



NEMZETI PARKI TERMÉKEK

EGY SZELET HAGYOMÁNY





DR. FAZEKAS SÁNDOR
vidékfejlesztési miniszter

Kedves Olvasó!

A kiadványban, amelyet a kezében tart, nem kevesebbre vállalkoztunk, mint hogy bemutassuk a Nemzeti Parki Termékeket. Azt, hogy mi is a védjegy célja, mi hívta életre, és melyek azok az értékek, amelyeket ezek a termékek képviselnek. Általuk mutatjuk be a magyar minőséget.

A védjegy ismerői közül bizonyára sokan gondolják azt, hogy jórészt az ételek és italok közül kerül ki a címbirtokosok zöme, ám kevesen tudják, hogy mennyi más érdekesség is megtalálható a Nemzeti Parki Termékek között.

A szolgáltatások, szálláshelyek között is vannak olyanok, amelyek kiérdemelték és büszkén viselik a Nemzeti Parki Termék védjegyet, mert tevékenységükkel mintát állítanak mások elé a természeti értékek megóvásában, a fenntartható fejlődés elvének gyakorlati megvalósításában.

A védjegy a termékek megbecsültségének növelésével is támogatni kívánja a természetvédelmi oltalom alatt álló területeken működő helyi vállalkozásokat, gazdálkodókat. Ennek érdekében a bírálatra felkért bizottságok különös gondossággal válogatják ki azokat a szolgáltatásokat és termékeket, amelyek megkaphatják e védjegyet.

A kezében tartott kiadvány terjedelmét meghaladja, hogy a nagyszámú kiemelkedő minőségű terméket – vagy éppen szolgáltatást – és azok előállításait egytől-egyig bemutassuk. Azonban az egyes termékkörök ismertetésén keresztül bepillantást nyújt mindazoknak, akik szeretnének többet megtudni magáról a védjegyrendszerrel és azokról, akik ezt az elismerő címet magukénak tudhatják.

Ezután pedig már csak az élmények, és a kóstolók vannak hátra – őszintén remélem, hogy a kiadvány végére érve kedvet adunk ahhoz, hogy páratlan természeti örökségünk megannyi gyümölcsét, termékét nemzeti parkjainkba látogatva is megismerje.

Dr. Fazekas Sándor



MEGÚJULÓ, ÉLETTELI KÖRNYEZET

Mai világunkban ételeink, italaink, használati tárgyaink zöme távoli helyekről származó, nagyüzemi termék – előállításuk során a természet pusztán a kiaknázott erőforrás szerepét játssza, amelynek valódi jelentősége háttérbe szorul. Ma már az emberiség eltartásához nem elegendő az, amit a természet „magától” ad – környezetünket használnunk kell, de nem mindegy, hogy miként tesszük ezt. Nemzeti parkjaink védett természeti területei és a Natura 2000 területek ebből a szempontból is különlegesnek számítanak, hisz az itt gazdálkodók a természet védelme érdekében életbe léptetett szabályok betartásával végezhetik tevékenységeiket. Ez biztosítja az ember és a természet harmonikus együttélését és együttműködését, ami szó szerint és átvitt értelemben egyaránt gyümölcsöző kapcsolatot jelent. A fenntartható tájhasználatnak köszönhetően a káros hatásoktól megkímélt, emellett megújulásában is támogatott természet élettel és erővel tölti meg az itt előállított termékeket.





MINŐSÉGI, HELYI ALAPANYAGOK

Napjainkban a természetes alapanyagokból készült termékek egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek. Aki már megkóstolta a hagyományos módon megtermelt és előállított élelmiszereket, az a nagyáruházakban kapható tömegtermékeket alighanem ízetlennek, unalmasnak fogja találni. A Nemzeti Parki Termék védjegy garancia arra, hogy az így minősített élelmiszer friss, helyi nyersanyagokból készült. Ma már egyre többen tudják, hogy az egészség szorosan összefügg az elfogyasztott ételek minőségével, éppen ezért kifejezetten keresik a tiszta, természetes összetevőkből készült termékeket. Még ha laikusként nem is vagyunk képesek egykönnyen megítélni, hogy pontosan mi a természet szerepe az előállítás folyamatában, azt mégis ösztönösen érezzük, hogy ha a természetre bízunk magunkat, és egészséges alapanyagokat használunk, akkor az elkészült ételeink és italaink is hozzájárulnak egészségünk megőrzéséhez.





SZÍVVEL-LÉLEKKEL VÉGZETT MUNKA

Minden igazi őstermelői és kézműves termékben benne van készítőjének szaktudása, és ami talán még ennél is fontosabb, szakmája iránti odaadása, tisztelete, a termékeihez való érzelmi kötődése. A szeretettel előállított étel, ital vagy kézműves termék mind-mind egyediséget hordozó alkotás, amely sajátos személyes köteléket alakít ki a termelő és a fogyasztó között. Ez a fajta mesterségbeli tudás és hozzáállás talán a környezetünkkel harmóniában élő, a természeti értékeket megbecsülő embereknél a legerősebb. A Nemzeti Parki Termék védjegyrendszer a termelőket is minősíti, elismerve, hogy nem csupán kerülnek a természet károsítását, hanem kifejezetten úgy gazdálkodnak, hogy elősegítsék az értékes élőhelyek fenntartását, hozzájáruljanak a védett fajok megőrzéséhez. A védjegyes termékek vásárlói pedig bizonyos fokig maguk is ennek a természetből és a természettel együtt élő közösségnek a részeivé válnak.





FÉLTVE ŐRZÖTT RECEPTEK

Az utóbbi években az utazási kultúra szerves részévé vált az eredeti helyi termékek megismerése és vásárlása. A nemzeti parkjainkba látogató vendégek az olcsó szuvenírek helyett egyre inkább a valóban különleges termékeket, alkotásokat keresik, amelyek hagyományos értéket képviselnek. Emellett szívesen látogatják a helyi termék-előállítókat, a települések kézműves mestereit is. Számos termék csak igen kis mennyiségben készül, ezért ritkaságnak, egyedinek is számít. A legtöbb látogató épp ezeket a helyi hagyományokat megtestesítő, különleges receptek alapján készült termékeket tekinti igazi értéknek, a tényleges ártól függetlenül.

A Nemzeti Parki Termék védjeggel ellátott árucikkek minden tekintetben megfelelnek a fenti elvárásoknak, hiszen a minősítés során kiemelt szempont, hogy a termék minőségével, megjelenésével vagy más kivételes tulajdonságával jól reprezentálja a térség természeti, táji és kulturális sajátosságait.





A különféle nemes italok már régóta hozzátartoznak tájaink arculatához, nem egy közülük „hungarikumként” az országimázst is erősíti. A szőlő- és gyümölcsstermesztésnek több természetvédelmi oltalom alatt álló területen is komoly hagyománya van, így a tiszta, természetes alapanyagok sok helyütt adóttak az elsőrangú borok és párlatok készítéséhez. Pálinkafőzőink termesztett gyümölcsöket (például szilvát, birsalmát, almát) és vadon termett nyersanyagot (vadalmát, vadkörte, bodzát, kökényt, somot) egyaránt feldolgoznak italkínálatuk előállításához. A borok alapanyagai között pedig a szőlő mellett különlegességgként az eper is megtalálható.





A nemzeti parkok területén megtermelt gyümölcsök kiválóan alkalmasak alkoholmentes italok előállítására is. Az ipari üdítőkkel szemben a természetes alapú gyümölcslevek kifejezetten egészségesek, számos kedvező élettani hatásuk van. Így például vitaminokkal erősítik a szervezetet, segítik az emésztőrendszer működését és természetes cukortartalmuk révén hozzájárulnak az energiabevitelhez, nem beszélve arról, hogy a gyümölcslevek finomak és frissítő hatásúak. Nemzeti parkjainkban számos termesztett és vadon termő gyümölcsből – kökényből, galagonyából, ribizliből, somból, málnából, szamócából, bodzából – készült finom italt vásárolhatunk.





Az állattartás történelmi hagyományára épülve hazánk számos vidékén készítene kiváló hústermékeket, amelyek egy része ismert exportcikkünké vált. A nemzeti park igazgatóságok a vadon élő állatok védelme mellett feladatuknak tekintik a régi magyar háziállatfajták fenntartását is. A természetkímélő módon, szabadban tartott állatok pedig amellyel, hogy legelésükkel a gyepterületek kezelésében elsődleges szerepet játszanak, kiváló alapanyagot szolgáltatnak a különleges helyi húskészítmények számára. Nemzeti parkjaink termékkínálatában megtalálhatják a szürkemarkából, mangalicasertésből és bivalyból készült, változatos ízesítéssel előállított különféle szalámikat és kolbászokat. Különlegességként már megjelentek a vad-disznóból és szarvasból készített termékek is.





A különféle tejtermékek fontos szerepet játszanak mindennapi táplálkozásunkban, akár önállóan fogyasztva, akár más ételek összetevőiként. Közülük elsősorban a sajtok váltak „saját jogon” élvezeti cikkekké rendkívül változatos ízüknek köszönhetően. A sajt készítés tág teret kínál a termelők kreativitásának, akik a legkülönbézetűbb állagú, aromájú és ízű termékeket állítják elő – a vásárlók legnagyobb örömére. Nemzeti parkjaink sajt készítői nagymértékben kiaknázzák a kedvező természeti adottságokat a tehén-, a kecske- és a juhtej feldolgozása során. A széles termékpalettán – többek között – olyan különlegességekkel találkozunk, mint a medvehagymás gomolyasajt vagy a tufa-pincében érlelt faszemesajt.





A gyümölcsök ízét hosszan megőrző lekvárok sok gyermek és felnőtt kedvencei, reggeli csemegék és különféle desszertalapanyagok egyaránt lehetnek. Bár a lekvár jellegzetes házi étel – sokak szerint nincs jobb a nagymama receptjénél –, ízvilágához sokat adhat hozzá, ha különleges eljárásokat és fortélyokat ismerő termelő készíti, a legtermészetesebb alapanyagokból. A hazai nemzeti parkokban minden szükséges adottság megvan a kiváló minőségű lekvárok főzéséhez. Alapanyagai között számos kerti termesztésű és vadon szedett gyümölcs szerepel, például a fekete ribizli, az eper, az alma, a kökény, a som, a galagonya.





Egyesek úgy tartják, hogy a méz magába sűríti a tavaszi és a nyári természet frissességét és életerejét. Hiszen ízében megtalálható az erdők és mezők virágainak számtalan aromája, aranysárga színe pedig mintha magát a napfényt ejtette volna rabul. Nem véletlen, hogy számos hagyományos ételünket és italunkat gazdagítja a méz – miként azt sem, hogy a „mézédes” szóval nem csupán ízelet, hanem érzelmeket is le szoktunk írni. Nemzeti parkjaink megannyi virágzó növénye igazi mézkülönlegességek készítését is lehetővé teszi: a látogatók megízlelhetik például a galagonya-, a gesztenye-, a zsálya-, a sóvirág- vagy akár a medvehagymamézet is.





Nemzeti parkjainkban számos további olyan élelmiszerral találkozhatunk, amelyek valamely szűkebb tájegység adottságait hasznosítják, és egy-két termelő különleges szaktudását, alkotókészségét tükrözik. Ezek között olyan ritka csemegékre akadhatunk, amelyek az ínyencek számára akár önmagukban is okot adhatnak az adott nemzeti park felkeresésére. A kínálatban megtaláljuk a különféle szárított gombákat és gombaalapú készítményeket, mint az erdei gombás fűszersót; a medvehagymás sót, fűszervajat, babkrémet vagy pesztót; a Szalajka-völgy friss és füstölt pisztrángjait; a gyógynövényes teakeverékeket; a kézi technológiával sajtolt tökmagolajat vagy az olyan nevezetes készítményt, mint az őrségi dödölle.





A hazai nemzeti park igazgatóságok nemcsak a természeti kincsek védelméről, hanem a hagyományos kulturális értékek megővéséről is gondoskodnak. Ez utóbbiak szerves részét képezi a kézműipar. Természetes, helyi alapanyagokat felhasználó termékeit a gyakorlatiasság, a leleményesség és az esztétikum egyaránt jellemzi. A különféle kézműves termékek – dísz tárgyként vagy mindennapos használati cikként – hosszú ideig megőrzik egy nemzeti parki látogatás emlékét. Ilyenek például a Balaton-felvidéken készült levendulazsákok, a Fertő-Hanság vízi világának növényeit hasznosító nád-, sás- és gyékénytermékek, a Hortobágyi Nemzeti Parkban vásárolható nádudvari kerámia vagy a pásztorélet kellékei, illetve az Őrség jellegzetes fazekastermékei.





A hagyományos kultúra értékeinek megőrzésére és fenntartható hasznosítására a hazai nemzeti parkok a szolgáltatások terén is kiemelt figyelmet fordítanak. Ennek jegyében több parkunkban is rendelkezésre állnak olyan vendégházak, amelyeket népi műemlékekből vagy más, hagyományos stílusú falusi házakból alakítottak ki, és amelyek helyi lakosok kezelésében, környezetkímélő módon működnek. A szállásslátogatást helyi programok, séták és étkezési lehetőségek egészítik ki. A nemzeti parki előírásokat és ajánlásokat betartó szálláshelyek ideálisak mindazok számára, akik valódi ökoturistaként a hagyományok ápolását és a helyi lakosság megélhetését támogatva kívánják meglátogatni védett természeti területeinket.





ŐRSÉGI DÖDÖLLE SZŐKE ANDRÁS AJÁNLÁSÁVAL

Van itthon a faluban egy sparherem, én azon készítem, de lakótelepen, egy három-lángos gáztűzhelyen is megoldható. Régen a szegény emberek, paraszti családok körében népszerű volt. Nagyon izgalmasan lehet variálni az alapot.

Hozzávalók (4 fő részére):

1 kg burgonya
25 dkg liszt
3 fej vöröshagyma
Só

Vegetáriánus titok:

4 gerezd fokhagyma
0,5 dl pálinka
1 evőkanál méz
1 cl fenyőgyöngyörp
Tökmagolaj
Ízlés szerint birsalma- vagy pongyolapitypang-lekvár a tetejére.

Húsos titok:

5 dkg füstölt szalonna vagy
1 szelet szürkemarha-szalámi
a „malterhez”
1 mokkás kanál őrölt kömény
Mangalicaszír

Öntethez:

bögre tejfölhöz 1 szelet szürkemarha-szalámi
1 kávéskanál birsalmalekvár

Kétféle irányba induljunk, a húsevők és a vegetáriánusok felé!

FŐ UTCA AZ ELÁGAZÁSIG:

Egy fazékba darabolj össze kockára megmosott burgonyát. Annyi lében főzd, hogy ellepje, vagy kis lángon tedd ezt, vagy a sparheren a kályhacső felé húzd, és a sparheret karját hagyd „főz” állásban. Tegyé a lébe egy kanál olcsó konyhasót, ne a drágát, mert az jóval később is oldódni fog!

A KERESZTEZŐDÉSHEZ ÉRTÜNK:

Titok a vegetáriánusoknak: tégy a fazékba, négy gerezd fokhagymát, amit előző este fél deci karcagi pálinkában és napkori mézzel, illetve fenyőgyöngyörpben áztatsz! A levet is öntsd hozzá!

Titok a húsosoknak: tégy a fazékba, ha van, 5 dkg füstöltsonka-darabod tegnapi a bablevesből, vagy egy szelet szürkemarha-szalámit és őrölt köményt!

Ha megfőtt, akkor fakanállal a saját levében, annyi liszt hozzáadásával keverd össze, hogy csomómentesen olyan anyaggá váljon, amilyennel a kőművesek malteroznak. Húzd félre!

A serpenyőben mangalicaszírt forrósíts, vagy ha vegetáriánus vagy, tökmagolajat.

Dobd bele az apróra szelt vöröshagymát, üvegesre pirítsd meg, majd kanállal szaggasd bele a „maltert”.

Aranybarnára piruljon!

Húsosoknak: a bögre tejfölhöz hozzákeverjük a szürkemarha-szalámit, amit kicsi kockákra vágunk és a birsalmalekvárból is teszünk egy csipetnyit bele. Kever, kever, kever!

Majd az aranyszínű dödöllére hinti. Köretként találja.

Vegetáriánusoknak: a dödöllére a birsalmalekvárt, vagy a pongyolapitypang-lekvárt helyezzük.



A NEMZETI PARKI TERMÉK
VÉDJEY - ÉS AMI MÖGÖTTÉ VAN

A nemzeti park igazgatóságok felhívások meghirdetésével és a beérkező pályázatok elbírálása útján engedélyezik a működési területükön a védjegy használatát azok részére, akik tevékenységüket védett természeti területen, vagy Natura 2000 területen végzik.

A termékekkel kapcsolatosan alapvető elvárás, hogy elsősorban helyi nyersanyagokból készüljenek, táj-, illetve termőhelyidegen növény vagy tájidegen vadon élő állat származékát csak a lehető legszükségesebb mértékben tartalmazzák. Kiemelt szempont, hogy a termék minőségével, megjelenésével vagy más kivételes tulajdonságával jól reprezentálja a térség természeti, táji és kulturális sajátosságait. Fontos továbbá, hogy a pályázó a tevékenységét a helyi hagyományokra és sajátosságokra, a térség munkaerő-kínálatára alapozva végezze. Természetesen elengedhetetlen, hogy a termék és annak előállítása összhangot mutasson a fenntartható fejlődés elvével. A védjegy használati jogának odaítélésekor fontos tényező az is, hogy a pályázó tevékenysége mintaértékű legyen más termelők, szolgáltatók részére.

A Nemzeti Parki Termék védjegy grafikailag egységes megjelenésű, ugyanakkor mindig magában foglalja az adott igazgatóság saját emblémáját.

A védjegy létrehozásának kiemelt célja, hogy az általában kis mennyiségben megtermelt, minőségi termékek eladási lehetőségeit, a termelők piaci érvényesülését is erősítse, amelynek fontos eleme a rendezvényeken való megjelenések, árusítások segítése. Éppen ezért a védjegyes termékek nemcsak közvetlenül a termelőknél, hanem több esetben a nemzeti park igazgatóságok látogatóközpontjaiban és különböző rendezvényeiken is megvásárolhatók. A Nemzeti Parki Termékek honlapján (www.nemzetiparkitermek.hu) a védjegyes termelők és termékek bemutatkozása mellett bővebb információ található a teljes védjegyszerről is.

A védjegyszerről bizonyosságot kíván tenni arról, hogy a természetvédelmi célok elérését számos esetben nem a különféle tilalmak és korlátozások meghatározása, hanem a táji és természeti adottságok fenntartható használatának támogatása szolgálja a leghatékonyabban. Ennek szellemében a védjegy legfontosabb célja, hogy megkülönböztetett figyelemben részesítse és elismeréssel illesse mindazokat, akik tevékenységüket a természeti értékek tiszteletben tartására alapozzák. A Nemzeti Parki Terméket megvásárló látogató így nemcsak a térség ízeiből, örökségéből, hagyományából visz magával egy szeletet, de azt a jóleső érzést is magáénak tudhatja, hogy választásával a természeti értékek fenntartásához is hozzájárult.



Impresszum

Kiadja:
Vidékfejlesztési
Minisztérium
(www.kormany.hu)


Közreműködő partnerek:
Nemzeti Agrárszaktanácsadási,
Képzési és Vidékfejlesztési
Intézet (www.nakvi.hu)

Szöveg:
Balczó Bertalan
Jancsik András
Kissné Dóczy Emília
Pandi Ágnes
Pénzes Erzsébet

A kézirat lezárásának
időpontja:
2014. május

Ingyenes kiadvány



 Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa

