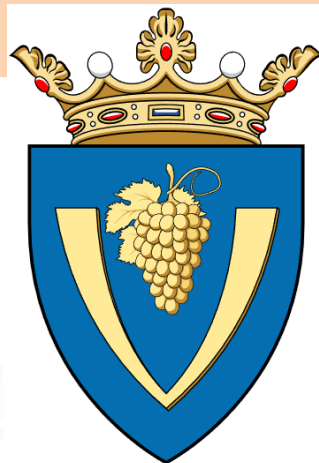




HATÁRTALANUL!

Helyi termékek diák szemmel Erdélyben és Zemplénben



BEVEZETŐ

A helyi termékek társadalmunkban egyre nagyobb szerepet töltenek be. Mind a helyi közösségek fejlődése, mind gazdasági szempontból nagy jelentőségűek.

Ha a helyi termék fogalmát szeretnénk meghatározni, akkor nincs könnyű dolgunk. Általánosságban azt mondhatjuk, hogy olyan termékekről és szolgáltatásokról van szó, melyek fő jellemzője, hogy a termelés, a feldolgozás és az értékesítés, valamint a fogyasztó a lehető legközelebb vannak egymáshoz, ezáltal rövid az ellátási lánc. Ez azt jelenti, hogy a termelés eredményei nagyon keveset „utaznak”, ha egyáltalán szükséges a szállítás. Az un. 100km-es kihívások kedvelői (a fogyasztás nagy részének 100 km-en belülről kell származnia) egyre többen vannak.

Közgazdasági szempontból a helyi termék forgalma, helyi termékek keresletének megerősödése a helyi gazdaságot fejleszti, a helyi szereplőket segíti, őket támogatja, és környezetileg, társadalmilag is a fenntartható gazdálkodáshoz vezet. Ezért is választottuk ezt a projektünk céljának, mert hiszünk a helyi termékek, szolgáltatások közösségépítő, gazdaságfejlesztő szerepében, amely eszme jól beilleszthető a két iskola képzési profiljába.

Erdélyben felfedezett, meglátogatott helyi termelők, szolgáltatók: Gáll Erzsébet, Antall Pál korondi fazekas. Helyi, turisztikai termékek: Székelykapu, Gyilkos tó, Békás-szoros, Parajdi sóbánya.

Magyarországon felfedezett, meglátogatott helyi termelők, szolgáltatók: Seres pékség, Tepliczky Balázs, Jakab Gábor, Perlitbánya.

ERDÉLY



GYILKOS TÓ



A Gyilkos-tó (régi magyar nevén: Veres-tó) Erdély egyik legszebb torlasztava a Hagymás-hegységben, a Keleti-Kárpátokban, Hargita megye északkeleti részén, Gyergyószentmiklóstól 24 km-re.

983 m tengerszint feletti magasságban fekszik.

1837-ben keletkezett egy közeli hegyről lecsúszó törmelék következtében.

A környék és a Gyilkos-tó üdülőtelep közigazgatásilag Gyergyószentmiklóshoz tartozik.

1837 nyarán a keletre fekvő Gyilkos-kő (1378 m) északnyugati lejtőjén felhalmozódott agyagos lejtőtörmelék nagy esőzések hatására lezúdult a völgybe, ahol több patak is egyesül. A törmelék nekicsúszott a Cohárd délkeleti lábának és elzárta több patak (Cohárd-patak, Likas-patak, Vereskő-patak, Lóhavas-patak, Juh-patak) folyását.

Egyesek a tó keletkezését az 1838. január 11-i földrengéssel hozzák kapcsolatba.

A Vereskő-patak hordaléka sokszor rozsdavörösré színezte a tó vizét, innen a tó másik neve, a Veres-tó.

A népi névmagyarázat összefüggésbe hozza a "vörös" és a "gyilkos" jelzőket azzal a legendával, ami szerint az összeomló hegy maga alá temette a völgyben legelésző nyáját pásztorostól együtt, és a felszivárgó vér sokáig vörösré festette a tó vizét.

A tó visszahúzódóban van, a visszamaradó kisebb tavak elláposodnak.

1968-as adatok szerint évente 4,88 cm hordalékkal töltődik fel, és ha emberi beavatkozás nem történik, akkor 2080-ra teljesen eltűnik, azaz feltöltődik.

BÉKÁS-SZOROS



A [Békás-szoros](#) egyike Európa legszebb természeti látnivalóinak, a festői szoros és a közelében található Gyilkos-tó, Erdély legfelkapottabb turista célpontjai. A mészkőbe vájt hasadékvölgyben szinte függőleges sziklaszirtek és zúgó hegyi patakok, vízesések látványa kápráztatja el a látogatót.

A Nagyhagymás Nemzeti Park része, és már 1971-ben védetté nyilvánították.

A Békás-szoros (románul Cheile Bicazului) a földkéreg mozgása révén alakult ki, és Békás-patak vájta ki az évmilliók alatt, majd erózió által lett egyre mélyebb. A szurdok részei a Pokol kapuja, amit a Pokol tornácaként is neveznek és a Pokol torka. A szorosban változatos szakaszok vannak, a legszebb sziklamászó útvonalakat az Oltárkő csúcsát megközelítve lehet elérni. A legvadabb részének a Kis-Szurdok-kő és a Csíki-bükk közötti szakaszt tartják, majd a Tikos-patak és a Békás patak találkozásánál szelídül a táj. Érdeemes felkeresni a békási víztározót, ahonnan fenséges kilátás nyílik a Kárpátokra.

A táj nagy része lucfenyős, de itt található meg egyedül a csúdfű, emellett olyan ritkaságok, mint a havasi gyopár és a kőhúr.



PARAJDI SÓBÁNYA



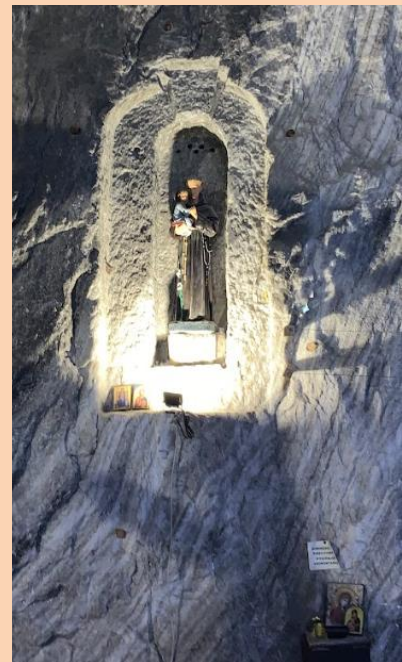
A parajdi sóbánya az erdélyi [Parajd](#) közelében található. A parajdi sót, már a 15. századtól kezdve "Székely só"-nak hívták. A parajdi só a világ egyik legegészségesebb és legjobb minőségű sója. A Parajdi sóbánya a Pannon-tenger kiszáradása következtében jött létre. Őstengeri iszapot tartalmaz, nyomelemekben és ásványokban gazdag. A Parajdi só 84 különböző ásványi anyagot tartalmaz, ezzel elősegítve szervezetünk megfelelő működését. Íze intenzívebb, mint az asztali sóé, ezért sokkal ízletesebb és zamatosabb ételeket lehet készíteni használatával. Természetes formájában, fehérítés nélkül, kettős fokozaton őrölve kerül a kereskedelem polcaira. A Parajdi só szürke színű, nem tartalmaz adalékanyagokat, ezáltal ez az egyik legtisztább só a kereskedelmi forgalomban kaphatóakkal szemben.

1762-ben Parajdon kezdték el a föld alatti bányászatot és ekkor nyitották meg a József-bányát ami harang illetve süveg alakú volt. A kitermelt sót "alaksónak" nevezték. Az "alaksót" bivalybőrbe kötötték és ezt négy pár ló vonszolta fel a felszínre. 1787-ben a sóbánya átkerült a bécsi kincstár saját tulajdonába. Ebben az évben kezdődött el a módszeres sóbányászat. 1861-ben Orbán Balázs azt állította, hogy egész Székely és Szászföld ezt a sót használta.

A felszíntől számítva 120 méter mélységben kezdték a krónikus légúti betegek kezelését. Egy 1250 méter hosszú "tárón" a bányabejáratától megy egy autóbusz egészen sótermekig illetve sószobákig. Ez a föld alatti világ szellőztetéssel és villanyvilágítás mellett tartalmaz sportprogramokat, játékprogramokat, művészeti és történelmi kiállításokat és mind ezek mellett gyógytornát is rendeznek, hogy az ott lévőknek legyen elfoglaltságuk a kötelező napi négy óra ott tartózkodást.

A helyszínen állandó az orvosi felügyelet és e mellett egy 1993-ban épült kápolna nyújt lelki támaszt az ott tartózkodóknak. A sóbánya kápolnájában, 1999. szeptember 18-án, ökumenikus istentisztelet keretében felavatták Nepomuki Szent János sóból faragott szobrát. A bánya védőszentjének szobrát Szekeres Lajos készítette el.

A földalatti kezelőbázis rendelkezik még hatalmas játszóterekkel, internet-klubbal, kávézóval, múzeummal, számtalan ülőalkalmatossággal, szuvenír-üzlettel, modern vizesblokkal és számtalan más érdekességgel.





PÁLL ANTAL

KORONDI FAZEKAS



Elmondása alapján édesapjától leste el a mesterséget. Édesapja id. Páll Antal híres keramikus volt. Édesanyja Róza néni nemcsak a férjének, de most a fiának virágozza, díszíti a kerámiáit. Az egész család 2017-ben Magyar örökség díjban részesült és Róza néni a munkásságáért megkapta a Magyar Érdemrend Lovagkeresztjét. Ő nem szintetikus, de még az eredeti oxid festékekkel dolgozik ami a családja belső titkos receptje. Kétszer égetik a tárgyaikat,

alapégetés után megfesti majd a második égetés után nyerik a tárgyak a mostani színüket. Ma már villanykemencével égetnek, régen fás-kemencével.

Készítenek korsókat, edényeket, bögréket, csengőket, csuprokat, függő díszeket, tányérokat, táblaképeket, szakrális jellegű tárgyakat. Motívumuk: szarvasok, madarak, életfa, tulipánok.



Kaolin agyaggal dolgozik és már motorizált koronggal formálja a tárgyakat.





GÁLL ERZSÉBET

A GÁLL természetes házi szörpök természetes alapanyagokból, hagyományos módon, hidegen sajtolva készülnek.

A nagymama régi receptjeit alkalmazva 2003 nyarán gondoltunk először arra, hogy a vidékünkre jellemző gyümölcsökből eladási szándékkal készítsünk különböző szörpöket. Évről évre bővítettük a termékeink skáláját, vásárlóink meglegedésére. 2005-től, mint kisvállalkozás foglalkozunk a szörpkészítéssel és munkánkkal próbáljuk családunk megélhetését biztosítani.

Az alapanyagokat a Gyergyó környéki hegyek erdeiből (fenyőtoboz, fenyőrügy valamint erdei gyümölcsök: málna, vörös áfonya, fekete áfonya) gyűjtjük be, érintetlen tiszta környezetből. A fekete ribizlit, meggyet saját termesztésből hasznosítjuk. A homoktövis, a moldvai dombvidék tájairól gyűjtik be. A szörpjeink tízszeres hígítást bírnak üdítő italként alkalmazva. Mindegyik gyümölcsnek megvan a maga jótékony hatása szervezetünkre.



Gáll Erzsébet családja és vállalkozó, rendszeresen részt vesz a hagyományőrző vásárokon, illetve a megyei vásárokon.



Termelési folyamat:



Termékek:



SZÉKELYKAPU

A székelypuk fából készített, gazdag faragású (és festésű) műrekek. Székelypuknak a galambbúgos kiskaput vagy egyszerűen csak nagykaput nevezzük, mely egy föld alá foglalt kis- és nagykapuból áll, díszes faragással, újabban festéssel. Utazásunk során sok ilyen díszes, faragott kapukat láttunk, melyek ékesítik a kerített templomok cintermeit és a temetők bejáratait is.





ZEMPLÉN

SERES PÉKSÉG

A Sátoraljaújhelyben több éve működő családi vállalkozás, melynek 3 külön álló boltja is van. A vállalkozás több üzletbe szállít. Több folyamaton megy keresztül a pékáruk készítése. Például: őrlés, dagasztás, kelesztés, formálás és sütés.



TERMÉKEI:



TERMELÉSI FOLYAMAT:



TEPLICZKY MÉHÉSZET

A méhészet a méhek mesterséges tartását, az általuk gyűjtött és elkészített termékek kinyerését jelenti. Magyarországon kifejezetten kedvezőek a természeti adottságok a méhészet szempontjából. Viszonylag hosszú a mézelő növények virágzási időszaka, amely alatt a méhek nektárhoz juthatnak. Az ország nagy kiterjedésű akácerdőkkel rendelkezik, amely a magyar méhészet legfontosabb méhlegelője.



BEMUTATKOZÁS:

A méhek világával 2005-ben találkoztam először, ekkor még csak segédkeztem egy idősebb gyakorlott méhész mellett. Később már önállóan, kezdetben 5 méhcsaláddal vágtam bele a méhészet rejtelseibe. Főiskolai tanulmányaim mellett időhiány miatt nem tudtam oly mértékben fejleszteni állományomat, mint szerettem volna. 2010-ben végeztem, azóta megszereztem a méhész szakképesítést is és főállásban dolgozom méheimmal.

A méhészet Sátoraljaújhely külterületén, érintetlen környezetben található. Itt, helyben készülnek a kaptárak, egyéb kellékek és a méz kiszerelése és csomagolása is. Minőségi üveg és csomagolóanyagot használunk ügyelve a termék és a megjelenés összhangjára, hangsúlyozva a méz gyógyhatását, értékességét.

Fő célom hibátlan minőségű magyar termék előállítása, mely bárhol megállja a helyét, és olyan mézes különlegességek készítése több féle kiszerelésben és ízesítésben, ami a megszokottól eltérő és ezáltal különleges. Ennek elérésében nagy segítséget nyújt a családom.





TERMÉKEI:



TEPLICZKY SAJTKÉSZÍTŐ

Ha van finom friss tejed, van oltód, sód akkor a többi már csak a fantázia dolga. A különböző baktériumok összekapcsolódnak a tejben lévő fehérjével, zsírral, ami a sajt állagát-ízét befolyásolja. Majd a tejcukornak a préselés, sózás, érlelés során van fontos szerepe, a sajt ízének, illatának, aromájának kialakulásában. Ez maga a fantázia, ami a különböző népek sajtjain, különbözőképpen érződik. A világ minden tájának megvan a saját jellegzetes sajtja, ami csak ott tud elkészülni. Mindenkinek a saját sajtját kell megalkotni.



PERLITBÁNYA



Magyarország első perlitbányája Pálházán a Gyöngykőhegyen található. A pálházai perlitbánya 1959 óta működik. Közvetlenül a bánya melletti előkészítő üzemben történik a perlit őrlése, szárítása és osztályozása a vevők igénye szerint. A hazai szükségleteken túlmenően a perlit döntő hányada külföldi értékesítésre kerül. A Perlit 92 Kft. 2006-ban megnyitotta második perlitbányáját, amely további 80 évre biztosítja a nyersperlit-ellátást. Az elmúlt 5 év jelentősebb fejlesztései:

- környezetvédelem
- bányagépek
- őrlő- és osztályozómű fejlesztése
- szállítás korszerűsítése

A perlit túlnyomó részt üveges, savanyú vulkáni kőzet, amely meghatározott mennyiségű kötött vizet és kis mennyiségben kristályos fázist (földpát, kvarc, stb.) is tartalmaz.

Gyors hevítés hatására a perlit piropasztikus állapotba kerül és a belső kötött víz gőznyomása hozza létre a térbeni expanziót. A termikus expanzió nagysága a nyersanyag minőségétől, duzzasztási hőmérsékletétől és az időtartamtól függően 1:10 és 1:20 érték között változik.

A duzzasztott perlit legfontosabb felhasználási területei:

Építőipar és magas hőmérsékleten üzemelő berendezések:

- Hőszigetelés - habarcsok, vakolatok, önterülő szigetelések
- Hangszigetelés
- Könnyűszerkezetek készítése - könnyűbetonok
- Perlit lapok és idomok

Élelmiszeripar:

- Sör, étolaj, ecet, szörpök szűrésénél.

Gyógyszeripar:

- Antibiotikumok szűrésénél.

Mezőgazdaság:

- Talajjavítás, palántázás, hígtrágya kezelés, hordozóanyag növényvédő szereknél

Környezetvédelem:

- Olajszennyvezető felitatása vízfelületen, medencék vizének szűrése.

Ipari nagyberendezések:

- Kriogenetika (mélyhűtéstechnika), hőszigetelés

Festékgyártás, műanyagipar:

- töltőanyag

A nyers perlit kiterjedt alkalmazására kerül a fémkohászat és -öntészet területén salak lekötő és szigetelő fedőporként.

A perlit felhasználási területei egyre bővülnek. Azokban az országokban, ahol a környezetvédelemre fokozottan ügyelnek, egyre inkább a környezetbarát perlitet alkalmazzák a hasonló tulajdonságú mesterséges anyagokkal szemben.





JAKAB GÁBOR FAZEKAS, NÉPI IPARMŰVÉSZ

BEMUTATKOZÁS:

1953-ban születtem Sárospatakon. A Kerámia üzemben 1974-ben kerültem kapcsolatba az agyag formálásával.

Egy kis idő elteltével úgy éreztem, mintha beleszülettem volna a fazekas mesterségbe.

Mestereim Szkircsák Ferenc, Szkircsák Endre, Szkircsák Ilona, tőlük tanultam meg a szakmát.

1987-ben elhatároztam, hogy saját műhelyemben próbálom megvalósítani az álmaimat.

Először környezetem és a vásárlóközönség igényeinek próbáltam megfelelni, majd később a helyi hagyományok ápolását tekintettem célomul.

Több országos fazekas pályázaton vettem részt (Kecskemét - III. hely, Mezőtúr - különdíj).

2000-ben megkaptam a Népi Iparművész címet.

Kiállításaim: Budapest, Kiskunfélegyháza, Sárospatak, Kisvárd, Felsőzsolca, Rozsnyó

TERMÉKEI:



