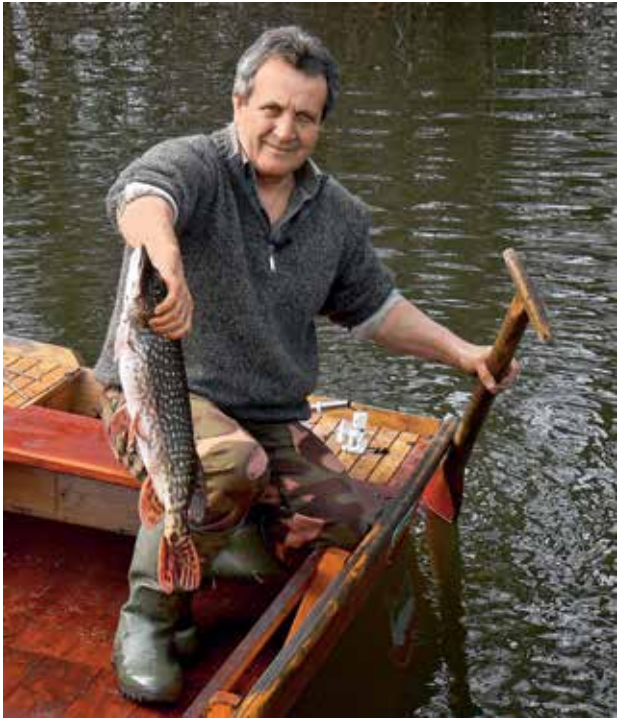
A jelszó: több lábon állás!

Rétimajorban a jó természeti adottságok és a fejlesztéseink elősegítették egy ún. multifunkcionális halgazdálkodás bevezetését. A több mint 20 éve alakult vállalkozás a halászatból származó nyereségét új formában felhasználva egy olyan központot hozott létre Rétimajorban, amely a kikapcsolódást összehangolja az ismeretszerzéssel és a természettel harmóniában való együttéléssel.

A Rétimajorban működő Aranyponty Halászati Zrt. évek óta elkötelezett minden olyan tevékenység mellett, amely elősegítheti a hazai édesvízi halfogyasztás népszerűsítését és növelését. Vásárokon és városi rendezvényeken mutatjuk be az utazó óriásakvárium segítségével a magyarországi halfajokat. A rendezvényeken kóstoltatunk és bepillantást engedünk a halászat ősi mesterségébe is, bemutatjuk miként teremt értékeket a haltermelés.

A farmunkon megtermelt növények díszítik a gazdaságot, a zöldségek és a tenyésztett állatok húsa pedig remek alapanyagok az étteremben.

Létrehoztunk egy csokoládéüzemet is, ahol kézműves csokoládéink belga alapanyagból, cukor és tartósítószer hozzáadása nélkül készülnek.



Rétimajorban minden adott a kikapcsolódásra: lehet horgászni, szálláshelyeinken pihenni, rendezvényeket rendezni és eközben a Halászati Múzeumot is meglátogathatják vendégeink.

Alkalmanként az autós termelői piacon is megjelenünk termékeinkkel.

Várjuk szeretettel a rendezvényeken és a Rétimajorban is!

A füredi kosaras

Elérhetőségeink:

Füredi kosaras

furedikosaras@gmail.com

(+36-70) 384-4144

Tiszafüreden, a Tisza-tó fővárosában élek és ott készítem a fonott termékeimet, amelyet olyan válogatott alapanyagokból állítom össze, hogy hosszú időn keresztül használhatóak legyenek.

Az ország számos rendezvényén részt veszek és árusítom a termékeimet. Bagon az autós termelői piacon is állandó résztvevő vagyok.

Elsősorban napi használati termékeket készítek: bevásárlókosarakat, fás kosarakat, állatfekhelyeket, ládákat, de egyedi megrendeléseket is legyártok, miután egyeztettük az elvárásokat. A széles áruválasztéknak köszönhetően általában mindig találnak megfelelő terméket a kedves vásárlók.

Elérhetőségeink: Branda Pápai Szilvia termékmenedzser

Domony, Fő út 137.

www.bigfootsorfozde.hu

www.facebook.com/bigfootsorfozde

domonysor@gmail.com

(+36-30) 907-2117

A BigFoot márkát 2013-ban hoztuk létre. Főzdénk Domonyban található, a Galga-völgy nyugati oldalán. Budapesttől hozzávetőlegesen harminc kilométerre. A kezdeti iskola a Fóti Kézműves Sörfőzde tapasztalataira és hagyományaira épült.

Söreinket a jól ihatóak közé soroljuk, amelyek a minőség megtartása mellett utat adnak a főzde kiváló működésére, ugyanakkor alkalmanként megtartja a nagytestű, nemes „fűszerezésű", hosszan kondicionált sörök elkészítésének igényét is.

Választékunk és márkánk felépítésében komoly brit területen szerzett és máig követett tapasztalat mutatkozik meg. Ezzel mégis ellentétben a brand a 20. század eleji alkoholtilalom mára játékos környezetébe lett elhelyezve, aminek megértéséhez fogyasztóink fantáziája is szükségeltetik.

Küldetésünk, hogy a Magyarországon intenzíven fejlődő gasztrokultúra részeként készítsünk magas minőségű söröket. Tesszük ezt a hagyományokat tisztelő eljárások bevonásával. Lényeges törekvésünk továbbá az ale-ek világában maradandót teremteni, de nem ijedünk meg egy jó lágersör elkészítésétől sem.

Végül a legfőbb célunk, megkeresni vevőink számára azt a pozitív és örök élményt, amit egy BigFoot sör fogyasztása adhat.

Mottónk: Nem lehetünk megalkuvók, csak a tökéletesre törekszünk, mert nincs más választásunk!

Juhtejtermékek

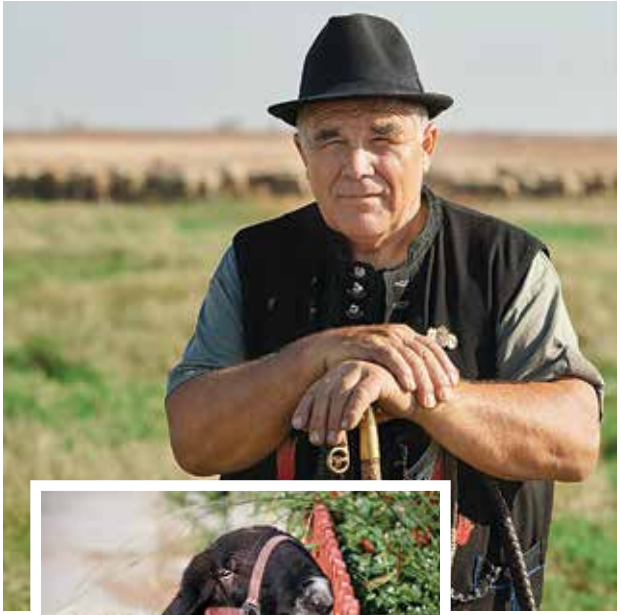
Elérhetőségeink:

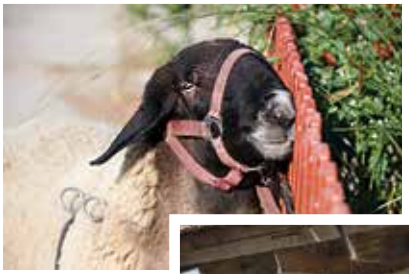
Daniné Zsuzsi (+36-30) 569-1807

Dani János (+36-30) 619 4624

zsuzsa700208@freemail.hu

Dani János a nevem, feleségemmel, Zsuzsival közösen dolgozunk a Makó melletti családi gazdaságunkban. A családunkban hat gyerek van, velünk él a legkisebb, aki még csak 13 éves. A nagyoknak már saját családjaik vannak és mindig besegítenek a nagyobb gépi munkáinkban, szántás, vetés, kaszálás, bálázás. Szóval ahhoz, hogy a juhok sok és finom tejet adjanak, ők nagyban hozzájárulnak. Tejelő cigája kelet fríz juhokat tartunk. Lassan öt éve géppel fejem a juhokat. Előtte – ahogy apám is – közel negyven évig kézzel fejtem. Saját magunk dolgozzuk fel a tejet. Juhgomolyát, juhtúrót, valamint édes túrót, azaz ordát készít a feleségem. Sokféle ízesítésű gomolyát készít a mai kor igénye szerint: natúr, füstölt natúr, fokhagymás, füstölt fokhagymás, metélőhagymás, medvehagymás, kapros, köményes. Juhgomolyáink és a juhtúró a Kőrös–Maros Nemzeti Park védjegyes termék, amelyre büszkék vagyunk. E mellett a natúr juhgomolyánk a HÍR-védjegyes minősítést is elnyerte. Ezek a védjegyek a megbízható minőségre és a tiszta ízre utalnak.





Darók Kati

horgolás, hímzés, kötés

Elérhetőségeink:

5054 Jászalsószentgyörgy, Rákóczi út 13.

kati56@invitel.hu

(+36-30) 621-0261, (+36-57) 456-155

Darók Józsefné Kati vagyok és egy kis faluban, Jászalsószentgyörgyön lakom. Már általános iskolás koromban a családomtól tanultam meg a kézimunkázás fortélyait, hiszen mindenki a Házi Ipari Szövetkezetnél dolgozott. A 70-es években kisiparosként dolgoztam, így sok időt tölthettem a gyerekeim mellett. Ebből sajnos nem lehet biztos bevételt produkálni, így csak nyugdíjasként folytattam „üzletszerűen". Erre a családom is biztatott, de főként az unokáim miatt kezdtem újra, így egyedi dolgokat tudok nekik készíteni.

Mindenkinek csak ajánlani tudom a kézimunkázást, mert minden nyugtatónál jobb, mellette nem ér rá az ember a problémáival foglalkozni. Manapság már több üzletben is vásárolhatunk kézzel készült termékeket, de azoknak nincs meg az a varázsa, amit egy kézműves ad hozzá egy piacon vagy fesztiválon.

Mindenkit várok szertettel a standomon!

a karcagi birkapörkölt hungarikum

Elérhetőségeink: Deák Ferenc és Deákné Gabi

@ **deakhus@gmail.com**

Karcagon élek, saját üzletünkben dolgozunk feleségemmel, Gabival. A Karcagi Birkafőzők Egyesülete tagja vagyok. Több éve főzöm, főzzük a karcagi birkapörköltöt, amely hungarikum. Fontos számunkra a hagyomány ápolása és megőrzése, átörökítése az utónemzedék számára. Rendszeresen megjelenünk rendezvényeken, szeretünk részesei lenni olyan eseményeknek – legyen az fesztivál, családi rendezvény vagy a bagi autós termelői piac –, ahol főztünket minél több ember megkóstolhatja.

Detky András

szarvaskolbász és -szalámi

Elérhetőségeink:

andras.detky@gmail.com

(+36-30) 691-7840

Régi, tradicionális vadászcsaládból származom. Malomtulajdonos nagyapám a háború előtt saját földein vadászott négy fiával, édesapámmal és három fiatalabb testvérével. Ilyen háttérrel nem is meglepő, hogy én is vadász lettem, feleségem is és remélem, hogy három fiunk is követi majd példánkat!

Közel húsz éve készítünk szarvashúsból kolbászokat és szalámikat. Kiegészítő termékeinkkel együtt 18-féle füstölt áruval látjuk el vásárlóinkat. Vevőink 80%-a visszatérő, ami rendkívül nagy elismerés számunkra.

Termékeink tradicionális módon készülnek, nem használunk mesterséges anyagokat. Cégünk családi vállalkozás, feleségemmel és fiainkkal is dolgozunk. Ha még nem ismeri, kérem, kóstolja meg minőségi termékeinket! Várjuk minden szombaton az autós termelői piacon!

Fuchs Imre

tejtermékek, sajtok

Elérhetőségeink:

https://fuchstejtermek.hu

fuchstej@indamail.hu

(+36-30) 244 6502

Nevem Fuchs Imre, a Fuchs Tej Kft. névadója és alapítója. 1954-ben születtem Balassagyarmaton. A Gödöllői Agráregyetemen Állattenyésztési Karán végeztem. Szüleim mindig is háztáji állattartással foglalkoztak, így én is folyamatosan segítettem a szüleim munkáját. Később 2 szarvasmarhát vettem, de mivel a tejre nagy kereslet volt és mindig arra törekedtem, hogy a minőség a legmagasabb fokon legyen, így az évek alatt az állományt jelentősebb létszámra növeltem. Könyvekből igyekeztem elsajátítani a tehéntejből készíthető termékek technológiáját. A termelés nagyon kezdetleges módszerekkel kezdődött a házunknál kialakított helyiségben, de így is jó minőségben. A termelés növekedése, valamint a termékek minőségének biztosításának érdekében elkerülhetetlenné vált egy kis háztáji, EU-szabványoknak is megfelelő tejüzem építése. Ez 2006-ban saját erőből megtörtént, ahol már lehetőség nyílt a termékek skálájának bővítésére. A termelés háztáji jellegét megőriztem, valamint azt, hogy az egészséges termékek fogyasztóink részére biztosítva legyenek. A tehéntejtermelés és -feldolgozás mellett kecsketej-feldolgozás is kialakításra került az egészséges táplálkozás érdekében.

Gondos Vilmosné

hollókői rétes és más édességek

Elérhetőségeink:

3176 Hollókő, Május 1. út 1.

gondos.timi@gmail.com

(+36-30) 855-9470

Gondos Vilmosné kistermelő/őstermelő vagyok, és Hollókőn lakom. 25 éve foglalkozom házi húzott rétessel és más palóc sütemény készítésével és eladásával. A rétes készítését nagymamámtól tanultam és ezt a tudást adom tovább a lányomnak is, de a palóc sütemények készítésének fortélyait a helyi idős néniktől tanultam és lestem el. Termékeink – amelyeket a legjobban szeretnek – a túróslepény, a csörögefánk, a pogácsa, a szalagos fánk, a káposztás lepény. Részt veszünk a lányommal a helyi rendezvényeken, fesztiválokon és piacokon a rétesekkel, palóc süteményekkel. Rendelésre is készítünk a termékeinkből. Keressenek minket, várjuk szeretettel!

Smiley Süti Kft.

Kézműves sütemény

Elérhetőségeink: Gyenge László Sebestyén

(+36-70) 381-6993

A Smiley Süti Kft. családi vállalkozás, ami 2011-ben kezdte meg működését.

Esküvői és hagyományos torták mellett apró teasütemények készítését is vállaljuk. Minden termékünk kézműves termék. Termékeink között megtalálhatóak a cukor- és szénhidrátcsökkentett termékek is.

Elérhetőek vagyunk az interneten a www.katitorta.hu weboldalon és Facebookon a smiley süti-smiley cake oldalon, ahol rengeteg torta közül lehet válogatni. Személyesen is lehet nálunk vásárolni előzetes megbeszélés alapján Zsámbokon a Szent László utca 22. szám alatt.

Heincz Zsolt

Családi vállalkozás

Elérhetőségeink:

(+36-70) 500-8502

Heincz Zsolt vagyok, a Dunakanyar szívéből, Nagymarosról. Családi gazdaságunkat 1990-ben alapítottuk feleségemmel, amelybe belenőttek a gyerekeink is. Saját nevelésű állataink húsából saját kezűleg készülnek házi készítésű termékeink, áruink. Fő profilunk a sertés tartása, de csirkével, tyúkokkal és kacsákkal is foglalkozunk. Az állatainkat kizárólag természetes takarmánnyal etetjük, amely a termékeink kiváló minőségét biztosítják. Finomságainkat folyamatos odafigyeléssel és gondossággal, tartósítószer nélkül, hagyományos füstöléssel készítjük el. Termékeinket termelői piacokon értékesítjük és minden szombaton az autós termelői piacon is várjuk kedves vásárlóinkat.

Elérhetőségeink:

1223 Budapest, Park utca 2.

www.hermanottointezet.hu

www.facebook.com/hermanottointezet

hermanottointezet@hoi.hu

(+36-1) 362-8100

A Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. munkájának fókuszában – az Agrárminisztérium százszázalékos tulajdonában működő kft.-ként – a környezetvédelem, a természetmegőrzés, valamint a vidékfejlesztés állnak.

A környezet- és természetvédelem területén a kft. többek között levegőtisztaság-védelemmel, fenntarthatósággal és zaj elleni védelemmel, környezeti kármentesítéssel, valamint természetvédelemmel foglalkozik.

A feladatok sorából kiemelhető a kormány által 2020-ban elfogadott országos levegőterhelés-csökkentési program, amelynek kidolgozásában részt vett a kft., a program a légszennyező anyagok kibocsátásának szisztematikus csökkentését célozza.

A zaj elleni védelem kapcsán a kft. feladata a 100 ezer főnél nagyobb lakosságszámú városaink stratégiai zajtérképeinek elkészítése, ötévenkénti megújítása.

A természetvédelem területén többek között a biológiai sokféleség megőrzéséért dolgozik a kft., az idegenhonos inváziós fajok elleni védelemben vesz részt, valamint a szaktárcával közösen működteti a 2009-ben indított vadonleső programot, amely önkéntesek bevonásával 18 védett növény- és állatfaj elterjedési és veszélyeztetettségi adatainak gyűjtését végzi.

Magyarország első két LIFE integrált projektjének koordináló kedvezményezettje a kft.: a 8 éves HungAIRy elnevezésű projekt az egyik legjelentősebb környezetvédelmi probléma megoldását, a levegőminőség javítását célozza 8 régiót lefedve 10 magyar településen, míg a Grassland-HU elnevezésű projekt célja széles szakmai összefogással a pannon gyepek és kapcsolódó élőhelyek hosszú távú megőrzése.

A kft. végzi a környezetkímélő termékek és szolgáltatások megkülönböztető megfelelőségtanúsító rendszereinek működtetését. Feladata a magyar „Környezetbarát Termék” védjegy és az Európai Unió ökocímkéjének, az Ecolabel pályáztatása és odaítélése a vonatkozó magyar és uniós jogszabályok alapján.

Az agrárszakképzés területén több mint két évtizedes tapasztalattal rendelkezik a társaság. Alapvetően az agrárirányú képzések értékteremtő munkáját segíti azzal, hogy tankönyveket ad ki, vizsgatételeket készít. Az iskolai rendszerű képzéseken nagyon fontos a korszerű tudásanyag átadása, így igyekszik a legújabb tudományos és szakmai ismereteket beépíteni a tankönyveibe.

A kft. pályázatkezeléssel is foglalkozik: a százszázalékos nemzeti forrásból indított tanyafejlesztési program, a zártkerti program, valamint a nemzeti értékek és hungarikumok pályázatokat kezeli részben vagy egészében.

2020-ban Nagy István agrárminiszter a társaságot jelölte ki a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat állandó titkársági feladatainak ellátására. A hálózatba eddig 16 ezer szervezet vagy magánszemély regisztrált, alapvető feladata a vidékfejlesztésben érintett kormányzati, önkormányzati és társadalmi szervezetek, magánszemélyek információs és együttműködési hálózatba szervezése és tevékenységük összehangolása a vidék társadalmi-gazdasági fejlődése, a felzárkóztatás, valamint a támogatási források hatékony felhasználása érdekében.

Fűszerpaprika

Elérhetőségeink: Hódi Ágota

www.hodipaprika.hu

info@hodipaprika.hu

A Hódi Paprika több évtizedes termelői, feldolgozói múlttal rendelkező vállalkozás, mely 100%-ban magyar alapanyagból készít őrölt fűszerpaprikát. A termelés és a feldogozás a hagyományos értékekre épít, de követi az új piaci trendeket is és egyre több újítást alkalmaz. Abban vagyunk jók, amiért a magyar fűszerpaprika elismert és méltán híres lett, ízben, illatban, színben kiemelkedő. Minden folyamatot szemmel tartunk és folyamatosan fejlesztünk, igazodunk a termelői körülményekhez és az aktuális piaci igényekhez. Édes, nagyon csípős, füstölt édes és füstölt nagyon csípős ízekben állítunk elő őrölt és tört fűszerpaprikát. A cég 2020-ban az 5 nevezett termékből 4 termékkel csillagot nyert a londoni Great Taste élelmiszeripari versenyen.

Axis Bentonit Kft.

Elérhetőségeink:

www.axibent.hu

info.axibent@gmail.com

(+36-70) 776-2504

Az Axis Bentonit Kft.-ben 2005-től foglalkozunk bentonitagyagásvány-bányászattal és -feldolgozással. Humánkozmetikai termékcsaládunk az Axibent. Termékeink alapjául a nemrégiben gyógyiszappá minősített Kazár–VII. bentonitpor szolgál.

A bentonit vulkáni hamuból áll, magas nedvszívó tulajdonsággal rendelkezik. Megköti a káros anyagokat, ionizál, ásványi anyagot pótol, revitalizál. Mindezt ioncserélő képességének köszönhetően. Egészségtelen anyagokat von el a sejtektől, helyüket pedig a bentonitban rejlő ásványi anyagokkal, tápanyaggal tölti fel.

Küldetésünk a bentonit-agyagásvány megismertetése az egészséges életmód népszerűsítése érdekében. Egy Európában alig ismert, de nagyon hasznos, sokoldalú ásványi anyaggal dolgozunk, ami termékeinken keresztül külső és belső használatra is alkalmas. Pakolás, krém, fürdő formájában egyaránt rendelkezésre áll.

Szakszerű tájékoztatással és gyors kiszállítással várunk minden érdeklődőt alkalmanként a bagi ATP-n, illetve elérhetőségeinken.

Garabonciás Kft.

Elérhetőségeink: Kocsis Pál – ügyvezető

kocsispal@garabonciassajt.hu

(+36-30) 943-2014

Tejfeldolgozó üzem:

6070 Izsák, Vadas dűlő

www.garabonciassajt.hu

alfoldi@garabonciassajt.hu

(+36-76) 569-105

(+36-76) 569-104

„A kecske a szegény ember tehene" – tartja a mondás, ami a régi időkben pontosan megfelelt a valóságnak. A köztudottan erős és tápláló kecsketej faluhelyen sok esetben legalább a gyerekek élelmét biztosította. A második világháborút követő évtizedekben a kecske és vele a kecsketej hazánkban méltatlanul háttérbe szorult, pedig a jószág hozzátartozott a magyar paraszti állattartás hagyományaihoz, a tej tápértéke pedig legközelebb áll az anyatejéhez. (Forrás: Mesterségek címere.)

Termékeinket az autós termelői piacon is megismerhették a vásárlók.

Koletán Gergely

Elérhetőségeink:
Koletán Gergely – Chiliyard alapító-tulajdonos

info@chiliyard.hu

(+36-30) 291-7949

A csípős ételek szeretete túl kell, hogy mutasson a húsleves határain, legalábbis a ChiliYard alapítójaként ezt vallom. Több évig éltem külföldön, ahol volt alkalmam mélyebben is megismerkedni a különféle konyhákkal és azon belül is azok viszonyával a csípős ételekhez. A 2015-ös hazaköltözés hozta a fordulatot, hiszen itthon lényegesen szűkösebb volt a kínálat minőségi csípős termékekben, ezért először hobbiként elkezdtem chilipaprikákat nevelni, majd belőlük saját szószaimat elkészíteni. A termékek iránti fokozódó érdeklődés és a család ösztönzése pedig oda vezetett, hogy 1–2 évvel később a nagyszülők néhai egri hobbitelkén megindult a nagyüzemi chilitermesztés. Az egri szőlőföldek közé ékelődött chilifarmon ma már több ezer tő, a világ számos tájáról származó, eltérő ízvilágú és erősségű paprika nevelkedik.

A termésből 16-féle ízben, kézműves módszerekkel előállított minőségi szószok, krémek, zselék, hagymalekvárok, savanyúságok és aszalványok készülnek, amik között mindenki megtalálja a saját ízlésének megfelelőt a csípősségmentestől a Scoville-skála tetejéig.

Az erőS legyen veletek!

Pékáru

Elérhetőségeink: Lauday Tercia, Balázs, Bence

2011 Budakalász, Liget u. 5.

(+36-20) 775-0880

Pékségünk 2019. január óta működik családi vállalkozásként. Elsősorban vadkovásszal készítünk kenyereket és pékárukat. Termékeinkhez csak kiváló minőségű vagy bioalapanyagokat használunk. Készítünk búzalisztből, biotönkölylisztből, bioalakorból és rozslisztből kenyereket. Kovásszal készítünk finom pékárukat is, kiflit, bagettet, zsemlét. Termékpalettánkat igyekszünk változatossá tenni. Az alap-termékkínálatunkon kívül igyekszünk hétről hétre újabb pékárukat kínálni. Termékeinkkel az autós termelői piacon minden szombaton találkozhatnak.

Jó étvágyat!

Erdei és termesztett gomba

Elérhetőségeink:

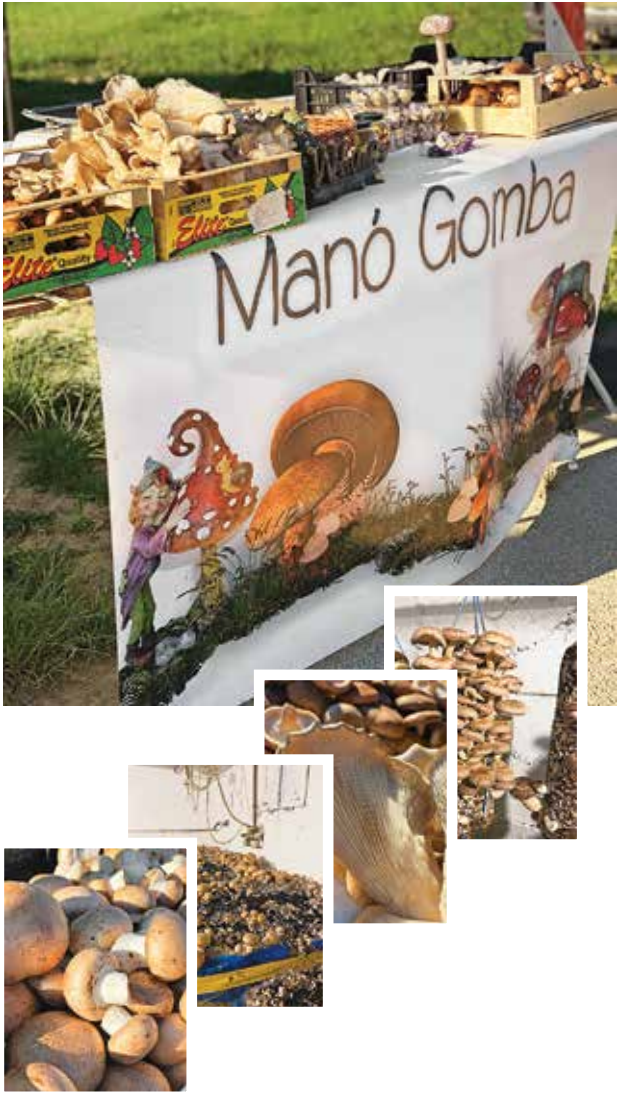
matejozsef.co@gmail.com

(+36-20) 236-7476

Az én történetem 23 éve kezdődött egy csodás mátrai kirándulással és egy kosár erdei gombával. Rabul ejtett az erdő varázslatos világa, a természet ereje és ajándékai. Kincskeresővé váltam a természet rejtekében. Ezen az úton haladva sajátítottam el a gombák ismeretét tanfolyamokon keresztül, vagy csak kutakodva az interneten. Néhány éve közelebb kerültem a föld alatti gombák által nyújtott gasztronómiai élményekhez, így elvégeztem egy szarvasgomba-tanfolyamot, ahol Triffla vadász lettem egy csodás társsal, Gofrival. Ezen az úton haladva közelebb kerültem a gombatermesztéshez, és már csak egy micéliumszál választ el attól, hogy gombaszakellenőr legyek, ezzel is segítve a hozzám hasonló embereket a gombák ismeretében. Kiléptem a mindennapi robotból és őstermelőként gombatermesztéssel foglalkozom, ezenfelül két csodás gyermekkel büszkélkedhetek, akik nélkül mit sem érne ez a varázslat.

A gombatermesztést jelenleg Erdőkertesen végzem, ahol shiitake-gombát, fehér, illetve barna csiperkét, valamint laskákat (szaka, szilfa) termesztek. Évszaknak megfelelően járom a természetet, hogy a termesztett gombák mellett az ehető, árusítható gombafajok is színesítsék a palettát. Manó Gomba standomon alkalmanként kincseket is találni, mint például a szarvasgomba, a fürjtojás és a medvehagyma.

Távolodj el a város zajától,
Lépj ki a monoton világból!
Hív a természet ezer hangja,
És tárt karokkal csak azt várja,
Hogy átöleled.



MAGYAR NEMZETI
VIDÉKI HÁLÓZAT

Elérhetőségeink:

1223 Budapest, Park utca 2.

www.mnvh.hu

www.facebook.com/magyarnemzetividekihalozat

mnvh@hoi.hu

(+36-1) 362-8100

A Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat (MNVH) alapvető feladata a vidékfejlesztésben érintett kormányzati, önkormányzati és társadalmi szervezetek, szakmai testületek, mezőgazdasági termelők, erdőgazdálkodók, mikro-, kis- és középvállalkozások, történelmi egyházak és magánszemélyek információs és együttműködési hálózatba szervezése és tevékenységük összehangolása a vidék társadalmi-gazdasági fejlődése, a felzárkóztatás, valamint a támogatási források hatékony felhasználása érdekében.

A hálózat feladata továbbá a 2014–2020-as vidékfejlesztési program ismertségének növelése, a legjobb gyakorlatainak gyűjtése, valamint ezek terjesztésén keresztül eredményeinek bemutatása. Elősegíti a program végrehajtását a hálózat működése során szerzett tapasztalatok feldolgozásával, értékelésével és visszacsatolásával.

A hálózat feladata továbbá az innováció elősegítése a mezőgazdaságban, az élelmiszeriparban, a vidéki és zöldturizmusban, az erdészetben.

Az MNVH itthon és Európában egyaránt eredményesen védi és képviseli a vidéken élők érdekeit, a kormányzati, az önkormányzati, a civil és a gazdálkodószervezetek, 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 hátterét az állandó titkárság biztosítja, amely 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 kapcsolat 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 jó gyakorlatainkat népszerűsíti külföldön, valamint a külföldi jó gyakorlatokat mutatja be a hazai vidékfejlesztők körének.

Az MNVH területi felelős hálózatot működtet az ország minden megyéjében. A területi felelősök mint terepi szakemberek 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.

Molnár János

Gondos őstermelő

Elérhetőségeink:

(+36-70) 265-2672

Molnár János vagyok Hortról.
A szüleim dinnyekertészetében kezdtem a gazdálkodás tanulását, amelyet abbahagytak sok év munka után. Ezzel egyidőben én is más utakat kezdtem járni. 10 évvel ezelőtt megint elkezdtem gazdálkodni, nem csak saját részre. Először csak szabadföldön való zöldségtermesztéssel és zöldségpalántával kezdtem el a kis családommal gazdálkodni. Majd jött az első fóliás időszakunk, amelybe először krizantémot ültettünk. Aztán egyre több fóliasátrat állítottunk fel, amibe elsősorban uborkát termesztünk. Mellette van paradicsom, paprika, padlizsán, törökszegfű stb. Ezekhez csatlakoztak az egynyári növények és a fűszernövények. Minden évben egyre nagyobb területen használjuk a fóliasátrakat és a szabadföldi zöldségekre szánt területet. Minden évünket előre megtervezünk, melyik fóliába mit és mikor fogunk termeszteni. A szabadföldi zöldségek termesztését is ugyanígy végiggondoljuk az eredményes értékesítés érdekében. Megpróbáljuk minden növényből a lehető legjobb terméket előállítani és a lehető legkevesebb

vegyszert használni. A piacra lehetőség szerint mindig frissen kerülnek a termékeink és ezt a vásárlóink is tudják, ismerik. Szlogenünkké vált: „Termelőtől a kézbe."

Szeretettel várjuk a kedves vásárlóinkat a piacokon és az autós termelői piacon is minden szombaton.

MPSZ

Elérhetőségeink:

2063 Óbarok, Vázsony puszta 11.

elnok@magyarszovetkezet.hu

(+36-70) 453-6757

A szövetkezet 2010-ben alakult meg Fejér megyei székhellyel Óbarok-Vázsonypusztán, a több mint száz tag az ország különböző szegleteiben található. A szövetkezetben önkormányzatok, magánszemélyek, ős- és kistermelők, magyar kézműves élelmiszereket és termékeket előállító társaságok fogtak össze.

Az alapító tagok szándéka, hogy a megalapított szövetkezetben a gazdák szellemiségét és üzleti hagyományait

ápolják, ugyanakkor a létrehozott szövetkezetet modern piaci szerveződésként nonprofit jelleggel működtessék a tagjaik javára. Bíznak az így megteremtett piaci szerepvállalás erősebb esélyeiben, a tagok által végzett tevékenységgel előállított termékek kedvezőbb értékesítésében, a tevékenységükhöz szükséges anyagok előnyösebb beszerzésében, a működésükhöz szükséges szolgáltatások nyújtásában.

A szövetkezet nem titkolt célja, hogy az élelmiszer-gazdaságot olyan helyzetbe hozza, hogy képességeit kihasználhassa, s növekedjék a nemzetgazdaságban betöltött szerepe.

A fővárosban és vidéken több helyi piacot nyitott az MPSZ, illetve helyi termelőket szervezett a működő piacokra. Konrád Istvánné elnök a tagság összefogásával a helyben termelt zöldség, gyümölcs közétkeztetésbe való bevonását s a kézműves élelmiszerek helybeni értékesítésének lehetőségét is előkészítette.

A szövetkezet mára elkötelezett abban, hogy eddigi működése során elért sikereit – a hazai piacokon túl – az EU-ban és a harmadik ország piacain is bemutassa. Folyamatosan keresi a határon túli értékesítési lehetőségeket. Az elmúlt években többek között az alábbi rendezvényeken vett részt, illetve szervezte meg, amelyek közül már nem mindegyik működik a piac szervezéséhez szükséges anyagi és szakmai támogatások hiányában.

– Liget téri termelői piac – Budapest X. ker.
– Vidék mustra I. termelői piac – Budapest (a minisztérium árkádjai alatt) V. ker.
– Rózsák tere termelői piac, Budapest VII. ker.
– Gazdapiac termelői piac, Budaörs
– Belvárosi piac, Budapest V. ker.
– Piacfesztivál, Budai vár
– Érdi piactér
– Burgonyafesztivál, Rózsák tere
– Lengyeltóti termelői piac
– Vidék mustra II. termelői piac – Budapest V. ker., Szabadság tér
– Piacfesztivál, SeniorPlus Expo
– Guiness-rekord, SYMA-csarnok
– Magyar termékbemutató, Kína
– Arany ősz kiállítás, Moszkva
– Agrárdelegáció, Kanada
– Szürkemarha-fesztivál, Budapest, Vajdahunyadvár
– Karácsonyi vásár, catering, Budapest V. ker., Vörösmarty tér
– Autós termelői piac, Bag határában az M3-as autópálya mellett
– Bokodi-emléknap

A nagyvárosokban mindig volt egy réteg, amelyik a nagy piacokon, csarnokokban vásárolt élelmiszert. Ők a szupermarketek nyitásával is hűségesek maradtak a kis- és őstermelők élelmiszer-alapanyagaihoz, de jellemzően az idősebb korosztályhoz tartoztak. A tudatos életmódot választó fiatalabb generációk körében is nő az igény azonban az egészséges, helyben termelt zöldségek, gyümölcsök, manufakturális módon előállított, feldolgozott élelmiszerek iránt, és ők is keresik ezeket a beszerzőhelyeket.

Friss zöldség-gyümölcs, kézműves élelmiszerek a termelőktől mindig keresett árucikk volt, így az MPSZ szervezésében megnyitott piacok nem ritka esetben a belvárosi, forgalmas tereken valósult meg. Azt is elmondhatjuk, hogy ma már piacra járni trendi!

A 2019-ben berobbant COVID–19-járvány Magyarországon igen komoly gazdasági megtorpanással és régen nem tapasztalható negatív hatással volt az agráriumban részt vevő gazdatársadalomra is. A járvány megfékezése érdekében a kormány veszélyhelyzetet jelentett be és korlátozó intézkedésekre volt szükség. Bezártak a szolgáltatóegységek, kijárási korlátozást vezettek be. Ez a veszélyhelyzet komoly próbatétel elé állította a kistermelőket, az őstermelőket, a feldolgozó kisüzemeket, valamint a kereskedelmi hálózatot éppen akkor, amikor a szezonális termékek, a friss primőr zöldségfélék értékesítésének időszaka volt. Magyarországon a kistermelői, őstermelői szektort nagyon érzékenyen érintette a kialakult helyzet, ugyanis az értékesítési helyeik bezártak, a piacok megszűntek, nem maradt lehetőségük a termékeik értékesítésére.

A tapasztalat, a veszélyhelyzet, valamint a folyamatosan kapott jelzések késztettek minket arra, hogy a Bag település határában 10 éve piac céljára létesített területen megnyissunk egy autóból történő árusításra alkalmas AUTÓS TERMELŐI PIACOT, ahol az ország bármely területéről érkező kistermelők, biotermelők, hungarikumot előállító élelmiszer-manufaktúrák kínálhatják termékeiket.

2020. május 23-án nyitottuk meg az autós termelői piacot, amely azóta is minden szombaton kiszolgálja kedves vevőit. Ezzel a programmal szövetkezetünk nagyban hozzájárul a jó minőségű és változatos hazai termékek népszerűsítéséhez, értékesítéséhez. A program az Agrárminisztérium egészséges táplálkozás és életmód, a helyi termékek és piacok népszerűsítésére irányuló törekvéseit is szolgálja.

A piaci hangulat és a vásárlók megtartása érdekében alkalmanként vevőcsalogató akciókat szervezünk, amely érdekes és tartalmas programokkal színesíti a vásárlói területet.

Célunk az, hogy a vidék értékei, étkei folyamatosan jelen legyenek és lehetőséget biztosítsunk arra a fővárosiaknak, a Budapest környékén élőknek, hogy itt is megismerhessék a vidéki kultúrát, gasztronómiát, vásárolhassanak egészséges magyar termékeket közvetlenül a termelőktől.

Sajtkészítő

Elérhetőségeink:

@ **nagyne.zelemmargit@freemail.hu**

Sajtkészítésem 1997-ben kezdődött Móni nevű kecskénkkel. Tejét a család számára hasznosítottam gomolyaként feldolgozva, melyet még a nagyszüleimtől tanultam. Később vásároltunk kecskéket, és elkezdtem több tejet feldolgozni, és már állatorvosi engedéllyel árusíthattam. 2002–2003-ban létesítettünk egy kis tejfeldolgozó üzemet EU-minősítéssel, ahol már tehéntejet is feldolgoztam. Különféle sajtokat készítek, de most már csak tehéntejből. Friss sajt, félkemény sajt, camembert, kék penészes és a parenyicának többféle változatát is. Egri Margaréta vándorsajt néven forgalmazom én, mint Nagyné Zele Margit őstermelő. Termékeim tartósítószert nem tartalmaznak!

Lekvár, szörp

Elérhetőségeink:

www.szedrem.hu

Szedrem – Egy kanálka egészség

zoltan.buttl@gmail.com

(+36-70) 453-6317

2012-ben álmodtuk meg egy olyan növény termesztését, mely beltartalmi értéke túlszárnyalja a már jól ismert gyümölcsökét. A közel 2 ha-os, vegyszermentes feketeszeder-ültetvény megmunkálása jelentős kézi munkaerőt igényel, melyet családi összefogással és környékbeli segítőkkel végzünk, így biztosítható a kiváló alapanyag termékeink előállításához. 2021-től az Ellenőrzött ökológiai gazdálkodási termék védjegyet viselhetjük. A friss gyümölcs értékesítésével párhuzamosan a feldolgozás során a korszerű technológiákat és a hagyományos eljárásokat ötvözve teremtjük meg vevőinknek a prémiumminőséget. A szeder kimagasló antioxidáns- és vastartalma mellett számos jótékony hatással bír. A „Szedrem”-termékcsalád valóban 100%-ban szeder! Minden termékünk magmentes! 100%-os szederlevünk natúr, csak a szederben rejlő cukrot tartalmazza. Sűrítményeink, szörpjeink is tartósítószermentesek. Lekvárjaink, szörpjeink, önteteink cukros és sztíviás édesítéssel is készülnek. Maghéjőrleményünk igazi kuriózum.

Elérhetőségeink:

www.paprikatanszek.hu

facebook.com/paprika.tanszek

chili@paprikatanszek.hu

(+36-20) 412-7132

A Paprika Tanszék egy hobbivállalkozás (azaz munka melletti tevékenység), amelyet családi keretek közt végzünk. Nem akartunk ezzel komolyabban foglalkozni eleinte, de az utóbbi időben már egyre több vödrös chili volt szétszórva a kertben itt-ott, erre-arra a többi növény közt. Mígnem egyszer csak úgy döntöttünk, hogy dedikált helye lesz a kertben a chilinek. Ez mára odáig fejlődött, hogy már fóliasátor alatt (azaz a legjobb helyen) nőnek a kis rettenetek.

Minden termékünk elkészítésénél csak a saját magunk által, a saját kertünkben megtermelt chilit használjuk fel. Alapanyagot másoktól nem vásárolunk, mert csak így tudjuk nyomon követhető módon garantálni a minőséget.

Magas chilitartalmú termékeket készítünk. Arra törekszünk, hogy a chilitartalom 80–90% fölötti legyen. (Ez a PureHab és Gyomor Napalm termékvonalak esetében 90% fölött van.) Hiszünk abban, hogy chili eredeti ízét kell megőrizni, ezért csak minimálisan fűszerezünk és azt is csak néhány termék esetében (pl. Ehető Szögesdrót).

Bőrdíszmű

Elérhetőségeink:

Passa bőrdíszmű

passabordiszmu@gmail.com

(+36-20) 926-9032

A Passa bőrdíszmű-vállalkozást 2000-től családommal együtt működtetjük, de a vállalkozás alapjait Passa Ferenc teremtette meg 1978-ban. Kezdetben egyedi lábbelik és az akkoriban divatos bőr lakberendezési kiegészítők gyártásával indultunk. A 80-as évek második felétől a cipőgyártásprofilt egyre jobban átvették a bőrövek, pénztárcák és egyéb apróáruk gyártása, mely a mai napig a fő tevékenységi körünk. Termékeinket fesztiválokon, kézműves vásárokon szoktuk értékesíteni, de természetesen egyedi megrendeléseket is tudunk teljesíteni.

A pécsiek

Elérhetőségeink:

pecspatronus.hu

https://www.facebook.com/pecspatronus

https://www.instagram.com/pecspatronus

patronus.pecs@outlook.hu

(06-30) 831-5146

A Patrónus Szociális Szövetkezet minden héten pénteken és szombaton szervez termelői és kézműves piacot Pécsett a Búza téren, ahol az utcazenészek és a zsonglőr visszahozzák a régi idők vásári forgatagának hangulatát. Nagyon büszkék vagyunk a Patrónus-csapatra, amely több mint 130 őstermelő-, kézművestaggal működik és kizárólag az általuk előállított, megtermelt termékeket árusítják. Tagjaink között között megtalálható pék, keramikus, ékszerkészítő, fafaragó, méhész, hentes, szakács… és vannak nemzetközi szinten is elismert kézművesek, díjnyertes terméket előállító őstermelők. A bagi autós termelői piacon a megnyitás óta képviseltetjük magunkat, ahol Tojzán Zoltán és családja díjnyertes méhészeti termékei mellett a vegán termékek, a homoktövis-készítmények és nassolni való finomságok is megtalálhatóak kínálatunkban.

Péli Anikó

Zöldséges

Elérhetőségeink:

@ **pelianiko68@freemail.hu**

Engedjék meg, hogy bemutatkozzunk. Családi termelői gazdaságunk egészen az 1980-as évek közepéig nyúlik vissza, amikor is férjemmel (18 évesen) belevágtunk az akkor természetesnek mondható mezőgazdasági munkálatokba. Az elmúlt években, évtizedekben a gazdaságunk rengeteg változáson ment át, azonban a mai napig büszkék vagyunk arra, hogy a termelői hagyományaink a kezdetek óta semmit nem változtak. A hangsúlyt továbbra is a zöldségtermesztés sokszínűsége határozza meg, amelyet a bagi termelői piacon is próbálunk előtérbe helyezni. A termelt áruk között a mindennapi étkezés alaptermékeire helyezzük a hangsúlyt, mint például a répa, a zöldség, a burgonya, a hagyma, a bab, a zeller, a karalábé, a borsó. A hitvallásunk az, hogy mennyiségileg keveset termelünk, de azt a lehető legmagasabb minőségen próbáljuk meg eljuttatni a vásárlóinkhoz Budapesten és Bagon. Minden munkát magunk és a családunk tagjai végeznek, így mára már eljutottunk odáig, hogy saját szemünkkel láthatjuk azt, hogy unokáink is ugyanúgy próbálják meg elsajátítani a mezőgazdaság rejtelmeit, mint annak idején mi.

Pritz Ildikó

A környezettudatos

Elérhetőségeink:

pritz.ildiko@gmail.com

(+36-30) 421-3644

Pritz Ildikó vagyok, Budapesten születtem. Egy lányom van. Gyermekkoromban sokat sportoltam és kézműveskedtem. Művelődésszervező szakon szereztem diplomát. Sokfélét tanultam, többféle munkát végeztem. Nagymamám adta át a munka szeretetét. A tétlenség nem a barátom. Felnőttként jöttem rá, hogy a környezet iránti tiszteletet édesapámtól tanultam, aki már 40 évvel ezelőtt felszedte az utcán a szemetet. Én sem vagyok rest lehajolni érte. Jelenleg pedikűrösként dolgozom. Magánemberként hosszú évek óta környezettudatos tisztítószereket használok. Néhány hónapja hétvégenként árusítom is őket, hogy megismertessem azokkal, akik még nem ismerik. A bagi piacon szeretettel fogadtak, ami igazán jólesett. Bevallom, félek, hogy a környezetszennyezésnek milyen borzalmas következményei lesznek még a jövőben. Remélem, szavaim sok emberhez eljutnak, és egyre többen figyelnek majd környezetükre, embertársaikra, természetünkre. Sok szeretettel várok mindenkit, és jó egészséget kívánok!

Re-Ma Bio Kft.

Elérhetőségeink:

1085 Budapest, József krt. 69.

remabiokft@gmail.com

(+36-70) 622-3338, (+36-70) 410-431

Többéves szakmai tapasztalattal rendelkező cégünk, a Re-Ma Bio Kft. gyümölcsök, magvak családi receptúra alapján történő feldolgozásával és a belőlük készült nosztalgia- és reformnasik gyártásával, forgalmazásával foglalkozik. Minden termékünk vegyszer- és adalékmentes. A családi vállalkozásból adódóan termékeink manufaktúrajelleggel, kis mennyiségben készülnek. Ínyencségeink az egészséges életmódhoz kapcsolódnak. Gyümölcssajtjaink igazi kuriózumok. Büszkeségünk: a Napsugárszelet (sárgabarack, mandula, áfonya és kesudió keveréke), az Áfonyaszelet (100% vörösáfonya kesudióval), a Meggyecske (meggy, sárgabarack és mandula keveréke), mind paleotermék. Nagy slágerünk az „Attila dorongja" (zabpehely és gyümölcsaszalványok keveréke), valamint a különleges ízvilággal rendelkező Gyümölcsvarázs. A gyermekek nagy kedvence a békebeli recept alapján készült házi karamella és házi csoki. Az ínyencek kedvéért mogyorós-narancsos, valamint citromos-mazsolás-levendulás karamellát is gyártunk. A házi csokoládé levendulás változata a boldog békeidők hangulatát idézi, igazi gourmet-csemege.

Levendulafarm

Elérhetőségeink:

www.rblmanufaktura.com

info@rblmanufaktura.hu

A gazdaságunk kisfiunk nevét viseli, szeretnénk valami maradandót alkotni az ő számára, ami a természethez és az egészséges életmódhoz kapcsolódik. Az első levendulatövet 2013-ban ültettük, ami mára eléri a 4,5 hektárt. Családi vállalkozásunk a megtermelt levendulavirágot felhasználva olyan termékeket készít, mely minden korosztály számára hasznos és szemet gyönyörködtető. Nálunk a Lavandula Angustofolia (francia) és a Lavandula Intermedia (angol) található meg.

Termékeink között megtalálhatók a natúr kozmetikai, spa, az egészségmegőrző termékek, valamint egy-két finomság is.

Az RBL Natural Manufaktúra termékei: szappanjainkat több mint tízféle illatban készítjük. Testvaj, kéz- és lábkrém. Levendulás fürdősó, illóolajok, ajakír.

Egészségmegőrző termékeink közül: só-, tönkölypelyva-, nyugipárna, csuklótámasz levendulavirággal, illatzsák.

Finomságaink: levendulaszörp, levendulás keksz, levendulás fűszerecet.

„Egy új felfedezés szerint a levendula nem egyszerű természetes stresszoldó gyógynövény, hanem olyan különleges erővel bír, mely képes a legfontosabb pillanatokban mellénk állítani a sorsot.”

Igazi piacos

Elérhetőségeink: Rónyai Margit és párja, Galambos József

(+36-30) 488-4416

Szüleim az Alföldön kezdték meg az állattartást és a zöldségtermesztést, amit már kiskoromban ellestem tőlük, együtt jártunk a piacra értékesíteni a megtermelt áruféleségeinket. 1963-ban Budafokra költöztünk, de itt is folytattuk az állattartást és a zöldségek termesztését, amelyeket piacokon értékesítettünk férjem segítségével. Állataink főleg szárnyasokból áll, tyúk, csirke, liba, kacsa, kakas és gyöngytyúk.

Később Tápiószecsőre költöztünk, ahol bővítettük az állatállományunkat, de a konyhakerti „gazdaságunkat” is naponta műveljük. A házi savanyúságokat, a tanyasi tojásokat, a babot, a lencsét és az egyéb megtermelt zöldségféléket nagyon kedvelik vevőink, akikkel sűrűn találkozunk a piacokon, mint ahogy az autós termelői piacon is, ahol előrerendeléseket is felveszünk.

Várjuk szeretettel kedves vásárlóinkat, ha igazi tanyasi termékeket keresnek!

Gyümölcsbor

Elérhetőségeink:

www.malnabor.hu, http://sapifruitwines.com

Sápi Tímea Kézműves Gyümölcsborok

sales.sapicsaba@gmail.com

(+36-20) 567-2743

A Sápi Tímea Kézműves Gyümölcsbor-manufaktúra 2006-ban alakult a feleségem és kislányunk, Tímea közreműködésével. Az ötlet az volt, hogy egy olyan minőségi gyümölcsbort hozzunk létre, amely megállja a helyét az egész világon, és méltón képviseli, építi lányunk jövőjét. Kis cég vagyunk nagy álmokkal és még nagyobb minőséggel.

Nehéz utat kellett bejárni, hisz előttünk még senki nem készített gyümölcsbort. Minden gyümölcsre külön-külön borászati technológiát kellett kifejleszteni. Mi készítettünk először eper-, málna-, sárgabarack-, birsalma-, kékáfonya-, füge-, őszibarack-, vörösáfonya-, feketeszederborokat, valamint a világ első narancs- és kékgyümölcs-borát is.

Mottónk a Hungarikumszövetség mottója is: Mérték az érték, az érték a mérték!

Hisz méltán az ország egyetlen „Prémium Hungarikum” és a „Magyar Kézműves Remek” védjegyoltalom alatt álló terméke is. 2019-ben és 2020-ban is a „New York-i Finger Lakes” többszörös bronz-, ezüst- és aranyérmes borai lettünk. Csömör kincseként a régió legértékesebb borászatának számítunk.

Várunk minden kedves érdeklődőt!

Vecsésiek

Elérhetőségeink: Szabadosné Schiller Katalin

@ **info@vecsesisavanyu.hu**

1982 óta működő családi gazdaság vagyunk. Régi, házi receptek alapján készítjük savanyúságainkat, amelyeknek alapanyagát, a káposztát, az uborkát, a különböző paprikákat, a zöldparadicsomot stb. is megtermeljük vecsési földjeinken.

Termékeinket, a már Európa-szerte híressé vált vecsési savanyúságainkat Magyarországon termelői piacokon, vásárcsarnokokban, kereskedelmi láncoknál bérelt pultjainkban, szakboltjainkban és viszonteladók által kínáljuk a vásárlóknak. Csehországban, Szlovákiában, Németországban és Ausztriában, Olaszországban és Belgiumban partnereink révén élvezhetik savanyúságainkat az érdeklődők.

Hazai és külföldi szakvásárok, kiállítások és fesztiválok rendszeres résztvevői vagyunk, amelyeken rendre nagy sikert aratunk termékeinkkel.

Mindezek által öregbítjük a vecsési savanyúságok hírnevét, és tettük fel Vecsést az európai és az Európán kívüli minőségi gasztronómia térképére.

Credónk: „Élelmiszer-biztonság és -minőség felsőfokon a termőföldtől az asztalig.”

Jelszavunk: „Édesítse napjait savanyúságainkkal!”

simon gyümölcs

Elérhetőségeink:

https://simongyumolcs.hu/

https://www.facebook.com/simongyumolcs/

https://www.instagram.com/simongyumolcs/?hl=hu

info@simongyumolcs.hu, cx@simongyumolcs.hu

(+36-21) 252-5650

Családi gazdaságunk 1992-ben kezdte működését, kezdetben 20 hektár gyümölcsössel. Évek során apránként fejlődve alakítottuk ki jelenlegi profilunkat, ahol a modern és a tradíció ötvözete formálja jelenlegi üzletfelfogásunkat.

A fenntarthatóságot már azelőtt üzleti modellünk célkitűzésének és alappillérének tekintettük, amikor ennek fontossága még csak éledezőben volt hazánkban. A gyümölcsöket Magyarország egyik leginnovatívabb és legzöldebb családi gazdaságában, a Hatvan melletti Sastelken humuszos homoktalajon termesztjük. A gyümölcslevek készítése során soha nem használunk fel sűrítményt és mindig friss és ropogós, napsütötte gyümölcsök szolgáltatják az alapanyagot. Hidegen préselési eljárásunk során mindenféle vegyszer hozzáadása nélkül, mechanikus eljárással nyerjük ki a zamatos, vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag levet. Ezt a frissen préselt eljárás során keletkezett levet minimális hőkezeléssel tartósítjuk, hogy a gyümölcslevek minden jó és egészséges tulajdonsága megmaradjon a friss, semmihez sem hasonlítható Simon Gyümölcs-íz mellett.

Termékeink között megtalálhatóak hazai hidegen préselt, 100%-os gyümölcslevek, valamint aszalványok és szezonális gyümölcsök. Legtöbb levünknek alma az alapja, ez egy olyan titkos családi recept alapján készül, amin éveken át dolgoztunk. Ezt keverjük körtével, céklával, bodzabogyóval és feketeribizlivel, homoktövissel, vagy akár eperrel, meggyel és őszi, valamint sárgabarackkal.

Sajtkészítők

Elérhetőségeink:

Fejedelmi Székely Sajt

szekelysajt@gmail.com

Mi a „Fejedelmi székely sajtosok” vagyunk.

Családunk kezei közt készült sajtjaink, amelyeket kizárólag saját teheneink tejéből készítünk, 2010 óta kaphatóak különböző rendezvényeken és piacokon. Termékeink nyers tehéntejből hagyományos eljárással készülnek, mindenféle mesterséges adalékanyag nélkül és sajtkultúramentesen. Az országban egyedülálló módon mi készítünk kemencében sült sajtokat, így leginkább erről a termékünkről ismernek minket vásárlóink.

Négygyermekes család vagyunk. Feldebrőn élünk és saját otthonunk melléképületében hoztuk létre kis sajtműhelyünket, ahol kistermelőként készítjük termékeinket. Férjem, János a nagypapájától kapta a sajtkészítés tudományát, amit ma már csak nagyon kevesen tudnak, hogy hogyan lehet igazán finom sajtokat készíteni. A mai napig tartja magát a rég megtanult alapokhoz. Manapság már nagyon ritka, hogy valaki sajtkultúra nélkül, pusztán tejből, odafigyeléssel és türelemmel képes igazi finom sajtot készíteni. 2010-ben sikerült meggyőzni a férjemet arról, hogy az általa készített sajtokat érdemes piacra dobni. 11 év telt el azóta...

A bagi autós termelői piac megnyitása óta sikeresen vagyunk jelen termékeinkkel, ahol várjuk szeretettel minden szombaton.

Elérhetőségeink:

www.szappanhaz.hu

2004 adventje óta kínáljuk természetes juhtejes és lanolinos szappanjainkat, kozmetikumainkat. Termékeink a legmagasabb minőségi igényeknek is megfelelnek, nem szárítják a bőrt, sőt visszaadják annak eredeti struktúráját. Nemcsak egészségesek, hanem amint azt már sok ezren megtapasztalták, végtelenül gazdaságosak, mert nagyon lassan kopnak el, miközben finom tapintásúvá, rugalmassá és fiatalossá varázsolják a bőrünket!

Bagon kívül az országban számos helyen megfordulunk, illetve partnereinknél is megtalálhatóak a szappanok.

Termékeink testnek és léleknek szólnak, a rég múlt idők természetességével!

Füstölt áru

Elérhetőségeink:

2735 Dánszentmiklós, Dózsa György utca 113/1.

szegedihusbolt57@freemail.hu

Tevékenységemet az 1980-as években kezdtem, amikor sertéshizlalással és -leadással foglalkoztam. Hosszú éveken keresztül őstermelőként végeztem ezt a tevékenységet és a termelésből befolyt összeget mindig visszaforgattuk a gazdaságunkba. Több éve számos fesztiválon és piacon sikeresen vettünk részt. Füstölt áruink teljesen hagyományos eljárással készülnek, hagyományos sózással és füstöléssel. Töltelékáruinkat igazi magyaros ízekkel – adalékanyagok nélkül – állítjuk elő. Piacokon állandó a jelenlétünk, úgymint a bagi autós termelői piacon is.

Füstölt áru

Elérhetőségeink:

(+36-70) 623-1035

Itt minden olyan, mint régen! – mondják a kedves vásárlóink, akik immár 30 éve nálunk vásárolnak.

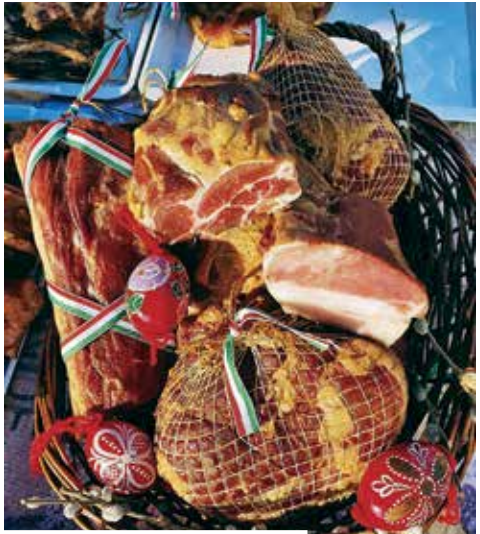
Szlovák Zoltán vagyok. Családi gazdaságomban elsősorban kedves feleségem, Andrea segít a termékeink értékesítésében az aszódi városi piacon, gyermekeink pedig a gazdaságban.

Saját sertésállománnyal rendelkezem, ahol megtalálható a pieatrin, illetve a magyar nagy fehér hússertés is. Büszkék vagyunk a magyar ősi fajtánkra, a szőkemangalica-állományunkra. Gyártmányaink többféle készítményből állnak. A legkeresettebb a pirospaprikás parasztkolbász a megszokott vastagságú bélbe töltve. Sonkáink a parasztjellegű, illetve a szendvicssonkák. Emellett szalonnáink között is rendelkezésükre áll a finom, erdélyi szalonna. Finomságaink között a snackjellegű tepertő, amely a gyerekes családok körében a legnépszerűbb.

Sertéseinket csak és kizárólag minőségi, hazai takarmánnyal etetjük, a termékeink előállítása során is csak hazai alapanyagokkal dolgozunk és hagyományos módon érleljük, tartósítjuk.

Termékeink laktóz-, glutén- és GMO-mentes, így odafigyelve azok kedves vásárlóinkra, akiknek bármiféle ételintoleranciájuk van, de ennél is fontosabb, hogy tudjuk, hogy mit eszünk.

Minden kedves vásárlóinkat várjuk az aszódi, a bagi, a hevesi, a nagyrédei piacunkon, és persze háznál is szívesen fogadjuk Önöket!



Szomor Ökofarm

Elérhetőségeink: Szomor Húsüzem

2344 Dömsöd, Tassi út 57.

szomor.hus@gmail.com

(+36-24) 438-008

Egyediségünk titka, hogy kézműves termékeinkben az állatok által legelt első fűszáltól az utolsó szem fűszerig minden tiszta, egészséges környezetből származik. Így tudjuk garantálni, hogy a kiváló minőségű hús zamatát Ön a kolbászban, a szalámiban és minden más termékünkben is érezhesse.

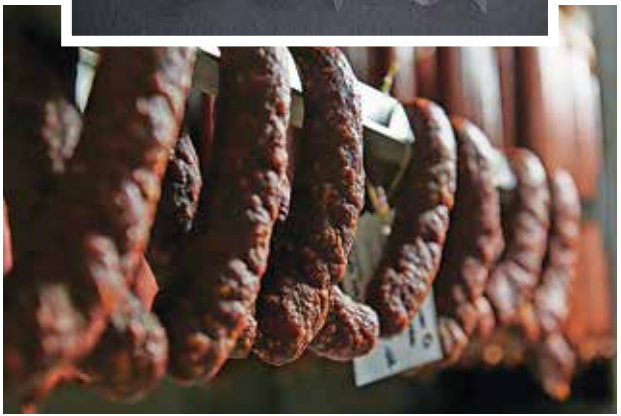
1989. A Kiskunsági Nemzeti Park területén Apaj környékén mezőgazdasági tevékenységbe kezdtünk. Megkezdődik a gyenge minőségű szántóterületek viszagyepesítése.

1992. A volt állami gazdaság területén egy új gazdálkodási tevékenységet kísérleteztünk ki és folytatunk a mai napig. Az általunk kikísérletezett és megtermelt fűmagkeverékkel történő gyepesítése és háborítatlanságának biztosítása, melynek köszönhetően a térségben a túzokállomány egyedszáma 300-ról 600 példány fölé nőtt.

2010. Megnyitottuk húsfeldolgozó üzemünket, aminek fő profilja a magyar szürkemarhahús feldolgozása. Főleg szalámit készítünk, ami leginkább nemzeti parki védett területeken nevelkedett szürkemarhából és bivalyból készül.

Farmunk állatai: magyar szürkemarha, bivaly, mangalica.

Termékeink országszerte elérhetők viszonteladóinknál, a Lehel csarnokban és az autós termelői piacon is.



Őstermelő

Elérhetőségeink:

@ **szucstamas11@hotmail.com**

12 éve méhészkedünk 1/2NB rakodókaptárral. Ez az a kaptártípus, amely legalkalmasabb különleges, kevés és jó minőségű méz termelésére. Magunk állítunk elő minden kaptárt és kiegészítőt. Célunk nem a tömegtermelés, ami minőségromlással járhat, hanem a kiváló és biominőségű méz előállítása (termelési időszakban nem használunk semmilyen vegyszert).

A gazdaságosságot ebben az esetben csak úgy tudjuk fenntartani, hogy magunk kezdtünk el kicsomagolni, fenntartva a belbecs és a külcsín összhangját. Csak minőségi üveg és kerámia csomagolóanyagot használunk. Hangsúlyozzuk a méz és méhészeti termék természetességét és egészségességét. Felelevenítettünk több ősi népi receptet is (gyógynövényes mézek).

Erőfeszítéseket teszünk régiónkban egy újfajta mézfogyasztási kultúra meghonosítására. A fogyasztókat információs anyaggal látjuk el, mézkóstolókat és termékbemutatókat szervezünk.

Tóth Snack MANUFAKTÚRA

Elérhetőségeink: Szilvi és Ernő

Tóth Snack Manufaktúra

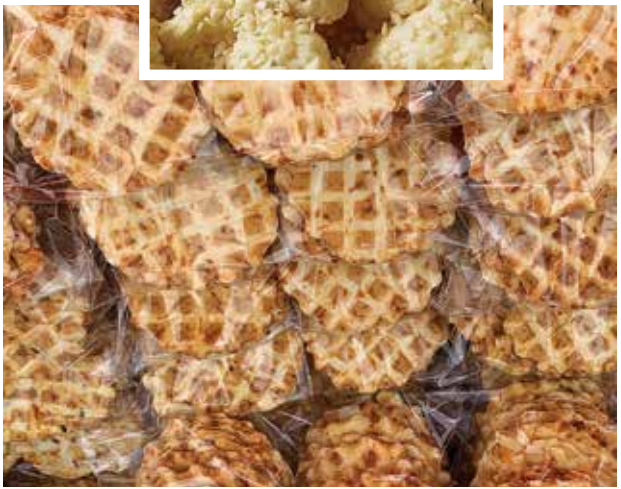
(+36-30) 780-3051

A Tóth Snack Manufaktúra 2018-ban Pécsen indult családi vállakozás. Fő profilunk a kézműves sajtos tallér készítése, mindemellett különleges, édes aprósütemények is megtalálhatóak nálunk.

Sajtos tallérunk finomságának és népszerűségének a titka az egyedi technológiával való készítés. Termékeinkben semmiféle adalékanyagot, tartósítószert és ízfokozót sem használunk, így minősége megegyezik egy házilag elkészített süteményével.

Termékeink árusítását a pécsi Patrónus termelői és kézműves piacokon kezdtük, napjainkban már az ország több pontján is megtalálhatóak vagyunk, úgymint az autós termelői piacon minden szombaton.

Mindenkinek köszönjük hogy minket választanak és továbbra is fogyasszák egészséggel finomságainkat!



Dányi kézműves termékek

Elérhetőségeink:

2118 Dány, Arany János utca 3.

kacsi73@gmail.com

(+36-70) 321-9035

Évi és Bandi – Ha jót veszel, jót eszel!

Az állattartás szeretetét és módszereit nagyszüleinktől örököltük. Nyolc éve már, hogy a sertéstartást tudatosan fejlesztjük. A folyamatos technológiai fejlődés sem tántorított el bennünket attól, hogy mind a nevelés, mind a húsfeldolgozás során a hagyományokhoz igazodjunk. Kezdetben friss hústermékeket árusítottunk, később palettánkon megjelentek a füstölt áruk is. Mivel a falusi hagyományos technológia kötelez, így kizárólag akác fűrészporos füstölést alkalmazunk. Termékeink ízvilága tökéletesen tükrözi a dányi hagyományokat. Ennek alapanyagát „nagy fehér" és „durok" sertéseink biztosítják. Az állományt szigorúan GMO-mentes, helyi termelőktől vásárolt takarmánnyal etetjük. Több termékünk ma már saját recept alapján készül, azonban továbbra is a ránk jellemző ízvilággal biztosítjuk a gasztronómiai élményt. Nem csupán a hagyományok tudatos követése a célunk, hanem az egészséges táplálkozás is. Ezért kizárólag adalék-, szója-, glutén- és tejmentes termékeket kínálunk.

Jegyzetek