

## 1. MEGÁLLÓ SZÜCS FERENC MÉHÉSZ

A palotási Szücs család több mint 20 éve méhészkedik 1/2NB rakodókaptárral. Ez az a kaptártípus, amely legalkalmasabb különleges, kevés és jó minőségű méz termelésére. Minden kaptárt és kiegészítőt saját maguk állítanak elő



és céljuk nem a tömegtermelés - ami esetleg minőségromlással járhat -, hanem a kiváló és bio minőségű méz előállítás. A bio minőséget úgy próbálják elérni, hogy termelési időszakban nem használnak semmilyen vegyszert.



A gazdaságosság fenntartása érdekében a csomagolást is maguk végzik, a belbecs és kulcsín összhangját szem előtt tartva. Csak minőségi üveg és kerámia csomagoló anyagot használnak. Hangsúlyozva a méz és méhészeti termékek természetességét és egészségességét, felelevenítenek több ősi népi receptet is, mint például a gyógynövényes, magvas, aszalt gyümölcsös mézek.



Célul tűzték ki és komoly erőfeszítéseket tesznek azért, hogy régióinkban egy újfajta mézfogyasztási kultúra honosodjon meg. A fogyasztókat információs anyaggal látják el, mézkóstolókat és termékbemutatókat szerveznek, szívesen lebeszélgetnek az érdeklődőkkel a szakma rejtelméről, tapasztalataikról és igazi meggyőződéssel népszerűsítik a mézfogyasztást.

### További információk:

Szücs Ferenc, ferenc\_szucs@hotmail.com, 20/384 6907  
3042 Palotás Ifjúság u. 8

## 2. MEGÁLLÓ KOZÁRDI PALÓC ÍZEK

A cserhátalji napsütésben érő édes gyümölcsök felhasználásával készülnek a Palóc Ízek lekvárok Kozárdon.



A fahéjas almalekvár, amely 100%-ban almából készül, az alma-körte lekvár igazi csemege reggelihez és süteményekhez egyaránt. Minden helyi gyümölcsből,



színezékek hozzáadása nélkül születik. A fekete ribiszke lekvárokból különleges íz és zamat sugárzik. A csipke palóc lekvárja igazi helyi csemege, hiszen a Kozárd körüli erdő-közösök bővelkednek vadrózsabokrokban. Ezekről szüretelik az első fagy után a bogycát. A fekete cseresznye



lekvár cukor nélkül készül, színező és tartósítószer nélkül készül, üstben, kézzel kevergetve. Érdemes megkóstolni a kozárdi sárgaszilva lekvárokat, amelyek még a baracklekvárnál is különösebbek.

### További információk:

AgroTourism, 3053 Kozárd, Küllerület 095., 20/365- 5758, 30/210-4308, hajas@kozard.hu

## 3. MEGÁLLÓ HIZSNYAI GERGELY BIOMÉZEI

A lépesméz a világ legősibb méhészeti terméke, az egyik legkülönlegesebb mezőgazdasági termék. A szintiszta méz a maga természetes állapotában olyan, amilyenek a méhek azt eredeti valójában elkészítették. A kaptárban található keretekben lévő viaszsejtekbe ömlesztve, viaszfedéllel lezárva raktározódik a folyékony arany.



A teljesen lefedett sejteket tartalmazó lépeket megfelelő méretre darabolva, üvegbe helyezve és akác töltőmézrel feltöltve hozza forgalomba Hizsnyai Gergely kozárdi méhész. A szabad építményű, fiasításra nem használt (szűz) lépek (44,8 cm X 24,3 cm nagyságú keretben) teljesen kiépítve és csordultig mézzel meghordva kb.3-3,5 kg-ot tesznek ki.



Hizsnyai Gergely több mint 15 éve foglalkozik méztermeléssel. Modern rendszerű Langstroth rakodókaptárakban tartja méheit, amelyeket intenzív vándorlással tart erős, termelő szinten. A Biokontroll Hungária Kft tagja, amely folyamatos ellenőrzés mellett évente minőségi tanúsítvánnyal látja el az arra érdemes biotermékeket előállító tagokat.

Legfrissebb kínálat: akácméz, lépesméz, hársméz, selyemfűméz, erdei méz, repceméz, vegyes-virág méz.

### További információk:

Hizsnyai Gergely, Kozárd, Fő út 17., 20/773-9307, 30/401-7539, hizsnyai.fekete@freemail.hu; hizsger@gmail.hu

## 4. MEGÁLLÓ BOKRI JUHSAJT



A cserhát lankái között Bokor község határában friss füvet legelnek a finom tejet adó gyimesi racka juhok. Az ökológiai gazdálkodásnak köszönhetően kímélő módon termelnek itt



takarmánynövényeket és tartanak haszonállatot a HIKSZ Kft. gazdaságában. A juhtejet saját fejőházban nyerik, fejőgépük lehetőséget



biztosít a gyors folyamatra. Az előállításra kerülő juhtúró és sajtok különleges, minőségi termékek, vitaminokban és fehérjében gazdagok és a tejérzékenyek is fogyaszthatják. A termékek 100%-ban juhtejből készülnek

hagyományos technológiával a faluban található saját sajtüzemben.

Termékeik között szerepelnek a félkemény juhsajtok 4 különböző ízben (natúr, fokhagymás, sáfrányos, füstízű), a gomolya sajtok, a krémfehér sajt, a Székely juhtúró, de nemrégiben a tehénsajtok kedvelői kedvéért bővítették kínálatukat.

### További információk:

3066 Bokor, Szabadság út 24., 32/383-055, bokrisajt@toldinet.hu

## HELYI TERMÉKEK A CSERHÁTALJÁN

A helyi alapanyagból, helyi munkaerővel készült és helyi vásárokon, piacokon értékesített termékek a szűk értelemben vett helyi termékek. A lekvárok, mézek, gyümölcsök, juh- és kecskesajtok, különféle hústermékek és készítmények, a bio élelmiszerek mellett a helyi kézművesek remekei is gazdagítják térségünk értékeit, mint például a csuhébabák, fazekas használati és dísz tárgyak, egyedi kerámia termékek.

A helyi termékek vásárlásával és felhasználásával nem csupán értékeli a fogyasztó a hazai, vidéki termékeket, hanem erősíti a helyi gazdaságot is.



### Palócföldi ízelítő - Pampuska

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 3 db tojás, pici só, 2 ek porcukor, 3 dkg élesztő, 8 dkg olvasztott vaj, 2 ek rum, ¼ l tej, vaníliás cukor, olaj a sütéshez

A langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt a tojások sárgájával, majd liszttel, olvasztott vajjal, cukorral, rummal, tejjel és sóval alaposan összedolgozzuk, míg hólyagosodni nem kezd. Ekkor letakarjuk és kelni hagyjuk, majd ujjnyi vastagra nyújtva fánkszagatóval kiszaggatjuk és ismét letakarva kelni hagyjuk. Sütés előtt kis lyukat nyomunk a közepébe, először fedő alatt, majd fordítás után anélkül sütjük a forró olajban. Vaníliás porcukorba forgatjuk. Ügyeljünk, hogy minden használt alapanyag, eszköz és maga a konyha is jó meleg legyen, akkor lesz igazán szép és finom a pampuska.

Jó étvágyat kívánunk!



# HELYI TERMÉKEK LOVAS TÚRÁJA

„A KISBÉRI FÉLVÉR NÉPSZERŰSÍTÉSE”