

Bács-Kiskun megye



Hungarikumok





Hungarikumok



A magyar nép méltán lehet büszke a Kárpát-medence egészéhez vagy egy-egy táj egységéhez kötődő, több száz éves történelmi múlttal rendelkező hagyományaira, szokásaira, kultúrájára.

A Kárpát-medence magyarlakta vidékein számtalan érték halmozódott fel, melyek szellemi vagy éppen élelmiszer-ipari terméként – mind ez ideig – túlélték a változó világ nehézségeit.

Ezen értékek – melyek egyedien és egyedülállóan magyar különlegességek, azaz hungarikumok – számbavétele a mai felgyorsult, globalizálódó életünkben különösen fontossá váltak. A hungarikumnak földrajzi, történelmi, nyelvi, néprajzi arculata van.

A hungarikumok olyan sajátos magyar termékek, melyeknek tulajdonságai között lényeges és kiemelkedő a magyar nemzeti jelleg, és amelyek természeti adottságainkkal, őshonos fajtáinkkal, termelési-tenyésztési hagyományainkkal összefüggésben sajátosan magyar ismérvekkel rendelkeznek.

A hungarikumok magyarságra jellemző mivoltukkal, különlegességükkel, minőségükkel jelentősen öregbítik hírnevünket, növelhetik megbecsülésünket az Európai Unióban és szerte a világon.

Teljes szívemből hívom Önt, látogasson el Bács-Kiskun megyébe, ahol kipróbálhatja „hungarikumainkat” és felfedezheti vidékünket.

Bányai Gábor
a Bács-Kiskun Megyei Közgyűlés
elnöke



KRISTÓF MÁRTA

Mézeskalács készítő-népi iparművész

H-6060 Tiszakécske, Béke utca 174

Mobil: +36 20 323 49 02, Tel: +36-76 440 633

E-mail: kristofmarta@freemail.hu

Kristóf Márta- népi iparművész és mézeskalács készítő – 1949-ben Kiskunfélegyházán született. Nyugdíjba vonulásáig a Tiszakécskei Városi Könyvtárban dolgozott. 1987-ben szabadidejében kezdett el mézeskalácsokat a saját örömeire és mások megajándékozására sütni. Mottója: „A mézeskalács egy Isten Hozzád, amelyet mindig szívesen ismételnék.” E hagyomány túlélése az ő sajátos formáinak is köszönhető. A figuráit szívesen díszíti sajátos anyagokkal, mandulával, különböző fűszerekkel és porcukorral. Számos helyi és országos kiállításon vett részt mézeskalácsaival. Munkája elismeréseként 1996-ban megkapta népi iparművész kitüntető címet. Művészegyesület javaslata alapján, annak a delegációnak a tagja volt, amely a Sydney-i Olimpiai Játékokon a Gasztronómia és Kultur napokon felléphetett. 2001-ben egy másik Bács-Kiskun megyei művésszel a franciaországi Poitiersbe, és 2008-ban Mulhouse-ban tartandó kiállításokra is meghívták. 2005-ben elnyerte a Bács-Kiskun Megye Művészetéért díjat, 2008-ban pedig megkapta a Magyar Köztársaság Arany Érdem Keresztjét. A mézeskalács készítő egy valamit tud, azt hogy az emberek változnak, a zárkózottságukat és unalmukat fel lehet oldani, a keménységüket fel lehet lazítani, az aggodásukat pedig csillapítani lehet. Mézeskalácsot sütni akár egy kellemes játék is lehet. De mások mást is tudnak: ez egy jó érzés.



KOVÁCS LÁSZLÓ

Fazekas

6300 Kalocsa, Kunszt J. u. 4.

Tel: +36-78/465-259

Mobil: +36-20-5459-739

E-mail: info@fazekasmester.hu

www.fazekasmester.hu

A fazekas mesterséget 1971 óta gyakorlom. 1983-ban Kalocsa város felkérésére Kalocsán önálló műhelyt nyitottam. Feladatom lett a régi kalocsai fazekashagyomány felélesztése, újraalkotása és továbbadása. 1987 óta évente országos fazekas találkozókat szervezek. 1992 óta pedig már fazekas alkotótábort is terveztem. Az utóbbi néhány évben, műhelyemet alkotóházzá fejlesztettem. Az elmúlt időszakban 20 különböző kézműves kiállítást rendeztem. Rendszeressé váltak az évente visszatérő kézműves táborok: szövő, fazekas, fafaragó. Évközben az ország minden vidékéről, egy-egy mesterség legszakavatottabb képviselőit invitálok meg az alkotóházza, táborok valamint rövid, egy-két napos kurzusok megtartására. Több mint tíz éve tanulók képzésével is foglalkozom. Közülük már egy a segédem lett, az ő munkáját is már a Népművészet Ifjú Mestere címmel ismerték el. Céloom a hagyomány megőrzésén túl, olyan szakmai és emberi közösség kialakítása, mely válaszokat képes adni korunk kihívásaira úgy szakmai, mint erkölcsi értelemben.

Munkámat A Népművészet Ifjú Mestere, Népi Iparművész cím, A Népművészet Mestere cím, a Bács-Kiskun Megyéért Művészeti Díj, Gránát Alma díj, valamint számos országos fazekas pályázaton: Nagy díj, Külön díj és egyéb elismerésekkel honorálták. 1992-1997-ig tagja voltam A Magyar Művelődési Intézet Népi Iparművészeti Tanácsának.

Tagja vagyok a Duna-Tisza köze Népművészeti Egyesületnek, s ezen keresztül a Népművészeti Egyesületek Szövetségének. 2000-ben az Év Mestere elismerésben részesültem.



MADARASI PÁLINKA

6456 Madaras, Szent István u. 105

Tel/Fax: +36-79/558-010

Mobil: +36-30-383-36-62

E-mail: madarasipalinka@t-online.hu

www.madarasipalinka.hu

A pálinka társadalmunk legősibb itala, amit a világ minden táján fogyasztanak. Ezen italok összetevői tájanként, országonként igen eltérőek. Ezt a változatosságot az időjárás és a természeti adottságok alakították ki.

A legízletesebb pálinkákat a Kárpát-medencében készítik, ahol a pálinkák zamata egyedülálló az egész világon.

Madarason és környékén az emberek mezőgazdaságból éltek, a mindennapokhoz hozzátartozott a pálinka fogyasztása is. Ezt látva Balla Péter úr 1943-ban megépítette pálinkafőzdéjét. Államosítás után földműves-szövetkezeti, majd ÁFÉSZ tulajdonba került, ahol évente 40-50 ezer liter pálinkát állítottak elő. A pálinkafőzde vezetője 1960-tól 1989-ig apám, idősebb Lakatos Márton volt.

A Lakatos család immár ötven éve főzi hagyományos módon, kétszeres lepárlással a kisüsti pálinkát.

A hosszú szakmai tapasztalat és a pálinka iránti kereslet készítette arra, hogy az eddigi bérfőzést kibővítve kereskedelmi pálinkafőzésbe is kezdjünk 2008. elejétől.



FRESH FRUIT TESZ

Juhos Csaba

Kecel

E-mail: csaba.juhos@freshfruit.hu

FRISS GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK DÉL-MAGYAROSZÁGRÓL

A keceli szövetkezetet 2002-ben alapították, az alapítók összesen 61-en voltak, mára már tagjaik száma 280 az egész Kiskunság területéről.

Ültetvényeink a mai kornak megfelelőek. Ez azt jelenti, hogy a növényeket magas színvonalon válogatjuk ki, ebből adódóan a belőlük származó termés is a kornak megfelelő technológiai eljárással, magas színvonalon kerülnek feldolgozásra. Jelenleg, mint egy 1600 gyümölcsös és zöldség található.

2006-ban szövetkezetünk megkapta az EO minősítést az Európai Uniótól és a Földművelésügyi Minisztériumtól. Folyamatosan fejlesztjük az infrastruktúránkat, ezáltal is lehetővé téve a magas színvonalú termelést, és feldolgozást.

EURERGAP- a szövetkezet 2006-ban kapta meg ezt a minősítést, amely azt jelenti, hogy termékeink a legmagasabb minőségnek felelnek meg.



SZABADSZÁLLÁSI TIBOR

Paprikatermelő

6351 Bátya, Kalocsai u. 26

Mobil: +36-30-3042-313

E-mail: medardkert@t-online.hu

Van valami a paprikában, ami igazán magyarrá teszi: az, hogy „tüzes” „temperamentumos” egyaránt elmondható a paprikáról és a magyar nemzeti karakterről is. A magyar paprika jellegzetes étvágygerjesztő aromával és szép piros színnel gazdagítja az ételeket.

A Kalocsa-vidéki paprika sokáig megőrizte háziipar jellegét, bár Kalocsán is létesült 1891-ben paprikaőrítő gőzmalom. A város azonban csak az első világháború után kapcsolódott be a hazai paprikaüzletbe, miután az ottani paprikamalmosok jól képzett paprikamolnárokat telepítettek át Szegedről. 1917-ben a világon elsőként Kalocsán létesítettek paprikakisérleti állomást.

Mánapság Magyarországon a legtöbbben a kalocsai és Kalocsa környéki paprikát keresik a jellegzetes magyar ételek elkészítéséhez.



FRITTMANN TESTVÉREK KFT.

6230 Soltvadkert, Eötvös u. 5.

Tel/Fax: +36-78/482-690

E-mail: info@frittmann.hu

www.frittmann.hu

Minőség és hűség.

Művészet vagy tudomány a borkészítés?

Vagy talán a mesterember filozófiája?

Nálunk a borász szerepe az, hogy minden szüret ajándékából a lehető legjobb bort alkossa meg. Mindehhez ügyes kéz, kezdeményező szellem, precízió, egy csepp ravaszság és a természet színeinek és rendjének együtt érző megértése szükséges.

A Frittmann Testvérek Kft. borászata Soltvadkertben, a Kunság déli részén fekvő alföldi kisvárosban található. A két testvér, Frittmann János, Frittmann István és a szűkebb családi kör 1987 óta munkálkodik, végez szőlész, borász és kereskedelmi tevékenységet.

Ezen a magyarországi legnagyobb borvidéken már a szüleink és a nagyszüleink is szőlőtermesztéssel foglalkoztak. A szülőktől örökölt családi birtok bővítésével jelentős pincészetté nőtte ki magát. Az új generáció sem fordult el ettől a hagyománytól, a két legifjabb fiú is borászatot tanul. Mindig is elsődleges célunk volt, hogy a térség kiemelt minőségű, legjobb szőlőfajtáiból állítsuk elő borainkat.



Hungarikumok

KOVÁCS MIKLÓS ÉS KOVÁCS MÁRIA

Kékkfestők

H-6000 Tiszakécske, Kőrösi út 36.

www.kekfestokovacs.hu

H-2000 Szentendre, Bogdányi u. 36.

Tel: +36-26-314-388, E-mail: info@kekfestokovacs.hu

Szentendrén a Bogdány u. 36. szám alatt lehet megtalálni a család üzletét. Ez az egyetlen-egy olyan hely az országban, ahol a kékkfestő teljes választéka megtalálható. Méteráru, asztalterítők, szoknyák, ingek, blúzok, gyermek, és felnőtttruha kiegészítők, ékszerek, továbbá minden olyan termék, amely a kékkfestő technológiájával készült.

Az írásos feljegyzések alapján a Kovács család 1878 óta foglalkozik kékkfestéssel.

Az első műhelyük Kecskeméten volt, majd Kiskunfélegyházán alapítottak üzemet, később 1926-ban Tiszakécskén nyitottak üzemet. A Tiszakécske, Kőrösi u. 9 sz. alatti műhely nemcsak a hazai, de az európai ipartörténeti ritkaságok közé is tartozik.

A családi hagyományokat őrző készítés, az 1895-ből származó perrotin mintázógép a faléces szárítóhengereivel, a földbe süllyesztett festőküpa a csillagráfokkal, a múlt század elejei vasalógép, az ország minden tájegységét jellemző több száz mintafa, nagy látogatottságot ad a határokon túl is jól ismert műhelynek.

A kékkfestés alapja, az indigós hidegfestés, amelyet földbe süllyesztett festőkádban, a küpában végeznek, csillagráfokra akasztva a festeni kívánt mintázott anyagot.

A múlt század elejétől pedig az indantrén, melegfestést alkalmazták, ugyanazzal a hagyományos eljárással, ahogy ezt a családjuk 1932-ből származó receptkönyve ismerteti.

Az egyedi készítés hagyományos eljárását és a tradicionális minták alkalmazását kizáró, a kézművességet teljes mértékben nélkülöző ipari eljárással, az eredeti minőséget meg sem tudják közelíteni a fakuló, nemegyszer műszálás, felületi gépi nyomásos anyagok.

A kékkfestőtermékek 100%-os pamutból készülnek ezért rendkívül kényelmes viseletű ruhák készülnek belőle.



SKORUTYÁK JÁNOS

Kékkfestő

H-6430 Bácsalmás, Kossuth u. 49.

Tel.: +36 79 341-549

E-mail: skorutyak@kekfesto.hu

www.blaudruck.hu



BÁCSKAI MÉHÉSZEK SZÖVETKEZETE

Dági Zoltán

Jánoshalma

E-mail: dzf70@freemail.hu

A Bácskai Méhészek Szövetkezetének szervezete Magyarország legdélebbi részén élő és tevékenykedő méhészeket tömöríti. A Magyarországon termelhető mindegyik mézfajta megtalálható kínálatukban: Vegyes virágméz, Akácméz, Hárs-méz, Napraforgóméz, Repceméz, Selyemfű méz, Facéliaméz, Gyümölcsméz, Gesztenyeméz, Pohánkaméz, Levendulaméz, Somkóróméz, Szolidágóméz, Őszirózsaméz, Édesköményméz, Édesharmatméz.

Selyemfű méz: Világos, kissé matt színű méz. Kellemes, erős illatú, vanília zamatú fajtaméz. Jellegzetes magyar méz, ez is Hungaricumnak számít. Mivel a növény nem termel virágpport, így a virágpór tartalma elenyésző. Az akáchoz hasonlóan sokáig folyékony marad. Desszertméz, emiatt önmagában fogyasztható. Virágpór-érzékenyek számára ez az ideális méz.



FERENC TAMÁS

6311 Öregcsertő, Kossuth L. u. 58

Mobil: +36-30-265-2777

E-mail: herkany@t-online.hu

Magyarország Alföldjének szívében a kalocsai sárköz területén élünk, mely az örjegi legelőkkal határos. Kalocsa és környékének népművészetét a világon mindenhol ismerik.

Településünk neve Öregcsertő.

Gazdaságunk egy kis családi vállalkozás, mely állattenyésztéssel és földműveléssel foglalkozik.

Teheneink, melyek a sajt alapanyagát (tej) adják, a környék szikes és dűsfűvű, gyógynövényekben, fűfélékben gazdag és változatos legelőin élnek. A tehének fajtája magyartarka, mely a világon ismert szimentáli fajtacsoport kettőshasznú változata. Húsuk márványozott és ízletes, tejükből ezt a fajta sajtot lehet előállítani.

A sajtgyártás ősi recept alapján, hagyományos eljárással, minden tartósítószermentesen, házilag készítjük.

Ízvilágába beleszórtuk a mai igényét, kapós ízeit: színesborsos; foghagymás, metélfőhagymás, chilis, kapros, majorannás, köménymagos, diós, stb, igény szerint ezeket füstölt változatban is készítjük.

Tessék belőle kóstolni, s ha ízlett örülünk, szívesen látjuk Önöket kis hazánknak e csipetnyi tájának porszemnyi falucskájában.



CSIPKEMÚZEUM

6400 Kiskunhalas, Kossuth L. u. 37/A

Tel: +36-77/421-797

Fax: +36-77/523-150

E-mail: halasicsipke@emitelnet.hu

Nyitva tartás: Minden nap 9- 12, illetve 13- 16

A csipkeverés és a varrott csipke a reneszánsz kori Nyugat-Európában vált a textilművészet önálló ágazatává és a barokk idején élte fénykorát.

Magyarországon már a XVI. században meghonosodott a csipkeverés és az ország számos északi térségében népi hagyományá vált. Noha a varrott csipkének hazánkban nem volt hagyománya, az elődjének számító áttört csipke számos variációban létezett itthon is.

A századforduló és az azt követő évtizedek sikeres törekvéseinek köszönhetően hazánkban is meghonosodott a varrott csipke.

A méltán világhírűvé vált lehetővékony halasi csipke minden addigi eredményt felülmúlt.

Megálmodója Dékány Árpád, a helyi gimnázium egyik művészeti oktatója volt.

Vázlatait a csipkevarró Markovics Mária olyan művészi gonddal kivitelezte, hogy a halasi csipke a brüsszeli és a velencei csipke méltó riválisa lett.

Mindez a magyar népi díszítőelemek és az iparművészet modern törekvéseinek egyesítése révén valósulhatott meg, ötvözve a reneszánsz, a barokk, a magyar nemesi csipke és a szecesszió motívum- és kompozíció gazdagságát.

A több mint 60 csipkefajta mindenhol csodálat övezi.

A csipkeverést halasi lányok és asszonyok művelik, munkájuk pedig népi ízlésvilágukat és egyéni szellemiségüket egyaránt tükrözi.

A halasi csipke már születése pillanatában a nép iparművészet részévé vált, mindezt pedig sajátos és utánozhatatlan szépsége csak megerősíti.

A halasi csipkeházban mi magunk is szemtanúi lehetünk a csipke készítésének.



Hungarikumok

JONADRINK

6200 Kiskőrös, Izsáki u. 16/9

Tel: +36-70-3332-856, Tel/Fax: +36-78/412-991

E-mail: jona-drink@emitelnet.hu

www.jonadrink.hu

JONADRINK

0% Tartósítószer

0% Hozzáadott cukor

0% Mesterséges színezék

100% FRISS MAGYAR (HAZAI) GYÜMÖLCS

A dobozban található gyümölcslé a magyar Alföld napsütötte tájain termett, vitaminban gazdag gyümölcsseiben termett. Nem tartalmaz tartósítószer, hozzáadott cukrot és vizet, mesterséges színezéket és aromaanyagot. Csak 100 %-ban gyümölcsöt. 1 l gyümölcslé kb 1,5 kg gyümölcsből készült! Biztosítja a szervezet számára fontos vitaminokat, ásványi anyagokat és rostokat. Ajánljuk fogyókúrázóknak, gyermekeknek, időseknek, és mindenkinek, akit érdekel az egészsége. Különleges csomagolása lehetővé teszi, hogy felbontás után hűtés nélkül is hetekig fogyasztható, ha hamarabb el nem fogy. 100 ml gyümölcslé energiatartalma: 203,3 KJ (48,4 kcal) Hidegen még ízletesebb! 5 liter.



ÖKOGAZDASÁG- TANYAMÚZEUM

Rendek család

6041 Kerekegyháza, Kunpuszta 81

Tel: +36-76/710-962

Mobil: +36-20-386-25-22

www.biotanya.hu, www.okomuzeum.hu

E-mail: olga.rendek@gmail.com

Természetszerető, hagyománytisztelő családok találkozásából épül-szépül az ÖkogaZdaság és Tanyamúzeum. A Kiskunsági Nemzeti Park lüktető szíve a gazdaság és környéke, vadvirágos, gyógyfüves rétek, galagonyától izzó árokpartok, szabadon legelésző szarvasmarhák, akácligetek és egy varázsos Kunpuszta Templom mellett halad el az idelátogató vendég.

Tudásunk élő könyvtár, nemzedékeken át hagyományozódott minden szó, minden ismeret apáról fiúra, anyáról leányra. A családi összetartást a szeretet és az életöztön diktálja.

A pusztai emberek barátságos, az életet tisztelő nemes egyszerűsége mindenkit magával ragad. A Nemzeti Park óvá és égiszze alatt, a Tanyamúzeum egy élőképet tár nézője elé: minden szerszám gazdája keze után nyúl, minden mag az ősről beszél, a komatál galamblevesért kiált.

A paraszti kultúra ápolását, továbbadását, közel 20 hektáron, az ősi családi gazdaságban négy generáció együtt látja el, lassan két évtizede. Őshonos és alternatív növények termesztését, őshonos állatok tartását mutatják be élő, korabeli háttér előtt.

A föld javait a saját kézzel újjáépített és karban tartott kívül fűtős búbos kemencében és a konyhai csikótűzhelyen készítjük el. Aki egyszer is látta, visszakívánczott...



Hungarikumok

További Népművészek a Duna-Tisza közén

Kanalas János

Kosárfonó

6066 Tiszaalpár, Deák Ferenc u.33

Tel: +36-76/424-497

Mobil: +36-30-507-20-64



Barcsik Sándor

Szövő- népi iparművész

6000 Kecskemét, Bethlen 44

Tel: +36-76/477-052

Mobil: +36-20-415-21-16

E-mail: barcsikibolya@citromail.hu



Czako Lajos

Fafaragó- népi iparművész

6000 Kecskemét, Felsőszéktó 115/B

Mobil: +36-20-234-74-12

E-mail: czako1970@gmail.com

www.fafaragok.hu

Schneider Péter

Bútorkészítő- népi iparművész

6326 Harta, Kossuth L. u. 79

Mobil: +36-30-374-86-62

Tel/Fax: +36-78/407-148



Hungarikumok





Hungarikumok

