



esSZeNcia

SZeretettel Neked Borsodból

Szeretettel Neked Borsodból

.....

HELYI TERMÉKEK KATALÓGUSA
2022

TARTALOMJEGYZÉK

Elnöki köszöntő	1
Ajánló	2
Ajándéktárgyak	4
Ékszerek	7
Fa kézműves termékek	10
Kézműves termékek	13
Szépségápolási termékek	16
Cukrásztermékek, édességek	19
Gyümölcskészítmények	24
Húsipari termékek	29
Tej és tejtermék	32
Méz, méhészeti termékek	35
Röviditalok	39
Borászat	43
Vendéglátás	50

Kedves Olvasó!

Prof. Dr. Csath Magdolna a Szent István Egyetem Emeritus professzora a Háromszék független napilapban megjelent interjújában így fogalmazott: *Új gazdasági szemléletre van szükség, ahol megnő a közösségek alulról jövő kezdeményezéseinek szerepe, például az olyan, hogy helyi terméket vásárolnak. A verseny pedig éppen itt dől el: ha minden helyi lakos a helyi termelőtől, szolgáltatótól vásárol, akkor megerősödik a helyi gazdaság.*

Ez a kiadvány ennek a gondolatiságnak a szellemében készült. A Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Önkormányzat a Megyei Paktum program keretében a foglalkoztatottság növelése mellett a helyi gazdaság megerősítését is zászlajára tűzte. A közszféra, a gazdasági és a civil szervezetek partnerségében olyan képzési és foglalkoztatási programok valósultak meg, melyek hozzájárultak a foglalkoztatottság közel országos szintre történő növeléséhez, ezzel együtt a térség népességmegtartó erejének növeléséhez. A gazdaság megerősítéséhez ugyanakkor szükség van arra is, hogy mindazok a helyi és egyéni szereplők, akik ennek a körforgásnak a részei, szintén bírassák támogatásunkat. Ezért elhatároztuk, hogy felkutatjuk a megye tehetséges, különleges, hagyományait őrző termelőit és termékeit, majd pedig bemutatjuk őket országnak, világnak. Hiszünk benne, hogy ma egyre több vásárlónak fontos, hogy jó minőségű, egészséges, egyedi termékekhez jusson úgy, hogy biztos lehet benne, a megvásárolt áruk eredete megbízható, azokat szakavatott kezek készítették, akár évszázados családi receptúrák vagy termelési folyamatok alapján. És hiszünk abban is, hogy a termelők számára is nagy jelentősége van annak, hogy új lehetőségeket kapjanak a bemutatkozásra, ezzel is közelebb kerülve leendő vásárlóihoz.



Kiadványunk csupán ízelítőt nyújt megyénk kincseiből, de hogy senki ne maradhasson ki, egy különleges weboldal is készült, ahol minden termék és termelő felsorakozik. A virtuális katalógusban, a helyiesszencia.hu oldalon folyamatosan bővülő, rendkívül színes termékpaletta található. Bizton állíthatom, hogy még a helyi termékek között legjártaabbak is fognak új csodákat találni, és akár ezt a kiadványt lapozgatva, akár böngészés közben hangosan mondják majd ki: nahát! Szeretettel Neked Borsodból – ez a mi esszenciánk. Jó lapozgatást, kellemes felfedezést, sok-sok nahát! felkiáltást kívánok.

Bánné dr. Gál Boglárka
a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Közgyűlés elnöke

Tisztelt Olvasó!

A BORA 94 Nonprofit Kft. a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Önkormányzat gazdasági társaságaként több mint 25 éve főként programmenedzseléssel, pályázatok írásával, projektek gondozásával és menedzselésével foglalkozik. Számos partnerünk van megyeszerte, akik közül jelentős hányadot tesznek ki az önkormányzatok. Kiváló kapcsolatot ápolunk a települések vezetőivel és a közösségekkel, így sokszor nyílik lehetőségünk arra is, hogy megismerhessük a helyi különlegességeket. Ezért is örültünk annak, amikor a Foglalkoztatási Paktumban azt a megbízást kaptuk, hogy a megyénk gazdálkodásának egyre tekintélyesebb részét képező helyi termékekkel foglalkozó vállalkozások, önkormányzatok számára segítséget nyújtsunk tevékenységük sikeresebbé tételében. Izgalmas és érdekes volt ez a munka is, ezért örömteli misszióként és egyben kihívásként tekintettünk rá, melynek igyekeztünk tudásunk legjavát adva megfelelni.



Építkeztünk azokból a tapasztalatokból, amelyeket több mint negyedszázados fennállásunk során megszerezhetünk, de a jó fundamentum valójában magukból az értékes termékekből, és az azokat elkészítő, kiváló emberekből állt össze. Ők adták az inspirációt azokhoz a programokhoz is, melyeket a helyi termékek népszerűsítése érdekében valósítottunk meg.

Nagy lelkesedéssel, szakemberek részvételével szerveztünk műhelyfoglalkozásokat, ahol partnereinkkel, a megyei termelőkkel közösen kerestünk válaszokat arra, hogy miként tudják a reklám és az értékesítés hatékonyságát saját eszközeikkel növelni még akkor is, ha ebben egyébként talán kevesebb tapasztalatuk van.

A helyiesszencia.hu weboldal megalkotása talán a legizgalmasabb része volt a munkánknak, mert egyszerre kellett megfelelnünk a modern kor elvárásainak, és annak, hogy tradicionális, generációkon átívelő tevékenységeket és termékeket, megyénk esszenciáját mutassuk be. Mindenkinek köszönjük a támogatást, a sok-sok pozitív visszajelzést, mi is úgy érezzük, jól sikerült. Küldetésünk ezzel természetesen nem ért véget, a munkát folytatni fogjuk.

Ez a kiadvány, amit Ön most a kezében tart, valamint a hozzá kapcsolódó helyiesszencia.hu oldal is olyan szeretettel és odaadással készült, mint amilyen szeretetet és odaadást mi kaptunk azoktól, akik szerepelnek benne. Kellemes lapozgatást és izgalmas böngészést kívánunk!

BORA94

MIÉRT VÁLASZD A HELYIT?

.....



**A helyi gazdaságot,
a helyi termelőket támogatod**



**Friss, egészséges és egyedi
termékekhez jutsz**



**Tudod, hogy kitől
és mit kapsz**



AJÁNDÉKTÁRGYAK

Kovács Szabolcs, bútorfestő, népi iparművész

A háromszáz éves hagyománnyal rendelkező észak-magyarországi bútorfestő stílus egyedüli képviselője a mezőkövesdi Kovács család. Kovács Szabolcs e ritka kézműves mesterséget édesapjától, Kovács András asztalos mestertől, népi iparművéstől tanulta. Sok hazai és nemzetközi kiállításon képviselte bútoraival Észak-Magyarországot és szűkebb régióját, a Matyóföldet. Az ebben a stílusban készült, általa tervezett pirosra, mély kékre vagy sötétbarnára alapozott fenyőfa bútorokra és ajándéktárgyakra előrajzolás nélkül festi a szívráncos, térhatású, hagyományos virágozást, melyek csak bútorra használatosak. Kérésre a megrendelő igénye szerinti színben és méretben készülhetnek konyha-, étkező-, hálószoba- és éttermi bútorok, valamint ajándéktárgyak is. A bútorfestő alkotóházban helyszíni kézfestett feliratozás is igényelhető. Portréfilmje a YouTube-on is megtekinthető „Fából virágom” címmel.



Elérhetőség

📍 3400 Mezőkövesd, Kisjankó Bori út 10.

☎ +36 20 367 9698

✉ koszab@t-online.hu

🌐 <https://www.facebook.com/matyoart>

Huttkay Tímea, bútorfestő

Kiskora óta érdekelték a régi bútorok, azok készítési módja, a lakásban betöltött funkciójuk. Nagymamája mondta neki régen: „ha meghalok lányom, ez a menyasszonyi láda a tiéd lesz”. Már ekkor érdekelte a láda eredete, hogy miért festettek rá virágokat, mit tartottak benne. 2016. októberében döntött úgy, hogy megtanultja a bútorfestéshez szükséges alapismereteket. Szerencsésnek mondhatja magát, két fiú testvére is kreatív munkát választott, egyikük az asztalos mesterséget műveli, míg másikuk díszmű kovácsmester.

Célja, hogy megtanulja és megismerje a „Nagy Magyarország” területén található különböző tájegységek festett bútorainak a történetét, mintakincsét, festési technikáját, majd a megszerzett tudás segítségével az adott területre jellemző kelengyész ládát megfesse. Tudását szeretné majd továbbadni gyermekeinek és az utókor-nak, hogy számukra is fontos legyen a népi hagyományok őrzése és tisztelete.



Elérhetőség

📍 3910 Tokaj, Klapka utca 42.

☎ +36 30 365 7763

✉ timea.huttkai@gmail.com

🌐 <http://www.huttkay.eu>

📘 <https://www.facebook.com/huttkaybutorfestes>





ÉKSZEREK

.....

ArnyiKA

Az ArnyiKA festőműhelye egy fantáziánév, mely egy olyan helyiséget takar, ahol Kovács Anikó a különleges festményeit, üveglencsés ékszereit, kézzel festett hernyóselyem sálait és kendőit készíti. A kendőknek és sálaknak 100 % hernyóselyem az alapja, melyeket saját tervei szerint, hőkezeléses eljárással fest. Az üveglencsés ékszerek alapjai szintén saját festésűek. Festményei akrilfestékkel, festővászonra készülnek, de időnként más technikákat is szívesen alkalmaz. Kiállításai mellett megrendelésre is dolgozik. A Műhelyben, illetve meghívásra külső helyszíneken, festéssel kapcsolatos foglalkozásokat is tart (élményfestés, festészeti és modern kézműves technikákat bemutató workshop-ok). Termékeit az interneten keresztül, személyes megkeresés alapján, kiállításokon és alkalmanként kézműves bemutatókon értékesíti. Egyedi elképzeléseket, megrendeléseket is szívesen teljesít.

Elérhetőség



3525 Miskolc, Jókai u. 10-16.



<https://www.arnyika.hu>



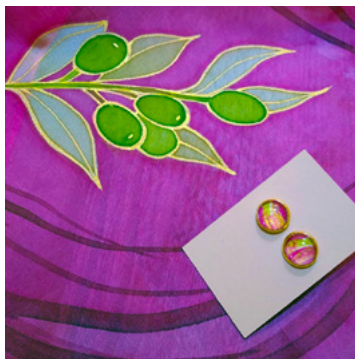
+36 30 264 6926



<https://www.facebook.com/arnyikaajandekai>



k.arnyika@gmail.com



Dana Ékszer

A természet apró csodáit – virágokat, leveleket, fadarabkákat, mohát, zuzmót – foglalják magukba Egyedné Anna kézzel készült, egyedi, léleksimogató ékszerei, amelyek elviszik a természet báját a vásárlóihoz úgy, ahogyan azt ő látja a sétái során. Úgy véli, hogy a nagyvárosok rohanó világában élő nők csak ritkán tudnak közelről rácsodálkozni a százszorszép apró virágaira, a piciny mohára, az éppen kinyíló bimbókra. Célja, hogy ezeket az élményeket átadja vásárlóinak azzal, hogy ékszerei a mindennapokba visznek egy kis harmóniát, nyugalmat, szépséget. A természet csodálatos kincseit a borostyán keletkezéséhez hasonlóan műgyantával örökíti meg, és ezekből készíti szebbnél szebb ékszereket, így hozva létre a „buborékba zárt természetet”. A módszert borostyántechnikának nevezte el, amelynek a legnagyobb előnye, hogy alkalmazásával nem kell évmilliókat várni ahhoz, hogy egy virág, egy bogyó, egy fadarabka, egy csigaház vagy egy kis kő ékszerként díszíthesse testünket és szépíthesse lelkünket. A borostyántechnikának köszönhetően egy-egy fontos esemény emlékét is meg lehet őrizni, akár egy esküvői csokor darabját, vagy egy kisbaba hajszálait.

Az elkészült ékszereket a weboldalon és egy-egy rendezvényen lehet megvásárolni.



Elérhetőség

📍 3554 Bükkaranyos, Avasalja u. 9.

☎ +36 70 324 4174

✉ anna@danaekszer.hu

🌐 <https://danaekszer.hu>

📘 <https://www.facebook.com/Danaekszerem>



FA KÉZMŰVES TERMÉKEK

FaMindenit

Czegle László népijáték készítő-faműves, népi iparművész, aki tevékenységét nemcsak a foglalkozásának, hanem a hivatásának is tekinti. Manufaktúráját 1994-ben alapította. A mesterség szeretetét családjától, nagypjától örökölte, aki egy kisváros jó nevű asztalosmestere volt. Debrecenből költözött egy picike zempléni faluba, Erdőbényére, a kádárok völgyébe. Egy kis lakatosipari jártasság megszerzése után döntött úgy, hogy életét végleg összeköti a fa megmunkálásával. Gépeit édesapja segítségével saját maga készítette el, amelyeken a mai napig is dolgozik.



Elérhetőség

📍 3932 Erdőbénye, Mátyás Király utca 42.

🌐 <http://www.famindenit.com>

☎ +36 30 935 3893

📘 <https://www.facebook.com/famindenit>

✉ famindenit@gmail.com

Faragó Zoltán - népi fafaragó

Faragó Zoltán Mezőkeresztesen él, közel három évtizede foglalkozik népi fafaragással. A mesterséget saját tapasztalataira alapozva, önképzéssel sajátította el. Munkáit őszinte, tiszta, bátran vállalt hangvétel jellemzi. Különböző méretű figurális szobrokat és pásztorbotokat készít. Kedvelt témái közé tartozik a betyár, a borosgazda, a pipás és a botos pásztor. Saját maga így gondol a faragásra: „munkáimon múlt idők arcai, alakjai elevenednek meg”. Számos csoportos kiállításon bemutatkozott már, és több egyéni tárlatot is rendezett.

A mester portája önmagában is kuriózum értékű látványosság: a külvilág számára értéktelenné vált tárgyak kelnek itt új életre, különleges sziklakertek, szabadtéri installációk alkotóelemeiként. Természetesen nagyobb méretű saját szobrai is megtekinthetők itt.



Elérhetőség



Faragó Zoltán



3441 Mezőkeresztes, Balaton út 6.



+36 30 311 3248



KÉZMŰVES TERMÉKEK

Bolyboly kézműves termékek

Varga-Marek Ibolya kézműves, a „Bolyboly” márka megálmodója. A 30 évnyi más területen épített sikeres karriernek hátat fordítva valósította meg álmát és lett kézműves Kazincbarcikán. Kezdetben csak családja, baráti köre és saját örömeire készítette alkotásait. Ami egykor hobbi volt, mára elindult a kiteljesedés útján. A vevői több csatornán megtalálják, sokan közülük mára „visszatérő” vásárlók lettek. Munkáihoz kizárólag minőségi alapanyagokat használ, amelyeket hazai szaküzletekben szerez be. A kézműves termékhez azonban nem csak alapanyag kell, hanem ötlet, fantázia és az elkészítéshez szakértelem is. Ebben nagy segítség az eredeti rajztanári végzettsége. Rendelésre készíti termékeit, a mintadarabokat szívesen alakítja át a megrendelő kívánsága és igénye szerint is. Minden alkotása egyedi, két tökéletesen egyforma darab nem készül. Termékei között megtalálhatóak díszdobozok, órák, tálcák, bortartók. Sok hazai szakmai fórumon jelen van. Alkotásairól a közösségi médiában és a Meska felületén lehet bővebben tájékozódni.



Elérhetőség



Kazincbarcika



<https://bolyboly.meska.hu>



+36 30 619 0339



<https://www.facebook.com/bolybolytermekei>



bolyboly@bolyboly.hu

Prücsök

„Egyszer volt, hol nem volt, volt a világon egy kis prücsök. Ez a kis prücsök mit gondolt, mit nem magában, elég az, hogy kiugrott a kemence háta mögül, s elindult világot látni...” Így kezdődik Benedek Elek A prücsök krajcárkája című népmeséje, és ahogyan a mesében a kis főhős, úgy ez a kis Prücsök is elindult, ha nem is a nagyvilágba, de hódító útjára, hogy megmutassa, milyen különleges gyermekruha-márkát álmodtak meg általa. A Prücsök gyermekruha legfontosabb jellemzői, hogy egyedi, praktikus, fenntartható, 100%-ban magyar alapanyagokból készül. A márkát igazán különlegessé teszi, hogy a Magyar Vöröskereszt Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Szervezetének társadalmi vállalkozása, a Tű Cérna Szeretet varrodájában készülnek a termékek. Az itt dolgozó megváltozott munkaképességű kollégákkal együtt, profi varrónők szorgoskodnak azon, hogy a Prücsök minden egyes darabja valódi szeretettel készüljön. Kollégáikkal azért is dolgoznak, hogy megvalósítsák mind a baba, mind a mama számára a kényelmes és praktikus ruhák, kiegészítők széles palettáját, hozzájárulva a várandósság és egy kisbaba születésének meghitt pillanataihoz. Mindenki azt szeretné, hogy kisbabája különleges, egyedi, általa megálmodott környezetbe érkezzen haza. Legyen az babafészek, baldachin, pihe-puha plédecské, vagy a kicsi nevével himzett babaruha. Számukra minden baba és édesanya különleges, ezért vállalták azt is, hogy személyes beszélgetések után egyedi kollekciókat készítenek. Saját tervezésű és kivitelezésű, fejlesztő textiljátékaik, mint a Csendeskönyv, a textiltársasjátékok vagy ujjbábjaik ajándéknak is kiváló választás lehetnek. Termékeik webáruházukban is megtalálhatóak.



3508 Miskolc, Malom utca 6.



+36 20 624 0383



info@prucsok.hu



<http://www.prucsok.hu>



<https://www.facebook.com/prucsok>





SZÉPSÉGÁPOLÁSI TERMÉKEK

G.I.N. Natural Cosmetics

A G. I. N. Natural Cosmetics Natúrkozmetikumok márka és termékcsalád megálmodója és a termékek készítője Kurucz Nikolett, a családi vállalkozás tagja. Manufaktúrájukban több mint ötféle szappant, valamint egyéb kozmetikumokat készít, melyek szigorú, gyógyszerészeti tisztasági körülmények között, válogatott natúr, és zömében bio alapanyagból, kézzel készülnek. Hidegen sajtolt organikus olajokat, vajakat, különleges virágvizeket tartalmaznak. A kézzel készült G. I. N. Natural natúrkozmetikai termékcsaládot hazai gyártás, szakmai tudatosság, ellenőrzött alapanyagok és ellenőrzött gyártási körülmények jellemzik. Az általuk megalkotott natúrkozmetikumok parabén mentesek, valamint SLS-, GMO-, és alumíniummentesek, nem tartalmaznak elhalt állatból származó alapanyagot. 100%-os tisztaságú illóolajokkal dolgoznak, törekednek a mesterséges illatok alkalmazásánál az allergénmentes illatolajok használatára. A termékek bőrproblémák esetén is kíméletesen tisztítanak, nem irritálják a bőrt, segítik a regenerálási folyamatokat.

📍 3900 Szerencs, Előhegy út 15.

☎ +36 20 518 2020

✉ ginnatural@gmail.com

🌐 <https://ginnatural.hu>

📘 <https://www.facebook.com/Ginnaturalcosmetics>



Hegyaljai Szappan Műhely

A természet tisztelete és a gyógynövények szeretete indította el ezt a mikrovállalkozást. A kézműves szappanok teljesen natúr termékek. Kizárólag növényi olajok felhasználásával készülnek. Mentések mindenféle tartósítószerből, semmilyen mesterséges anyagot nem tartalmaznak. A műhelyben gyógyteákat, fűszereket, gyümölcsöket, iszapot, agyagokat, de a környékről származó kecsketejet, zeolitot és kaolint is felhasználják a szappanok színezéséhez, melyek tisztítva ápolnak, táplálnak és hidratálnak.

A termékek telefonos egyeztetést követően 3909 Mád, Bernáth Béla utca 1. alatt vásárolhatóak meg.



Elérhetőség



+36 70 940 5591



hegyaljai.szappan@gmail.com



<https://fb.com/hegyaljaiszappan>



CUKRÁSZTERMÉKEK, ÉDESSÉGEK

Bíbor Torta & Süti Műhely

Horkai-Gyöngösi Edit már régóta foglalkozik cukrászkodással, de csak egy éve indította el saját műhelyét, ahol kizárólag egyedül dolgozik.

Igazán finom, házias jellegű süteményeit olaszországi alapanyagokból készíti, és saját készítésű befőttjeivel, lekvárjaival édesíti meg. A bejglihez való mákot és diót őstermelő szüleitől szerzi be.

Megrendeléseit Messengeren, illetve telefonon keresztül veszi fel, és szükség esetén ki is szállítja a megrendelt süteményeket. Részt vett már esküvői kiállításon, valamint teljesített rendelést óvodák számára is. Rendeljen bizalommal, legyen szó születésnapról, keresztelőről, esküvőről, családi- vagy céges rendezvényről.



Elérhetőség

📍 3793 Sajóecseg, Széchenyi u.53.

☎ +36 70 431 2618

✉ ditke082@gmail.com

📘 <https://www.facebook.com/groups/1018783975310692/about>

NN Réka Házi Cukrász Manufaktúra



Története 2016 nyarán kezdődött egy miskolci kis kávézóval, amikor a tulajdonos kérésére készítette első répatortáját a finom kávék mellé, amelyet a vendégek csupa pozitív visszajelzéssel fogadtak, ezért úgy döntött, hogy cukrászattal fog foglalkozni. Ekkorra családi vállalkozásban már kistermelőként szörpöket és lekvárokat is készített. A cukrászat fenntartható, hosszú távú működését a saját készítésű, kiváló alapanyagok jelentették. A monoki Kézműves Cukrász Manufaktúrát 2018-ban alapították meg.

Desszertjeiket saját termelésű gyümölcsök és adalékanyag-mentes lekvárok felhasználásával készítik, és számukra az is kiemelten fontos, hogy kihasználva a vidék adta lehetőségeket, a sütéshez szükséges további alapanyagokat is környékbeli kis- és őstermelőktől szerezzék be. Így a minőségi alapanyagoknak köszönhetően letisztult, valódi házi ízvilágot nyújtanak vásárlóiknak. A sütésekhez szükséges egyéb alapanyagokat (túró, vaj, méz, házi tojás) a helyi és környékbeli kistermelőkkel, őstermelőkkel együttműködve szerzik be. Mottójuk: „Használjuk ki a vidék adta lehetőségeket!”

Elérhetőség

📍 3905 Monok, Rákóczi u. 32.

☎ +36 30 557 1175

✉ nnreka981@gmail.com

🌐 Weboldal: <https://www.nnreka.hu>



Képeschoco

A Képeschoco bonbonok alkotói hisznek a kézműves termékek értékében, és abban, hogy igény van a magas minőségű, felsőkategóriás édességekre. Hiszik, hogy egy különleges, egyedi csokoládéválogatás egy átlagos pillanatot is emlékeztetessé varázsol, és hogy bonbonjaikkal luxust csempészhetnek a hétköznapiakba. Csokoládé-különlegességeiket a legnagyobb odafigyeléssel, gondosan válogatott alapanyagokból készítik azoknak, akiknek kompromisszumok nélkül fontos a finom ízek mellett az elegáns, igényes megjelenés is. A készítés során nem használnak hozzáadott cukrot vagy tartósítószer, kizárólag természetes alapanyagokkal dolgoznak.

A természetesség jegyében igyekeznek a legtöbb alkotóelemet saját maguk előállítani, így a bonbonok visszaadhatják a hozzávalók eredeti ízét. A kézművesség nálunk maga a valóság: minden bonbont és töltelékét kézzel készítenek a saját üzemükben, saját termesztésű gyümölcsök felhasználásával.

Filozófiájuk: „Kényeztesd magad egy falatnyi boldogsággal, vagy varázsolj mosolyt szeretteid arcára!”

Elérhetőség

📍 3964 Pácin Fő út 18.

🌐 <https://kepeschoco.com>

☎️ +36 20 959 3106

📘 <https://www.facebook.com/kepeschoco>

✉️ kepescsoki@gmail.com





Losonczy Éva – mézeskalács készítő

Losonczy Éva születése óta Ónodon él. Mézeskalácsból készít különféle alkalmakra ajándéktárgyakat, melyek helyi mézből, helyi lisztből és helyben termelt tojásból készülnek. Mézeskalácsai elkészítésekor sokszor inspirálódik a hagyományokból és a természetből. Szereti a kihívásokat, a különleges elképzelések megvalósítását, az elégedett arcokat, a pozitív visszajelzéseket, melyek további tanulásra és gyakorlásra ösztönzik, hiszen minden darab elkészítése neki is nagy-nagy örömet jelent.

Termékei Ónodon, a Kastélykert utca 16. szám alatt, a Miskolci Termelői Napon, valamint az Ónodi vásáron találhatók meg.

Elérhetőség

📍 3551 Ónod, Kastélykert utca 16.

✉ losyeva@gmail.com

📘 <https://www.facebook.com/eva.losonczy.7>



GYÜMÖLCS- KÉSZÍTMÉNYEK

Borecet Művek

A Borecet Művek szívügye a minőség, a természetesség, és az egészség. Az ecetgyártás évezredes hagyományait megismerve, figyelembe véve a kedvező élettani hatásokat, szeretnék bemutatni az ecet fogyasztásának szükségességét. Kivételes ízvilággal, természetes összetételű termékeket tudnak fogyasztóiknak adni az egészségük megőrzése érdekében. A mindennapi étkezést színesebbé, az ínycsempének jobbá teszik kedvenc ételeiket. Akik a gondosan őrzött és újraélesztett hagyományok után érdeklődnek, Bodrogkeresztúron, az Acetánia múzeumban ismerkedhetnek meg az ecet kultúrájával, történetével, múltjával. Az ide látogatókkal szívesen beszélgetnek az ecetek felhasználási sokszínűségéről, élettani hatásairól, továbbá lehetőséget adnak a változatos ízek kóstolására is.



Elérhetőség

📍 3916 Bodrogkeresztúr, Tarcali u. 22.

🌐 <https://borecet.hu>

☎ +36 30 525 4049

📘 <https://www.facebook.com/borecet>

✉ info@borecet.hu



Haluska Szörp

Családi vállalkozásban Komlósán, a Zempléni hegyvidéken készítik termékeiket. Vállalkozásuk szörpüzemként indult, mivel kezdeti céljuk a szörpkészítés volt. Ma már 12 féle gyümölcsből készítenek natúr leveket, gyümölcsnektárokat, szörpöket és lekvárokat. Termékeikben nem található tartósítószer, hozzáadott színezék vagy adalékanyag, az ízéért, illatokért és színekért a felhasznált gyümölcs felel. Édesítőként az akácméz kerül előtérbe, mely méltó természetes édesítőszere a prémium termékeknek.

Elérhetőség

📍 3937 Komlóska, Kispota köz 3.

☎ +36 20 951 5327

✉ haluskaszorp@gmail.com

🌐 <http://www.haluskaszorp.hu>

📘 <https://www.facebook.com/haluskaszorp>

Lipóc-dombi finomságok

Taskó Gábor az ezredforduló elején kezdett el szőlő- majd gyümölcsstermesztéssel foglalkozni, melyek feldolgozására egy Szuhoggy község határában épített kisüzemi termékfeldolgozó épületben kerül sor. Ez a termékfeldolgozó épület a házi termesztésű gyümölcsök feldolgozásán túl – technológiai fejlesztést követően – már az előállított termékek tárolását, tartósítását és értékesítését is lehetővé teszi. Az idényjellegű, Nap érlelte gyümölcsök a feldolgozást követően elsősorban lekvárok és szörpök formájában kerülnek a téli időszakra elraktározásra, továbbá a tisztított és megfelelően előkészített gyümölcsökből aszaltványok is készülnek. A termékek kisüzemi körülmények között, helyi alapanyagból, tradicionális receptek és hagyományok alapján kerülnek előállításra, valamint természetes anyagokkal vannak tartósítva. Ezáltal az így tartósított szörpök és lekvárok essenciája nem csak idényjelleggel, hanem a hideg téli időszakban is élvezhető. Szuhoggy község Borsod-Abaúj-Zemplén megyében, a Bódva folyó vidékén, az Aggteleki Nemzeti Park közvetlen szomszédságában helyezkedik el. A településen több nevezetesség is fellelhető, a határában bújik meg a híres-hírhedt Csorbakői vár, pár kilométeres autótú csupán az ország legmélyebb és legtisztább tava a Rudabányai bányató, valamint a 12 millió éves leleteiről ismert, világhírű Rudapithecus Látványtár.



Elérhetőség

📍 3734 Szuhoggy, Rákóczi F. u. 44.

✉️ tasko.gabor@borsodszer.hu

👤 Taskó Gábor

☎️ +36 30 894 3613

Trizsi Ízek

Az Aggteleki Nemzeti Park szomszédságában termett és gyűjtött gyümölcsökből és gyógynövényekből saját gyümölcsfeldolgozó kisüzemben készítenek lekvárokat, szörpöket és kézműves desszertet. Termékeik között megtalálhatóak a hagyományos ízek (szilva, barack, csipkebogyó), valamint az ínycsiklogató, különlegességek is (fehércsokis körte, levendulás barack, som, kökény). Lekváraik és szörpjeik széles választékát kínálják egyéni vásárlóiknak, valamint nagykereskedők és vendéglátóegységek részére is. Kisüzemükben, illetve rendezvényeken kóstoltatással egybekötött termékbemutatók tartását, egyéni elképzelések alapján esküvői köszönő-ajándékok, céges ajándécsomagok elkészítését is vállalják. Termékeik kimagasló gyümölcstartalommal, tartósítószer nélkül, nagymamák receptjei alapján készülnek. A különleges termékek számos térségi díjat, országos elismerést hoztak Trizsnek, mindemellett a termékek a Borsod-Torna-Gömör Egyesület „Kiváló tájtermék” védjegyét is viselik.

Mintaboltok: 3724 Trizs, Petőfi S. út 14-16. / Aggtelek, Baradla barlang parkolójában mozgóbolt / Jósvalfő, Ady E. u. 2. Levendula Bistró és Kávézó

Elérhetőség

📍 3734 Szuhog, Rákóczi F. u. 44.

☎ +36 48 800 260

✉ triszov@gmail.com

🌐 <http://www.trizsi.hu>

📘 <https://www.facebook.com/trizsiizek>





HÚSIPARI TERMÉKEK

Bio-Goods Mangalica termékek

A Bio-Goods Kft. fő tevékenysége a mangalica tenyésztés. Két telepen tartják állataikat, Újcsanálason és Kesznyétenben. A kesznyéteni a tenyészállat előállító telep, a nagyobb méretű újcsanálasi telepen a vágóállatok tartása történik. Állataikat kizárólag GMO-mentes takarmánykeverékkel etetik. Minden levágott állat rendelkezik a Mangalicatenyésztők Országos Egyesületének igazolásával a vágóállat eredetéről. Szociális Szövetkezetük üzemelteti a húsfeldolgozó üzemüket, ahol a kimagasló minőségű mangalica alapanyagból gyakorlatilag minden típusú terméket gyártanak és forgalmaznak. Fő irány a mangalica húsfeldolgozásban a gastro-világ kiszolgálása mellett a lakossági értékesítés. Nem használnak allergén anyagokat, tejtermékeket, növényi rostokat. Azon dolgoznak, hogy a régi idők ízeit és minőségét csempésszék vissza a mangalicakedvelő vásárlók mindennapjaiba. A kézműves termékgyártás ritka termékei is fellelhetők az áruk között, mint a virsli, a kenőmájas vagy a párizsi, de gyártják a Street-Food világának egyik slágertermékét, a Pulled-pork-ot, a tépett húst is.

Könnyebben emészthető, ideálisabb zsírsavösszetételű, egészségesebb húskészítményeik, adalékok nélkül, a lehető legjobb minőségben, a hagyományok megőrzése mellett készülnek. Termékeik megvásárolhatóak a Selyemgubó Szociális Szövetkezetnél (3716 Gesztely, Aradi út 22.)



Elérhetőség

 Bio-Goods Kft.

 +36 70 776 5555

 mangalica@bio-goods.hu

 <https://fb.com/biogoodsmangalica>

Pa-Rol Kft. hentesáru

A "Pa-Rol" Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. 2001. június 21-én alakult családi vállalkozás. Kezdetben élelmiszer kiskereskedelem jelentette a fő tevékenységi körüket, majd 2007-től elindult a hentesáru nagykereskedelem is, mely mára fő profiljuk lett. Az európai uniós előírásoknak megfelelő nagy és korszerű telephelyükről három észak-magyarországi megyében, továbbá Dél-Szlovákia területén lévő mintegy 500 élelmiszerüzletet szolgálnak ki. Az egyre növekvő piaci igények kielégítése céljából zsír- és tepertősütő üzemet hoztak létre. Folyamatosan bővülő termékpalettájukon már megtalálhatóak a tejtermékek, tejfölök, sajtok, joghurtok, margarinok és a fagyasztott termékek széles választéka is. 2018-ban új húsfeldolgozó üzemet is építettek, ahol a legkorszerűbb gépekkel készítik állandó, magas minőségű termékeiket.

A termékskála további bővítésével elérhetővé váltak újabb árucikkek is, így az erdélyi szalonna, kolbász, csemege szalonna, tokaszalonna, bordaporc, csülök, kötözött sonka, valamint egyéb különlegességek is, mint a csécsi szalonna, retro zsír, sült göngyölt hasaszalonna és sült pörcc.

Elérhetőség

📍 3671 Borsodnádásd, Eötvös L. u. 26.

✉️ parolnagyker@gmail.com

☎️ +36 48 436 125

🌐 <https://www.parolkft.hu>





TEJ ÉS TEJTERMÉKEK

Kis-Hortobágy Major

A Kis-Hortobágy Major új társadalmi vállalkozás Mezőcsát. A Magyar Vöröskereszt Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Szervezete a mintaprogramban egy saját, mintegy 100 kecskét nevelő állattartó telepet és egy sajtüzemet működtet. Az üzem és a mintagazdaság akadálymentesített és felújított saját ingatlanban működik újonnan beszerzett, a minőségi termeléshez nélkülözhetetlen eszközökkel. Kézműves sajtaik, háztáji jellegű tejtermékeik titka, hogy tartósítószer, ízfokozó nélkül készülnek. Alapanyaguk a vidék tökéletes mikroklímáján nevelkedett állatok teje. Több, mint száz saját kecskéjük gondozása, helyes takarmányozása, megfelelő fejése biztosítja a kellemes ízű kecsketejet. Tehéntejből készülő termékeik alapanyaga a geleji mintatelepről származik, ami a híres geleji sajt alapanyaga is. Alapanyagaikból a vásárló által kért kiszerezésben, nagy tételben is tudnak rendelést teljesíteni. Vásárokból a sajtokat vákuumsomagolásban, illetve kérésre ajándékdobozban árusítják. Rendezvények és fesztiválok igényeihez alkalmazkodva fesztivál-pakot is készítenek; ezekben a kisdobozos kiszerezésekben válogatást kínálnak kockára vágott sajtaikból. Vásárlóik jobb kiszolgálása érdekében két átvevőpontot működtetnek Miskolcon, emellett rendszeres résztvevői a helyi vásároknak és termelői napoknak.



Elérhetőség



Mezőcsát



<https://kezmuves-sajt.hu>



+36 30 848 9419



<https://www.facebook.com/kishortobagymajor>



kishortobagymajor@voroskereszt.hu

Zsófia Kecskészet

Több mint 10 éve foglalkoznak kecsketartással. Miután kinőtték előző lakóhelyükön a portát, Szentistvánban valósították meg elképzeléseiket, tanyájukat. Legeltetési állattartást folytatnak. Tanyájuk nem messze helyezkedik el a lakóházuktól, csendes nyugodt környéken. Sokan szívesen látogatnak el hozzájuk akár egy látványtetésre, vagy látványfejésre, legeltetésre. Állatsimogatásra is biztosítanak lehetőséget, tanyájuk gyerek-, és családbarát. Mindent ők maguk végeznek el az állatok körül, fejés, abrakolás, darálás, etetés. Saját termelésű kecsketejből készítik főzött kecskesajtaikat. A főzött kecskesajt nem más, mint a paneer sajt, lágy feta jellegű sajt. Termékjellemezője, hogy grillezés, főzés és sütés közben nem olvad meg, így a vega konyha egyik alapja is, melyeket szinte bármilyen ízben elkészítenek. Termékeiket háznál, a székhelyen értékesítik. Csütörtöki és szombati napokon a mezőkövesdi piacon is megtalálhatóak.



Elérhetőség

📍 3418 Szentistván, Kossuth utca 31.

☎ +36 20 448 4076

✉ csazso2@gmail.com

📌 Zsófia kecskészet



MÉZ, MÉHÉSZETI TERMÉKEK

Mézes Gergő

A méhészet lenyűgöző és sokrétű hivatás. A méhek világa komplex, rendkívül összetett és érzékeny közösség, amit a természet és a méhek közötti összhang és egymásrautaltság mozgat. Ebbe a varázslatos világba csöppenhetnek bele mindazok, akik ellátogatnak Vizsolyba, a Mézmúzeumba, ahol testközelből vehetik szemügyre a méhek életét. A látogatók megismerkedhetnek a méhészkedés történetével, régi méhészeti eszközökkel, a méhészet alapjaival, kipróbálhatják a szakma alapfogásait, s akár saját mézet is „pörgethetnek”. Méhészeti előadást is tartanak, melyek keretében kaptárt bontanak a látogatóknak, akik így meg tudják nézni a kaptárt, a kereteket, a méhcsalád tagjait és akár még a keretből is tudnak mézet kóstolni. A méhészkedés mellett a méhészeti termékekkel való gyógyításból is kaphatnak kis ízelítőt, mely során kipróbálhatják a kaptárlevegős faházat. A látogatás keretében még mézkóstolásra is van lehetőség. Gazdag kínálatukban megtalálhatóak az általuk termelt fajtamézek, méz különlegességek és egyéb méhészeti termékek, melyeket a Mézboltban vagy a webshopon keresztül lehet megvásárolni.



Elérhetőség

📍 3888 Vizsoly, Malom út 72.

☎ +36 70 500 7860

✉ mezesgergo@gmail.com

🌐 <https://www.mezesgergo.hu>

Ferencz Méhészet

A Ferencz Méhészet tradicionális méztermelő kisvállalkozás 1995 óta, amely immár 3. generációs. Méhészetük termékei között megtalálhatók különféle fajtamézek, illetve mézkülönlegességek, valamint virágpor, propolisztinktúra és -krém és propoliszos mézek, amik teljes mértékben kiváló minőségű és tisztaságú, természetes alapanyagokról ismertek. Nagy figyelmet fordítanak a természetes gyógymódok és a méhészeti termékek pozitív, jótékony hatásainak ismertetésére, népszerűsítésére. Mindezt családjuk szakmai tapasztalata és élelmiszeripari, illetve méhészmesteri szakismeretük segíti.

400 méhcsaláddal dolgoznak, telephelyeik a csodálatos adottságokkal rendelkező Tokaji Borvidéken, illetve a Taktaközben találhatók.



Elérhetőség

📍 3910 Tokaj, Bartók Béla út 22.

☎ +36 20 280 1130

✉ ferencz.bekesi@gmail.com

🌐 <https://www.facebook.com/ferencz.meheszet/>

Veres Méhészet

A méhészkedés hagyománya családjukban az 50-es évek közepétől jelen van. A Méhészet náluk egyet jelent a családi tradícióval, a természet szeretetével, a környezet törődésével, és a hagyományok tisztetével. A család 1976 óta foglalkozik méhanya nevelésével.

Több mint 500 méhcsaláddal dolgoznak. 22 éve nem vándorolnak, ugyanis a saját mezőgazdasági területeiken a vetésforgót úgy állítják össze, hogy folyamatos méhlegelőt biztosítsanak méheik számára - facélia, pohánka, fehér virágú somkóró, őszi szöszös bükköny, tavaszi bükköny, napraforgó. Vásárlóikat minőségi termékekkel, figyelmes kiszolgálással és kedvező árakkal várják.

Elérhetőség

📍 3450 Mezőcsát, Deák Ferenc 10/B.

🌐 <http://www.veresmeheszet.hu>

☎ +36 20 997 4794

📧 erdesz@veresmeheszet.hu



<https://www.facebook.com/Veresmeheszet>





RÖVIDITALOK

A Gönci Pálinka

„Ami a Tokaji a bornak, az a Gönci a pálinkának”

Ahogy a Gönci barack hírneve, úgy a főzde története is a régi időkbe nyúlik vissza. 1968 és 1970 között épült a göncruszkai pálinkafőző üzem. Ekkortájt 200 hektárnyi kajsziarackost telepítettek Göncön, illetve Göncruszán. Akkor még a romlandó és a hibás gyümölcs hasznosítása volt a cél. Napjainkban a hamisítatlan Gönci barackpálinkát főzik itt. A létesítmény a környék mai napig legnagyobb gőzös és hagyományos rendszerű pálinkafőző üzeme, mely 2013-ban egy nagyobb beruházásnak köszönhetően megújult. A felújítási munkák során a berendezések nagy részét modern rendszerekre cserélték, és a helyiségeket, a jobb kihasználtság érdekében szintén, szintén átépítették. A főzde bérfőzéssel is foglalkozik, hiszen mára már mindenki tudja, a gyümölcsnek itt van a legjobb helye: tapasztalat és hagyomány. Ki tudná jobban, mint a helyiek, akik 50 év tudását felhasználva főzik nekünk a legjobbat.



Elérhetőség

📍 3895 Gönc, Rákóczi út 66.

🌐 <http://www.agonci.hu>

☎ +36 30 266 2584 / +36 30 665 8473

📘 <https://www.facebook.com/agonci.hu>

✉ info@agonci.hu

Sáppusztai Pálinka

A pálinkafőzdét családi vállalkozás keretein belül 2005-ben építették. A hagyományok és tradíció tisztelete mellett, az innováció is fontos szerepet kap a manufaktúrában. 2012-től már saját termékeik kereskedelmi értékesítésével is foglalkoznak, munkájukat folyamatos újítások és fiatalos lendület jellemzi. Céljuk a kompromisszumok nélküli, különleges minőségű pálinkák előállítás.

Elhivatottságukat a minőség és fejlődés irányába mi sem mutatja jobban, mint a folyamatos elismerések, díjak, ügyfelek és fogyasztók pozitív visszajelzései. 2015-ben az év bérőzdéje címet kapták meg, majd 2017-ben az év közönségdíjas pálinkájának választották a gastro málna pálinkájukat. Egyedülálló módon két egymást követő évben 2018-ban és 2019-ben a classic kajsziarack pálinkájukat az ország egyik legrangosabb versenyén választották az év legjobb pálinkájának.



Elérhetőség

📍 Miskolc, Széchenyi István út 27.

☎ +36 70 369 4318

✉ palinka@sappusztai.hu

🌐 www.sappusztai.hu

📘 <https://www.facebook.com/sappusztai>

Tokaj GIN – Seven Hills Distillery

A Seven Hills Distillery 2020 őszén nyitotta meg kapuit a látogatók előtt, és ezt követően alig fél év alatt három olyan nemzetközi elismerésben is részesült, melyre eddig még nem volt példa a hazai italszakmában. Az első nemzetközi verseny 2020 végén a piacvezető londoni szaklap, a The Spirits Business által évente megrendezésre kerülő THE GIN MASTERS versenysorozat volt, ahol a legmagasabb, MASTER elismerésben részesült a Seven Hills Distillery gin, illetve 2020 december végén bekerült a TOP 10 nyertes ginek közé is. 2021-ben a World Gin Awards-on, melyre Argentínától Japánig, 11 kategóriában rekordszámú, összesen több mint 800 kereskedelmi tételt neveztek a gyártók. A Tokaj gin az ún. „kortárs” gin kategóriában világmárkákat maga mögé utasítva, elhozta a kategória nagydíját, azaz a Tokaj gint választották meg a világ legjobb kortárs ginjének. A Tokaj gin egy 21 fűszert tartalmazó desztillált prémium gin, mely kis példányszámban készül, igazi kuriózuma a gines szakmának. Izvilágában a zempléni erdők fás és virágos illatai egészülnek ki némi citrussal és a Tokaji aszú egyik meghatározó szőlőfajtájával, a hárslevelűvel. „Ez nem csak egy gin, hanem annál sokkal több! Komplex, csodálatos illata azonnal elárulja, hogy egy jól átgondolt itallal van dolgunk, mely varázslatos és merész, egyben elegáns, virágos íze hosszan elkísér a szájpadráson, majd földes finissel ér véget” – írta róla Bernadette Pamplin, a világ legrangosabb párlatversenyeinek állandó ginszakértő bírója.



Elérhetőség

📍 3917 Bodrogkisfalud, Petőfi utca 2/b.

🌐 <https://sevenhillsdistillery.com/hu>

☎ +36 20 363 2420

📘 <https://www.facebook.com/SevenHillsDistillery>

✉ denes@sevenhillsdistillery.com



BORÁSZATOK

AZ Szőlőbirtok és Családi Pincészet

Hazánk egyik legismeretlenebb borvidékén, Bogács határában található szőlőültetvényük és pincészetük, ahol riolittufa, fekete nyiroktalaj és barnaföldek gondoskodnak az egyedi ízvilágú szőlőről. A kiváló földrajzi adottságok miatt korszerű, modern ültetvényükön világfajták találtak otthonra: a hódító chardonnay, a parfümös muscat ottonel, a titokzatos szürkebarát, az elegáns cabernet franc és a sokszínű olaszrizling. Családiás légkörben, fiatalos lendülettel dolgoznak, hogy az általuk megtermelt kiváló alapanyagból reduktív, zamatos borok kerüljenek a poharakba. Boraikra és a környék látnivalóira kíváncsi kedves vendégeiket Bogácson, a Cserép úti pincesor 52. alatt található pincéjükbe várják.

Előzetes bejelentkezés szükséges tematikus borkóstoló, szervezett kirándulás, dülő túrák ill. idény jellegű must kóstolás esetén.



Elérhetőség

📍 3412 Bogács, Cserép úti pincesor 52.

☎ Demeter Andrea

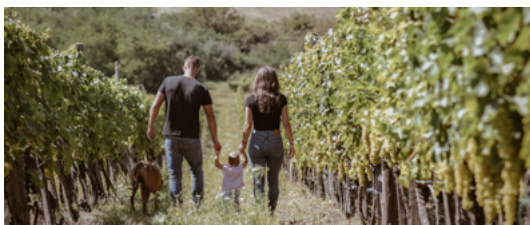
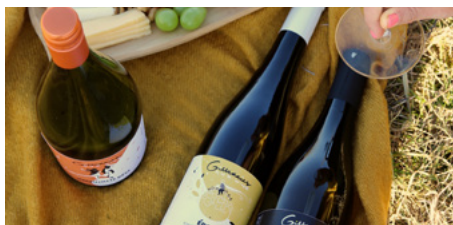
✉ +36 20 464 1964

📧 aszolobirtok@gmail.com

Gilberries Pincészet

A Gilberries Pincészet fiatal, a klasszikus Tokajitól eltérő, újhullámos nézeteket és stílust képviselő Tokaj-hegylajai családi pincészet a szó legszorosabb értelmében. Budapesten töltött évek után a vidék és vidékiség iránti tisztelet hozta őket a természetközeli élet irányába. A lassú életet a folyamatos pörgéssel ötvözve, ketten dolgoznak mindenben, amit a borászkodás megkövetel. Metszenek, törzstisztítást végeznek, hajtást válogatnak, leveleznek, tetejeznek, kaszálnak, válogatnak, szüretelnek, kóstolnak, hordót mosnak, dugót húznak. Közben jókat beszélgetnek, mert így szeretnek élni. Rátkai parasztházuk pincéjében és a közeli közösségi feldolgozó hipermodern tártálparkjában párhuzamosan készítik boraikat, palackozást követően címkrét terveznek, dizájnt álmodnak. Készítenek száraz, félszáraz és édes borokat, gyöngyözőt furmintból, hárslevelűből és sárgamuskotályból. Dűlőtúrákat is vezetnek, mert szeretettel mutatják be a Zemplén környezetét mindenkinek, aki szeretne rácsodálkozni, milyen szép hely Magyarország.

Hitvallásuk: *„Szeretnénk szépen élni, izgalmas emberekkel jókat beszélgetni, bort kóstolva világokat megismerni, és borainkkal a saját kis világunkat megmutatni.”*



Elérhetőség

📍 3908 Rátka, Kossuth utca 26.

🌐 <http://www.gilberriesandwine.com>

☎ +3620 446 0300

📘 <https://facebook.com/gilberriesandwine>

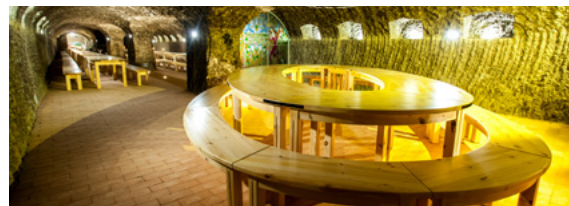
✉ gilberriesandwine@gmail.com

Götz Pincészet

Herceggúton családi hagyomány a szőlőtermelés, a borkészítés az 1800-as évektől kezdve. A faluban két pincesor is található, a Kőporosi-, és a Gombos-hegyi, mindkettő a világörökség részét képezi.



A szőlő és a bor szeretete, csodálata és a munka tisztelete családi örökségként meghatározó szerepet játszik a Götz Pincészet életében. Családi vállalkozásuk 17 hektáron elterülő, kitűnő fekvésű, első osztályú szőlőterületei összesen hat dűlőben helyezkednek el. Ezek kiváló lehetőséget adnak arra, hogy az összes típusú tokaji bort elkészítsék. A déli, délnyugati fekvésű, régebbi és újabb telepítésű dűlőiben a hagyományos tokaji szőlőfajták mindegyike megtalálható. A megtermelt szőlőt és aszúszemeket a családi gazdaságuk dolgozza fel, amelyekből minőségi borokat és borkülönlegességeket készítenek. Ezeket a Herceggúton található, a világörökség részét képező négyszintes Gombos-hegyi pincesoron lévő, riolit-tufába vágott pincészetben érlelik, amely 9 °C fokos állandó hőmérsékletet tart télen-nyáron. Pincészetükben 200 fő befogadására alkalmas terem is található.



Elérhetőség

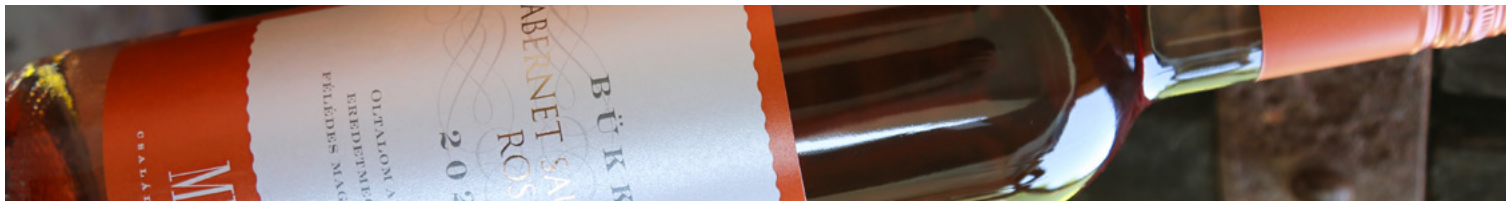
📍 3958 Herceggút, Petőfi Sándor utca 193.

☎ +36 30 864 9032

✉ gotzbirtok@gmail.com

🌐 <http://www.gotzpinceszeti.hu>

📘 <https://www.facebook.com/gotzpinceszeti>



Mezei Pincészet

A Mezei Pincészet működése Tibolddarócon 30 hektár szőlő és egy romos pince megvásárlásával indult el 1992-ben. A folyamatos fejlődés eredményeként jelenleg 84 hektár területről 9 fajta szőlő (chardonnay, királyleányka, leányka, olaszrizling, muscat ottonel, muscat lunel, szürkebarát, portugieser, cabernet sauvignon) feldolgozásával dolgozik a borászat, ezzel a Bükk borvidék legnagyobb és egyben meghatározó családi pincészete. 2013-ban átadott pezsgőüzem működésével teljesedett ki a Mezei Pincészet termékpalettája, hiszen a „Bükk” csendes borok (fehér, rozé és vörös) mellett tankpezsgők és gyöngyözőbor képezik a kínálatot. A pezsgőüzem 2020-tól az IFS szabvány előírásainak megfelelően készíti el, majd hozza forgalomba palackos borait és pezsgőit.



Elérhetőség

📍 3423 Tibolddaróc, Széchenyi út 14.

☎ +36 30 983 8831

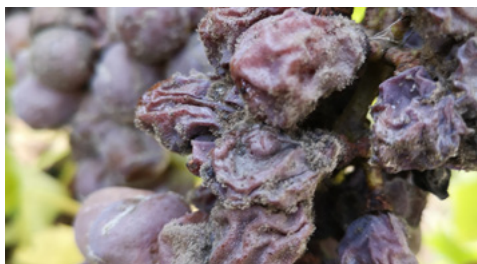
✉ mezeipinceszeti@gmail.com

📘 <https://www.facebook.com/mezeipince>

Naár Családi Pincészet és Szőlőbirtok

Őseik már az 1760-as évektől foglalkoztak borászattal, családjuk 2008-tól készíti palackos borokat. Boraikat elsősorban a hercegkúti jellegzetességek, zamatok, ásványos ízek teszik egyedivé. A szőlőt ők művelik, a bort ők készítik, és ők is beszélnek róla, így mindennek megvan a maga kis története. A pince mikroklímája optimális mind a hordós, mind a palackos borok érlelésére alkalmas, ezért a kezdetekben hordós érlelő ág került kialakításra bormúzeummal, majd egy évvel később a kóstolóterem is megnyílt. Egy esemény alkalmával akár 60 főt is meg tudnak kínálni boraikkal, amit legtöbbször helyi gasztronómia kísér.

A borvidékre jellemző boraikat három kategóriában értékesítik. Az alapsorozat (POP) termékei friss, reduktív technológiával készülő, illatos, „ropogós” borok. A második kategória (ROCK) borai fahordós érlelés után kerülnek kiválasztásra, érlelt, hordós jegyeket hordoznak, de vigyázva a fajtajelleg megtartására. A csúcskategóriában (CLASSIC) pedig a Tokaji borkülönlegességek foglalnak helyet úgy, mint a Szamorodni (száraz, édes) és a Tokaji Aszú. Ezeket a tételeket csak a különleges évszázatokban készítik el, figyelve a legszebb alapanyagok gondos válogatására.



Elérhetőség

📍 3958 Hercegkút, Petőfi Sándor u. 170.

🌐 <https://naarpince.hu>

☎ +36 30 529 2093

📘 <https://www.facebook.com/naar.csaladi.pince>

✉ ifjnaarf@gmail.com

Zsadányi Szőlőbirtok és Pincészet



A Tokaji borvidék egyik legnagyobb potenciállal bíró települése Tállya, amit történelmi dokumentumok is megerősítenek, hiszen annak idején itt tartották számon a legtöbb első osztályú dűlőt. A Zsadányi Szőlőbirtok kizárólag az itteni területek szőlőiből készíti bort.

A termőhely adottságai iránti elkötelezettségük nyilvánul meg abban, hogy prémium száraz boraikat dűlőszelektáltan készítik annak érdekében, hogy bebizonyítsák, milyen változatosságot nyújtanak a különböző tállyai ültetvények. A pincészet igyekszik átfogó képet adni a borvidék különböző arcairól, így TKJ márkánévvel készítenek könnyed, friss borokat, a Zsadányi névvel ellátott palackok pedig tölgyfa hordós érlelés után kerülnek piacra száraz dűlőszelektált furmintként, hárslevelüként. Ezenfelül az olyan klasszikus tokaji műfajok is kiemelt szerepet kapnak, mint a ma már ritkaságnak számító száraz és az édes szamorodni, illetve a borvidék csúcstermékét jelentő, magas beltartalmú, összetett aromatikájú tokaji aszú.



Elérhetőség

📍 3907 Tállya, Lavotta u 10.

☎ +36 70 452 7949

✉ info@zsadanyipincszet.hu

🌐 <https://zsadanyipince.hu>

📘 <https://www.facebook.com/zsadanyivendeghaz>



VENDÉGLÁTÁS

.....



Anyukám Mondta

Minden, ami az Anyukám Mondta névről az ember eszébe jut, sajnos vagy szerencsére, rájuk igaz. Legfontosabb alapelveik: EGY: „Légy jó Misi, légy jó Misi, mindhalálíg!” KETTŐ: „Csipkebokor vessző.” A korábban Olaszországot és New Yorkot is megjárt testvérpár hazatérve sarok-bárt, sarok-pizzériát majd Anyukám Mondta Éttermet nyitott.

Számukra nem kérdés, hogy az ételek lelke az alapanyag, emellett nagyon fontos az elkészítési mód is, vagyis a tradíciók követése, hogy ételeik valóban úgy készülnek, ahogy azt anyukájuk mondta. Náluk minden házi. Az is, ami a kemencéjükben sokszor improvizálva készül, de a saját kezűleg gyúrt kenyér és desszertjeik is. Termékeik között megtalálhatóak remek borok, lekvárok, mézek, szörpök, és kiváló pizzáik, melyek többek között olasz pizzaliszttel, a legjobb zempléni víz hozzáadásával, bivalytejes mozzarellával, a kertben frissen vadászott oregánóval és nagyon komoly páрмаi sonkával készülnek.

Az Anyukám Mondta messze földön híres a kiváló ételek mellett a barátságos, vagány kiszolgálásról és megjelenésről is.

📍 3860 Encs, Petőfi út 57. ☎️ +36 46 587 340 ✉️ anyukammondta@gmail.com

🌐 <https://www.anyukammondta.hu> 📘 <https://fb.com/Anyukam.Mondta.Etterem>

Templomkert Kisvendéglő

A Templomkerti Kisvendéglő Edelény város központjában, 200 m-re a L' Huillier Coburg kastélytól, egy több mint 100 éves templomépületben kialakított igényes vendéglátóhely. Maga az épület többszöri tulajdonosváltáson ment keresztül. Gazdatiszti épület volt, azután hosszabb ideig görögkatolikus kápolna volt, és paplakként is funkcionált. 1993 őszén került a jelenlegi üzemeltetők, a Pozsonyi család tulajdonába, akik családias légkörű vendéglátást álmodtak az épület falai közé. A hangulatos belső enteriőrrel és a szőlőlugasos kerthelyiséggel garantálják vendégeik kellemes időtöltését. A kínálat kialakításánál szem előtt tartják a helyi alapanyagok használatát és tradicionális tájjellegű ételek készítését. Éttermük a Borsod-Torna-Gömör, Prima Porta védjegyével rendelkezik, és alkalmas konferenciák, esküvők, zártkörű rendezvények színvonalas lebonyolítására is. Az étlapon megtalálhatóak a házias, magyaros ételek, halételek, pizzák, desszertek. Hetente megújuló menüválasztékkal állnak vendégeik rendelkezésére. Igény szerint hidegkonyhai készítményekkel, svédasztalos étkeztetéssel szolgálják ki ügyfeleiket. Alkalmasszerűen zenés, táncos vacsoraesteket is szerveznek.



Elérhetőség

📍 3780 Edelény, Miklós Gyula út 4.

☎ +36 48 525 555

✉ info@tkert.hu

🌐 <https://tkert.hu>

📘 <https://www.facebook.com/templomkert>

MEGYEI HELYI TERMÉKEK KATALÓGUSA 2022

Kiadja: BORA 94 Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Fejlesztési Ügynökség Nonprofit Kft.



EsSZeNcia design: PassioN webdesign

Branding: a.

Fotók: a termékkatalógusba regisztrált termelők fényképei

Szöveg: a termékkatalógusba regisztrált termelők bemutatkozóí

Weboldal: <https://helyiesszencia.hu>



A kiadvány a TOP-5.1.1-15-B01-2016-00001 azonosítószámú, „Foglalkoztatási és gazdaságfejlesztési együttműködés Borsod-Abaúj-Zemplén megyében” című pályázat keretében készült.

SZÉCHENYI 



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE