

SÁRRÉTI PAKTUM

MEGŐRZÖTT KINCSEINK –

A SÁRRÉT ÍZEI ÉS MESTEREI

„Foglalkoztatási együttműködések a Sárréti Paktumterületen”
(TOP-5.1.2-16-HB1-2017-00001)

Kedvezményezett neve: Püspökladány Város Önkormányzata
Projekt címe, azonosító száma: „Foglalkoztatási együttműködések a Sárréti paktumterületen”
(TOP-5.1.2-16-HB1-2017-00001)

A szerződött támogatás összege: 700 Millió Ft

A támogatás mértéke (%-ban): 100 %

A projekt tervezett befejezési dátuma: 2020. december 31.



SÁRRÉTI
PAKTUM

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFECTETÉS A JÖVŐBE

KINCS. A MIÉNK. TUDJA MEG A VILÁG!



Mert nem elég, hogy csak mi látjuk, mindenkinek látnia kell! Mint amikor az édesanya magasba emeli gyermekét. Mellkast szétfeszítő érzés ez, olyan büszkeség, mely arra készítet minket: ezt másokkal is tudatni kell!

A közvetítés ereje mérhetetlen, de látszik. Egyértelműen, hiszen mi is napról napra rácsodálkozunk a világra. Elámulunk azon, mennyi mindent nem tudunk még, vagy mennyi mindent nem tudunk már! Korunk rohamos fejlődése okozta hűledezésünkől lassan felocsúdtunk, és a modernizációval való lépéstartás legfőbb feladatunkká vált. Azonban valljuk be, ez csak az elején volt feladat. Mára már természetes és ahogy a mondás is tartja: a jót könnyű megszokni. Sok dolog egyszerűbb lett, de nem feltétlen nagyszerűbb. Most egy másfajta rácsodálkozás következik. A nagyszerűre vetülő ámulat. Amely ugyan már kevésbé egyszerű, de a kétkezi munka által nagyszerű. És ez is csoda. Ennek fénye a különbözőségben rejlik, a térségek más milyenségében. Hiszen egyek vagyunk ugyan, de ezt a különleges, páratlan egységet a térségi kincsek összesítésével értük el. A magyarságunk, a kultúránk része, ezért nem halványulhat! Ez az „értékes” kiadvány is ezt képviseli.

Forgassák büszkén!

Pajna Zoltán,
a Hajdú-Bihar Megyei Közgyűlés elnöke

BEVEZETŐ GONDOLATOK



Mindenkivel előfordult már, hogy kilépve saját közösségéből, idegen emberekkel találkozunk.

Az első néhány mondat után állandó téma, hogy ki honnan is érkezett. Ilyenkor kellő büszkeséggel nevesítjük szülőhelyünket, bemutatkozunk. Néhány perc múlva eljut a beszélgetés arra a szintre, hogy a számunkra legkedvesebb szereplőket, eseményeket, tárgyasult dolgokat bemutatjuk.

Szerencsés az az ember, aki vendégeket fogadhat. Ilyenkor szívesen ajánljuk figyelmébe a minket körülvevő értékeket. Megtörténik, hogy csak egy- két dolog jut eszünkbe, olyanok, amelyekkel gyakran találkozunk.

Ha több időt szánunk rá, ha mélyebben belegondolunk, akkor jövünk rá, hogy sokkal gazdagabb a világ körülöttünk, mint amit első pillanatban képesek vagyunk bemutatni, ajánlani.

Ez a kiadvány ráébresztett a magyar vidék gazdagságára, azokra az értékekre, amelyek mentén szervezték őseink életüket. Igaz, hogy modernebb lett a világ, megváltozott a technika, de a többgenerációs tapasztalatok nem vesztek el.

A válogatás során olyan embereket ismerünk meg, olyan alkotásokkal találkozhatunk, aki tovább viszik az örökséget.

Megújítják, a kor szelleméhez igazítják a tradicionális ismereteket.

Itt mutatkozik meg szülőföldünk, a magyar vidék ereje!

Az alapértékeket felismerve, nyitott szemmel járva, ötletelve, a munkán nem spórolva - ők a könyv szereplői.

Legyünk rájuk büszkék, szorítsunk sikereikért, kövessük útjukat!

Gratulálok az alkotóknak!

Ez a vidék Magyarországá!

ANDRÉ SÁNDOR



Tel: +36 30 622 1472

Szüleitől tanulta a gyékényszövés- és fonás mesterségét, már gyermekkorában is készített különböző szakajtókat és kosarakat. Később évtizedekig más szakmát űzött, majd 2000-ben, csökkent munkaképességüként folytatta ismét szülei munkáját. Úgy gondolja, hogy a gyékényszövés mesterségének elsajátításához nagy kezűgyességre, de legfőképp kitartásra van szükség, hiszen több év is eltelik, mire a szakma minden elemében magabiztossá válik valaki. Gyermekkori tapasztalataira alapozva az elmúlt húsz évben újra szakajtókat, kosarakat, ovális és kerek kenyérkosarat és különféle szőtteket állít elő. Munkái szerte az országban keresettek, ezért raktárra nem, csak megrendelésre dolgozik. A piac igényeihez alkalmazkodva egyre kevesebbet sző, inkább szatyrokat, papucsokat fon, valamint különféle üvegbutéliáknak készít védő burkolatot. Keresett termékei közé tartoznak a speciális

tűvel kötött kosarak. Munkája nagy kezűgyességet és tapasztalatot igényel. Utóbbira már az alapanyag kiválasztásánál szükség van. Évek óta Tiszavalkról szerzi be a gyékényt, mert szerinte ott terem a legjobb minőségű, puha, könnyen feldolgozható, törésre nem hajlamos növény. Az alapanyagot két-három hónap száradás után teljes egészében felhasználja: a növény külső részéből a karimát készíti, míg a legértékesebb, belső ún. bél részéből papucsokat, szatyrokat fon. Bár a kizárólag természetes alapanyagból készülő termékei iránt fokozott a kereslet, attól tart, hogy szakmai utánpótlás híján ő és nemzedéke az utolsók, akik a gyékényszövés és -fonás mesterségét űzik.



BIKORR KÉS- ÉS FINOMACÉLÁRU GYÁRTÓ ÉS FORGALMAZÓ KFT.



Elérhetőség:

4271, Biharnagybajom,
Deák Ferenc utca 33.

Tel: +36 54 472 028

E-mail:

bikorrkft@gmail.com

A cég 1991-ben kezdte meg működését, kezdetben elsősorban hentesipari termékeket állított elő. A piaci igények változásához igazodva napjainkban döntően a mezőgazdaságban használható eszközöket gyártanak. Azt vallják: mindegy, hogy hentesbárdot vagy fűkasza pengét gyártanak, egy a lényeg: kiváló alapanyagból, nagy szaktudással, lelkiismeretes munkavégzéssel, a megrendelők érdekét figyelembe véve kell dolgozni. Az elmúlt csaknem harminc évtizedben ezen elvek mentén termeltek, és mára saját szegmensükben meghatározó tényezőkké váltak.



A Bikorr Kft. legfontosabb termékei:

- rendsodró fogak
- bálázó rugók
- rendezelő fogak
- magtakaró fogak
- nyomó- és húzórugók
- talajmaró és szárzúzó kések
- madzagvágó kések
- fűkasza pengék
- kombájnkések
- hentesipari kések
- hentesipari bárdok

LÁPOSI ISTVÁNNÉ



Elérhetőség:

Biharnagybajom,
Várkert utca 11.

Tel: +36 70 319 3955

Facebook:

gyogynovenyvarlak

Biharnagybajomban a családi gazdaság udvarán és a település határában gyűjti évtizedek óta a környék legjellegzetesebb vagy épp legritkább gyógynövényeit, köztük pl. a mezei zsályát, az orbáncfűvet, a cickafarkat, a pitypangot, a ragadós galajt, apró bojtorjánt vagy épp az erdei aranyvesszőt. Őstermelői munkájában a férje segíti, akivel évről évre a több, mint negyven fajta növényt legtöbbször – a termőterületet és a következő évi termést is vigyázva – szálanként gyűjtik be. A munka – időjárástól függően – február, március elején a kék ibolya szálalásával kezdődik és karácsony tájékán, a dércsípte csipkebogyó, berkenye és galagonya gyűjtésével, illetve lekvárrá főzésével fejeződik be.

A gyógynövények ismeretét és szeretetét szinte az anyatejjel szívta magába, hiszen édesanyja gyakran gyűjtötte és használta maga is a természetben fellelhető orvosságokat. Tudását később természetgyógyász tanfolyamon és egyéb képzéseken bővítette, de ahogyan ő mondja, máig és állandóan tanul. Tudását szívesen osztja meg másokkal, rendszeresen szervez gyógynövény-ismertető és -gyűjtő túrákat.

A gyógynövényekből készült termékei között lekvárok, szörpök (pl. a különleges rózsza-, menta- és hársszörp) éppúgy megtalálhatók, mint a szárított termékek, pl. csalánfű, citromfű. Jelentős elismerésnek tekinti, hogy termékei bekerültek a helyi értéktárba.



NEMES LAJOSNÉ



Bár az édesanyja maga is gyakran font gyékényt, ő maga csak felnőttként tanulta ki a mesterséget. Tapasztalata szerint a későbbi tárgy, eszköz használhatóságát alapvetően meghatározza az alapanyag minősége. Az elmúlt két évtized tapasztalata az, hogy a nagy vízben felnőtt, esetleg még vágáskor is derékig vízben álló gyékény a legjobban használható. Kitermelés után bő egy hónapig száraz nedves helyen kell tárolni a gyékényt, majd ezt követően kezdődhet a feldolgozás. Szülei, nagyszülei úgy tapasztalták, hogy helyes tárolás esetén a kivágott gyékényt akár még tíz év múlva is fel lehet használni, még azt követően is lehet különféle tárgyakat fenni belőle. Az első munkája 2000-ben készült el, azóta – legtöbbször bedolgozóként – több száz különféle kosarat, szakajtót, virágtartót, lábtörlőt és több tucat egyéb, a háztartások mindennapjaiban jól használható tárgyat állított elő. De nemcsak

ezek kerülnek ki a kezei közül, díszeket, szemléltető eszközöket is készít. Családja szívesen díszíti a fenyőt az általa készített gyékényharanggal és egyéb apró figurákkal. Különleges megrendelésben sincs hiány, nem egyszer készített már különféle szemléltető eszközöket pl. óvodának egy gyermekét az ölében tartó anya figuráját. Míg korábban rajzok, tervek alapján dolgozott, ma már szabadon dolgozik és saját ötleteit is gyakran valósítja meg.



BAJOMI PORTÉKA



Facebook:
bajomiporteka

Honlap:
www.biharnagybajom.hu

Néhány szó a múltról:

„Még a legöregebb emberek is úgy emlékeznek, hogy már apjuk, nagyapjuk is készítette, és az ország minden tája felé szállították a kész gyékényárut a gyékénykofák. Ezek összevásárolták az árukat, s bevitték Erdélybe, eljutottak Kolozsvárig, Gyulafehérvárig, Nagyszebenig, a Felvidékre, Egerbe, Gyöngyösre, Miskolcra s le az Alföldre, egészen Pest alá, Szolnokon és Cegléden át. ...

... Birtalan Szilágyi János bajomi pap 1827-ben ezt jegyezte fel: „Úgy lehet képzelni az egész Bajomot, mint egy nagy gyékénykészítő fabrikát. Még a gyermek is játékához illő foglalatosságot talál a gyékénykészítés munkájában. Oskolából kikerülvén pedig, a leánygyermek, mihelyt két karjával a szövő bordáját eléri, már pénzt kereshet. Valamint nyáron az udvarokon, úgy télen a meleg házban egyaránt művelik ezt a munkát.”

(Biharnagybajom története és néprajza című kötetből:
Kacska Zoltán – Kismesterségek Biharnagybajomban)



A Bajomi Portéka Biharnagybajom régi kézműves hagyományait éleszti újra a Községi Önkormányzat fenntartásában. A gyékény a lápi világ mindennapi eszközeinek alapanyaga, melynek fonása a helyi emberekben még mindig élő kézműves hagyomány.

A Bajomi Portéka műhely 2018-ban saját épületbe költözött, saját műhellyel és üzlettel. Ekkor indult a termékek internetes népszerűsítése is. Jelenleg közel 60-féle fonott gyékény terméket állítunk elő, és közben folyik az állandó termékfejlesztés a vásárlók igényei szerint.

PAPÍRFONÁS

BAI RÓZA



Elérhetőség:

Diakóniai Központ, Bihartorda
Kossuth utca 82.

Autodidakta módon, az interneten látott kisfilmek alapján sajátította el a papírfonás rejtelmait a 2010-es évek közepén. Nagyszüleitől örökölt kézügyessége révén rövid idő alatt tetszetős papírkosarak kerültek ki a kezei közül. Tudását munkahelyén, a bihartordai a Diakóniai Központ gondozottjaival is megosztotta, ennek köszönhetően ma már több idős ember tölti napjait a vesszőkből font kosarakra megszólalásig hasonlító papírkosarak előállításával. Az alapanyagot kidobásra ítélt napilapok jelentik. Az újságokat felcsíkozzák, majd megsodorják, ezt követően pedig – akárcsak a fűzfavessző kosarakat – megfonják, majd – általában fa alapanyagok tartósítására, kezelésére használt – lazúrral festik le, melynek köszönhetően valóban fűzfa hatású kosarak kerülnek ki a papír kosárfonó kezek közül. A kész kosarakat részben értékesítik – majd a bevételből festékeket, ragasztót vásárolnak –, részben jeles ünnepekkor – karácsonykor, húsvétkor – elajándékozzák.



BÍRÓ ILDIKÓ



Már gyermekkorában – Csíkszeredában, a Hargita lábánál született – is szívesen rajzolt, festett. Szülei, tanárai felismerték tehetségét, ám ennek kibontakoztatásához még évtizedekig nem voltak meg a feltételek. A nehézségek dacára folyamatosan alkotott, rajzai, vízfestékekkel készült alkotásainak száma egyre gyarapodott. Temperával, majd színenként összepórolt olajfesték kollekciójával minden elérhető anyagra, akár még újságpapír szélére vagy deszkára is festett. Művészettörténetet sohasem tanult, a festés technikáját is autodidakta módon sajátította el. Évtizedekkel később, immár tapasztalt asszonyként elhagyta szülőföldjét, Bihartordán telepedett le. A sík vidéken is megtalálta a maga témáját, a naplementék világa rabul ejtette, miközben, legalábbis a vásznon, nem hagyta el szeretett hegyeit sem, hiszen azok azóta is állandó témái. Fáradhatatlanul, küldetésszerűen alkot, akár vászonra,

akár házfalra. A témák mindig megtalálják őt, legyenek azok vakolatra festett mesefigurák vagy csendéletek, tájképek. Lidy – ezt a becenevet még gyermekkori barátjánőjéről kapta – alkotásai összetéveszthetetlenek, naiv festményeinek jellegzetes vonásai máséval össze nem téveszthetők. A nehézségek ellenére rendületlen hittel és bizakodással készült alkotásait több alkalommal is kiállították már, egyéni és csoportos tárlata volt egyebek mellett Bihartordán, Nagyrábén, Földesen, Biharnagybajomban, Sárretdvariban, Szerepen, Püspökladányban és Berettyóújfaluban.



CSIPKEVERÉS

GYŐRI SÁNDORNÉ



Tel: +36 20 962 3966

Már nyugdíjas volt, amikor először kapcsolatba került a csipkeveréssel. 2003-ban Debrecenben a Tiszta Forrás Hímző Körben több hónapos gyakorlás során tanulta meg a csipkeverés legfontosabb fogásait, melyeket azóta is tökéletesít. Véleménye szerint igen nagy türelemre, nyugalomra és koncentrációra van szükség ahhoz, hogy valaki sikeres csipkeverő legyen. Elég egyetlen szállal eltéveszteni a mintát, ahhoz, hogy órákig tartó munka vesszen kárba. Szinte bármilyen mintájú és mintájú csipkét képes elkészíteni, a legkedvesebbek számára mégis azok, amelyek a mindennapok során is használhatók. Egy-egy kisebb darab is hetekig tartó munkával készül el, de egy-egy nagyobb, asztalra való terítőhöz akár hat-nyolc hónapra is szükség van. Leggyakrabban a délelőtti órákban dolgozik, hiszen ekkor még jók a fényviszonyok ill. a koncentráció is könnyebb. Szívesen készít asztalterítőket, de

akár ruha díszeket is. A leggyakrabban kilenc pár, összesen 18 orsó felhasználásával dolgozik, de kipróbálta azt is, amikor több mint nyolcvan orsót kellett vezetni egy-egy kézimunka elkészítése során. Leggyakrabban krém színű cérnából készíti csipkéit, azok ugyanis legfeljebb beérnek, de mégsem változtatják alapvetően a színüket, szemben a fehér csipkével amely az évek során akár egyenetlenül sárgul. Azoknak, akiknek csipke terítő van a birtokukban azt javasolja, hogy lehetőség szerint ne mossák, hiszen ennek során a cérna szalagok roncsolódnak, elég csak kirázni a dohányzó asztalok díszét.



GRAVÍROZÁS

MOLNÁR MIKLÓSNÉ



Tel: +36 70 374 3736

Hobbiként kezdett el fagravírozással foglalkozni és egyelőre szabadidős tevékenységként, rekreációs folyamat részeként úzi ezt a foglalatosságot. Már gyermekként is szeretett és tudott is rajzolni, felnőttként döntötte el, hogy fára rajzol, majd a körvonalakat beleégeti az anyagba. Elsősorban rétegelt lemezre dolgozik. Kedvenc témái közé a különféle állatok tartoznak, de szívesen készít absztraktokat is. Képei általában könnyen kézbe vehető 20-30 cm nagyságú alkotások, de készített már 80 cm-es képet is. A legnagyobb kihívást a színek hiánya jelenti, ezért különösen ügyel, hogy az árnyalatokkal helyesen bánjon. Az alkotások során jelentős nehézséget okoz továbbá, hogy a fába égetett vonalakon már nem lehet javítani, ezért nagy precizitást igényel az alkotóin folyamat. Tervei között szerepel a portrékészítés, melyhez további tanulmányokat folytat. Munkáit – melyeket elsősorban ismerősi, baráti körben szokott megmutatni – a család mellett elsősorban az esti, éjszakai órákban készíti.



BÁRÁND KÖZSÉGI ÖNKORMÁNYZAT VARRODA



Elérhetőség:

Báránd,
Kossuth tér 9.

Tel: 06 54 466 030

A közfoglalkoztatási program keretében alapította meg az önkormányzat saját varrodáját 2014-ben. Az első időszakban csak saját intézményi hálózatának kiszolgálása volt a cél, terítőket, függönyöket, egyéb kiegészítőket varrtak a foglalkoztatottak. Jelentős változás azt követően következett be, hogy bár kötelező volt munkaruhát biztosítani a dolgozóknak, a piacon nem találtak a céloknak sem megfelelő minőségű, se megfelelő szabású darabokat. A körülmények miatt ezért saját maguk választottak a céloknak megfelelő anyagot, elkészítették a szabásmintákat, majd meg is varrták a szükséges munkaruhát. A tapasztalatok birtokában a választék hamar kibővült, ma már derekas és kertésznadrágot, bélelt kabátot, mellényt, munkakabátot és munkaköpenyt egyaránt varrnak. A környező önkormányzatok rövid idő alatt állandó vevőiké váltak, hiszen a jó minőség megfelelő árral és pontos szállítási határidővel párosult. Az elmúlt időszakban több vállalkozás is vevőiké vált, hiszen a varrodában készült (különleges zsebekkel és pántokkal, fényvisszaverő csíkokkal ellátott) munkaruhák egyedi, akár speciális igényeket is kielégítenek. Jelenleg 8 szakképzett varrónő és 4 betanított munkás évente 1000–1500 db munkaruhát állít elő 9 millió forintos bevételt termelve az önkormányzatnak. A bevételt a tulajdonos minden esetben visszaforgatja, részben alapanyagot vásárolnak, részben korszerűsítik a varrógépparkot. Hosszabb távú cél a piaci stabilitás megszerzése és az önfenntartóvá válás.



BÁRÁNDI HÚSBOLT MAKRA SÁNDOR



Elérhetőség:

Báránd,
Béke utca 8.

Tel: +36 20 409 6811

A tulajdonosok családi vállalkozásban működtetik a saját nevelésű sertéseket tőkehús, füstölt és egyéb feldolgozott áru formájában árusító hentesüzletet. Hetente átlagosan 4 db 130-150 kg súlyú, hagyományos négysorkás sertést perzselést követően dolgoznak fel, illetve értékesítenek tőkehúsként. A marhahús mellett a sertésből készült hurkák, kolbászok alkotta árukészlet hagyományos, jól bevált hazai, illetve családi receptek alapján készül. Sokan keresik a tepertőt és egyéb áruféleségeket is. A vásárlók kedvelik a házias ízeket képviselő termékeket, így az üzlet forgalma stabil, a vevők elégedettek.



BÁRÁNDI KENYÉR KFT.



A több, mint 60 éves múltra visszatekintő bárándi kenyér napjainkban már fogalommal vált a helybeli és a környékbeli lakosság számára.

Hogyan is kezdődött a történet?

1957-ben járunk, amikor Balogh Imre álma végre teljesülhetett, és feleségével megnyitották az első péküzemet Bárádon. Eleinte nem aratott osztatlan sikert. Miután a falubeli asszonyok rájöttek a pékség előnyeire, sokan támogatták őket. Az 5-6 kg-os házi kenyér kissé ovális alakú, magas tészta a felső felületén félkörben volt hasítva. Ez a hasadás süléskor elősegítette azt, hogy a kenyér minél magasabbra nőjön. A hasadás mentén keletkezett ropogós tészta a dúc. Minél szélesebb és

vastagabb volt a kenyér dúca, annál finomabbnak vélték a kenyeret. A Balogh házaspár is ezt a formát követte. 1968 után megújult az épület, újabb gépeket is beszereztek, ami következtében több száz kg kenyeret sütöttek naponta. Megindult a környékbeli településekre való kiszállítás. A bárándi kenyér híres lett. Balogh Imre nyugdíjba vonulását követően a pékség többször váltott tulajdonost. Azonban a további fejlesztések révén sikerült megőrizni a hírnevet. Mára megtalálhatóak a kínálatban a hagyományos 2, 3 és 5 kg-os kovászos kenyerek, a péksütemények, és a modern igényeket kielégítő termékek (teljes kiőrlésű, 7 magvas, rozsos, purpur) is.



2020. március 1-jétől újult erővel és rengeteg tervvel a bárándi Takács család vette át a vállalkozást. A jelenleg 23 főt foglalkoztató üzem, Bárádon kívül, Püspök-ladányban, Kabán, Hajdúszováton és Biharnagybajomban is rendelkezik mintabolttal.



SÁRRETI
PAKTUM

MÉHÉSZCENTRUM

KISS TIBOR



Elérhetőség:

4161 Báránd,
Vörösmarty utca 1.

Méz-Bor szálló:

4161 Báránd, Kossuth u. 81.

Tel: 06 70 341 8717

Honlap:

www.meheszcentrum.hu

Édesapja méhész volt, az ő szakmai tapasztalatát gyermekkorától átvéve kezdett el maga is méhészkedni. A szakma csúcsára 2002-ben jutott, akkor lett méhész mester. Kezdetben 30 méhcsaládra alapozva keresetkiegészítésként űzte a mesterséget. A későbbiekben az állomány ennek több mint négyszeresére, 130 családra növekedett, majd napjainkra 100 családban stabilizálódott. Az állatok egészségére és körülményeire kényszerül, akárcsak arra, hogy mindig a megfelelő időpontban keresse fel a méhekkel a legjobb mézelő helyeket. Kaptáiraival az év első útja mindig a már megszokott repcésbe vezet. Az innen kikerülő krémes repce mézet a chilis és propoliszos méznél hasznosítják. Az időben második legelő Nyíradonyban a Gúti erdőben található, az onnan származó bio akácméz hungarikum és egyben kiváló minőségű is. Az év utolsó mézelőjét a Mátra-hegységben, Istenmezején találja, ahol északi, hegyi akác jelenthet jó minőségű mézet és biztos bevételi forrást. Állandó vásárlóit a terméket nyomott áron megvásárló nagykereskedők kihagyásával Báránd 40 km-es körzetében találta meg, közintézmények és magánszemélyek egyaránt szívesen vásárolnak tőle. Véleménye szerint ennek egyik legfőbb oka az állandóan magas minőség, a megbízhatóság és a pontos szállítás. Családjával az általuk üzemeltetett Méz-Bor szálló révén a falusi turizmusban is érdekelt, a hozzájuk látogató egyéni vendégeket és turistacsoportokat mézborral, mézes-ágyas pálinkával is kínálják. Rendszeresen tart méhészeti bemutatókat, de vállalkozása a méhészeti eszközök teljes spektrumát is forgalmazza.





Elérhetőség:

4161 Báránd,
Szélmalom u. 1.

Tel: +36 30 190 0499

Facebook:

baranditej

E-mail:

baranditej@gmail.com

Egyedi, magas minőségű kézműves terméket készít. Vásárlói azok közül kerülnek ki, akik az egyedi tejterméket részesítik előnyben a tömegtermékekkel szemben. Sajtjait a legkiválóbb tehéntejből állítja elő szigorú követelményeknek megfelelően. Célja, hogy minél többen megismerjék a Bárándi Tej termékeket, és a jövőben is piacképes, de hagyományos alapokon nyugvó sajtokat gyártson. Vallja, hogy az általa előállított termékek közkedveltségének magyarázata a magas minőségű felhasznált alapanyagokban és a szívvel-lélekkel végzett áldozatos munkában rejlik.



PIPAKÉSZÍTŐ

BENEI PÉTER



Tel: 52 366 318

Honlap:

www.beneipipa.hu

Súlyos betegségéből gyógyulva, terápiaként kezdett pipákat faragni 1996-ban asztalos nagyapja nyomdokaiban járva, aki hajdanán kedvtelésből maga is számos pipát készített. Az első darabokat az ismerősöknek, barátoknak ajándékozta, majd egy néprajzban jártas ismerős biztatására még több, még egyedibb pipát kezdett faragni. Alapanyagként kizárólag kemény gyümölcsfát használ, kedvence a körte. Munkájában ragaszkodik a régi, akár 120-150 éves formákhoz, ugyanakkor az elkészült darabok saját elképzelését, motívumkincsét is megjelenítik. Pipáinak nagysága rendkívül eltérő, a 25 cm-es nagyságú óriás, akár egy napnyi dohányt is tartalmazó pipafejet éppoly szívesen faragja, mint a hajdani szegény emberek kicsiny pór pipáját. A legtöbb vásárlója egyedi ízlése szerint rendeli meg pipáját, de gyakran jár vásárokbá is, ahol készletből is lehet választani. Rendszeresen kap,

akár külföldről is megrendelést különféle pipák szárának pótlására. Hite szerint – hiszen sosem dohányzott – a pipái nem a dohányzásról szólnak, sokkal inkább a fa megmunkálásáról, a formagazdagságról. Pipái elsősorban lakásdíszek, de használhatóak is. Munkáját mi sem dicséri jobban, minthogy a Kassán található Rákóczi-emlékhely pipatóriumába több pipát is elkészített. Munkáit állandóan zsűrizteti, egyik pipája a kézműves remek elismerést érdemelte ki. Több szakmai elismerés birtokosa, megkapta a népi iparművész címet és számos más kitüntető díjat.



A FAMŰVES

TOKAI ATILA



Facebook:
A-Faműves

A fa szeretetét családjából hozta magával, nagyapja asztalos, apja ács. Gyermekkorát különböző famegmunkáló eszközök körében töltötte, ebből a környezetből egyes út vezetett a faipari középiskolai tanulmányokig. Mesterének Galánfi András tartja, aki nemcsak a fafaragó mesterség, hanem az élet alapjaira is megtanította. Igyekszik saját, csak rá jellemző technikát kialakítani, miközben a régi mesteremberek tudását is beépíti ismeretei közé. Bár főállása mellett végzi fafaragó tevékenységét, mégis ezt tekinti élete céljának. Kedvenc alapanyaga a diófa, de szívesen dolgozik bármilyen kemény és puha fával, mindig a célhoz választva a minőséget. Tapasztalata szerint kültérre a tölgy vagy az akác, beltérre hárs, bodza a legmegfelelőbb, de faragott már fenyőt is. Elsősorban megrendelésre dolgozik, legyen az akár egy méretes szobor vagy névtábla. Alkotásaiban a megrendelő kívánsága mellett

igyekszik a saját érzelmvilágát, gondolatait is a fába vésni. Azt vallja, hogy minden egyes fadarabnak lelke van, a megmunkálás pedig csak akkor lesz tökéletes, ha ezt sikerül megmutatni. Elkészült munkái közül különösen büszke az ebesi görög katolikus templom számára faragott életnagyságú corpusra, valamint egy 3 m hosszú névtáblára. Utóbbiért Németországból kereste a megrendelő. Munkáját nemcsak partnerei ismerik el, néhány éve megkapta a Junior Prima díjat, több egyéni és csoportos kiállítása is volt. Célja, hogy a közeljövőben megszerezze a népművészet ifjú mestere elismerést.



KÉZMŰVES AJÁNDÉK JENEINÉ NAGY ANIKÓ



Tel: +36 30 873 5900

Facebook:

napraforgó /
Jeneiné Nagy Anikó

Kézi készítésű ajándéktárgyai nemcsak Földesen, hanem a környező településeken is keresettek. Eleinte üveggel dolgozott, az ún. Tiffany technikát sajátította el. A következő években pedig egyre merészebben nyúlt a különböző tárgyakhoz mint alapanyaghoz. Akár egyszerű fadobozokról, akár más számára elértéktelenedett, kidobásra ítélt bútorról van szó, egy ötletes díszítéssel újra „életet lehel” ezekbe. Szívesen alkalmazza a decoupage technikát, legyen szó rétegelt lemezből készült fadobozról, zsebkendő- vagy épp kulcstartóról. Hölgyszárművei előszeretettel keresik horgolt ékszereit, terítőit is, míg a kisebbeknek a szintén horgolással készített különböző állatok megidézhető amigurumi figurák a kedvencei. Ékszerei közül elsősorban a virágmintás, gyönggyel díszített darabokat keresik, de egyre népszerűbbek a bőrrel díszített, bojtszerű ékszerek is. A vevők megrendelés esetén akár saját maguk is kiválaszthatják, hogy milyen technikával készüljön az egyedi mintával ellátott ékszer.



Szépérzéke és kezűgyessége miatt sok bútort is felújít. A kisebbeket akár decoupage technikával, míg a nagyobbakat festéssel. A megújult bútorok elsősorban a megrendelők igényei szerint készülnek, így a frontoldalakon a korábban hímzett terítőről ismert festett minták éppúgy megjelennek, mint a napjainkban divatos vintage stílus virágmintákban, rózsákban gazdag elemei. A piaci igények szerint a bútorokat akár vaxolással, antikolással is elkészíti.

Egyik legemlékezetesebb munkája a Paksi Atomerőmű pályázatán díjat nyert karfás faláda felújítása volt, mely a következő évtizedekben még tovább szolgálhatja tulajdonosát.

SZŐLLŐSI LEVENTE



Elérhetőség:

Földesi Lek-Vár-Ház
4177 Földes,
Piac utca 60.

2015 óta állít elő a saját gyümölcsösében megtermelt, valamint néhány őstermelőtől megvásárolt gyümölcsből házi lekvárt. A termék alapanyagát biztosító sárgabarack, szilva, meggy, cseresznye és őszibarack a saját tulajdonban lévő fél hektáryi gyümölcsöséből származik, míg a földiepret a környékbeli őstermelők biztosítják. A szilvák között különleges a penyigei kék – más néven „nemtudom” – szilva, mely véletlenül került az állományba. Utóbbiból (is) nagyon finom lekvár, valamint a tavaszi metszéskor keletkezett gallyakkal fűtött egyedi kemencében aszalvány készül. A szilva nemcsak a lekvár és az aszalvány, hanem párlat alapanyagát is biztosítja. Érdeemes még tudni, hogy a lekvárok hagyományos módon, fatüzeléses, akár 8-10 óráig tartó állandó kavargatás mellett készülnek. A lekvárok gyümölcstartalma 100%. A szilvalekvár hozzáadott cukor nélkül készül, egyéb gyümölcslekvárokhoz – az egyébként fanyar íz elkerülése miatt – 5-15 % mennyiségű cukrot adnak. A hőkezeléssel előállított, csírátlanított üvegekben forgalmazott lekvárok nem tartalmaznak tartósítószert. A körültekintő eljárásnak köszönhetően a termék felbontás nélkül 4-5 évig is megőrzi minőségét, felbontást követően 15 napon belül érdemes elfogyasztani.

Szöllősi Levente a következő években bővíteni kívánja a gyümölcsfa fajtákat, valamint 8-10-féle hagyományos és egyedi ízesítésű, pl alma-, fahéj-, körte-, szegfűszeg-, őszibarack-, levendulekvárt, illetve többféle gyümölcscsörpöt is szeretne előállítani.



SAJTKÉSZÍTÉS

VOLÁNSZKI TIBORNÉ



Családja kérésére, a családi gazdaságban előállított nagy mennyiségű tej feldolgozása miatt kezdett el különböző sajtokat készíteni. A „tanulóévekben” elsősorban különféle gomolyát állított elő. A legnagyobb népszerűségnek ezek közül a kapros, a fokhagymás, a chilis, a lilahagymás és a natúr örvendtek. Biztos szakmai tudás megszerzését követően szűk éve készit trappista és párenyica sajtot. Míg a gomolyák akár már a készítés napján fogyaszthatók, a trappista egy nap sófürdőt követően válik ehetővé. A legtöbbet a párenyicára kell várni, hiszen az autentikus körülmények között bükkfán füstölődött termék csak három nap után ízelhető meg. Minden sajtban közös, hogy azok nem tartalmaznak tartósítószeret. A tehének által elfogyasztott takarmány íze, minősége jelentősen befolyásolja a sajtok ízét, amit már a takarmányozáskor figyelembe vesznek. Az állatok kizárólag

jó minőségű, vegyszermentes lucernát kapnak, a takarmányozásnál semmilyen takarmánykiegészítőt nem használnak. A sajtokat kizárólag családtagok és barátok számára készítik, piaci értékesítésre a tervek szerint néhány év múlva kerülhet sor.



ELEK-TANYA

ELEKNÉ CSANÁDI ERIKA



Tel: +36 20 466 9634

25 éve foglalkozik férjével állattenyésztéssel, jelenleg saját tanyájukon őstermelőként négyfejőstehenet, 10 magyar tarka tehenet, illetve annak szaporulatát, valamint sertéseket nevelnek. A mini tejgazdaságból kikerülő tejet kizárólag feldolgozva, friss – különböző ízesítésű, pl. natúr, hagymás, fokhagymás, chilis és füstölt – sajként, illetve parenycaként értékesítik. Utóbbit saját füstölőjükben bükkfán füstölik. Míg a marhahúst csak tőkehúsként értékesítik, addig a disznóhúst kizárólag feldolgozva adják el. Hetente átlagosan egy db 270-280 kg-os sertést vágna a kabai vágóhídon, majd a félbe vágott sertést hentes segítségével saját maguk dolgozzák fel töltöttkáposztának, illetve toroskáposztának, de készítenek sült oldalast, hurkát és kolbászt, tepertőt, valamint minimális mennyiségű füstölt kolbászt is. A disznóhúsból egy-egy alkalommal 60 kg-nyi toroskáposztát és 20 kg-nyi töltött káposztát készítenek.

Az ízesítésben a hagyományokat követik, a hajdúszoboszlóiak által kedvelt módon főzik meg a kizárólag hetente egyszer a helyi termelői piacon megvásárolható termékeket, ételeket. Feldolgozott sertéshúst csak szeptember második felétől húsvétig árusítanak, tavasszal és nyáron csak sajtot értékesítenek. Céljuk a gazdaságos üzemméret megtartása és a vásárlói kör megtartása, folyamatos elégedettségének elérése.



ÖRVENDI LÁSZLÓ



Tel: 06 70 453 5210

Facebook:
gazduram termékcsalád

Honlap:
www.gazduram.hu

Örvendi László 1993 óta dolgozik mezőgazdasági magántermelőként. Az állandó beruházásnak és fejlődésnek köszönhetően mára 100 hektárossá nőtt családi gazdaságában nemcsak termel, hanem feldolgozást is végez, sőt – egyebek mellett a hajdúszoboszlói termelői piacon, melynek létesítésében úttörő szerepet vállalt – értékesíti is termékeit. A Gazduram termékcsalád részeként Tóth Mártával közösen többféle terméket is készítenek. Kedveltek a hidegen préselt olajok, melyek épp a hőkezelés nélküli, kézműves formában történő előállításnak köszönhetően teljes mértékben őrzik azon növények magjainak vitamin-, ásványkincs- és tápanyagtartalmát, melyekből származnak. A skála igen széles, napraforgó, repce, tökmag, máriatövis, len, szőlőmag és mákolaj egyaránt fellelhető a kínálatban. A kiváló minőségű, immunjavító, az egészség megőrzésében is fontos szerepet játszó olajok főzésre és salátaöntettként egyaránt használhatók. A családi gazdaságban található több hektáros gyümölcsösben szilva, sárga- és őszibarack, körte, cseresznye, meggy is terem. A fákról leszedett gyümölcsből a természetes ízvilágot őrző, eleink módszereivel készült, hozzáadott cukor és tartósítószer nélküli, felbontás nélkül akár több évig is minőségromlás nélkül eltartható lekvárok, valamint aszalványok készülnek. A Gazduram termékcsalád részeként a saját házi malomban megőrölt búza, tönkölybúza, rozs teljes kiőrlésű és szitált liszt is megvásárolható a hajdúszoboszlói és a hajdúböszörményi termelői piacon, valamint Hajdúszoboszlón, Debrecenben és Hajdúböszörményben több üzletben.



TISZTA ÍZEK- HOROGH HÁZ HOROGHNÉ ÁRVA ILONA



Tel: +36 30 283 0225

Az „Újra kelendők a hagyományos ízek” mottó jegyében családi kezdeményezésre kezdtek el manufakturális módszerekkel, egyedi ízvilágot tükröző házi termékeket készíteni 2012 őszén. Az üzemből sertéstermékek kerülnek ki, elsősorban füstölt áru, de a fogyasztók igénylik a hurkát, a sütni való kolbászt és a különböző töltelék árut is. A húst adó – évente átlagosan 40 db – sertést a saját gazdaságban termelt takarmánnyal etetik. A vágóhídon kettévágott állatok feldolgozása saját húsfeldolgozóban történik. A piaci igényeknek megfelelően fehér sertést és vörös mangalicát egyaránt feldolgoznak. Tapasztalataik szerint a fogyasztók fehér sertések esetében a feldolgozatlan tökehúst, míg a mangalicák esetében a különféle kolbászokat, szalonnákat kedvelik. A hagyományos módon és ízesítéssel készült, valamint saját füstöldében, bükkfán füstölt termékeik semmilyen adalékanyagot, színezéket,

tartósítószeret nem tartalmaznak. Büszkék rá, hogy a vásárlók szinte „kés alól elviszik” az árut. A következő évek terveinek középpontjában a sertések számának növelése és a termékpaletta bővítése áll, tekintettel az egyre szélesedő és igényesebb vevőkörré. Jelentős előnyüknek tartják, hogy nemcsak a pénteki napokon tartott hajdúszoboszlói termelői piacon érhetőek el, a húsfélék és egyéb termékek közvetlenül is megvásárolhatók.



KERTÜNK JAVA CSALÁDI GAZDASÁG



Facebook:
kertünk.java

Két hektáros gyümölcsösüket 2011 óta működtetik tulajdonosaik. A családi gazdaságban a mai Magyarországon fellelhető összes gyümölcsfajta megtalálható. Kb. 900 fa – egyebek mellett meggy, cseresznye, körte, alma, őszibarack, nektarin, sárgabarack, alma, szilva, birsalma – termését és számos bogyós gyümölcsöt szüretelnek és értékesítenek évről évre. Az el nem adott, de még első osztályú terméskből lekvárt, ill. szörpöt készítenek régi, hagyományos – sárgabarack esetében a szükséges cukor hozzáadásán alapuló – receptek alapján. A lekvárok lassú – szilva esetében akár 48 óráig is tartó – főzéses, míg a szörpök hideg áztatásos eljárással készülnek. A terméstől függően adott évben 12-13-fajta lekvárt állítanak elő, a hagyományos, jól ismertek mellett néhány keveréket, pl. málna-szeder, ill. az 5-6-fajta gyümölcs keverékből készített „Kertünk java” lekvárt. A gazdaság része egy állattenyésztő farm

is, ahol – saját termelésű takarmánnyal – napjainkban 9 hízómarhát és 70 db anyajuhot nevelnek – az állományt rövid idő alatt 100 db-ra szeretnék növelni, valamint élőszűlyű eladásra, valamint füstölt áru készítése céljából sertéseket tenyésztene. Ezek mellett 20 db kecskét is nevelnek, melyeket tavasztól őszig folyamatosan fejnek. A kecské tejéből elsősorban friss sajtot – natúr, és fűszeres ízesítésűeket –, valamint camambert, goudat, edamit, trappistát, gomolya túrót és idénygyümölcsökkel ízesített joghurtot készítenek. A lekvárok, szörpök, feldolgozott húsk és tejtermékek a hajdúszoboszlói, valamint a hajdúböszörményi termelői piacon vásárolhatók meg.



GYÓGNÖVÉNYES KÉZMŰVES KRÉM

KISS KATALIN



Nyugdíjas pedagógusként választott új hobbit, mely mára hivatása lett. A kézműves módszerekkel készített viaszalapú gyógynövényes gyógyító és arcápoló krémjei mind többeknek jelentenek gyógyírt problémáikra.

Az első készítményt 2010-ben egy kétszáz éves recept alapján készítette el. A kezdetekkor jelentős segítséget jelentett, hogy apja méhészt volt. A méhviasz feldolgozás során a gyermekkorban megszerzett gyakorlatot jól tudta hasznosítani. A viasz alapú krémek előállítására tulajdonképpen ennek a több évtizeddel ezelőtti tevékenységnek a folytatásaként is értelmezhető.

Elsőként egy alapkrémet készített el, de már ekkor foglalkozott – igaz még csak népi gyógyászati szinten – gyógynövényekkel. Az első tapasztalatok birtokában finomította és gyógynövényes elemekkel bővítette a receptet. Ma már rendszeresen 15-20-féle gyógynövényt szed, szárít és használ.



A kertjéből, ill. a hajdúszoboszlói határban található mezőkről leggyakrabban mentát, citromfűvet, zsályát, levendulát, orbáncvirágot, kerti rutát, macskagyökeret, fekete nadály tövet gyűjt. Ezeket frissen, több célra is felhasználja. Részben tinktúrákat, érlelt olajokat és rügy-, valamint virágelixíreket készít belőlük, melyeket a krémekbe dolgoz.



Krémjei sikerét és keresettségét annak tudja be, hogy a készítmények magukba sűrítik azt a több évtizedes tudást és tapasztalatot, melyet a méhviasz és a gyógynövények feldolgozása során az elmúlt évtizedekben szerzett. Több mint egy tucat készítményét a hajdúszoboszlói termelői piacon lehet megvásárolni.

KOVÁCS PÉTER



Tel: 06 70 453 7433

A Hajdúszoboszlón található családi gazdaság szántóföldi növénytermesztéssel, baromfitartással és étkezéssitojás-termeléssel foglalkozik. A mai gazdaság alapjait 1993-ban teremtette meg Kovács Károly, aki néhány hektár termőföldön egy termelő szövetkezetből leselejtezett, valamint egy fülke nélküli traktorral indította el a vállalkozást. A gazdálkodás elméleti hátterét a későbbiekben a két gyermek, Kovács Péter doktori címben kicsúcsosodó tanulmányai, ill. a fiatalabb Kovács Dávid szakmai ismeretei alapozták meg.

A tojástermelést 2016-ban 100 db jérce megvásárlásával kezdték. A jó minőségű friss tanyasi tojásra rövid idő alatt jelentős igény mutatkozott, ma már 2000 db tyúk él a gazdaságukban. Céljuk a 4000 db-os állomány elérése. Az állatokat mélyalmos tartásmódban nevelik. A tyúkok istállóban, szalma almon élnek, szabadon mozoghatnak, ehetnek, ihatnak.



Az állatok takarmányát saját gazdaságukban állítják elő, kész tápot nem kapnak. A „termőföldtől az asztalig” program jegyében az értékesítést a család tagjai közvetlenül végzik, a Kovács-tanya tojásai üzletekben, boltokban nem kaphatók. A tojásokat – rendelést követően – 60 db-tól ingyenesen házhoz szállítják Hajdúszoboszlón, Debrecenben és Ebesen. De jelen vannak Hajdúszoboszló és Balmazújváros piacán is. A gyors, közvetlen értékesítésnek köszönhetően a tojások a tojásrakástól számítva 1-3 napon belül a végső fogyasztóhoz kerülnek és egy hónapig gond nélkül eltarthatók.

Mottójuk:

„Mi lehet jobb annál, mint szeretni, amit csinálunk, és tudni, hogy annak értéke is van?”



A NAP ARANYA TÖNKÖLY SÁNDOR FERENC



Facebook:

A Nap Aranya Tönköly

1999 óta végez őstermelői tevékenységet, 2010 óta termel, ill. dolgoz fel tönkölybúzát. A termékek palettáján elsősorban péksütemények (kifli, kenyér, kakaós csiga, pogácsa), különböző kekszfélek, valamint többféle száraztészta, ill. liszt található. Gazdaságának fontos része a negyven családos méhészet is. A kaptárakból kikerülő, a nyíradonyi Gúti erdőből származó akácméz, valamint a hajdúszoboszlói vegyes virágméz 2017 óta viseli a Hagyományok, Ízek, Régiók termékvédjegyét.

Gazdaságát, termelési technológiáját a hagyományok messzemenő figyelembe vételével alakította ki, műtrágyát és növényvédő szereket nem használ. Három hektáros gazdaságában termel tönkölybúzát, melyet saját üzemében dolgoz fel, illetve szintén saját malmában őröl meg. Kétfajta teljes kiőrlésű és szitált lisztet állít elő 1-2 kg-os kiszerelésben. Termékei különlegességét jelenti, hogy a lisztet mindig frissen, a fogyasztás, eladás és feldolgozás arányában őrli.



A kezdetben kizárólag barátok, ismerősök számára előállított termékek iránt az elmúlt években jelentősen nőtt a kereslet. A gazdaságából kikerülő tönkölybúzát és egyéb, az előzőekben bemutatott termékeket azok vásárolják, akik fogyasztóként is elkötelezettek a minőségi, adalékanyagok és műtrágyák nélkül előállított élelmiszerek iránt. Tapasztalata szerint vitathatatlan a természetes módon előállított egészséges, minőségi és egyedi élelmiszereket képviselő Nap Aranya tönkölytermékek kedvező élettani hatása. Az élelmiszerek az internetes értékesítési csatornán, személyesen a hajdúszoboszlói és hajdúböszörményi termelői piacon vásárolhatók meg.



SZOBOSZLÓI GAZDAHÁZ



Elérhetőség:

Hajdúszoboszló,
Vasvári Pál utca 40.

Tel: 06 52 359 119

E-mail:

gazdahaz.hajduszoboszló@
gmail.com

A Gazdaház műemlék épülete, a helyiek által Czeglédy házként ismert hagyományos népi lakóház Hajdúszoboszlón, a Vasvári Pál utca 40. alatt található. A legutolsó felújítását követően korabeli bútorokkal berendezett épületben a Gazdaház Múzeum működik. A ház előtti gyógynövénykertben mintegy 50-fajta gyógynövény díszlik.

Az állandó kiállítás, a Köpöly nadály, frászkarika, a gyógyító eszközöket, a népi gyógyítást mutatja be, de emellett a berendezési tárgyak segítségével a régi életmóddal is megismerkedhetnek a látogatók.

A kézműves műhelyben látható a Zománcedények és a 100 év 10 perc alatt című kiállítás is, a régi háztartások konyhai és egyéb edényeivel, eszközeivel, bútoraival.



Rendszeresen a felnőtt- és gyermekcsoportok, családok részére eleink háztartási munkáit bemutató, előre meghirdetett programok, melyek elemei: keltetés*, szövés*, szappanfőzés*, gyertyamártás*, textilstetés*, befőzés, tartósítás, aszalás, sár-agyagmunkák, tésztakészítés*, papírmerítés, lekvárfőzés, káposztasavanyítás, kenyérsütés*, kolbásztöltés. (A *-gal jelölt programok az év bármely szakában megrendelhetőek, ám a meg nem jelölt programok a tervezett és meghirdetett időpontokon kívül csak csökkentett tartalommal valósíthatóak meg.) A programok legalább 8 fő részvétele esetén a meghirdetettől eltérő időpontokban is megrendelhetőek.

A látogatók részt vehetnek a bemutatott munkákban, maguk is kipróbálhatják, hogyan készítették egykor, és hogyan készíthetők ma is, hagyományos módon tárgyaink és élelmiszereink.

MÉHÉSZET

BORBÉLY KÁROLY



Elérhetőség:

Kaba,
Béke u. 12.

Tel: 06 20 838 32607

2010-ben két méhcsaláddal alapította méhészetét első generációs méhészként egy nyolc hónapig tartó szaktanfolyam elvégzését követően. Az elmúlt évek szorgos munkája révén ma már a legkorszerűbbnek számító rakodó kaptárakban 60 méhcsaládot nevel. Az utóbbi években főállásban méhészkedik, a családi méhészetben a feleségével dolgozik. Az év első mézélése, a repceméz gyűjtése még a lakóhelyéhez, Kabához közeli határban történik, de a kiváló minőségű akácmézért már Hajdúhadházra utaztatja a méheket. Az akácvirágzást követő, időben harmadik gyűjtés ismét Kabán következik. Ebben az időszakban az olajfűz, olajretek nektárját, később napraforgó mézet gyűjt. A szezon utolsó méze a sötétszínű, rendkívül aromás harmatméz. Méhészete nem állít elő keverék mézet, csak fajtánként különálló típust forgalmaz. Azt vallja, hogy a méz a maga természetességében kiváló, ahhoz semmit nem kell adni és abból semmit nem szabad elvenni. A méz jelentős részét saját forgalmazásban értékesíti, de jelentős a viszonteladók számára hordókban eladott mennyiség is. Célja a minőség folyamatos javítása, a vásárlók állandó, kiváló minőségű házi mézzel történő ellátása.



CHILI HUNGÁRIA DICZKÓ LÁSZLÓ



Honlap:

www.chilihungaria.hu

www.chilis.hu

E-mail:

chilihungaria@chilihungaria.hu

Magyarországon Diczkó László kezdett elsőként kereskedelmi mennyiségű chili paprikát termelni 2010-ben. 2500 négyzetméter alapterületű családi kertészetében 10.000 tő paprikát nevel élelmiszer mérnök feleségével. A számukra fontos fajták mellett – Habanero, Jalapeno, Bhut Jolokia, Trinidad Skorpió Moruga, Carolina Reaper – minden évben próbálkoznak új fajták termesztésével is, ezért fajtaválasztékuk évente eléri a húsz, esetenként a harminc-harmincöt fajtát is. A termelést néhány éve precíziós alapokra helyezték. Az integrált növénytermesztési technológián alapuló termelésben végzett állandó adatolás révén a prémium minőségű paprika jobban, gyorsabban nő, miközben a minőség folyamatosan javul, a termelési költség pedig csökken. Az állandó tanulás és minőségfejlesztés a feldolgozás tekintetében is megvalósul. Évről évre korszerűbb gépekkel állítják elő a folyamatosan változó igényű piacra a legmagasabb minőségi követelményeknek megfelelő különféle szószokat.



A magas minőségű, nagy hozzáadott értékkel rendelkező, magas feldolgozottságú, egyedi kézműves termékek belföldi piaca stabil. A szószok és egyéb termékek részben saját értékesítésben, részben viszonteladókön keresztül kerülnek értékesítésre. Termékeik számos versenyen arattak elismerést. 2015-ben az USA-ban rendezett chili világbajnokságon a Spirit of Attila szószuk világbajnok lett. Ezen kívül megkapták a Magyar Kézműves Remek és a Hajdú-Bihar megye minőségi terméke díjat is.

BERCZEL ISTVÁN



Honlap:

www.berczelgyertya.eu

E-mail:

info@berczelgyertya.eu

Több mint huszonöt éve önt gyertyákat, ma már elsősorban külföldi piacokra. Orvosi műszerész szakmáját cserélte fel a paraffinból készített gyertyák világára. Az öntés technológiáját Németországban sajátította el, majd a szaktudását Magyarországon hasznosította. Napjainkban évente 35-40 mázsa paraffinból 50-fajta gyertyát készít, ezek között az egészen kicsi 3 cm átmérőjű, 6 cm magas darab éppúgy található, mint a 25 cm átmérőjű, 1,5 méter magas óriás. Formavilágát tekintve is változatos a kínálat, a hagyományos rúdtól a gömbön át a négyzet alapú gúlig terjed a választék. Nemcsak önti, hanem fúrja, faragja, esztergálja is a gyertyákat, így valóban egyedi, másra nem jellemző a Berczel-féle gyertyák formavilága. Ugyancsak egyedi a színezés. A sajátos technikának köszönhetően egy gyertya nem pusztán egyfajta, hanem akár végtelen számú színből vagy azok keverékéből is előállítható.

A kézműves, egyedi és megbízható gyártási technológiának köszönhetően termékei keresettek, a külföldi, elsősorban németországi vásárlók évtizedek óta törzsvevői. Az állandóan magas színvonalat garantáló stabil minőségnek és kiterjedt üzleti kapcsolatainak köszönhetően csak megrendelésre készíti gyertyáit.



BORBÉLY KATA



Facebook:
katedesignhun

Instagram:
katedesignhun

Honlap:
www.katedesign.net

E-mail:
katedesignshop@gmail.com

A kézműves divatékszerek készítéséhez vezető első „lépése” a süthető gyurmában rejülő lehetőségek felfedezése volt, bő tíz évvel ezelőtt. Az első hónapokban csak gyermek evőkanalakat díszített ezzel az anyaggal, ill. ebből készült különféle figurákkal. A későbbiekben egyéb evőeszközökre, bögrére, müzlis tálra, sőt saját maga által festett képeretekre is felkerültek ezek az egyedi díszek. Idővel, a tapasztalatok gyarapodásával gyógyszerári üvegeket, vázákat, csatos üvegeket, zsebkezdőtartót, kulcstartót, ajtókopogtatót is dekorált ezzel az egyedi anyaggal. Néhány éves gyakorlat birtokában 2018-ban kezdett ékszereket készíteni. A fülbevalók és nyakláncok a saját ízlésvilágát tükrözik, mind egyedi darab, két egyforma sosem kerül ki a kezei alól. A vásárlók ötleteit is szívesen megvalósítja, hiszen az a célja, hogy szívesen viseljék, szeressék az olykor szinte művészi alkotással felérő ékszereit.

Különlegesek a vintage stílusú nyakláncok, fülbevalók, melyeket rendkívül aprólékosan megmunkált, akár egyetlen milliméteres alkotórészekből állít össze. Kiterjedt vásárlói köre értékeli a kézműves munkával, nagy precizitással előállított, egyediségről tanúskodó ékszereit, melyek alkalmi ruhákhoz és hétköznapi viselethez egyaránt illenek. Hitvallása, hogy mindenki saját egyéniségéhez, hangulatához, stílusához illő ékszert viseljen, hiszen csak ekkor érzi igazán felszabadultnak magát. Borbély Kata pedig ahhoz nyújt segítséget, hogy ezt az egyediséget mindenki megtalálja a kézműves ékszerei segítségével.



TEJTERMELÉS

DÉZSI IMRE



Elérhetőség:

Nagyhegyes,
Ibolya utca. 4.

Csaknem harminc éve tenyészt tejelő marha teheneket, manapság 33 db holstein fríz alkotja az állományt. Már a kezdeti években megbizonyosodott afelől, hogy a tej beltartalmi értékeit és az ízvilágát jelentősen befolyásolja az állatok takarmányozása, ezért erre mindig nagy gondot fordít. Saját szántóján termeli a szálatakarmányt és a kukorica silót, de jelentős mennyiségben fogyasztják az állatok az árpa, kukorica, napraforgó, szója és egy speciális premix alkotta keveréket is. Az elsőrangú takarmányozásnak is köszönhetően a tehenek 10.000 – 11.000 liter tejet adnak a 300 napos laktációs ciklusban, 3,6-3,7%-os zsírtartalommal és 3,25 gr/100 gr fehérjeteralommal. Dézsi Imre nagy gondot fordít az állatok küllemére is, tehenei rendszeresen szerepelnek az állatszépségversenyeken. Különösen büszke rá, hogy a 2013-ban Svájcban rendezett Európa-bajnokságon 10. helyezett lett az egyik

tehene. Egy magyarországi versenyen, a maximálisan megszerezhető 100 pontból 80 pont megszerzésével nagydíjat nyert, excellent lett egy másik állata. Célja, hogy továbbra is díjnyertes teheneket neveljen. Ezen kívül szeretné a későbbiekben is fenntartani, esetleg a lehetőségek szerint növelni az állomány egyedeinek számát, valamint nagyobb mennyiségű és még jobb beltartalmi minőségű tejet előállítani.



NAGYHEGYES KINCSEI LÁTVÁNYMŰHELY



Elérhetőség:

Nagyhegyes,
Kossuth utca 6/c

Facebook:

Nagyhegyes Kincsei

Előzmény nélkül, Nagyhegyesen nagy kíváncsiság által övezve kezdte meg működését 2016-ban a kézműves látványműhely, amely mára megkerülhetetlen elemévé vált a kézműves ajándékok piacának. Már kezdetek óta meghatározó szerep jut a termékek előállításában a levendulának. A 2000 tő levendula egyre szervezettebb részévé válik az itt előállított kézműves ajándékoknak és egyéb termékeknek. A műhely dolgozói a növény termelésével kapcsolatos valamennyi munkát maguk végzik, a betakarítást, szárítást és feldolgozást is beleértve. Céljuk, hogy minél szélesebb körben, a lehető legtöbb kézműves termékben tudják bemutatni a levendula felhasználásának módjait. Az ültetvény még nincs ötéves, ezért levendulaolajat még nem, de levendulavizet már elő lehet állítani. A júliusban leszedett virágok lepárlásával előállított koncentrátum vagy annak hígított formája számos célra

használható. Kozmetikai szerként száraz és pattanásos arcbőrre, ekcéma kezelésére, de akár fürdővízbe is csepegtethető, sőt hígított formában vasalóvízként is keresett termék, akár csak a levendulás fürdőszó és szappan. A levendulát nemcsak feldolgozott formában, hanem hagyományos alakjában, szárítva, különböző tárgyakba töltve – pl. illatszákok, illatpárnák – is meg lehet vásárolni. Az illatpárnákat számos formában – akár különféle állatfigurákat mintázva – is elkészítik, így az ajándék lehet gyermeknek és felnőttnek egyaránt. A száraz virág önmagában is kelendő termék, sokan vásárolják tea- vagy akár süteményalapnak is.



KÉZMŰVES ÉKSZEREK TÓTHNÉ NAGY MÁRIA



Facebook:
Marcsi galéria

Rendkívül kreatív személyiség, szívesen és tehetséggel megáldva fest, de kézműves ékszerei és horgolt táskái, kabalafigurái is nagy tetszést aratnak vásárlói körében. Jó kézügyessége révén néhány éve akril képeket festett, a kompozícióban elsősorban természeti képeket megjelenítve. A vásznanakon fantáziavilágot és tényleges élményeket egyaránt megörökített. A festést követően nagy szenvedéllyel vetette bele magát a kézműves ékszerek készítésének nagy kihívásokkal teli, de a pozitív visszajelzések miatt állandó örömet jelentő világába. Kezdetben saját családtagjainak és baráti körének készített ásványgyöngy és üvegyöngy felhasználásával karkötőket, rövidebb, hosszabb fülbevalókat. Az ékszerek rövidesen kedveltek lettek tágabb ismeretségi körében is, az interneten is hamar megkedvelték, így vásárlói egyre távolabbról is megkeresik. Elsősorban megrendelésre készíti ékszereit, de

a kész darabokból is válogathatnak a vevők. Az elmúlt időszakban százas nagyságrendben fűzött karkötőket, ékszereket, így lassan kialakult a csak rá jellemző, saját stílus. Óvónői munkája mellett állandó megújulásra kész kézműves tevékenysége a közelmúltban újabb téren teljesedett ki, horgolt női táskák, neszeszerek, gyermek amigurumi figurák kerülnek ki kezei közül. Akárcsak többi kézműves tevékenységét, a horgolást is autodidakta módon sajátította el. Legfontosabb célja, hogy kézműves tudását még sokrétűbbé tegye, stabil és elégedett vevőkört építsen ki.



MILE JÓZSEFNÉ



Csaknem húsz éve kezdett virágkötéssel foglalkozni szintén virágkötő lánya mellett. Véleménye szerint a virágok testet-lelket gyógyítanak, jó hatással vannak a csokrot készítő virágkötőre éppúgy, mint arra, aki kapja a virágot. Ennek a gyógyító hatásnak tulajdonítja azt is, hogy meggyógyult és a kerekesszéket hátrahagyva boldogan éli életét. Úgy gondolja, hogy a virágkötészet egyfajta művészet, egy-egy csokorba minden érzését, tiszteletét, szeretetét belefogalmazza. Minden csokrot egyedivé, önállóvá tesz, nem készít két egyforma kompozíciót sohasem, hiszen minden virágnak egyedi arculata, karaktere, formája van. Nemcsak élő, hanem a talán jóval nagyobb figyelmet és gondosságot igénylő száraz virággal is szívesen dolgozik, csokrokat, asztali díszeket, illetve szalmából szalmaképeket is előszeretettel készít. A száraz virágból készült kompozícióknál szívesen használja a kecses levendulát,

a szárított állapotában is fenséges rózsát, a mindenhez jól alkalmazkodó szegfűt, illetve a saját kertjében termesztett sóvirágokat. Nyugdíjasként rendszeresen készít szalmaképeket is, melyek alapanyagát mindig hosszas válogatást követően választja ki. A képeken gyakran használ búza-, árpa- vagy éppen zabkalászt is, ezzel még kifejezőbbé és egyedibbé téve alkotását. Szívesen méri össze tudását másokkal is, gyakran vesz részt kiállításokon, versenyeken. Emlékezetes eredményt ért el – egyebek mellett – Biharkeresztesen és Vekerden, ahol dicséretben részesítették munkáit.



NAGYRÁBÉI PAPÍRFONÓ



Instagram:
nagyrabe.fono

2017 márciusa óta a helyi sajátosságok figyelembe vételével működik a Papírfonó. Korábban Mátrai Katalin vezetésével, kezdetben kilenc dolgozóval szakkör jellegű tevékenységet folytattak, de a programban részt vevő közfoglalkoztatottak elszánt-sága, az előállított termékek egyedisége, jó minősége és a piac pozitív visszajelzése nyomán a dolgozói létszámot fokozatosan harminc fölé emelték. Az elmúlt években megszerzett, elsősorban a kézügyességre épülő gyakorlat lehetővé tette, hogy ma már jóval több mint százféle terméket állítsanak elő, kizárólag kidobásra ítélt, fekete-fehér ofszet minőségű újságpapírból. A toll- és ceruzatartókon, kerek tárolókon, almáskosáron át az egyedi bútorokig minden terméket ugyanazzal a technikával, öt alapvető gyártói modulban készítenek. Az újságpapírt felcíkozzák, feltekerik, majd porfestékkel kezelik, ezt követően fonják meg a tényleges tárgyakká, amit utólagos kezelés követ. A tartók, dobozok, díszfigurák színesek, ezért különböző stílusú lakásokban, irodákban egyaránt jól használhatók. A tárgyak nem vízhatlanok, de enyhén nedves ruhával portalaníthatók. A legkisebb dísztárgyak egy-két óra alatt előállíthatók, míg a legnagyobbakhoz akár egy teljes nap is szükséges. A program sikerét mi sem jelzi jobban, mint az, hogy 2017-ben az Országos Közfoglalkoztatási Kiállításon 130 település közül az első díjat hozták el egyedi kialakítású, különleges igényeknek is megfelelő tárgyaikkal.



ANDRÁSI PÉKSÉG



Elérhetőség:

Nádudvar,
Fő út 96.

Honlap:

www.andrasi-pekseg.hu

3. generációs pékség, amelyet 1947-ben András Kálmán alapított Karcagon. Az elmúlt évtizedekben a gyártási technológia nem változott, ugyanazon receptúrának megfelelően adalékanyag-mentesen, hagyományos kovászos technológiával állítják elő a kenyeret. Míg korábban a kenyér mellett csak kiflit, zsömlét és kalácsot sütöttek, a fogyasztók megváltozott igényeihez alkalmazkodva napjainkban már többféle leveles és kelt tészta, különféle édes és sós sütemény is kikerül a kemencéből. A kenyér receptúráján nem, de kizserelésén változtattak az átalakult fogyasztói szokásokhoz alkalmazkodva. Korábban általában 5 kg-os és 3 kg-os és kenyeret sütöttek, manapság azonban már a 2 kg-os az általános, sőt akár 0,5 kg-os kovászos kenyér is kapható.



Vevőkörük stabil, ugyanakkor még a Dunántúlról is kapnak megrendelést. Az évtizedek óta tartós, változatlan minőség a kipróbált receptúrán és betartott gyártástechnológián kívül a gondosan megválasztott lisztnek is köszönhető, hiszen az adalékanyag-mentes termék minőségét ez az összetevő befolyásolja legjobban. A két dolgozót foglalkoztató pékségben naponta átlagosan 80 kg-90 kg kenyér, 300 db kifli, zsömlé, 100 db leveles tészta és 300 db pogácsa sül meg. A termékek állandóan magas színvonalát Hajdú-Bihar megyei Minőségi Termék kitüntető címmel ismerték el.

DOBINÉ VASS JÚLIA



Elérhetőség:

Nádudvar,
Völgyalj utca 16.

Tel: 06 30 369 4716

Honlap:

www.kezmuvesalapitvany.hu

E-mail:

dobine.vass.j@gmail.com

Első férje, K. Nagy György fazekasmester halálát követően 1981-ben kezdett el maga is korongozni, bár ekkorra sok mindent tudott, szűrni, gyúrni, taposni, kirögzölni, fülezni, csak épp korongozni nem. Bár nagy nehézségek árán és saját kárán, mégis gyorsan, könnyen tanult, rövid idő alatt saját jogán is sikeres lett, 1985-ben megszerezte a Népművészet Ifjú Mestere címet, 1986-ban pedig a Népi Iparművész cím és a Kézműves Oklevél tulajdonosa lett. Eleinte nádudvari fekete kerámiát készített, majd több éves kísérletezés után áttért a sütő-főző edények készítésére. Ezek az edények már nem csak hideg sütőben, hanem előfűtött kemencében, forró gáz- vagy villansütőben, gáztűzhelyen öntöttvas alátét fölött és még grillrácsra helyezve a parázs fölött is használhatók. Több mint 300 zsúrizett terméket mondhat magáénak. 1984-től folyamatosan jelen van bel- és külföldi kiállításokon, népművészeti vásárokon, nemzetközi expókon. Többször szerepelt önálló kiállításon, de arra is volt példa, amikor sajátjai mellett fiai, unokái és a család felmenő ágának tagjai által készített kerámiákat együtt láthatták az érdeklődők. 2013 óta a legnagyobb szakmai elismerés, a Népművészet Mestere kitüntető cím birtokosa. Egyedi stílusú kerámiái állandó keresletnek örvendenek.



FAZEKAS

FAZEKAS FERENC



Elérhetőség:

Nádudvar,
Fő utca 152.

Honlap:

www.nadudvarifazekas.hu

Az egyetlen olyan magyar család – a Fazekas család – büszke és alkotó tagja, amelyben négyen is megkapták a legmagasabb szakmai elismerést, a Népművészet Mestere címet. Hitvallása, hogy – egy olyan családban, mint az övé, amelyben 300 évre visszanyúló hagyomány a fazekasság – úgy kell élni, alkotni, dolgozni, hogy a hitelesség megőrződjön, miközben a ma emberének igényeit is kielégítsék a fazekaskorongról lekerülő tárgyak, edények. Minden alkalommal úgy ül le a korong mellé, hogy a múltat a jelennel igyekszik ötvözni. Kihívásnak tekinti, hogy a népi fazekasságnak az egyetlen olyan területét műveli, amelyben a formavilág, a díszítés és még a szín – fekete – is adott. Minden munkáját, valamennyi a kezéből kikerülő tárgyat úgy formál meg, hogy az a ma emberének, a ma emberéhez szóljon, miközben a hagyományt is ápolja. A magyar tárgyalakító kultúra hiteles képviselőjeként

az agyagba saját lelkét is igyekszik „beletenni”, hiszen azt vallja: érzelem nélkül csak rideg tárgyak vesznek körül bennünket. Sok évtizedes tapasztalata ellenére a zsúrizett termékekről máig nem mond le. Rendszeresen kísérletezik, az állandóan változó fogyasztói szokásoknak, a megújuló lakás- és konyhakultúrának igyekszik megfelelni. A fogyasztóktól érkező visszajelzéseket, ill. a szakmai zsűri fogadtatását egyaránt figyelembe veszi egy-egy a korábbiaktól eltérő új edény megformálásakor. Hite szerint a csak rá, Fazekas Ferencre jellemző egyediség a formában található meg. A díszítés mesziről nem látszik, de a csak rá jellemző forma mesziről felismerhetővé teszi Fazekas Ferenc munkáit.



FAZEKAS

FAZEKAS ISTVÁN



300 éve fazekassággal foglalkozó család sarja. Bár ő a legfiatalabb a Fazekas család fazekas mesterséget űző tagjai közül, a hagyományoktól, a fekete kerámiától nem tudott és nem is akart sohasem elszakadni. A múlt értékeit megtartva, mégis saját útját járja. Úgy látja, hogy az évtizedekkel, akár évszázadokkal korábban használt tárgyakra, pl. aratókorsókra ma már nincs igény, ám a megváltozott vásárlói igényekhez, szokásokhoz kiválóan lehet és kell alkalmazkodni, az alkotó feladata, hogy termékei adott korban legyenek használhatók és ne letűnt, akár száz évvel ezelőtti kort idézzenek. Azt vallja, hogy a tradíció és az innováció egymást nem kizáró, hanem erősítő fogalmak a fazekasságban is. Nyolcezer éves technológiát, kétezer éves motívumkincset használ a legmodernebb otthonokba is harmonikusan beilleszthető, a sikkalás technikájával (is) előállított lakberendezési tárgyai esetében.

Megjelenésükben modern, funkcionalitásukban célszerű, mégis ősi gyökerekkel bíró tárgyai a legkülönbébb életkorú és igényű vásárlókhöz kerülnek, az általa készített gyümölcsös tálak, étkészletek, főzőedények jól beilleszthetők a 21. század emberének hétköznapijaiba is, így keresett termékek. Azt tapasztalja, hogy a vevőknek meg kell érni arra, hogy egy-egy fazekas tárgyat értékelni tudjanak, ugyanakkor a mesternek is meg kell értenie az adott kort, alkalmazkodni kell tudni a fogyasztók igényeihez, kívánalmaihoz. Csak zsűrizett tárgyakat készít, hiszen azok épp az autentikusság megjelenésétől lesznek egyediek. Bár üzleti vállalkozást vezet, szavai szerint a profit sokdrangú kérdés a gyökerek megőrzése, a hagyományok ápolása, az állandó megújulásra készség mögött.



BŐRMŰVES

GAJDICS KRISZTIÁN



Facebook:
Gajdics-bőrművek

15 éve hobbiként kezdett el bőrművességgel foglalkozni, ám napjainkra az egyik legkiválóbb, legelismertebb szakemberré vált. Első munkája egy saját magának készített tarsoly volt, a későbbiekben még mindig saját használatra, az új használatához szükséges eszközöket, alkarvédőt, tegezt és egyéb tárgyakat készített. A szakma alapjait autodidakta módon, könyvekből sajátította el, első mestere Kiss Attila bőrműves mester volt, akitől – egyebek mellett – a szíronyozást tanulta meg. A díszítésnek ez a fajtája lett a „védjegye”, szíronyozásban az egyik legjobb az országban. Az általa előállított övek, tárcák, tarsolyok bonyolult, de autentikus mintázattal ellátott, kézzel domborított, tűecsettel egyedileg festett darabok, melyek nagyon keresettek. Egy közelmúltbeli újítás révén képessé vált az amerikai western nyerges díszítő technikát a hagyományos magyar bőrtárgy készítésekor is alkalmazni. Ettől kizárólag megrendelésre készített tárgyai még egyedibbé váltak. Megrendelői öt kontinens 25 országából rendszeresen keresik.

Munkáját számtalan díjjal ismerték el, többek között megkapta a Népi Iparművész címet, a Vándorlegény díjat, Junior Prima díjas, az egyik munkája megkapta a Magyar Kézműves Remek címet. Rendszeresen hívják külföldi bemutatókra, így megmutathatta már munkáit és mesterségét Azerbajdzsánban, Kínában, Izraelben is.



FAZEKAS

K. NAGY ZSOLT



Elérhetőség:

Nádudvar,
Miklós utca, 37.

Tel: : +36 30 340 7468
+36 30 643 1834

Honlap:

www.nadudvarikemencesedenyek.hu

E-mail:

knagyzsolt@nadudvarikemencesedenyek.hu

Fazekas családba született, édesapja K. (Korsós) Nagy György, nagyapja és azok ősei is mind fazekassággal foglalkoztak. Az agyag formálásának, a korongozásnak az alapjait édesapjától és nagyapjától tanulta. Mégis édesanyja ébresztette fel benne a vágyat, hogy tudatosan szerezzék meg a fazekas szakmához nélkülözhetetlen tudást, és ő volt az, aki megszerettette vele a fazekasságot is. Jól emlékszik arra, mikor kudarc érte, édesanyja ekképpen vigasztalta, bátorította: „Neked ezt tudnod kell, a kezeden van, hiszen anyád, apád fazekas.” Hosszú évekbe telt, amíg a saját arcát megtalálta, de már 1987-ben, 16 éves korában zsűrizett termékeket állított elő. Saját műhelyében, saját ötleteit felhasználva dolgozik, többfajta edényt készít, többfajta égetési technikával. Legfontosabb termékei a nádudvari feketekerámia, amit kavicsal mintáz és régi boglyakemencében éget. Vörös edényeket – például

korsót, kantát, köcsögöt, virágcserepet – is készít, melyeket villanykemencében éget ki. Korongjáról számtalan főzőfazék, lábas, sütőtál kerül ki, melyek napjainkban egyre népszerűbbek. Mind többen használják ezeket, amikor kemencében, sütőben vagy akár grillrácon készítik a család vagy épp baráti társaság kedvenc ételeit. Az utóbbi időben a konyhai edények egy részét egyetlen szál dróttal körbe is fonja, ezzel téve még stabilabbá az edényt. Saját és a vevők tapasztalatát is figyelembe véve a sütőedényeket nemcsak nyakig, hanem akár teljesen is bemázazza, ezzel akadályozva meg, hogy az esetleg kibuggyanó étel tartós esztétikai károsodást okozzon az agyagpaláston.



HÍMZŐ MÉZESKALÁCSOS KATONÁNÉ KALMÁR TERÉZIA



Elérhetőség:

Nádudvar,
Kövy Sándor utca 12.

Tel: 54 480 582

A hímzés iránt már gyermekkorában elköteleződött, az alapokat édesanyjától tanulta, majd maga is hímző szakköri taggá vált. Így tovább tudta tökéletesíteni tudását, sőt a kézi és gépi hímző szakoktató képesítést is megszerezte, illetve évtizedes munkája elismeréseként megkapta a Népi Iparművész címet. Az évtizedek alatt felhalmozott tudás birtokában kiválóan ismeri a Kárpát-medence valamennyi tájegységének motívumkincsét, hímzésvilágát. Valamennyi mintát szívesen készít, a legközelebb mégis a szigetvári, valamint az erdélyi motívumok állnak hozzá. Az aprólékos lyukas hímzést kedveli leginkább. Alapanyag tekintetében pedig a lenvásznat szereti a legjobban. Tudását lakásdíszek (falvédők, futók, függönyök) és használati tárgyak, valamint felsőruházati termékek hímzésével szereti legjobban megmutatni. Rendszeresen kiállít, számos pályázaton ismerték el tudását.



A hímzések készítése mellett másik nagy szenvedélye a mézeskalácssütés, mellyel szintén gyermekkorában köteleződött el. Ennek a mesterségnek az alapjait is családjában tanulta meg, majd a mézeskalács-készítő szakoktatói cím megszerzéséig tökéletesítette. Esküvőkre, egyházi és egyéb alkalmakra ma is szívesen süt különböző figurákat (baba, huszár, szív stb.) megjelenítő mézeskalácsokat. Legnagyobb kihívásnak nem a forma elkészítését tekinti, hanem a különféle magokkal (szezámmal, len, tökmag) történő díszítést. Mindig arra törekszik, hogy a megrendelő ízlésvilágát kitalálja, a megajándékozott tetszését elnyerje.



GRILLÁZS

MAJOROS GYÖRGYNÉ



Elérhetőség:

Nádudvar,
Kárpát utca 6.

Facebook:

Nádudvari Kincsesház

Egy helybeli idős asszonytól tanulta meg ezt a régi mesterséget 2001-ben. Az első – még felügyelet mellett és jelentős szakmai támogatással készített – munkája egy virágkosár volt. A grillázskészítés technikájára azonban hamar ráértett, így néhány nap múlva már saját alkotással állt elő. A tanulást azonban nem hagyta abba, autotidakta módon újabb és újabb szakmai fortélyokat sajátított el. Évekig főállása mellett készített grillázs termékeket. 2018 óta őstermelői igazolvánnyal rendelkezik, azóta még több terméket készít. A minőségre különösen nagy gondot fordít, ennek jele, hogy csak bizonyos fajta kristálycukrot használ alapanyagként, illetve a saját kertjében termelt diót dolgozza fel a grillázsnál. Vásárlói elsősorban a többféle ízesítésű – pl. diós, mákos – tekerceit kedvelik. Munkája és termékei egyre nagyobb tetszést váltottak ki, ennek köszönhetően Nádudvaron egy helyi versenyre is

meghívást kapott, melyen a közönség fődíját is elnyerte grillászból készített virágkosarával. Az édességei számos eseményre eljutnak, sőt több alkalommal dekorációt is készített a különlegesen feldogozott cukorból, a grillászból. Nagy szakmai elismerésként értékeli, hogy egy verses kötet bemutatójakor grillászból készíthetett könyvet, más alkalomra laptopot, több lakodalomra emeletes asztaldísz és virágkosarat. Ez utóbbiak elkészítése különösen fáradtságos, akár másfél-két munkanapig is eltarthat. Szakmai hitvallása szerint adni öröm. Egy-egy szépen kivitelezett, gazdagon díszített virágkosár elkészítése alkotójának legalább akkora örömet okoz, mint annak, akit megajándékoznak vele.



NIMRÓD PÁLINKA- FŐZDE



Honlap:

www.nadudvarifozde.hu

2018-ban a pálinka mint hungarikum iránti elkötelezettség miatt nyitotta pálinkafőzdéjét. A pálinkafőző mesterséget iskolai keretek között, Kecelen tanulta. A lepárlót 26 millió forintos beruházással teremtette meg, vörösréz eszközökkel szerelte fel. Elektromos gőzkazánt használva, egylépcsős, aromatornyos módszerrel főzi ki a bérőzdéjébe érkező cefre alapanyagot. A nyitást követően rövid idő alatt széles megrendelői körre tett szert, az első két évben 50 ezer liter pálinkát főzött ki a munkában segítő édesapjával. A főzés főszezonját jelentő augusztus-január hónapokban éjjel-nappal, egymást váltva dolgoznak. A hagyományosnak mondható szilva-, sárgabarck és almapálinkán kívül kiváló minőségű italt főztek – egyebek mellett – csipkebogyó, kökény, füge cefréből, de akadt olyan megrendelő, aki mandarinpálinkát főzetett. Ügyfelei elsősorban a Sárrétről érkeznek, de távolabbról, pl.

Hajdúböszörményből, Debrecenből és Derecskéről is felkeresik. Tapasztalata szerint számos probléma oka, hogy a megrendelők nem vagy nem jól ismerik a cefrekészítés módját, ezért bárkinek ingyenesen megmutatja, hogyan kell gondozni a pálinka alapanyagát ahhoz, hogy a végeredménnyel a későbbiekben mindenki elégedett legyen. A környékbeli főzdektől eltérően a Nimród Pálinkafőzde főszezonon kívül is működik, ebben az időszakban megrendeléstől függően heti egy-két napon át üzemel a lepárló berendezés.



HÍMZŐ

SÜTŐ BRIGITTA



Facebook:
sütő brigitta

Már középiskolás diák korában is hímzett, első sikerét a Gyermek és Ifjúsági Országos Népi Kézműves pályázaton zaboraljai mintával díszített függönnyel és futóval aratta. Ezek után jegyezte el magát egy életre a kézimunkával. A tanulástól és tanítástól azóta nem tud elszakadni, szakoktatói és játszóház-vezető képzést szerzett Békéscsabán, miközben egykori debreceni iskolájában kézi és gépi hímzést tanít. Jelentős szakmai elismerésként értékeli, hogy keresett szakmai előadóként számos helyre hívják. Bár gyakran van úton, szeretett szakmáját, a hímzést sem hagyolja el, kedvencei a keresztszemes, a szálán varrott, valamint a szálszámolásos hímzések. Bármelyik hazai és Kárpát-medencei tájegység mintáját szívesen varrja, de az igazán nagy kedvencek mégis a hajdúsági minták. Azt vallja, hogy a mai kor emberének igényeit úgy kell kielégíteni, hogy közben megőrizzük hagyományainkat is.

Kézimunkáit elsősorban modern lakástextilek formájában találják meg az érdeklődők, vásárlók. Különösen kedveli a letisztult formákhoz, modern hangulatú otthonokba is jól illeszkedő természetes anyagokat, így gyakran díszít fényáteresztő függönyöket, melyek alapanyagául tört fehér, kevert szál as anyagot választ. Állandóan magas minőségű munkájára garancia, hogy elsősorban zsűrizett termékeket állít elő. Célja az állandó, fáradhatatlan tanulás és tanítás mellett az iparművész cím megszerzése.



SZATMÁRI MÉHÉSZET



E-mail:
szatmarikarcsi@yahoo.com

1995-ben saját kedvtelésére, szabadidejében, családja mézszükségletének ellátására kezdett méhészkedni. Az első évben 5 kaptárba 7 méhcsaládot telepített. A legfontosabb szakmai fogásokat részben autodidakta módon tanulta meg, részben idősebb termelőktől kért tanácsokat. Rövid idő alatt sikeressé vált, az indulás utáni 2-3. évben már értékesíteni tudta a felesleget. Egységnyi mézet tekintve az akácmézen tudja a legnagyobb hasznot realizálni, miközben a pergetést követően mennyiségét tekintve a napraforgó és repcemézből állít elő legnagyobb mennyiséget. Az időjárásától és egyéb körülményektől függően évente összesen akár tíz tonna méz is kikerül a kaptárakból. Kedvelt akácosára, a Debrecen környéki erdők nyugodt, szélcsendes, bőven mézelő termőhelyeire évről évre visszajár méheivel. A napraforgó és repcemézért a lakóhelye körüli szántók közelébe szállítja kaptárait.

Tapasztalata szerint a mezőgazdasági haszonnövények mind erősebb kemikalizálása fokozott veszélyt jelent a méhekre, gyakoriak a pusztulások. Azt tapasztalja, hogy a rendkívül olcsó, de kevésbé megbízható távolkeleti mézzel a hazai méhészek nem tudnak versenyezni, de a valóban kiváló minőségű, természetes méz magasabb fogyasztói árát hajlandó a magyar vevő megfizetni. Az általa előállított méz jelentős részét hordós formában értékesíti, de törzsvevői „lábon” is vásárolnak tőle.



GRILLÁZS

BARANYAI ANDRÁSNÉ



Facebook:

Julika Baranyainé
grillázstorta

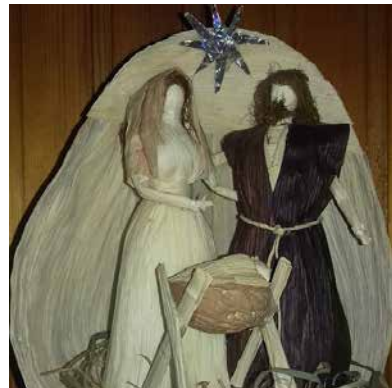
A grillázs termékek, torták iránti szenvedélye gyermekkorában gyökerezik. Lakodalmakban csodálta meg először a szinte műalkotásokkal felérő, cukorból készült tortacsodákat. Évekkel később egy családi esemény kapcsán került ismét kapcsolatba ezekkel az egyedi formákkal. Az élmény hatására egy tapasztalt segítő vigyázó szemeitől kísérve és segítségével révén készítette el első saját tortáját. Az egyedi tudást igénylő szakmai fogásokat mentorától sajátította el, illetve saját tapasztalata révén kísérletezte ki, tekintve, hogy a cukrászatot iskolai körülmények között sosem tanulta, máig hobbiként tekint a profi cukrászok alkotásaival felérő tortáira. Véleménye szerint a díszkészítés legszebb, de egyben legnehezebb művelete a meleg cukorszalag hajlítása, formálása. Ha túlságosan forró, még nem formázható, ám a kezet még mindig égető, ugyanakkor hűvösebb alapanyag már nem megfelelő.

Gondokat okoz az is, hogy a különböző gyárakból eltérő minőségű kristálycukor kerül ki, melyek nem mindegyike egyformán alkalmas grillázskészítésre. Nagy tapasztalatot igényel a dió kiválasztása is, ugyanis ezen alapanyag nedvessége, olajtartalma, sőt a dióbelet borító vékony hártya színe is jelentősen befolyásolja a kész termék esztétikai megjelenését. A keze alól évente kikerülő 15-20 grillázstorta mindegyike különböző, annál is inkább, mert a díszek készítéséhez semmilyen formát nem használ, valamennyi (pl. gomba, pillangó, csipke, traktor, tűzoltó autó stb.) kézzel készített, egyedi alkotás. Tudását nemcsak a lakodalmak és egyéb események vendégei, hanem szakmai díj is elismeri.



CSUHÉFONÁS

FÜLÖP JÓZSEFNÉ



Facebook:
zsóka fülöpné

Friss nyugdíjasként, bármiféle szakmai előzmény nélkül kezdett csuhébabákat készíteni 2012-ben. Az első figurát még vásárolta Bárádon. Kedvet kapott egy saját elkészítéséhez, ám az eladótól kérése ellenére sem kapott ehhez segítséget, így saját kárán volt kénytelen megtanulni a szakmai minden csínját-bínját. Ma már úgy emlékszik, hogy az első nyolcvan-száz figura – amelyek hónapokig készültek – nem lett igazán szép, de ezeken tanulta meg a fortélyokat, illetve ekkor alakult ki a saját, egyéni stílusa. Szinte kizárólag női figurákat készít, amelyeket 19. századi viseletbe öltöztet. A babák hosszú ruhát, illetve szoknyát viselnek, fejükön kalap, kezükben apró virágcsokor. Eleganciát, természetes bájot és szeretetet sugároznak. Az alapanyagot évente egyszer saját maga szerzi be a környező kukoricaföldekről az aratás idején. A kukoricacsövet burkoló levelek közül a szárhoz közelebbi, durvább, keményebb levelekből a babák legkülső szoknyája, ill. ruhája készül, míg a belső, selymes részek a fejet borítják. Semmilyen színező anyagot nem használ, de szívesen választja ki a természetes körülmények között elszíneződött leveleket, illetve a fajta jellege miatt lila színűeket.

Az évek alatt megszerzett tudását szívesen megosztja az érdeklődőkkel, maga is tart kézműves szakkört, ahol gyerekek és felnőttek is egyaránt próbálkoznak saját baba elkészítésével. Máséval össze nem téveszthető, egyedi figurái számos vásárrban és fesztiválon aratnak sikert, a vásárlók örömmel őrzik az általa készített figurákat.



HORGOLT KABALÁK

KOZMA ANTALNÉ



E-mail:
margos1921@gmail.com

Gyermekkora óta horgol, bár évtizedekig csak különféle asztalterítőket, függönyöket készített családtagoknak, barátoknak. Nyugdíjba vonulása óta a megnövekedett szabadidejében ismét kézimunkázik, horgol. A korábbi lakásdíszek helyett azonban különféle állatfigurák és egyéb dísz tárgyak kerülnek ki értő kezei közül. Szívesen készít kisebb-nagyobb állatfigurákat, így nyulat, cicát, kutyát, tyúkot és a hozzá tartozó tojást, orrszarvút, de akár csak a képzelet szülötte pegazust is. Közös mindenkiben, hogy a gyermekek szívesen játszanak ezekkel a természetes anyagból készült, mosható, formatartó, biztonsági szemekkel ellátott figurákkal. Egy-egy részleteiben is kidolgozott állat 6-8 óra alatt készül el. Bár hasonlóak, kicsit mindegyik más, hiszen a valóságban sincs két teljesen egyforma állat. Színük is eltér, van, amelyik a valóságnak megfelelő, visszafogott, természetes, más figurák feltűnő, egyedi színű fonalból készülnek. Utóbbiak elsősorban a színekért nagyon lelkesedő kisgyerekeknek készülnek. Kozma Antalné nemcsak állatfigurákat horgol. Jeles ünnepekkor – pl. karácsonykor, húsvétkor – sokan keresik a fenyőfát, angyalkát, csengőt, harangot formáló kabalákat is. A kizárólag kézzel készített 15-30 cm nagyságú figurákhoz elsősorban vásárokon juthatnak hozzá a vásárlók.



SAJTKÉSZÍTÉS

SZŐKE MÁRTONNÉ



Facebook:
szoketanya

Honlap:
www.szoketanya.hu

A tejágazatban 1985 óta dolgozik. Az első években 300 birkát fejtek a családi gazdaságban, a tejet Kunszentmártonba szállították tőlük. Időnként, szükség megoldásként, az el nem szállított tej megmentése érdekében már akkor is készített friss gomolyát. Ma már 22 db magyar tarka és holstein fríz tehén adja a sajt alapanyagát. A végtermék ízvilágát alapvetően meghatározza a tej íze és beltartalmi értéke, ezért különösen nagy gondot fordít a családi gazdaságban a tehenek takarmányozására. Saját kárán tanulva meg a leckét évek alatt kísérletezte ki, hogyan tud tehéntejből a lehető legfinomabb sajtot előállítani. Eleinte friss sajtokat készített, majd a fűszerezés váltak a család és az ismerősök kedvenceivé, ma pedig már a parenyica a sláger. Az ízesített sajtok közül a lilahagymást, a kaprost, a snidlingest, a zöldfűszerest, a chili paprikást és a sonkást keresik sokan. Elhivatottságát jól jellemzi, hogy

az év minden napján készít sajtot, a munkát mindig az éjszakai órákban végzi, este nyolctól hajnal ötig az év minden napját a sajtműhelyben tölti. Büszke arra, hogy minden terméke – a túró, a tejföl és a négyféle gyümölcsös joghurt, akárcsak a sajtok – manufaktúris módszerekkel, tartósítószer felhasználása nélkül, kézműves módszerekkel készül, joghurtjai laktózmentesek. Sajtja-it kizárólag piacokon, Püspökladányban, Kisújszálláson, Karcagon, Nádudvaron, Kunhegyesen lehet megvásárolni.



CUKRÁSZ

ULVECZKI FERENC



Elérhetőség:

Püspökladány,
Kismester utca 1.

Facebook:

Ulveczki Kézműves Cukrászda
és Kávézó

15 alkalmazott cukrászként ledolgozott év után 2013-ban alapította meg saját cukrászüzemét, majd röviddel ezután saját cukrászdáját, az Ulveczki Kézműves Cukrászdát Püspökladányban. Míg az első hetekben másodmagával dogozott az újonnan alapított üzemben, ma már 12 dolgozóval állítják elő a Püspökladányban és Nádudvaron nagy népszerűségnek örvendő süteményeiket, desszertjeiket és fagyaltjaikat. Irányításával egyedi kézműves sütemények, csokoládék, bonbonok, torták fagyaltok készülnek, „a folyton megújuló cukrász fantáziájával fűszerezve, minél több természetes alapanyag felhasználásával.” Hitvallása szerint a cukrászat olyan mesterség, melyet csak szívvel, türelemmel, alázattal lehet művelni, hiszen a süteménynek lelke van.

Szaktudományában naprakész, a legújabb trendeket követi. Napjainkban elsősorban a francia típusú sütemények, desszertek, bonbonok a leginkább keresettek. Ugyanakkor büszke a magyar cukrászat múltjára, így a pultból nem hiányozhat a sokak által keresett Dobos-torta, Rigó Jancsi vagy az Eszterházy-torta sem.

Mind többen keresik a „mentes” süteményeket, tortákat. A hagyományosan liszt, cukor, tej, tojás felhasználásával készített süteményeket nehéz ezek nélkül, de még megfelelő pótlással is előállítani, ám vevői érdekében minden leleményét latba vetve megoldja az így felmerülő gondokat. A forró nyári napokon nagy népszerűségnek örvendenek a kizárólag természetes alapanyagból, tejből és gyümölcsből készített Ulveczki-féle fagyaltok is.



KÉZMŰVES DÍSZTÁRGYAK VARGA GABRIELLA



Elérhetőség:

Püspökladány,
Damjanich utca 1.

Facebook:

Ajándék Csomagoló és Kreatív
Hobby Bolt

Jelentős tapasztalat és rendszeres továbbképzéseken, szakmai fórumokon szerzett ismeret birtokában készít évek óta dísz tárgyakat. Elsősorban különféle fa alapanyagokkal dolgozik, de szívesen ad új külsőt régi köcsögöknek, szódásüvegeknek, üvegalackoknak is decoupage technikával. Nyárfából és préselt lemezből elsősorban natúr színben – egyebek mellett – irattartó papucst, könyvdobozt, szalvéttatartót, ékszeres dobozt készít, de megrendelésre szinte bármit szívesen előállít. Vásárlói nagy örömmel fogadják a vintega stílusú, rózsával, egyéb virágokkal vagy épp más figurákkal díszített tárgyait is. Egyedi, csak rá jellemző stílust alakított ki a festés, antikolás és a különböző repesztő technikák alkalmazásával. Nem téveszthetők össze máséval a különféle pasztákkal, stencilekkel, viaszolással, gyurmával egyedivé tett tárgyai sem. A saját ízlését tükröző dobozok, tartók igen kedveltek a vásárlók körében, akik között nemcsak hölgyek, hanem szép számmal akadnak urak is. Utóbbiak vadászati, horgászati tematikájú díszítéssel ellátott díszek között válogathatnak, de készített már esküvőre, babaszületésre és számtalan egyedi alkalomra is ajándékot. Tudását szívesen megosztja másokkal, kéthetente szombaton kézműves szakkör keretében sajátíthatják el az érdeklődők a díszítés szakmai fogásait. Saját készítésű dísz tárgyait üzletén kívül fesztiválokon és vásárokon is megtalálhatják az érdeklődők.



HALLJA KEND?

BABUSA SÁNDOR



Facebook:
hallja kend?

Édesapjától örökölte a gyümölcsfák és a gyümölcs szeretetét. Gyümölcsstermeléssel 2016-ban, Sárretdudvariba költözésekor kezdett komolyan foglalkozni. Manapság közel száz darab, csaknem egy tucat gyümölcsfajtát jelentő fát gondoz birtokán. Gyümölcsösét úgy alakította ki, hogy egész évben szüretelhessen a családja számára, így a késő tavaszi, kora nyári ribizlitől a zúzvara csipte naspolyáig számos gyümölcs terem kertjében, amelyet jelentős fajtaválaszték jellemez. Egyebek mellett 5-6-féle szilva-, 4-féle körte-, 3-féle alma- és jelentős számú őszibarack-, kajszibarack- és nektarinfát nevel. A saját kertjében nevelt fák gyümölcséből előállított lekvárjait hagyományos módon, régi receptek felhasználásával, adalékmentesen készíti. Főzési időtől függően, az elkészítés módját tekintve ötféle lekvárt állít elő, termékei között megtalálni a rövid ideig főzött dzsemeket éppúgy, mint az akár húsz órán keresztül

főzött szatmári jellegűt. A lekvárok mindegyike adalékmentesen, manuális módszerekkel, gépi eszközök felhasználása nélkül készül. Gyakran kísérletezik, az ízek közötti harmóniát keresve. Mind több vásárló keresi a hagyományosak mellett a rumos kajszibarack, levendulás alma és csokoládés szilva lekvárját is. Szívesen méri össze tudását más lekvárfőző mesterekkel. Jelentős szakmai eredményt ér el a nemzeti szörp- és lekvárversenyen, amelyen josta lekvárja nagydíjat kapott. Célja, hogy a minőséget megtartva, a standard választékkal álljon a következő években vásárlói rendelkezésére.



HAJDUNÉ LÁPOSI ÉVA



E-mail:
laposieva@freemail.hu

Gyermekkora óta foglalkozik hímzéssel, illetve a későbbiekben csipkekötéssel. A kézimunka technikáját még nagymamájától tanulta, majd több évtizedes szünetet követően néhány éve kezdett ismét hímezni, immár kalocsai mintákra fókuszálva. A mintát kezdetben naponta viselt felsőruházati termékekre varrta, majd a sikeren felbuzdulva felkutatta a sárretdudvari hímzés hagyományait. Mesterének Csibi Gyulánét, a népművészet mesterét tartja. Nagy elismerésként értékeli, hogy saját hímzéseivel ő díszíthette lánya menyasszonyi, illetve menyecskeruháját. Szűkebb és tágabb körben egyaránt kedvelik munkáit, rendszeresen hímez estélyi, alkalmi, menyecske- és fellépőruhákat, valamint különféle tarisznyákat. Munkájában rendszeresen együttműködik a népi bőrművesként dolgozó férjével. Kettejük közös alkotása számos hímzéssel díszített bőrtáska. Jelentős szakmai sikernek tartja, hogy a Nemzeti Művelődési Intézet pályázatára készített komakendő számos elismerést kapott, illetve a kendőt az intézet megvásárolta. Tervei között szerepel újabb tájegységek mintáinak megismerése, valamint az, hogy maga is taníthassa a hímzést.



TEJMALOM

SERVET KFT.



Honlap:

www.tejmalom.hu

E-mail:

servet2000Kft@gmail.com

A termőföldtől az asztalig mottó jegyében saját magyar tarka egyedekből álló tehénállományuk adta tejet mesterséges adalékanyagok hozzáadása nélkül saját tejfeldolgozójukban dolgozzák fel. A hagyományos technológiával előállított, tartósítószer-mentes, csak a szükséges kultúrák hozzáadásával készült különleges tejtermékek között találjuk a réteges joghurtot, a leveles túrót, az egyedi, holland kakaópor hozzáadásával készített kakaót. A tejüzem feldolgozott termékei közé tartoznak még a sajtok, melyek között a hagyományosak mellett lágy, fűszeres sajtokat egyaránt találunk. Utóbbiakat négyféle fűszerezéssel (chili, kömény, snidling, kapros fokhagymás) készítik, ezen kívül kétféle gomolyát állítanak elő. A hagyományos gomolyán kívül keresett termék a saját füstölőben bükkfán füstölt gomolya is. A sajtok választékában megtalálható többféle félkemény sajt is. Egyedi termék

a kemény sajtok közé sorolható malomkő sajt – mely nevét gyártásának helyéről, az egykori malomról kapta, és a többi tejtermékkel együtt Tejmalom márkánév alatt kerül forgalomba –, melyet minimálisan hat hónapig érlelnek. A tejtermékeket saját mintabolton kívül Debrecen, Hajdúszoboszló, Sárretdvari, illetve Bihar-nagybajom több tucat üzletében lehet megvásárolni. A Servet 2000 Kft. nemcsak a tejipari ágazatban van jelen, saját húsfeldolgozójukban számos hústerméket, így párizsit, virslit, csülöksonkát, többféle sült és füstölt kolbászt, valamint szalámit, sonkát, szalonnát, tepertőt állítanak elő.



A Servet 2000 Kft. nevét nemcsak a különleges termékei miatt érdemes megjegyezni, a vállalkozás Sárretdvari-ban saját telephelyén szeptember második szombatján több éve megrendezi a „Marha jó ízek fesztivál”-t, melyen finom ételek, kellemes italok mellett színvonalas műsorok is várják az érdeklődőket.



E-mail:
szomitunde@freemail.hu

A 2007-ben néhány fővel alakított tejüzem az elmúlt években rohamosan fejlődött. A kezdeti 50 tehén számát mára 80-ra növelték, miközben a korábbi napi néhány százról a napi nyolcezer liter teje emelkedett a tejhozam. Saját földterületről, különleges gondossággal takarmányozzák a tejüzem állandó és magas minőségű nyersanyagát adó szintén saját tulajdonban lévő holstein fríz teheneiket. A gyors fogyasztású termékeiket – túró, kakaó, tejföl, tej, joghurt – ultrapasztörözés nélkül – a túró kivételével, melynek szavatossági ideje 15 nap – 7-8 nap szavatossági idővel állítják elő. Nem tartalmaznak tartósítószer tejtermékeik, melyek élőflórás baktériumtörzsek felhasználásával készülnek. A fogyasztók által kedvelt magas minőség biztosítása érdekében a tejüzemben a közelmúltban 64 millió forint értékű fejlesztést hajtottak végre, melynek során újra cserélték, modernizálták a pasztöröző gépet, a homogenizátort, a szeparátort, a tejacskózó gépet, a poharazó gépet, valamint a túróalvadék készítő kádat. Céljuk, hogy tartósítószer-mentes, az egészséges táplálkozás feltételrendszerének megfelelő tejtermékeket gyártsanak.



CHILLER MANUFAKTÚRA

ERDEI ROLAND



Facebook:
chillermanufaktura

Instagram:
chillermanufaktura

A családi vállalkozásunk fő profilja a chili paprika termesztése és annak feldolgozása és értékesítése. A különféle chiliszószok, barbecue szószok, chilis krémek, szárítottmányok között mindenki megtalálja a kedvére valót. Nagy lelkesedéssel, munkakedvvel, rengeteg energiával szeretnénk elérni, hogy minél finomabb és minél sokrétűbb termékeket tudjunk biztosítani vásárlóinknak. Fontosak számunkra a fogyasztói visszajelzések, hiszen nem magunkért, hanem a fogyasztókért dolgozunk. Célkitűzéseink között szerepel, hogy teljes mértékben kézműves termékeket hozunk létre, így a termesztés és feldolgozás legapróbb lépéseit is saját kezűleg végezzük. Szeretnénk, ha minél több chilikedvelő emberhez eljutnának termékeink, hiszen ezek igazi kézműves produktumok! Termékpalettánk a vásárlói igényeknek megfelelően folyamatosan bővül.



SAJTKÉSZÍTÉS

KOROKNAI PÉTER



Elérhetőség:

Báránd,
Szélmalom utca 1.

Tel: 30 190 0499

Facebook:

baranditej

E-mail:

baranditej@gmail.com

2017 óta készít sajtokat. Munkájának alapkövei: a kiváló alapanyagok, az elhivatottság és a kitartás. Termékei között teljes tehéntejből készült (többféle ízesítésű) lilahagymás, kakukkfűves, chilis, kapros, medvehagymás, snidlinges, köményes, ill. natúr lágysajtok éppúgy megtalálhatók, mint a parenycák. Utóbbiakat valódi bükkfa füsttel színezi, ill. ízesíti. Készít töltött parenyica sajtot is chilis, kapros, kolbászos ízben, ill. egyedi igény szerint, valamint félkemény sajtokat, érlelt kemény sajtokat, krémsajtokat és ordakészítményeket, valamint kézműves joghurtokat. Utóbbiakat teljes tejből adalékanyagok és stabilizátorok hozzáadása nélkül állítja elő.

Termékei rendszeres résztvevői gasztronómiai és kirakodóvásároknak, de megtalálhatók élelmiszerboltok polcain, ill. több hotel és étterem kínálatában. Hite szerint az általa készített termékeket azon vásárlók fogyasztják szívesen, akik a magas minőségű kézműves portékát részesítik előnyben a tömegtermékekkel szemben. Célja, hogy minél többen megismerjék a Bárándi Tej termékeket és a jövőben is piacképes, de hagyományos alapokon nyugvó sajtgyártást végezzen!



NAPFÉNYES TÁMOGATÓ SZOCIÁLIS EGYESÜLET



Tel: 06 20 449 6662

Honlap:

www.napfenyesegyesulet.hu

E-mail:

hajduneroszika@gmail.com

Az egyesület 2005. szeptember 12-én alakult, közhasznú társadalmi szervezetként működik. Az egyesület célja a fogyatékos személyek esélyegyenlőségének, önrendelkezési képességének megteremtése, egyéni igényeken alapuló biztonságos, kiegyensúlyozott, önálló életvitel kialakítása. A szervezet tevékenysége négy nagy csoportra osztható, melyek: támogató szolgálat, fogyatékos személyek nappali ellátása, fejlesztő foglalkoztatás, támogatott lakhatás. Az egyesület keretén belül 34 fő vesz részt fejlesztő foglalkoztatásban. Ezen tevékenység keretében peddignádból kosarat fonnak, valamint ékszereket, rózsagyertyát és ajándéktasakokat készítenek. Az intézményben készült termékeket a fejlesztő foglalkoztatás keretében a legelső fázistól a legutolsóig a fogyatékos személyek készítik fizikai és mentális állapotuknak megfelelően.



2011-ben a Hajdú-Bihar Megyei Önkormányzat Közgyűlése Az Év Civil Szervezete kitüntető díjjal ismerte el az egyesület kimagasló munkáját, 2012-ben a „Magyar Kézműves Remek” kiállításra meghívást kapott a Napfényes Nemzeti Peddig termékcsalád. 2013-ban a „Hajdú-Bihar Megyei Minőségi Termék” védjegyet is megkapták.



SÁRRÉTI CHILI FARM BOGÁR MÁRK



Elérhetőség:

Tetétlen,
Árpád utca 44.

Tel: 30 554 5227

A családi vállalkozás mára komoly hírnevet mondhat magáénak. Termékeik között kezdő és haladó kapszaicin-függők is megtalálják a nekik valót. Készítenek szárított, porított paprikát, savanyúságot, édességeket és szószokat is.

A Sárréti Chilifarm Hot szakmai olimpiájára, a Pepper Awards versenyre két szószot nevezett be, a nemzetközi szinten is beszédes Chili Joker Killer Smile-t (Joker gyilkos mosolya chili) és a csak itthon sokatmondó nevű Levendurvá-t. A két szósz tarolt a mezőnyben. A Chili Joker Killer Smile elhozta a „Best Scorpion Pepper Sauce” (A legjobb scorpion-paprikaszósz) díjat. A scorpion paprika a világ legerősebb paprikája. Az Erős Pistát tessék megszorozni körülbelül háromezerrel – megvan? A Joker mosolya ezenkívül bezsebelt még két harmadik helyet és világsőnek választották a „Pepper-based - Supershots” kategóriában!



A Levendurva is remekül szerepelt, bronzérmét nyert a „Pepper blend”-ek között és ezüstöt a „Unique” kategóriában. Persze, aki nem hiszi, járjon nyugodtan utána. Érdemes végigkóstolni a Sárréti Chilifarm termékeit, aki még kezdő és bizonytalan, bátran forduljon a Bogár-családhoz, kedvesen elkauzolják majd a chilik között. Kísérletezni, kóstolni szabad, egy dolgot azonban ne felejtsünk el: a kapszaicin sok mindenben oldódik, de hideg vízben nem. Szóval, ha lángol a torkunk, ne egy pohár vízzel próbáljuk enyhíteni az élményt, együnk inkább egy falat kenyeret vagy egy kanál joghurtot. Kalandra fel!



SZALONTAI ISTVÁN



Honlap:
www.szalontai.eu

Hagyományos magyar bicskák, vadász- és túrakések, valamint háztartási kések készülnek Nagyhegyesen, a 25 éve fennálló iparművész műhelyben. Pengeacélok és nyélanyagok széles választéka áll a megrendelők rendelkezésére, hogy igény szerinti összeállításban, akár névre gravírozva készüljenek el a sorozat- és egyedi gyártású vadászkések és többféle méretben kapható magyar bicskák.

A műhelyben készülő valamennyi kés minden munkafázisa kézi művelet.

A zsebkések anyagukat és fazonjukat tekintve hagyományos magyar bicskák: rozsdamentes acél penge, réz pakni és fa-, illetve csont-, szaru- és szarvasagancs nyél. Legismertebb bicskafajták a fejes görbe, maskara, szalonnázó és a juhász bicska.

A vadászkések mindegyike saját tervek alapján készül. A tervezés során az esztétikum, a használati érték és a hazánk természeti adottságainak megfelelő alapanyagok használata dominál. A ma rendelkezésre álló, jó minőségű rozsdamentes acél alapanyagok lehetővé teszik a népi bicskák magas használati értékének megtartását, a hagyományos késszervek megőrzése mellett. A nyél végén a kés viselését, övre, csizmára rögzítését szolgáló alumínium hengerbe marhabőr csíkot fűzünk.



A csont-, szaru- és csiszolt agancs nyelű kések karcolós technikával kapnak díszítést.

Népi díszítőművészetünk egyik legnagyobb múltú területe a faragások és karcok készítése. A nyelek díszítése során nem csak az ismert formakincset használjuk, de a kor elvárásainak megfelelő vásárlói igények kiszolgálására is hangsúlyt fektetünk.



BŐRMŰVES

HAJDU BALÁZS



E-mail:
borkovacs66@gmail.com

2010-ben autodidakta módon kezdte meg tevékenységét. Mindig is érdekelte a népművészet, a kézzel készült tárgyak alkotása. 2015-ben Békéscsabán a Békés Megyei Népművészeti Egyesület által szervezett 2 éves tanfolyamon vett részt, ahol OKJ-s népi bőrműves végzettséget szerzett. Azóta munkáit folyamatosan zsűrizteti, már csak néhány darab minősítés hiányzik a népi iparművész cím eléréséhez.

Leggyakrabban a 10. századi – honfoglalás korabeli – motívumokkal díszített tarsolyokat, táskákat készít; de a hagyományos népi motívumokat, formákat is szívesen használja alkotásai elkészítéséhez. Munkái kiállításokon és nagyobb országos rendezvényeken, pl. mesterségek ünnepén megtekinthetőek.



DRÓTFA KÉSZÍTŐ SZABÓNÉ GÁL ANDREA



2014-ben karácsonykor született az az ötlete, hogy saját készítésű dolgokat ajándékozzon családtagjainak. Akkor kezdett el foglalkozni a dróttal. Az alapokat internetről sajátította el, ezt fejlesztette tovább saját ötleteivel. A drótot méretre vágja, a gyöngyöket ráfűzi, majd félbehajtja és a két szálát összesodorja, formázza. Így alakítja ki a fa ágait. Az elkészített ágakat összecsavarva kapja meg a fa törzsét. A drót végeit elrendezve formázza a fa gyökérzetét. Az elkészített fa fajtájának megfelelően alakítja ki az ágak formáját, állását. A termékeket réz és alumínium drót, valamint különböző anyagú és méretű gyöngy felhasználásával készíti. Formáját tekintve munkái között vannak saját gyökérzetükön álló és keretbe foglalt faliképszerű alkotások. Mostanában egy másik termék, drót karkötő készítésével próbálkozik. Az elkészített tárgyakat eddig többnyire elajándékozta vagy saját otthonát díszíti velük.



2019 decemberében 18 alkotóval közösen vett részt a II. Szabadidőmben Nagyrábéi Ügyes Kezek című kiállításon, ahol egyik kiállító társa fotóján is szerepelt egyik alkotása.

Hitvallása szerint bármilyen alkalomra nagyszerű ajándék, hiszen két fa sem egyforma, ezért egyedi minden terméke.

Célja, hogy minél szélesebb körben megismerjék az emberek a munkáit. Elképzelhetőnek tartja, hogy a későbbiek folyamán esetleg egy ajándékbolt polcain is ott legyenek az általa készített drót ajándékok.



BALOGH SÁNDORNÉ



Tel: +36 30 647 5956

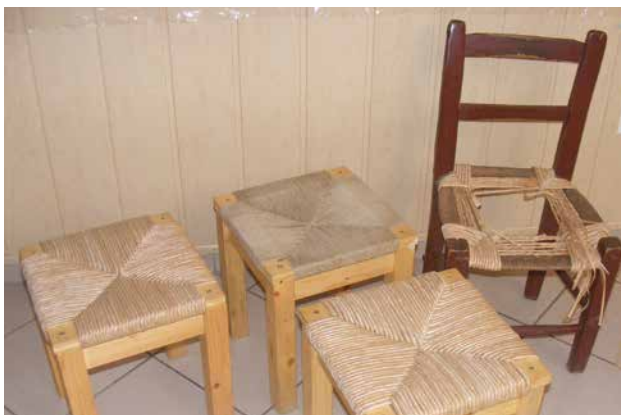
Facebook:

balogh.sandorne.946

A székfonást édesanyjától tanulta gyermekkorában. A népi kézművesség rég elfeledett ágát képviseli, leggyakrabban asztalos által készített sámlis ülő részét fonja be gyékénnyel, melyet a Nagyrábéhoz közeli nedves, lápos területekről gyűjt. A vízivővény erős, időtálló alapanyag, nagy terhelést is elbír. Munkáját szívesen megmutatja másoknak is, gyakran vesz részt bemutatókon, ahol az érdeklődők láthatják, hogyan készül hagyományőrző technikával a mai használati tárgy. Munkáit többször is díjazták már, gyékény ülőlapos sámlija 2014-ben a Bihari Számadó Napokon a termékdíj kategóriában 2. helyezést ért el.

A szövés tudományát évekig tanulta, először az 1980-as években a helyi szövőszakör vezetője mutatta meg a legfontosabb fogásokat, majd tudását az 1990-es években a népi kismesterség tanfolyamon tökéletesítette. Ismereteit a későbbiekben gyakorlással, szakkönyvekkel és internet segítségével bővítette. Célja, hogy a múlt tapasztalatait ötvözze a jelen kor igényeivel, így napjainkban is használható termékeket készít. Tudását másoknak szívesen átadja részben képzés keretében, részben személyes tanácsadással, de akár bemutatókon is.

A fonal és gyöngy szeretete a 2010-es években erősödött és vált hobbijává karkötőkészítés formájában. A természetes alapanyagú ékszereket használja, elajándékozza, de igény szerint másoknak is készít. A csomózásos technikát gyermekeknek és felnőtteknek egyaránt szívesen tanítja.



CZICZÁSNÉ PETRE SZABINA



Kétféle technikával készít ékszereket. Lámpagyöngyöket olvaszt és tűzzománcozik. A lámpagyöngy készítéssel 2015-ben ismerkedett meg, de a tanulás azóta is tart, hiszen ez a foglalatosság megunhatatlan számára és mindig új kihívások elé állítja. Szeret kísérletezni a színes üvegekkel, hisz mindegyik más, máshogy viselkedik a lángban, ezért fontos megismerni őket egyenként. A lámpagyöngyöket Effetre/Moretti és Reichenbach üvegrudakból olvasztja gázégő forró lángjánál. (Régen az első gyöngyöket, a XIII. században, fújtatóval táplált olajlámpásokkal készítették, innen ered a lámpagyöngy elnevezés.) Az üveget egy acélpálcára tekeri, ezt követően olvadt állapotban formázza, majd egyenként díszíti a gyöngyöket. 2017-ben zsűriztette néhány alkotását, melyeket „nem ipari gyártástechnológiával készült, egyedi jellegű színvonalas kézműves terméknek” minősítettek. Célja továbbra is fejlődni és minél szélesebb körben megszerettetni ezt a csodálatos anyagot.



A tűzzománcot sokkal többen ismerik, hisz az ötvösművészet évezredek óta használt díszítőanyaga.

A zománc egy lényegében üvegszerű bevonat, melyet 800-900 fokon égetnek az előzőleg előkészített (formára vágott, zsírtalanított, alapzománccal bevont) fémre.

A zománcozásnak sokféle technikája van, Cziczásné Petre Szabina festő és rekesz-zománc technikával készíti az ékszereit. A rekeszeket vékony vörösréz drótból hajlítja, és ezeket olvasztja bele az alapzománcba, ezután színes iszap- vagy ékszerzománccal tölti ki a rekeszeket. Többszöri égetés után csiszolja, polírozza, s csak ezután készülnek belőlük az ékszerek.

Mindkét technika rendkívül munkaigényes és sok gyakorlatot kíván, így fontos a minőségi alapanyagok, szelélékek használata, hiszen a kész ékszerek így lesznek igazán értékesek és időtállóak.



SZŐNYEGSZÖVÉS TAKÁCS SOÓS BIANKA



Elérhetőség:

Püspökladány,
Kossuth utca 20.

Tel: 06 70 774 6536

E-mail:

soosne1966@citromail.hu

2000-ben született, de fiatal kora ellenére már öt éve foglalkozik szövésessel. 2018-ban elvégezte a szőnyegszövő szakot, majd a takács szakot. Szövőműhelyét püspökladányi otthonában alakította ki.

Gyapjúból és pamutból készíti termékeit, melyek a Hagyományok Háza révén védjegyesek. Célja, hogy mind a hagyományos, mind a mai kornak megfelelő, modern szöttesei egyaránt természetbarát anyagokból készüljenek.



Termékei:

régi, hagyományos textíliák
stólák
sálak
ruhaanyagok
táskák

Ezek mind egyedi, kézzel készített finom vásznak és gyapjútermékek.

ÜGYES KEZEK MŰHELY



Elérhetőség:
Nagyrábé

„Kellő idő alatt még a közösséges erőfeszítés is hozhat különleges eredményt.”

Keith Ellis

A közösség 2017 februárjában alakult a szövés, kötés, horgolás, hímzés és különböző fonaltechnikák elsajátítása, továbbfejlesztése céljából.

A foglalkozásokat heti 1 alkalommal tartják, a tagok és az alkalmak többsége szövással foglalkozik.

A horgolás, kötés, hímzés otthon történik, a készítő a foglalkozásokon csak bemutatják a félkész vagy kész kézimunkát, az összejöveten pedig kellemesen elbeszélgetnek, ill. megosztják egymással szakmai tapasztalataikat. A szövés során gyapjúfonalból vagy bontott kötőfonalból faliszőnyeg, párna, asztali futó, terítő

készül különböző mintákkal. Rongycsíkokból is dolgoznak. Az újrahasznosítás a szövésben is lehetséges. Az elhasznált pamutruhákat felcsíkozzák és rongyszőnyeget szőnek belőle, melyet lábtörlőként, szőnyegként, de akár faliszőnyegként is használnak.

A kész munkákat elsősorban mindenki saját háztartásában hasznosítja, de ajándékozásra és további megrendelésekre is készülnek termékek.

A csoport létszáma 10 fő. 2019-ben 2 helyi csoportos kiállításon mutatkoztak be munkáikkal a tagok, akik a hagyományos iparművészeti technika mellé új tárgyalító technikákat is tanulnak egymástól.

További céljaik között szerepel a kézműves műhely bővítése. Szeretnék, ha Nagyrábén létrejönne egy kézműves ház, ahol többféle technikával helyben vagy bedolgozás formájában készíthetnének széles választékú piacképes termékeket.

csoportvezető: Balogh Sándorné

