hungarikum.hu
fruitveb.hu
3x3.hu
zoldseg-gyumolcsertekek.hu
hungaroptimum.com

Készítette:

Kocsi Erika
+36 70 418 6889
kocsi.erika8@gmail.com
www.hungaroptimum.com

Szeretettel üdvözöljük Önt
az Agrárminisztérium Hungarikumok Főosztálya által támogatott
FruitVeB Magyar Zöldség-Gyümölcs Szakmaközi Szervezet

Értékes egészségünk-egészséges és természetes értékeink

című Hung-2022 pályázati pályázati kiadványának megtekintésekor

AGRÁRMINISZTÉRIUM

FruitVeB HUNGARY

Debrecen, 2023

I. ÜDVÖZLET AZ OLVASÓNAK!

Kedves érdeklődő!

Köszönjük, hogy figyelmével megtiszteli kiadványunkat. Engedje meg, hogy röviden bemutassuk munkánkat.
A **FruitVeB** a magyar zöldség-gyümölcs ágazat országos hatáskörű szakmaközi szervezeteként az alábbi fő tevékenységirányok fölött diszponál:

- Szakmai hátteret biztosít az ágazatot érintő kormányzati döntések előkészítéséhez.
- Az Európai Unió által elismert szakmaközi szervezeti struktúrában végzi érdekegyeztető munkáját, amely átfogja nemcsak a friss, de a feldolgozóipari termékkört is. A termelők és a vásárlói oldal (kereskedők és feldolgozók) azonos arányban vesznek részt a döntéshozatalban.
- Segíti a termelői szervezetek (TÉSZ-ek) működését, továbbfejlődését.
- Szervezi a zöldség-gyümölcs ágazat közösségi marketingjét. A nemzetközi 5 a Day programhoz kapcsolódva működteti a magyar zöldség-gyümölcsfogyasztást ösztönző programot "Naponta 3x3 félét" néven. Ennek keretében az Európai Unió által támogatott programot futtat, amelyet az INTERFEL francia társszervezettel közösen indított.
- Képviseli a magyar zöldség-gyümölcs ágazatot az EU zöldség-gyümölcs fórumain, kiállításokon és kapcsolatokat épít a nemzetközi szakmai szervezetekkel: FRUIT LOGISTICA, INTERFEL, ZVG, FRESHFEL stb.
- Tanácsadással, képzések szervezésével segíti a minőségbiztosítási rendszerek kiépítését, hazai elterjedését (GLOBALGAP).
- Szakmai információkat nyújt a Zöldség-Gyümölcs PIAC című havi lapján és internetes oldalán (www.fruitveb.hu) keresztül a szervezet tagjai számára.
- Piackutatást végez a piaci tendenciák és fejlesztési lehetőségek megismerésére.
- Házigazdája több nagy nemzetközi konferenciának (Fresh 2005, Prognosfruit 2006 stb.).

II. MIÉRT MUTATUNK BE VÁLOGATÁST A NEMZETI ÉRTÉKEK VILÁGÁBÓL?

„A tudás hatalom."

Fontos számunkra, hogy aktuálisan és valamennyi – munkánk szempontjából fontos, friss – információ alapos megismerésével dolgozzunk. Hiteles és hasznos tájékoztatási csatornát kívánunk képezni partnereink irányába és azt a legfrissebb, aktuális tudáskinccsel szeretnénk megtölteni.

Folyamatosan nyomon követjük a szakma szempontjából legaktuálisabb elméleti és gyakorlati trendeket és marketing lehetőségeket, törvényi és szakmai elismerési irányokat is. Így kerültünk kapcsolatba e projekt szakmai anyagait összeállító, pályázatunkat koordináló szakemberrel, Kocsi Erikával, aki a pár évvel ezelőtt megnyitotta figyelmünket a hungarikumtörvény fontosságára, és azóta is ébren tarja érdeklődésünket és tájékoztat minket az új eredményekről és lehetőségekről.

Úgy gondoljuk mi is, hogy a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, azaz a hungarikumtörvény – és benne az immár 11. éve gyarapodó, törvényileg azonosított nemzeti értékkincs – a mi munkánk szempontjából is érdekes. Ezért döntöttünk úgy, hogy kiadványunkkal egy olyan válogatásban villantjuk fel a magyar nemzeti értékek bámulatos változatosságát, amely nem csupán a zöldség-gyümölcs ágazat szervezetei, hanem valamennyi – az egészségére tudatosan odafigyelő – magyar ember számára érdekes, hiszen mindaz, amit mi a magunk szakmai szintjén és eszközeivel képviselünk, mégiscsak az emberi egészséget támogatja.

Ismeretterjesztő prospektusunkban 40 olyan nemzeti értéket villantunk fel, amelyek zömmel az Agrár-és élelmiszergazdaság szakterületi kategóriából származnak, ám mellettük a hungarikum-piramist megtöltő más szakterületi kategóriákat is érintünk. Célunk a sokszínűség és változatosság bemutatása, természetesen egy válogatás erejéig.

Reméljük, sikerül érdekes, elgondolkodtató és Önöket akár további tájékozódásra ösztönző képet adnunk nemzetünk kincseiről.

„Nemzeti értékeinkkel a magyarság „szép arcának"megmutatása a cél, hogy ezáltal is növeljük önbecsülésünket, és erősítsük önmagunkban és a nagyvilágban is a nemzetünkről alkotott valódi képet. A magyar nemzeti érték egy megalkuvás nélküli minőség, az a bizonyos „magyar geniusból fakadó erő", amelyet már világszinten is ismernek és elismernek." (Kocsi Erika)

III. A NEMZETI ÉRTÉKEKRŐL RÖVIDEN

A magyar nemzeti értékmozgalom kapcsán egy rövid tájékoztatóval szeretnénk gazdagítani az Önök ismereteit.
A kiadvány összeállításának évében, 2023-ban immár 11 esztendős múlttal büszkélkedő hungarikumtörvény 8 szakterületi kategóriában teszi lehetővé a nemzeti értékek azonosítását és besorolását a hungarikum-piramis szintjeire.

1. Agrár- és élelmiszergazdaság: az agrárium szellemi és tárgyi termékei, az erdészet, halászat, vadászat, az élelmiszerek és állategészségügy területén fontos szerepet játszó értékek tartozhatnak ide.

2. Egészség és életmód: a tudományos és népi gyógyászat, valamint megelőzés, természetgyógyászat szellemi és tárgyi termékeinek nemzeti értékkategóriája.

3. Épített környezet: a környezettudatos építési munka eredményeként létrehozott, elsődlegesen az egyéni és közösségi lét feltételeinek megteremtését szolgáló épületek és azok szellemi termékei tartozhatnak ide.

4. Ipari és műszaki megoldások: az ipari termelés – beleértve a kézműipart, kézművességet is – szellemi termékei és tárgyi javai sorolhatók be ide.

5. Kulturális örökség: a kulturális örökség szellemi és tárgyi javai tartoznak ide, s jelenleg ez a legtöbb nemzeti értéket magába foglaló értékkategória.

6. Sport: a fizikai erőnlét és a szellemi teljesítőképesség megtartását, fejlesztését szolgáló, testedzés vagy szellemi sportágban kifejtett tevékenység értékei kerülhetnek be ide.

7. Természeti környezet: az ember természetes környezetének tárgyi elemei, valamint az embert körülvevő környezet fenntartásához kapcsolódó szellemi termékek sorolhatók ide.

8. Turizmus és Vendéglátás: a turizmus és a vendéglátás szellemi eredményei és termékei tartozhatnak ide.

Valamennyi értéknél figyelembe kell venni azt a szempontot, hogy nemzetiséghez kapcsolódó érték-e, amely az adott nemzetiség identitásához kötődő jelen, vagy múltbeli nyelvi, folklór, öntevékeny, illetve hivatásos előadó-művészeti, hitéleti, alkotóművészeti hagyományai összességének, valamint nemzetiség által épített és tárgyi örökségnek a kincseit jelenti. (forrás és további információ: www.hungarikum.hu).

IV. BEMUTATOTT ÉRTÉKEINK

A HAJDÚNÁNÁSI SZALMAFONÁS MINT TRADICIONÁLIS HÁZIIPARI TEVÉKENYSÉG

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

A hajdúnánási szalmafeldolgozás legjelentősebb időszaka a XIX. század közepétől a XX. század közepéig tartott és máig tartó hatással van a város életére, valamint a magyarországi és az erdélyi szalmafonásra is. A búza szárát felhasználó ipari tevékenység keretében évtizedeken keresztül készültek a szalmakalapok Hajdúnánáson. Az otthon előállított szalmafonatokat eleinte házilag varrták össze, majd a polgári divatban is elterjedő kalapok iránti igény, a megnövekvő kereslet létrehívta a szalmafonásra épülő gyárakat, üzemeket, amelyekben már jelentős mennyiségű, különböző típusú kalapokat készítettek, legnagyobb mennyiségben a századforduló évtizedeiben. Hajdúnánáson a szalmafonás során létrejövő legfontosabb késztermék, maga a kalap, azonban egyéb termékek (pl. táska, szatyor, papucs, szőnyeg, doboz) készítésével is kiszolgálták az igényeket.

SZATMÁR-BEREG ÉS KÁRPÁTALJA KÖZÉPKORI TEMPLOMAI

Szakterületi kategóriája: Épített környezet
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

Szabolcs-Szatmár-Bereg vármegyében a középkori templomoknak olyan sűrű hálózata maradt fenn, amely országosan is egyedülálló. A térségre jellemző szélsőséges földrajzi viszonyok, a pusztító árvizek, állandó belvizek következtében a településstruktúra mellett a helyi közösségek hagyományai, az épített, természeti örökség is konzerválódott és páratlan gazdagságában maradt fent, vált láthatóvá az utókor számára. Ez a vizek által körbezárt vidék, távol tartva magától a hódító hadakat, az idegen kultúrákat, megtartotta egyedi arculatát, hangulatát, így középkori épített értékeit is. Kárpátalja középkori templomai jelentik a nyugati kereszténység keleti határvonalát, itt ér véget a gótika és veszi kezdetét a fatemplomok földje és az ortodoxia. Szatmár és Bereg középkori templomainak egyedi hangulatát idézik a kisméretű templomok, a mellékük elhelyezett fa harangtornyok, a festett karzatok, a díszes kazettás mennyezetek és faragott szószékek. Kárpátalja a középkori templomok elsüllyedt paradicsoma. A bádoglemezek, cement vakolatok lekerülésével, a szakszerű műemléki helyreállításokat követően sorra mutatják meg magukat a templomok valódi szépségükben. Mind a 26 templom örökségvédelem alatt áll, s 3 templom – a sonkádi, gyügyei és a szamosújlaki református templomok – Europa Nostra díjjal kitüntetettek.

A SZÉKELYKAPUK

Szakterületi kategóriája: Kulturális örökség
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

A székelykapuk fából készített, gazdag faragású és festésű műremekek. Székelykapunak a galambbúgos kiskaput vagy egyszerűen csak nagykaput nevezzük, amely egy födél alá foglalt kis- és nagykapuból áll, díszes faragással, újabban festéssel. Székelyföld szerte ilyen díszes, faragott kapuk ékesítik a kerített templomok cintermeit és a temetők bejáratait is. Nehezen találhatunk két egyforma székelykaput, egyéniségüket a díszítésük adja meg. A faragás minden arra alkalmas felületen (kontyfa, kötés) megjelenik, mégis a kiskapu feletti négyszög alakú táblán, a „korona" biztosítja a legjobb felületet a kibontakozásához. A székelykapukat régebben csak faragták, de a XVIII. század óta a díszeket gyakran festik is; a felkúszó indák színe sötétvörös, az indán ülő hármas levelek kékek, néha zöldek fehér pettyekkel

tarkítottak; a rozmaringok mindig zöldek. A hónaljkötéseken található feliratok elmaradhatatlan tartozékai egy székelykapunak. Egyrészt elsődlegesen az építés idejét és az építő illetve a gazda nevét ismerteti, másrészt jókívánságok, vagy üzenetek vannak a betérőnek. A székelykapuk nemzetünk különleges lelkiséget és alkotó kreativitását egyedi módon ötvöző ékeiként váltak a magyar kultúra büszkeségévé.

ÚJFEHÉRTÓI FÜRTÖS MEGGY

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

Az Újfehértói fürtös meggy a legnagyobb arányban, egészen pontosan 30%-ban termesztett meggyfajta hazánkban. Remek telepítési esélyei abból fakadnak, hogy a legkülönbözőbb talajokon is termeszthető. E meggyfajta széles körű elterjedése igen nagy ökológiai tűrőképességre utal, emellett jó termőképessége és a sokféle fogyasztói ízlésnek megfelelő gyümölcsminősége a termelők és a fogyasztók számára is egyaránt vonzóvá teszi. Az Újfehértói fürtös meggy felhasználhatóságát tekintve gazdaságosan termelhető gyümölcs. Virágai öntermékenyek, így porzófajta nélkül is telepíthető. Ez a rendkívül ízletes meggyfajta elsősorban friss fogyasztásra szánt termék, de kiváló meggybefőtt, jam, sűrítmény és ivólé is készíthető belőle. A fogyasztók által kedvelt gyümölcsként a szárítóüzemek is remek alapanyagnak tartják, hiszen natúr, cukrozott vagy csokoládéba mártott formában is készíthető, emellett kimagaslóan jó pálinka alapanyag: belőle készül a híres Újfehértói meggypálinka. Az Újfehértói fürtös meggy magas antioxidáns tartalma miatt már közel 20 szabadalmat jelentettek be, és különböző étrendkiegészítőként is forgalmazzák.

SZENTESI PAPRIKA

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje: Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

Az étkezési paprika magyarországi megjelenése a bolgárkertészek Szentes környéki, 1880-as évekbeli letelepedésétől számítható. A szentesi paprikafajták a különleges minőségükkel, alakjukkal, színükkel és ízükkel váltak a tájtermesztési körzet, a földrajzi terület meghatározó zöldségnövényévé. Az étkezési paprika termelése sok-sok évtizede meghatározó tevékenység a dél-alföldi régióban, eredetvédett termékként „Szentesi paprika" néven 2014 tavasza óta kerül értékesítésre, amikor az Európai Bizottság oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) látott el. A Szentesi paprika oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára a következő fajtatípusok és fajták jogosultak: fehér töltenivaló (TV) paprika, hegyes erős paprika, kápia paprika, paradicsomalakú paprika. A Szentesi paprika főbb fogyasztási-élvezeti értékei és jellemzői a következők: a rendkívül zamatos, fűszeres, édes, illetve csípős íz; az intenzív paprikaillat, illetve őrölt fűszerpaprikára emlékeztető illat; a vékony héj. A bogyók húsvastagsága 3–7 mm, ami a döntően friss fogyasztás során is lehetővé teszi az íz- és zamatanyagok élvezetes feltáródását. A Szentesi paprika legjelentősebb termelői a Délalföldi Kertészek Szövetkezetének tagjai.

VITÉZ LÁSZLÓ ÉS VITÉZ LÁSZLÓ-BÁBJÁTÉK

Szakterületi kategóriája: Kulturális örökség
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

A vásári bábosok elébe mennek közönségüknek, a színház falain kívülre viszik művészetüket, hiszen leginkább nem épített térben tartják meg előadásaikat. Akármilyen feltételek között képesek sikerre vinni a színház, a játék misztériumát, mindenhol és mindenkor életet fakasztanak, maguk felállított paravánjaikon, színpadjaikon, porondjaikon, magukra szerelt házikókon, ahol ők az optikai gyújtópontok, az ős-játékosok. Játékaikban egy kézbe és kézre gyűjtik a földi lét egy darabját, mindig legyőzik az „őskomédiást", az ördögöt, sőt a halált is. Drámai műfajként a vásári bábjáték a cselekményt olyan konfliktusok és bonyodalmak köré helyezi, amelyek igazolják az ember életszeretetét, optimizmusát, találékonyságát. A játékprogram feladata adott: a bábos minél rövidebb idő alatt oldja fel a néző önnön határait, ingerelje nevetésre, és kezdjen vele aktív kommunikációt. A bábos, a bábu és a néző együttműködése úgy alakuljon ki, hogy a bábos – mint marginális figura, mint alakító - egy láthatatlan hidat képezzen bábja és az önfeledten kacagó, a játékba kiabáló néző között. A vásári bábjáték a túláradó életerő principiuma. A test bosszúja a szellem felett, a kisember bosszúja a hatalmasok felett, az ember bosszúja a halál felett. Belső ösztöneink tükre.

MIHALKÓ-FÉLE HORTOBÁGYI PÁSZTORKALAP

Szakterületi kategóriája: Kulturális örökség
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

A Mihalkó-féle hortobágyi pásztorkalap merinói juh gyapjából megalkotott, egyedi formájú pásztorkalap, amely a viselője foglalkozását is jelzi, azaz lehet csikóskalap, juhászkalap és gulyáskalap is, de gyűjtőnéven pásztorkalap. Emellett a pörgekalap, a bojtár és a kondáskalap is a Mihalkó műhely gazdag tárházának remekei, csakúgy, mint a különböző női divatkalapok és a betyárkalap, a Bocskai kalap, a Kossuth-kalap, az Iparos-kalap, a Debreceni keménykalap, a Nyírségi kalap, a Matyó kalap, avagy az Újvárosi pásztorkalap, sőt a Kun süveg és a Kunsági csikós és juhász kalapok is. Magyarországon egyedülálló módon, kizárólag a „generációs örökségként" óvott és életben tartott, valódi nemzeti kincsünkként – csakis a Mihalkó család által immár a hatodik, sőt, Mihalkó Gyula lánya Emese és férje révén a hetedik generáció nyomvonalán készített – nemzeti örökség a hazai tájkarakterisztika speciális emblémájaként. A magyar nemzeti múlt valamennyi értékes és jellegzetes kalaptípusa ma már, sőt évszázadok óta a Mihalkó kalapkészítő család „remekbeszabott" darabjainak tárházából került és kerül ki. A Mihalkó-féle hortobágyi pásztorkalap kiemelkedő nemzeti értékké nyilvánítása is Kocsi Erika szakmai munkája által valósult meg, amit Mihalkó Gyula még megélhetett és nagyon örömöt okozott számára.

VECSÉSI SAVANYÚ KÁPOSZTA

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

A vecsési savanyú káposztát a XVIII. század végén betelepült sváb családok leszármazottai több mint 200 éve állítják elő ősi családi receptúra alapján. A vecsési savanyú káposzta világos, fehér színű, 1,5-3,0 mm-esre szeletelt (ettől az eltérés +/- 0,5 mm lehet), jellegzetesen, kellemesen savanyú, igen magas C-vitamin tartalmú termék, amelynek irányított tejsavas erjesztéssel történik az előállítása. Az elkészítéséhez 2-3% konyhasót, valamint zöldségeket és fűszereket (paprika, kapor, bors, koriander, babérlevél, stb.) is használnak. Ha azt szeretnénk, hogy a káposzta hosszabb ideig eltartható termék legyen, akkor tartósítani kell. A vecsési savanyú káposzta sajátos ízbéli összhatása különösen a magyaros jellegű ételek (pl. tejfölös töltött káposzta, korhely leves) készítésénél érvényesül. A termék hazai és nemzetközi hírnevét többek között kiváló egyedi minőségének és a hagyományoknak köszönheti, amelyek magukba foglalják a termék előállításának technológiáját, a családok által féltve őrzött egyedi receptúrát, a kulturális hagyományokat, az ismertséget, illetve a technológiai fejlődésnek köszönhetően kialakult széleskörű piaci jelenlétet.

MAGYAR AKÁCMÉZ

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

Az akácfát a növény talajjal szembeni igénytelensége, gyors növekedése és sokrétű felhasználhatósága tette hazánk egyik legkedveltebb fafajává. Az akác magyarországi területe 463 ezer hektárra tehető, mely hazánk összes erdőterületének 24 %-át teszi ki, ezzel a legnagyobb területfoglalású fafajunk. Európa akácerdőinek több mint a fele hazánkban található. Ezek a – Kárpát-medence egyedi klímájában élő – hatalmas akácosok teszik különlegessé a magyar akácmézet. Ekkora kiterjedésű, tisztán akácerdők más tájakon nincsenek. A magyar akácméz világos, lágy, kevésbé savas, akácvirág illatú méz. A csaknem színtelentől az enyhén sárgásig terjednek színárnyalatai. Magas cukortartalma miatt nem kristályosodik, évekig folyékony marad. Íze nem karakteres, emiatt fogyasztása a mézzel ismerkedők számára ajánlható. Fogyasztása minden formában lehetséges önmagában, kenyérrel-vajjal, teában, sütés-főzéshez, müzli alkotórészként stb. Az akácvirágból készült tea mellett az akácméz is ajánlott a gyomorsav-túltermelés miatt bekövetkező emésztési zavarok oldására. Az akácméz kiváló minősége miatt évtizedek óta keresett exportcikk, a mézkivitel fő célországai: Németország, Franciaország, Olaszország és Nagy-Britannia.

MAKÓI HAGYMA

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

A makói vöröshagyma a népi nemesítés magasiskolájának eredménye. Kifejlesztettek egy, csak erre a térségre jellemző technológiát, amely különleges értékké, sajátos magyar mezőgazdasági termékké tette a makói vöröshagymát. Előállításának egyik módja – a kétéves termesztési mód – a makói száraz éghajlatú területen, szükségmegoldásként született meg. A hagyományos vöröshagyma az itteni természeti adottságok közepette egy nyáron nem képes kellő nagyságúra növekedni, ezért termesztési időt egy évvel meg kellett toldani. A közép-ázsiai eredetű vöröshagyma számára a makói tájkörzet adottságai, a Maros hordaléka által alakított, magas tápanyagtartalmú, nyomelemekben gazdag lösz és öntéstalaj, továbbá a jó levegő és vízgazdálkodás lehetővé tették a megfelelő alkalmazkodást. A száraz és forró nyár, a napsütéses órák magas száma kiváló minőséget, többrétegű, jól záródó nyakrészű erős héjazatot eredményez, mely a jó eltarthatóság feltétele. Szakemberek szerint ezek a jellemzők határozzák meg a makói hagyma minőségét.

ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

Magyarországon a kamillát mint gyógynövényt, először Méliusz Juhász Péter debreceni professzor említi meg 1578-ban Kolozsvárott kiadott Herbárium című könyvében. A kamillát görcsoldó, epehajtó hatású növényként jellemzi. A népi gyógyászatban viszont ennél korábban, több évszázaddal ezelőtt felismerték a kamilla jótékony, gyógyító erejét. Hazánk egész területén vadon terem, jelentős termőállománya az alföldi szikes területeken van, tömegesen megtalálható a Tiszavidék szikes, vízállotta talaján, az úgynevezett szikfoltokon. Kocsi Erika Táncoló rímek Nemzeti értékek című kötetében még egy szép vers is született erről a gyógyító és szépséges növényről, amelynek egy versszaka így hangzik: *„Alföldi kamilla:/virágos karizma./ Természet csodája. Lelkünk gyógyulása."*

„BÉRES CSEPP ÉS BÉRES CSEPP EXTRA"

Szakterületi kategóriája: Egészség és életmód
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

A Béres Csepp, illetve továbbfejlesztett összetételű változata, a Béres Csepp Extra a magyar gyógyszerkincs része, amelyet magyar feltaláló, idősebb dr. Béres József fejlesztett ki. Vitathatatlanul a magyar alkotótevékenységhez, tudáshoz kapcsolódik ez az egyedi, különleges és kimagasló minőségű gyógyszer. Minőségét a találmányra megadott szabadalmi oltalmak, illetve a gyógyászati célra történő alkalmazást engedélyező, gyógyszer forgalomba hozatali engedélyek igazolják. A Béres Cseppek az igaz magyar ember segítőkész, érzékeny és tiszta értékrendjét közvetítik, ami által belföldön és külföldön is a magyarság kiválóságát hirdetik. A Béres Cseppek története példát mutat szorgalomból, kitartásból, emberségből, igaz értékekből.

HORTOBÁGYI NEMZETI PARK – A PUSZTA

Szakterületi kategóriája: Kulturális örökség
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

A történelem korai időszakától folyamatosan megtelepedő nomád népek és a honfoglalás utáni pásztorközösségek hagyományos földhasználata az ember és a természet harmonikus együttélésének kiemelkedő példája. Európa legnagyobb összefüggő füves pusztája nem az erdők kiirtásával keletkezett, hanem a pásztorközösségek munkája révén, amely azóta is képes megőrizni a puszta biológiai sokféleségét. Az érték az Egyesült Nemzetek Nevelésügyi, Tudományos és Kulturális Szervezete (UNESCO) által nyilvántartott világörökség listán szerepel. A Hungarikum törvény erre vonatkozó III. 12. § (2) pontja alapján ezen érték ún. "törvény általi hungarikumként" került be a Hungarikumok Gyűjteményébe. Íme egy szép versrészlet a hortobágyi puszta egy életképéről: *„Réti sas fensége kémlelő figyelem. Éjszaka mélykéje csillagos végtelen."*(Kocsi Erika: Táncoló rímek Nemzeti értékek)

MAGYAR VÉDŐNŐI SZOLGÁLAT, MINT NEMZETKÖZILEG IS EGYEDÜLÁLLÓ, TRADICIONÁLIS ELLÁTÁSI RENDSZER

Szakterületi kategóriája: Egészség és életmód
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

A több mint 100 éves múltra visszatekintő védőnői hivatás gyakorlói olyan komplex, preventív, családvédelmi szolgáltatást biztosítanak hazánkban, amely egyedülálló Európában. Összehasonlítások alapján Európa más országaiban a magyarországihoz képest kevésbé összehangolt az édesanya és gyermek egészségügyi ellátása. Hazánkban védőnői munkát csak védőnői szakon szerzett főiskolai oklevéllel rendelkező személy végezhet. Szakmai tevékenységét önállóan látja el, de rendszeresen kapcsolatot tart az egészségügyi, gyermekjóléti és szociális ellátórendszer munkatársaival. A védőnő szoros személyes kapcsolatot tart gondozottaival, melynek során az egyéni szükségleteknek megfelelően különböző problémáikban egészségügyi, szociális és mentálhigiénés tanácsot nyújt. Ezeken túl szűrővizsgálatokat szervez, védőoltásokat készít elő, egészségnevelő és más egészségvédő közösségi programokat biztosít a gondozottak számára.

BUDAPEST – A DUNA-PARTOK, A BUDAI VÁRNEGYED ÉS AZ ANDRÁSSY ÚT

Szakterületi kategóriája: Kulturális örökség
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

A Budai Várnegyed középkori-barokk stílusjegyeket hordoz, míg a gyűrűs-sugaras szerkezetű pesti oldalra az egységes historizáló és szecessziós építészeti megoldások jellemzők. Az Andrássy út bérpalotás belvárosi főútként indul, majd fokozatosan szélesedik villákkal szegélyezett fasorrá, végül a magyarság ezeréves államiságát jelképező Hősök terébe torkollik. A sugárút alatt fut a kontinentális Európa elsőként megépített földalatti vasútja. A változatos domborzatú várost a Duna szervezi egységbe festői látványával és elegáns hídjaival. Az érték az Egyesült Nemzetek Nevelésügyi, Tudományos és Kulturális Szervezete (UNESCO) által nyilvántartott világörökség listán szerepel. A Hungarikum törvény erre vonatkozó III. 12. § (2) pontja alapján ezen érték úgynevezett "törvény általi hungarikumként" került be a Hungarikumok Gyűjteményébe.

AZ EZERÉVES PANNONHALMI BENCÉS FŐAPÁTSÁG ÉS TERMÉSZETI KÖRNYEZETE

Szakterületi kategóriája: Kulturális örökség
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

A pannonhalmi Bencés Főapátság mind építészeti struktúrájában, mind eszmevilágában folyamatosan fejlődött. Könyvtára több mint 300 000 kötettel ma a világ legnagyobb bencés gyűjteménye. A Főapátsági Levéltár őrzi a tihanyi apátság alapító oklevelét. A monostor képtára, metszettára, numizmatikai gyűjteménye, kincstára és gyógynövény kultúrája közös emlékeinket, értékeinket őrzi. Az érték az Egyesült Nemzetek Nevelésügyi, Tudományos és Kulturális Szervezete (UNESCO) által nyilvántartott világörökség listán szerepel. A Hungarikum törvény erre vonatkozó III. 12. § (2) pontja alapján ezen érték úgynevezett "törvény általi hungarikumként" került be a Hungarikumok Gyűjteményébe.

TISZAVIRÁG ÉS TISZAVIRÁGZÁS

Szakterületi kategóriája: Természeti környezet
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hungarikumok Gyűjteménye
Legmagasabb törvényi címe: Hungarikum

A tiszavirág látványos rajzása révén közismert kérészünk, védett természeti-és tájérték és nem csupán hazánkban, hiszen világviszonylatban is egyedülálló csoda. A különleges természeti jelenséget több évig tartó fejlődés előzi meg, amely jellemzően a Tisza hazai szakaszain teljesedik ki minden év júniusának közepén. A tiszavirág és tiszavirágzás, s a Tisza-menti identitás – természeti környezeten túlmutató – sokrétű fontosságát bizonyítják a jelenség kulturális, néprajzi és nyelvi hozadékai is (pl. a „tiszavirág életű” mondás). Ezt a fajta sajátos komplexitást igazolja a faj és az esemény együttes értékként történő azonosítása és hungarikumként történő elismerése is.

GAZDURAM TERMÉKCSALÁD

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdúszoboszlói Települési Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Települési érték

A Gazduram termékcsalád gondoskodó lélekkel, nap érlelte ízekkel több, mint egy évtizede szolgálja a természetes, egészséges és finom alapanyagokra vágyó magyar családokat. A „Gazduramként" elhíresült Örvendi László és neje, Tóth Márta a régi, jó vidéki ízeket szeretnék visszaidézni, feleleveníteni vásárlóik életében. Így vált termékeik hármas értékjellemzőjévé, hogy TERMÉSZETES, EGÉSZSÉGES és HAGYOMÁNYOS karakterűek. Tradicionális technológiával dolgozó, 100 %-ban magyar tulajdonban lévő családi vállalkozásukban teljes mértékben a magyar agrár-és élelmiszeripari hagyományokat követve születnek meg a Gazduram termékek és jutnak el szerencsére már egyre több magyar család asztalára. Az ősi magyar termesztői hagyományokat felélesztő 4 termékkategóriájukon belül számos változatban érhetők el a Gazduram lisztek, aszalványok, lekvárok és olajok. „A termőföldtől az asztalig" szó minden értelmében „természetesen" garantálják ezek a termékek a sütéshez-főzéshez való egészséges alapanyagokat.

TERMELŐI PIAC HAJDÚSZOBOSZLÓN

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdúszoboszlói Települési Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Települési érték

A Hajdúszoboszlói Termelői Piac 2012. június 22-én nyitotta meg kapuit oly módon, hogy fenntartója a Hajdúszoboszlói Zrt., két magánszemélyre bízta a szervezést és irányítást. A 2022-ben kereken 10. jubileumi évét ünneplő kezdeményezés szépen beváltotta a hozzá fűzött reményeket. A Hajdúszoboszlói Termelői Piac megszületését több pozitív szándék és cél is támogatta. Elsődlegesen a piacozás hagyományának régi szokások szerinti autentikus újjáélesztése volt a cél, mégpedig abban a régi, jó érzést és garantáltan jó minőséget nyújtó értékrendszerben, amely eleinket jellemezte. S erre fűződött fel a többi pozitív és mind a kis-és őstermelőket, mind a vásárlókat támogató momentum, mint például a városi és falusi közösségek kapcsolatának és jövedelemviszonyainak kedvezőbbé tétele a termelő/készítő és vevő közötti közvetlen árucsere által. Fontos lelki-eszmei szempont volt még a háztáji, a kis- és őstermelők becsületének visszaállítása és értékként történő azonosítása, megőrzése a modern korban is.

A TUZSÉRI JONATHÁN ALMA MINT A SZABOLCSI JONATHAN ALMA EGYIK REPREZENTÁNSA

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

A Jonathán alma – noha gyorsan elterjedt Európa almatermesztő országaiban is – egyetlen államban sem érte el azt az arányt, mint hazánkban. S ugyan nem őshonos növényünk (mivel őshonos almánk nincs) hazai és szokatlanul intenzív nemzetközi nimbusza mégis egyértelműen a szabolcsi részből, mégpedig a Tisza folyó menti Tuzsérről indult és a magyar specifikus agrárszakértelem eredménye. Ezáltal pedig megfelel „a magyarság szellemi és anyagi alkotásai, ember alkotta és természet adta értékei" megfogalmazásnak, kitételnek, így magyarként valóban és igazán büszkék lehetnünk erre az értékünkre. Mind települési, mind megyei, mind regionális és országos szinten nagy büszkeségre ad okot, hogy a Jonathán alma Tuzsérről eredeztethető és a helyi adottságokból fakadóan Szabolcsban specifikusan elterjedt változata mindmáig nagy népszerűségnek örvend mind a hazai, mind pedig a nemzetközi piacon. A tuzséri Jonathán alma helyi kultuszának szakmai éltetésében döntő szerepe van a jelen pályázat technikai keretét biztosító Nagy Sándor Kertbarát Klub Egyesületnek és a Tuzsér Tésznek is. Mint e válogatás oly sok eleme, a tuzséri Jonathán alma is Kocsi Erika munkájának köszönheti nemzeti érték címét hála az egyesületi elnök Lakatos Bertalan szakmai partnerségének és nemzeti értékek iránti fogékonyságának.
Bővebben itt olvashatnak az érdeklődők erről az értékről: www.tuzsertesz.com

A NAGY MÚLTÚ, HAZAI ÉS NEMZETKÖZI SZINTEN IS ISMERT ÉS ELISMERT HAJDÚNÁNÁSI POPOVICS MÉZCSALÁD

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdúnánási Települési Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Települési érték

A neves Popovics mézcsalád múltja egészen 1953-ig nyúlik vissza sokféle termékváltozattal öregbítve Hajdúnánás és Hajdú-Bihar vármegye hírnevét. A mára önálló márkává fejlődő hajdúsági Nánási Portékának is megbecsült eleme és nemzeti értékként a Hajdúnánási Települési Értéktár tagja. Popovics István „vérébe kódolt" természetes örökségként tekint hivatására fél évszázados családi hagyomány mentén. A természet rendjét és a méhek életét, a méhészkedés rejtelmeit édesapjától tanulta meg. Ebben felesége, Csilla is ideális társnak bizonyult, hiszen közösen viszik a família méhészetét, és szeretettel adták át gyerekeiknek is a megszerzett, generációs és szakmai tudást. Ez a lelkület a kiváló minőségű, számos, rangos hazai és nemzetközi szakmai elismerést és a közönség osztatlan tetszését elnyerő mézeik sikerének egyik titka. A másik pedig, hogy Magyarország a világon egyedülálló, kivételes adottságokkal rendelkezik bizonyos méztípusok előállításának vonatkozásában. „Itt olyan mézfajtákat lehet a méhekkel gyűjtetni, amelyeket a világon bizony sehol máshol" – vallja a méhész. A Popovics mézcsalád nemzeti értékké nyilvánítása szintén Kocsi Erika értékkutató és azonosító szakmai munkájának eredménye.

A HÍRES DOMBRÁDI TISZA-PART ÉS TISZA-PARTI VENDÉGLÁTÁS

Szakterületi kategóriája: Turizmus és Vendéglátás
Besorolásának legmagasabb szintje:
Dombrádi Települési Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Települési érték

A szőke Tisza dombrádi szakasza, a híres dombrádi Tisza-part métán vált helyi, ezáltal nemzeti értékké, hiszen évtizedek óta kedves és kedvenc kikapcsolódási pontja a hazai és nemzetközi turizmusnak. Ebben a meseszép környezetben található a Tisza egyik legkedveltebb strandja is. Ez a csodás természeti környezet a köré fonódó, szintén híres vendéglátással egyaránt népszerű pihenőhely a folyón utazó természetjárók, a vízi sportok kedvelői, a szórakozni vágyó fiatalabb és idősebb korosztály körében egyaránt. Vadregényes, árnyékot adó fák ölében nyugvó, lassan mélyülő homokos partja ideális természetes pihenő helyszín a gyermekes családok számára is. A neves helyi érték fontos részét képező ún. Szórakoztató Centrum egyik legkedveltebb helye a Vígadó Csárda, ahol a legízletesebb halételek várják a kedves vendégeket. A Tisza közelsége és a széleskörű vendéglátói szolgáltatás, a szépen felújított Strand Motel, a Tisza-partra szervezett fergeteges élő koncertek és a forró hangulatú nyáresték országos ismertséget szereztek ennek a helynek. Ez a sokszínű összetevő teszi karakteressé, híressé ezt a szabolcsi nemzeti értékünket. A helyi érték cím szintén Kocsi Erika lelkes munkájának termése.

A „HÉVIZEK ATYJAKÉNT" ELHÍRESÜLT ÉS A MAGYAR GEOLÓGIA APOSTOLÁNAK TARTOTT DR. PÁVAI-VAJNA FERENC MUNKÁSSÁGA

Szakterületi kategóriája: Ipari és műszaki megoldások
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Pávai Vajna Ferenc (Erdély, Csongva, 1886. március 6. – Szekszárd, 1964. január 12.) geológus-mérnök tudós, a magyar hévízkutatás úttörője, a hévizes barlangkeletkezési elmélet megalapozója, a múlt század egyik legmarkánsabb tudós egyénisége a magyar kőolaj-és földgázkutatás, a hévízfeltárás-és hasznosítás legharcosabb, ikonikus alakja volt. Sokoldalú és több szempontból úttörő jelentőségű munkásságát lényegileg a tektonika, a kőolajföldtan és a vízföldtan területén fejtette ki. Eseményekben gazdag, sokszor gigászi tudományos küzdelmektől, olykor gyötrelmektől sem mentes-pályaképe elgondolkodtató. Egy leküzdhetetlen akadályokat nem ismerő, egész életét nemes céloknak szentelő, fáradhatatlan és kudarcokkal meg nem törhető ember, tudós géniusz képét tárja elénk. Ő volt a kezdeményezője és elindítója a földtani térképező kutatási módszerrel történő magyar szénhidrogén-kutatásnak, emellett számos barlangfürdőnk és gyógyvizünk, így pl. a híres hajdúszoboszlói gyógyvíz feltárója is ő volt. Életműve Kocsi Erika ötletére és szakmai munkájának köszönhetően a Hajdúszoboszlói Települési Értéktárba bekerülve vált nemzeti értékké, s onnan került fel a Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktárba.

A HAJÚ-GABONA ZRT. CSIKÓS MOTÍVUMÚ LISZTCSALÁDJA, AZ ÚN HAJDÚ LISZTEK ÉS LISZTES KORPATERMÉKEK

A régió lisztje a régi, jó minőségben.

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Hajdú Gabona Zrt. csikós motívummal ellátott lisztcsaládja nem csupán Hajdú-Bihar, hanem Szabolcs-Szatmár-Bereg és Borsod-Abaúj-Zemplén vármegye, sőt a környező romániai megyék piacán is megjelenő, rendkívül kedvelt termék. Az a háziasszony, aki egyszer találkozott és a felhasználása során elégedett volt a Hajdú liszttel, a későbbiekben már tudatosan is keresi. Az 1990-es évek elejére tehető a csikós logó megjelenése, amely szimbolizálja a hajdúsági, a hortobágyi jelleget. A lisztet előállító malom a Hajdúnánás településen lévő ún. Csiha-malom, valamint a berettyóújfalui malom. A Hajdú lisztcsalád számos hazai és nemzetközi díjjal dicsekedhet. Az 1862-es Londoni Világkiállításon a debreceni István malom lisztje nyerte el az összes lisztkategóriás díjat. A Hajdú Gabona zRt. ezt a hagyományt viszi tovább, garantálva ma is a XIX. századi világszínvonalú lisztminőséget.
A malmok mindig több fajta búza keverékét őrlik, a piacot mindig pihent liszttel szolgálják ki. A lisztnél és a korpánál is minőségi előállításra törekednek. Bővebb információk: www.hajdugabona.hu

HADHÁZI LAPOS TÁJFAJTA KÁPOSZTA

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Hajdúhadházon régóta termelik a laposfejű, különlegesen vékonylevelű tájfajta káposztát. Morfológiai megjelenése és beltartalmi értéke folytán a legkeresettebb káposztafajták közé tartozik. Gasztronómiai jelentőségét a fejszerkezetének finom felépítése adja. Mind édes, mind savanyított formában kiváló élelmiszer alapanyag. Hártyavékony összeboruló, torzsáig könnyen bontható, vékony kordájú levele és kis torzsája van. Magas cukortartalmú, ízében és zamatanyagában egyedi, államilag bejegyzett káposztafajta.

A DERECSKEI GYÜMÖLCSÖS (DÉR JUICE) 100%-BAN NATÚR, KÖRNYEZETTUDATOS TERMÉKCSALÁDJA

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

A Bold Agro Kft. 1990-ben létesült gazdasági társaság, amely sertéstenyésztéssel, növény-és gyümölcstermesztéssel, valamint feldolgozással foglalkozik. A gyümölcstermesztés alatt e cég esetében az alma és meggy gyümölcsök értendők. A feldolgozás szintén ezekből a gyümölcsökből nyert 100 %-ban natúr levek előállítására vonatkozik. Ezek a rendkívül népszerű gyümölcslevek nem tartalmaznak sem tartósítószert, sem hozzáadott ízfokozót, cukrot és természetesen adalékanyagokat sem. Rendkívül finomak és kifejezetten egészségesek. Fontos még megemlíteni, hogy a növénytermesztés vonatkozásában a búza, a kukorica és az árpatermesztés a cég fő tevékenysége.

A Derecskei Gyümölcsös ugyan ezen a néven került be a Hajdú-Bihar vármegyei értéktárba, a brandet frissítették azóta, így a termékcsalád új neve: DÉR Juice, mottója: A gyümölcslevek példaképe. Bővebben ezen az oldalon tájékozódhatnak a kedves érdeklődők: derjuice.hu

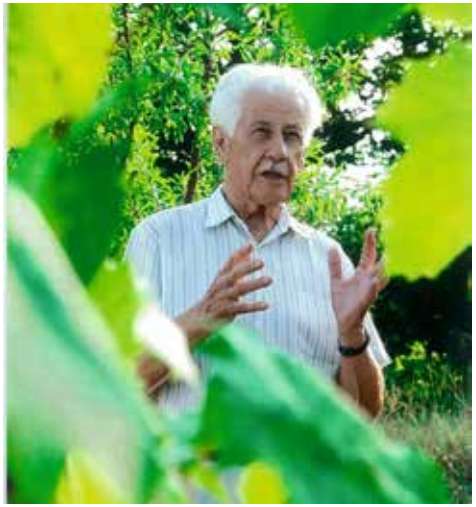
HAJDÚSZOBOSZLÓI GYÓGYVÍZ

Szakterületi kategóriája: Egészség és életmód
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

1925. október 25-én kezdődtek Pávai Vajna Ferenc geológus szénhidrogén kutatásai. Egy év múlva a Faller Gusztáv okleveles bányamérnök által lemélyített Hajdúszoboszló I. számú városi mélyfúrásból, 1090,87 méter mélyről 73 ° C-os jódos, sós víz tört a felszínre gáz kíséretében. Ekkor még nem volt ismeretes a víz összetétele, s különösen az emberi egészségre gyakorolt eseteleges gyógyhatása sem. A lakosság az elfolyó árkokban összegyűlt gőzölgő vízben fokozatosan tapasztalta ki a víz jótékony hatását. A későbbi vizsgálatok során megállapították, hogy a víz jellegét tekintve jódos, brómos, konyhasós, hidrogén-karbonátos termálvíz. A lakosság számára 1927-ben hoztak létre fövenyfürdőt, majd egy évvel később a legelső kiépített medencéket is átadták. Az azóta eltelt időszakban folyamatos fejlesztésekkel tágították és modernizálták e különleges gyógyvízkincsre épülő, komoly hazai és nemzetközi ismertségre és elismertségre szert tevő fürdőt, amely mára már igazi fürdőkomplexum és turisztikai célpont. 2000-ben Magyarországon elsőként létesült vízi szórakoztató központ, az Aquapark, majd 2010-ben átadták az Aqua-Palace fedett élményfürdőt.
A bizonyított gyógyhatások és a folyamatos fejlesztések következtében Hajdúszoboszló nemzetközi szinten is elismert gyógyhellyé vált.

DR. BAKONYI KÁROLY SZŐLŐNEMESÍTŐ ÉLETMŰVE

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték



Dr. Bakonyi Károly (1921-2010) világhírű szőlőnemesítő több államilag elismert szőlőfajtát és klónt nemesített. A legsikeresebb fajtája a Cserszegi fűszeres, amelyet több mint 3000 ha-on telepítenek Magyarországon, és ez bizony nem csekélység a folyamatosan csökkenő termőterületek és hazánkat egyébként is jellemző széles fajtaválaszték mellett. A lelkes és kimagasló tudással bíró szőlőnemesítőt elhivatott és magas szakmaiságának eredményeként négy település is díszpolgári címmel jutalmazta (Keszthely, Csopak, Cserszegtomaj, Balaton), s emellett számos helyi, valamint országos elismerésben részesült. Nemesített fajtáival olyan maradandó életművet alkotott, amely az egész magyar szőlészeti és borászati társadalom számára komoly előrelépést jelent.

HORTOBÁGYI CSILLAGOSÉGBOLT-PARK

Szakterületi kategóriája: Természeti környezet
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Napjainkban egyre kevesebb helyről élvezhető zavartalanul a csillagos égbolt látványa. Ez nemcsak esztétikai, hanem ökológia probléma is, hiszen az élővilágot fokozódó mértékben zavarja a fényszennyezés. A Hortobágyi Csillagoségbolt-park területéről felhőmentes, holdtalan éjszakákon szabad szemmel is több ezer csillag látható. Derült nyári éjjeleken a Tejút derengése jelent meghatározó látványt, tavasszal naplemente után illetve őszi hajnalokon napkelte előtt megpillantható a bolygóközi porról visszaverődő napfény, az állatövi fény. A Hortobágyi Nemzeti Park Magyarország egyik legnagyobb kiterjedésű, egybefüggő, természetes területe, háborítatlan éjszakai környezettel, ahol az éjszakai égbolt zavaró fények nélkül élvezhető. Az éjszakai égbolt minősége a nemzeti park tájképi értékeinek fontos részét képezi, ökológiai állapotát befolyásolja és egyúttal az itt létrehozott, ezüst minősítésű csillagoségbolt-park alapja. Erre a látványra építve a HNP Igazgatósága rendszeresen szervez alkonyati madármegfigyeléssel egybekötött éjszakai csillagnéző túrákat.

CSÁSZLÓI SOM (CORNUS MAS F. CSASZLOIENSIS NYEKES)

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Az ehető som egyike ama őshonos gyümölcstermő, értékes díszhatású erdei növényeinknek, melyet már az ősember kultúrába fogott, felfedezve sokféle hasznát. Gyümölcsét későbbi korokban is sokféleképpen hasznosították: megaszalták, befőttnek, pálinkának, lekvárnak használták fel, sőt a finom textíliák, szattyánbőrök festésére is alkalmazták. Emésztésre gyakorolt jótékony hatása miatt orvosságként is alkalmazták. Fája kemény, szívós, kitűnően esztergálható. Eszközöket, szerszámokat készítettek belőle. Császló belterületén, a "Rácz-kert" nevű gyümölcsösben áll Európa valószínűleg legidősebb sombokra. A 7 méter magas, 1,5 méteres törzsű som korát 400-450 esztendőre becsülik, ezzel a korral az egyik legidősebb fa – vagy inkább óriási bokor – Magyarországon. Hatalmas, lapított gömb alakú koronájának alsó ágai a földre hajlanak. A császlóiak még ma is palotakertaljai dűlőnek hívják azt a területet ahol áll, lehetséges, hogy a sombokor egy elpusztult kastély vagy kúria kertjének mementója. A fa 1989 óta védett.

NAGYDOBOSI SÜTŐTÖK

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

A Nagydobosi sütőtök az 1920-as évek végére, 1930-as évek elejére vált meghatározó gazdasági tényezővé, ekkorra lett valódi márkanév. A Nagydobosi tök sokáig meghatározó tényező volt a térség gazdálkodásában. Fogyasztásának és felhasználásának egyik népszerű iránya ma a tökmagolaj készítése és felhasználása. A II. világháború előtt a tökmagból sokat eladtak. Vitték a Szamos-mente és a Tisza-mente falvaiba is. Keresték a felvásárlók is, akik más vidékeken is terjesztették a Nagydobosi sütőtököt. Így alakult ki az a paradox helyzet, hogy ma nagy mennyiségben nem elsősorban Nagydoboson terem az a tök, aminek magját – Nagydobosi sütőtök néven – fémzárolva árusítanak a mezőgazdasági szakboltok. Ennek ellenére a Nagydobosi sütőtök különleges minőséget és ízkaraktert jellemző, népszerű márkanév és nemzeti érték.

MILOTAI DIÓ

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Hajdú-Bihar Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Milota nevét az M10-nek nevezett dióról is ismeri az ország. Már a XVIII. században a dió adta a helyi parasztok megélhetését, majd az 1900-as évek elején az országos ismertségből egyszer csak világhír lett. A milotai M10-es részvénye előbb a londoni, majd a New York-i tőzsdén jelent meg. Az 1973-as, Münchenben megrendezett világkiállításon nagydíjat is nyert. Magyarország éléskamrájának e terméke ma is igazodási pont a világ dióterme-sztőinek körében. Az M10-es elnevezésben az „M“ Milotára utal, a 10-es szám pedig arra, hogy az ültetéskor melyik fa adta a legjobb termést. Annak idején a 10-es számú fáról vették le a legjobb szemzőhajtásokat. Így lett az M10-es az a fajta, amelynek a héja papírvékony, és kézzel is feltörhető. Igen bőtermő fajta nagy termésbiztonsággal. Korán termőre fordul, szeptember végére érik be. A termés gömb alakú, átlagban 3,5 centiméter átmérőjű. Héja sima, tetszetősen rajzolatos, sárgásbarna színű, a dióbél világossárga, jó ízű. Könnyen törhető és tisztítható. Olajtartalma magas, 68,4%, fehérjetartalma 17,7%.

SÓSTÓGYÓGYFÜRDŐ, MINT GYÓGYHELY

Szakterületi kategóriája: Egészség és életmód
Besorolásának legmagasabb szintje:
Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Nyíregyháza város és Sóstógyógyfürdő között helyezkedik el a Sóstói-erdő, amit az ott élők okkal neveznek a város tüdejének. Az erdőt külön is kedveltté teszi tavasszal a híresen intenzív akácillat, amely főként a vonatablakból kihajolva nyújt másutt ritkán megtapasztalható élményt. Bár Sóstó néven több városunkhoz is tartoznak területek az országban, a környékbeliek az erdőre, a tóra, a vadasparkra, a fürdő-komplexumra és az egyéb létesítményekre együttesen a rövid Sóstó megnevezést használják. A "névadó" a 9,5 hektár területű, két részre osztott, sós vizű szikes tó, melynek átlagos mélysége 1,5 méter. Vizének sajátos gyógyerőt tulajdonítottak régtől fogva, s már Mátyás király korában is ismerték Igrice néven. A gyógyvízzé minősített termálvíz kiválóan alkalmas gerincbetegségek, reumatikus, mozgásszervi és nőgyógyászati panaszok enyhítésére, rehabilitáció és utókezelés esetén. A Tófürdő a természetes tó partja. A selymes tiszai homokfövennyel, termálmedencével, csúszdával, strand-röplabdapályával, pancsolóval főként a gyerekek, fiatalok körében népszerű. A Parkfürdő medencéi minden korosztálynak alkalmas helyet biztosítanak a szórakozásra, sportolásra, önfeledt hancúrozásra vagy békés diskurálásra.

TISZAADONYI KECSKESAJT

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Tiszaadony Község Önkormányzata 1999-ben a szociális földprogram keretében kecskegidákat adományozott a rászoruló családoknak. Ahogy nőtt a szaporulat, mind többen kaptak kedvet a kecsketartáshoz, végül már annyi lett a tej, hogy azzal kezdeni kellett valamit. Így fogtak bele a feldolgozásába. Gyakorlatilag a kecsketenyésztés, szaporítás, tejfelvásárlás, tejfeldolgozás, sajtkészítés, sajtérlelés, szeletelés, kiskereskedelmi értékesítésre alkalmas csomagolás, kiszállítás, értékesítés, valamint a bevételek realizálásával egy teljes körű program került kialakításra az önkormányzat égisze alatt. A Tiszaadonyi Sajtüzem által gyártott kecskesajt teljes tej felhasználásával készül, így sokkal egészségesebb és minden értékes tápanyagot tartalmaz, hiszen nincs lefölözve és nincs semmilyen más tej (tehén) hozzáadva adalékanyagként, minimális tartósítószert tartalmaz. A más termelők által készített sajtoknál lényegesen nagyobb a beltartalmi értéke, zsír és a szárazanyag tartalom százalékában minimum 35 %.

A TISZAVASVÁRI SZENTMIHÁLYI GYÓGYFÜRDŐ GYÓGYVIZE

Szakterületi kategóriája: Egészség és életmód
Besorolásának legmagasabb szintje:
Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

Tiszavasvári különlegessége a nagy múltú és gazdag termál-és gyógyvízkincsre települt Tiszavasvári Strandfürdő, amely szó szerint a város hagyományaiból merítő Szentmihályi Gyógyfürdő nevet viseli. A Strandfürdő ellátását biztosító kút 1175 m mélyről feltörő 65 °C-os gyógyvize igen jó hatással van a mozgásszervi, reumatikus és nőgyógyászati, valamint bőrgyógyászati betegségekre. Emellett kiváló gyulladáscsökkentő, értágító és anyagcsere javító hatásokkal is bír, és urológiai problémákban és ízületi gyulladásban szenvedőknek is komoly gyógyír, segíti a sebgyógyulást és megakadályozza, hogy a koleszterin lerakódjon az érfalakon, javítja a szív-és keringési panaszokat is. Tapasztalatok szerint tehát számtalan egészségügyi problémára, fájdalomra kínál enyhülést és kiválóan felüdít. A tiszavasvári gyógyvíz fő jellemzője, hogy alkáli-hidrogénkarbonátos hévíz, emellett fluoridion, jodid és bromid és metabórsav, valamint metakovasav tartalma is jelentős. A közel egy évtizede felújított strand visszahozta a térségbe az 1980-as években virágzó fürdőkultúra népszerűségét. A nemzeti érték cím ennél a témánál is Kocsi Erika szakmai munkájának eredménye.

TÜSKESZENTPÉTERI LISZT

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje:
Zala Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

A Tüskeszentpéteri liszt hírnevét az elmúlt közel 500 évben kiváló minőségének és fogós lisztjeinek köszönheti! A magas minőségű magyar lisztet már nem csak a pékségek, de rengeteg háziasszony is előszeretettel használja nap mint nap. A lisztet a malomüzem három műszakban üzemelve napi 70 tonna búzát őrölve állítja elő. A Tüskeszentpéteri liszt előállítója a Zala-Cereália Kft., amely magyar tulajdonú cég. A liszt előállításához felhasznált alapanyag teljes egészében magyar termelőktől származik, az őrlés a tüskeszentpéteri malomban történik, ahol már a XVII. században is őröltek búzát. A Tüskeszentpéteri liszt 1919 óta hagyományos technológiával készül, kiváló alapanyagból, adalék-és lisztjavítószerektől mentesen, 90 év generációs tapasztalatkincse mentén. A lisztek a kis kiszereléseknek köszönhetően bekerültek a zalai háziasszonyok háztartásába, de népszerűségük országos szinten is egyre növekszik. A Tüskeszentpéteri liszt felhasználása igen széleskörű. A liszteket ajánlottak kenyerekbe, péksüteményekbe, süteményekbe, kelt tésztákba. A Tüskeszentpéteri liszt különleges jellemzője, hogy vízfelvevő képessége, feldolgozhatósága kedvezőbb a felhasználáskor, mert a (BL-55) búzafinomliszt szemcsemérete nagyobb, mint a vevői forgalomban levő mai modern malmokban előállított búzafinom liszteké.

BORSODI LAKODALMAS FONOTT KALÁCS

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje: Borsod-Abaúj-Zemplén Vármegyei Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Vármegyei érték

A borsodi lakodalmi fonott kalács finom népi eledel. A kalinkótól kezdődően a kulcsos kalácson át a peperecig nagyon sok elnevezéssel illették, illetik. Észak-Magyarországon, Borsod Vármegyében a „hármas fonású fonott lakodalmi kalács" terjedt el. Ennek egyik hagyományőrzője a borsodi Arnót nevű település. Egy, szerencsére még jó egészségnek örvendő, 80 éves idős hölgy, Szűcsné Veronka nénitől tanulták meg újra a helyiek ennek a süteménynek a készítését. Az ő lánykorában, fiatalasszony korában évtizedeken keresztül, s az azt megelőző időkben évszázadokon át a borsodiak előszeretettel készítették, fogyasztották a mennyegzőkön ezt a nagyon finom népies tésztaféleséget. A világ változásával azonban az 1950-es évektől indulóan a különböző cukrászati sütemények kiszorították ezt a finom étket. Ám a helyiek nagy gondot fordítanak ma is elődeik hagyományainak éltetésére, aminek Arnót Község Önkormányzata a zászlóshajója e vármegyében ennek az ételnek a vonatkozásában. Általuk már szervezetten, a falu konyhásai által készítik e finomságot, nem csak a helyi, hanem a megyei és regionális rendezvényekre is, ily módon is reprezentálva és éltetve ezt a több évszázados tradíciómezőbe ágyazódó borsodi lakodalmas étket.

A SZABOLCSI ALMATERMESZTÉS HAGYOMÁNYA

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

Már a török kori utazók is csodálattal írták le a környéken termesztett almafajták gazdasági értékét, sokszínűségét. A II. világháború után a Nyírségben és a Beregben alakult ki és vált meghatározóvá az almatermesztés. Manapság az alma a legtöbb termőterületen és legnagyobb mennyiségben termesztett gyümölcs Magyarországon. Kiváló adottságai, tárolhatósága és szállíthatósága miatt egész évben fogyasztható. Ezen kívül meghatározó üdítőitalok alapanyagaként és jelentős a szesziparban betöltött szerepe is. A szabolcsi almáskertekben a Jonathan, a Starking és a Golden Delicious a leggyakoribb fajta. Ez az ágazat óriási hatással volt a megye gazdasági növekedésére, szinte átformálta Szabolcs képét. Az alma megváltoztatta, fejlesztette a mezőgazdaságban dolgozók tudását, megélhetést, jövőt biztosított, jobbá tette az emberek életét. A szabolcsi alma messze földön híres. A „szabolcsi" eredet megjelöléssel ellátott alma az lehet, melyet Szabolcs-Szatmár-Bereg vármegye területén termeltek. Egyértelműen kijelenthető, hogy a magyar almatermesztés világhírét ez a fajta alapozta meg. Mikor a Szabolcsi almára gondolunk, akkor döntően Jonatán, Jonagold, Golden és Red delicious, valamint az Idared fajtákról beszélünk.

FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK AGRÁRMINISZTÉRIUM

EURÓPAI UNIÓS OLTALOM ALATT ÁLLÓ MAGYAR FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (rövidítése: OEM vagy latinból DHC, angolul: protected designation of origin - PDO) az Európai Unióban az olyan mezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozik, amelyek előállítására, feldolgozására és elkészítésére egy meghatározott földrajzi területen, elismert módszerek alkalmazásával kerül sor. Bejegyzésük nem automatikusan történik: először egy bizottságnak kell megvizsgálnia a kérelmet, amelyet más termelők kifogásolhatnak. A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek oltalmát az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU rendelete szabályozza. Az Oltalom alatt álló eredetmegjelölésen kívül még két másik kategóriát is meghatároz: Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) és Hagyományos Különleges Termék (HKT) A földrajzi árujelző használata olyan eszköz az előállítók kezében, amely komoly gazdasági előnyt jelenthet. 2014-ben Magyarország részére 56 GI volt uniós oltalom alatt bejegyezve, amelyek száma a 2023-ig eltelt időszakban kiegyenlített tempóban nőtt. Pallóné Dr. Kisérdi Imola, kormány-főtanácsos, HÍR BB elnök címzetes egyetemi docens 2023. január 23-án fennálló állapot szerinti tájékoztatása alapján a 2022 Karácsonya előtt bejegyzett Keleméri bárányhússal együtt 82-re emelkedett az uniós oltalom alatt álló magyar földrajzi árujelzők száma (ld. gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok). Ezzel Magyarország az EU 27 tagállama között jelenleg az erős középmezőnyben helyezkedik el. A Hungarikum Bizottság 2021. június 22-én meghozott döntésével az uniós oltalom alatt álló magyar földrajzi árujelzők a kiemelkedő nemzeti értékek között szerepelnek.
Nagy öröm, hogy a Szabolcsi alma Termelői Csoport beadványa alapján nemzeti oltalmat nyert Szabolcsi alma (OFJ) uniós elismerése az Európai Bizottság előtt folyamatban van jelen kiadvány összeállításakor, azaz 2023 elején. A Tuzséri alma (OEM) uniós oltalmának és nemzeti ó, illetve – az uniós oltalom alatt álló magyar földrajzi árujelzők tagjaként immár – kiemelkedő nemzeti értékké nyilvánításának szakmai folyamatait vezető Kocsi Erika inspirációja és szakmai munkája is hozzájárult a folyamat alapozásaként ehhez a szép sikerhez.

MATHIÁSZ JÁNOS SZŐLŐNEMESÍTŐ ÉS BORÁSZ ÉLETMŰVE ÉS SZŐLŐFAJTÁI

Szakterületi kategóriája: Agrár-és élelmiszergazdaság
Besorolásának legmagasabb szintje: Magyar Értéktár
Legmagasabb törvényi címe: Kiemelkedő nemzeti érték

Mathiász János idehaza és külföldön is ismert, elismert szőlőnemesítő, borász, munkássága a magyar és egyetemes emberi kultúrát gazdagító szellemi örökség része. Mathiász Jánosnak köszönhető, hogy a hazai, termő szőlő ültetvényeket károsító nagy filoxéra járvány idején felismerte, hogy Tokaj meghatározó szőlőfajtái Kecskemét homokjában átvészelhetik a járványt, ezáltal volt lehetséges a fajták eredményes visszatelepítése a tokaji borvidékre, mely a mai napig virágzik. Nevéhez 3750 új szőlőfajta nemesítése kötődik, melyek jelentős része ma is termesztésben áll világviszonylatban.