



## Nemzeti Parki Termék Védjegyjogosultak a Körös-Maros Nemzeti Parkban

### 1. Török Nándor Bálint (Székkutas)

A székkutasi őstermelő 280 méhcsaláddal dolgozik, helyben, illetve vándorolva. Tavasztól nyár végéig tud pergetni.

*Elérhetőség: 30/248-93-43*

*E-mail: csalavirag@citromail.hu*

#### **Vegyesméz**

A 100%-ban természetes vegyes virágmézet 0.3, 0.5, és 1 kg-os kiszerelésekben árulja háztól, valamint a helyi termelői piacon. Nemzeti parki területről származó nyári vadvirágokról, gyógynövényekről gyűjtött méz, melyből augusztus végéig egy méhcsalád 35 kg-ot állít elő.



### 2. Dani János György (Makó-Rákos)

Dani János őstermelő családi tradícióként juhászattal foglalkozik, az agrár-környezetgazdálkodási program előírásai szerint gazdálkodik. Cigája juhaikat április közepétől november elejéig fejik. Termékeik természetes, hagyományos úton készülnek családi receptek alapján.

*Elérhetőség: 30/619-46-24*

*E-mail: zsuzsa700208@freemail.hu*

#### **Bogárzói füstölt juhgomolya**

#### **Bogárzói juhgomolya**

#### **Bogárzói orda**

#### **Juhtúró**

#### **Natur/füstölt fokhagymás juhgomolya**

#### **Natur/füstölt köményes juhgomolya**

#### **Natur joghurt juhtejből**

#### **Meggyes joghurt juhtejből**



### 3. Német Zsolt (Székkutas)

Az őstermelő 1992 óta foglalkozik tehéntartással (magyar tarka szarvasmarha). A sajtok tartósítószer mentesek, saját kertben termelt fűszernövényekkel, metélőhagymával, fűszerköménnyel, fokhagymával és dióval ízesítettek. A sajtok előállítása egész évben folyamatosan történik. A tej hőkezelés után kerül feldolgozásra, hagyományos oltó használatával, kézi eljárással. A sajtok tartósítószer mentesek, saját kertben termelt fűszernövényekkel ízesítettek, egész évben folyamatosan történik az előállításuk. A füstölés bükkfafűrészporral történik.



Elérhetőség: 30/811-68-93

E-mail: [nemetsolt59@gmail.com](mailto:nemetsolt59@gmail.com)

**Natur/füstölt tehénsajt**

**Natur/füstölt metélőhagymás tehénsajt**

**Natur/füstölt köményes tehénsajt**

**Natur/füstölt fokhagymás tehénsajt**

**Natur/füstölt diós tehénsajt**

**„Kutasi tekert”**

### 4. Farkas Antal (Dévaványa)

Az őstermelő 1986 óta foglalkozik méhészkedéssel. Jelenleg 250 méhcsaláddal dolgozik, 2002 óta biotermelő.

Elérhetőség: 20/342-34-51

E-mail: [farkasmeheszet@freemail.hu](mailto:farkasmeheszet@freemail.hu)

**(Bio) Vegyes virágméz**

A vegyes virágméz gyűjtési ideje június - július elejéig tart. A virágméz tartalmilag a legjobb mézek egyike, mert a sokféle virágból származó összes hasznos anyag koncentrálódik benne. A virágméz hajlamos a kristályosodásra, magas szőlőcukor tartalma miatt. Önmagában fogyasztva és sütemények ízesítésére egyaránt nagyon jó.



## 5. Erdélyi Méhészet (Komádi) Erdélyi Zoltánné

A kis családi gazdálkodás telephelye Komádi (Zsadány). A család több generációra visszavezethetően foglalkozik méhészettel, a legkülönbözőbb méhészeti termékek előállításával foglalkoznak. A gazdaságban 3 generáció 5 tagja dolgozik. Fő profiluk a fajtamézek előállítása. 100%-ban természetes, igazi mézkülönlegességek.

*Elérhetőség: 30/393-10-98*

*E-mail: agost@citromail.hu*

### **Sziki sóvirág méz:**

Magas ásványi anyag tartalmú, flavonoidokban gazdag méz. Rendszeresen fogyasztva erősebbé, ellenállóbbá teszi a szervezetet, javítja a közérzetet. Érzékeny gyomrúak is fogyaszthatják. Krémesen kristályosodik.

### **Ligeti zsálya méz:**

Gyulladás és izzadáscsökkentő, köhögés csillapító, máj- és vértisztító, puffadáscsökkentő, emésztést segítő, görcsoldó hatású, gyorsan kristályosodó, jellemző ízű és illatú.

### **Vátyoni vadvirág méz:**

Illóolajokban gazdag, ásványi anyag tartalma magas, gyorsan kristályosodik.

### **Galagonya méz:**

Tavaszi, korai gyűjtésű, világos színű, hamar kristályosodó méz, ami különösen szívre ható.

### **Máriatövis méz:**

Kora nyári gyűjtésű, világos színű, a máj regenerálására alkalmas méz.

### **Édesharmat méz**

Természetes gyógyszerként bevethetjük hörg- és légcsőhurut esetén, a hangszálak és a gége gyulladásakor, illetve akut és krónikus mandulagyulladás esetén.

### **Sárga nőszirm méz**

Felső légúti betegségek hatásos ellenszere, roboráló, csonterősítő hatása ismert.



## 6. Kiss Ferenc (Körösladány)

1988-tól 40 ha-on gazdálkodnak. A szarvasmarha tejből tejfölt, túrót és sajtokat készítenek, jelenleg a család 5 tagja és 3 alkalmazott. A termékek folyamatosan készülnek, de sajt típusától függően más-más sajtok elérhetőek.

*Elérhetőség: 30/606-79-61*

*E-mail: kissferenc1959@gmail.com*

**Gömölye:** sós szárított túró

**Paraszt sajt:** forrázott füstölt sajt

**Ladányi büdöske:** rúzs-kultúrával lágú- vagy félkemény sajt

**Faszenes krémsajt:** gyógyszer-tári karbonnal kezelt krémsajt

**Ladányi penészes:** felületkezelés nélkül készült vágható félkemény sajt

**Füstölt félkemény sajt**



## 7. Hungaro-Food 2009. Kft. (Békésszentandrás)

A Hungaro-Food 2009 Kft.-t magyar magánszemély alapította 2009 januárjában azzal a céllal, hogy egy zöldmezős komplex élelmiszeripari beruházást valósít meg, hagyományos értelemben vett elsődleges feldolgozás nélkül. A Körös-Maros Nemzeti Park pusztáin legelő magyar szürkemarkarha húsból, természetes fűszerek hozzáadásával készült hagyományosan előállított szárazkolbászok. Íze, illata a marhahúsról és a felhasznált fűszerekre jellemző, kellemesen füstös.

*Elérhetőség: 06-66/518-030*

*E-mail: info@hungarofood.hu*

**Magyar szürkemarkarha pároskolbász**

**Magyar szürkemarkarha snack (csípős)**

**Magyar szürkemarkarha párizsi**





## 8. Szarvasi Atta Kft. (Szarvas)

A Kft. 2010-ben kezdte meg tevékenységét, a sörfőzést. Termékeik: világos sör, ízesített sörök (gyümölcsös), vörös sör, barna sör, prémium kategóriás sörök. A cég évről-évre növekszik így az alkalmazottak száma is nő. A Körös-Maros Nemzeti Park védett területein, a pusztai madárfajok védelme érdekében fenntartott gabonaváltókon termelt, malátázott árpából készült. Az árpa termesztése az ökológiai gazdálkodás szigorú szakmai követelményeinek betartásával történt. A Szarvasi Tűzok kézműves sörök megvásárlásával közvetlenül támogatja a hazai tűzokvédelmet.



Elérhetőség: 70/457-80-30

E-mail: [szarvasiatta@gmail.com](mailto:szarvasiatta@gmail.com)

**Szarvasi Tűzok kézműves vörös sör**

**Szarvasi Tűzok kézműves barna sör**

**Szarvasi Tűzok kézműves szilvás sör**

**Szarvasi Tűzok kézműves meggyes sör**

## 9. Herczeg Aranka (Békéscsaba)

Az őstermelő-kistermelő 2013. óta foglalkozik lekvár és szörpkészítéssel. A család a 2400 m<sup>2</sup>-es kertben gyümölcsöt, virágot, zöldséget termeszt vegyszermentesen.

Elérhetőség: 30/426-66-05

E-mail: [aranka.energetix@gmail.com](mailto:aranka.energetix@gmail.com)

**Zöld dió befőtt**

**Kökény lekvár**

**Galagonya lekvár:** szőlőcukorral ízesített, színezék mentes.

**Csipkebogyó lekvár:** kézzel szedett pucolt és kapart, darált gyümölcsből, szőlőcukorral ízesítve, arany okleveles.

**Kökény szörp:** bronz okleveles.

**Bodzavirág szörp:** áztatással készül, színezékmentes. Kálium-szorbátot tartalmaz, szőlőcukor- kristálycukor 80-20%.

**Bodzabogyó szörp:** bodza bogyó passzírozva, szőlőcukor-kristálycukor 80-20 %, tartósítós: kálium-szorbáttal, bronz okleveles.



## 10. Krizsán Tibor (Szarvas)

2015. óta foglalkozik őstermelőként fürjtenyésztéssel. A madarak házi tartásúak, tenyésztésük nem intenzív, takarmányozásuknál a Körös-Maros Nemzeti Park ökológiai körülmények között termelt gabonaféléi is helyet kapnak. A házi tartású tenyésztetből származó minőségi termékek előállítása a természeti rendszerre nehezedő hasznosítási nyomás kiváltását is szolgálják.

Elérhetőség: 30/621-85-34

E-mail: [tiborc36@citromail.hu](mailto:tiborc36@citromail.hu)



**Kistermelői főtt, pácolt természetvédelmi fürjtojás paradicsomos olajban**

**Kistermelői főtt, füstölt természetvédelmi fürjtojás fokhagymás olajban**



### **További információ:**

<http://nemzetiparkitermek.hu>

Marosi Beáta

Tel.: 66/313-855

E-mail: [beata.marosi@kmnp.hu](mailto:beata.marosi@kmnp.hu)

