

Háztájt az asztalra!

2012



Egyedi ízek a
Kecskeméti Kistérség
termelőitől!



Sokan érezhetik úgy, hogy a városi életmód a termőföldtől és a mezőgazdasági termékek ismeretétől való elszakadás veszélyét rejtő magában. mindenki jót és egészségeset szeretne a család asztalára tenni, és ha már nem áll módjában megtermelni azt, jogosan merül fel benne az igény, hogy legalább szertné a hatalmas kínálatból a megbízható minőséget, ismert eredetű terméket kiválasztani.

A másik oldalon a sokéves, nem ritkán többgenerációs tapasztalattal rendelkező gazdák, termelők kínálják helyben előállított kiváló minőségű terményeiket és termékeiket az igényes vásárlók számára.

Szomorú jelenség napjainkban, hogy ez a két oldal egyre nehezebben talál egymásra, pedig mindkettőjüknek szüksége van a másikra, hogy növekedjen, fejlődjön és egészségen maradhasson.

A fenti probléma térségünkben is ismert, de kiküszöbölésére számos sikeres kezdeményezés elindult. A Kecskeméti Kistérségi Iroda és a kistérségi települések közel 15 éve kiemelt hangsúlyt fektetnek arra, hogy a helyben megtermelt kiváló minőségű élelmiszereket - legyen szó tejtermékről, húsárukról, zöldségről, gyümölcsről és még sorolhatnánk - megismertessék és meg szerettessék a nagyközönséggel. Ennek fő színtere a Hírös Hét Fesztiválon, augusztusban Kecskeméten megrendezésre kerülő egyheteres Térségi Kertészeti és Élelmiszeripari Kiállítás, amely egy nagyszabású térségi seregszemle több mint 150 kiállítóval.

A kiadvány elkészítésével célunk, hogy ráirányítsuk a fogyasztók figyelmét a Kecskeméti Kistérségenben előállított biztonságos, minőségi, fogyasztóvédelmi szempontból megfelelő és sok esetben egyedi termékekre, továbbá, hogy megfelelő segítséget kapjanak a minden nap vásárláshoz, a tudatos választáshoz és kialakuljon egy személyes, bizalmi kapcsolat a termelő és a vásárló között.

A lakosság jó minőségű friss zöldséggel, gyümölccsel és más élelmiszerrel való ellátása, a helyi gazdaság élénkítése, nemcsak a gazdák, hanem mindenannyiunk érdeke.

Bízom benne, hogy kiadványunk segítséget nyújt abban, hogy a helyi termékeket felfedezzék és egész évben előnyben részesíték vásárlásaik során.

Látogassanak el a kistérségbe, a helyi termékekhez jó étvágyat és jó egészséget kívánunk!

Dr. Zombor Gábor
Kecskemét Megyei Jogú Város polgármestere
Aranyhomok Kistérségfejlesztési Egyesület elnöke



Tisztelt Olvasó!

„Tessék megízlelni”

- ez a mottója ennek a kiadványnak, hiszen a fülünkben muzsikál a kedves megszólítás. Talán egyre több Magyarországon az a tudatos vásárló, aki ha élelmet vásárol, már nemcsak az áruházláncok polcait részesíti előnyben, hanem a termelői piac finom haza ízei között válogat.

Önöknek kínálunk segítséget ezzel a kis ajánlóval, amelyben felsorakoztatjuk a környékbeli kistermelőket, akik közül többen is feldolgozott „kézműves” termékekkel állnak a vásárlók rendelkezésére. Elérhetőségüket is nyilvánosságra hozzuk ebben az összeállításban, hogy meggyőződhessenek az olvasók a minőségről, és szívből tudják ajánlani ismerőseiknek.

Ily módon terjedhet a jelszó: **Szeressük a helyit!**

A füzet használatával Ön egy olyan szeretet közösségi képzeletbeli kapújában találhatja magát, mint egykoron volt a régiségben: ahol az emberek egymásért vállalnak felelősséget és Ön elé tárják a régi magyaros ízeket.

Ezek a termelők tudnak valami titkot. Igazi jelentés szerinti tartalommal töltik meg az AGRIKULTÚRA kifejezést. A kultúra jelentése szerint művelni, gazdagítani, ápolni, tisztelni.

Együtt át kell mentenünk a nagyapáink értékrendjét, amely szerint művelni a földet, a környezetet egy magasabb rendű és műveltségű életmódot jelent, amely gyümölcsöt hoz és annak átadásának túlélési értéke van.

Tisztelt Olvasó!

Forgassa ezt a kiadványt tudatosan, terjessze a benne rejlő értéket, csak így tudjuk visszaszerezni a hazai parasztság izzadtságos munkával elért eredményeinek elismerését.

Meg kell együtt őriznünk a magyar földet utódainknak, s vele a hazai ízeket, és a minél több házilag készített élelmet!

Mert a MAGYAR VIDÉK ÉLNI AKAR – ÉLTESSÜK EGYMÁST!

Trencsényi Szekér Gizella
Kecskeméti Gazdakör elnöke



Tejtermelők

Termékek

Tehéntej, túró, sajt.

Elérhető mennyiség:
Tehéntej (150-180 l),
túró (20-25 kg),
sajt (10 kg).

Bíró Ferenc
(tehéntej, túró, sajt),
Ballószög

Cím: 6035 Ballószög,
III. kerület 117.
Tel.: +36-30/467-4009

Megvásárolható (szezon):
Egész évben,
Kecskeméti Piaccsarnok
Nyitva tartás:
Kedd-vasárnap: 6⁰⁰-12⁰⁰

Tejtermelők

Botka Vincze Irén (tejtermék), Tiszakécske



Termékek

Tehéntej,
sajt,
tehéntúró,
joghurt.

Cím: Tiszakécske-Kerekdomb,
0277/1. helyrajziszám telephely
Tel.: +36-20/531-1367

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Tiszakécske,
Randevú téri Tejbolt

Nyitva tartás: H.: - P: 7-11³⁰ és
13³⁰-15⁰⁰, Szo.: 7-11³⁰, V.: 7⁰⁰-11⁰⁰

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Kecskemét:
Farm-Friss Kft. Vágó u., Lakitelek:
Népfőiskola, Bon-Bon bolt



Tejtermelők

Termékek

Tehéntej, túró, sajt.

Elérhető mennyiség:

Tehéntej (40 l), túró (40 kg),
sajt (6 kg).

Gál Jánosné

(tejtermék), Nyárlőrinc

Cím: 6032 Nyárlőrinc,

Kossuth u. 25.

Tel.: +36-30/386-6873

Megvásárolható (szezon):

Egész évben, háztól

Nyitva tartás: 6⁰⁰-12⁰⁰

Tejtermelők

Kocsisné Kincses Zsófia (kecsketej, kecskesajt), Katonatelep

Cím: 6000 Kecskemét
(Katonatelep), Úrrét tanya 11.
Tel.: +36-30/905-6282,
+36-70/315-8516
Web: www.kamra-tura.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Szatyorklub Kecskemét
Nyitva tartás: Megbeszélés alapján

Termékek

Kecsketej, friss és érett
kecskesajtok, kecskejoghurt
kecskekakaó, kecske-
krémsajt.

Elérhető mennyiség: 5-10
kg/hét vagy igény szerint
egyeztetni.

Termékek

Tej, sajt, túró.

Elérhető mennyiség:
Tej (200 l), sajt (40 kg),
túró (30 kg).

Kollár Imre
(tehéntej), Lajosmizse

Cím: 6050 Lajosmizse, Alsólajos 61.
Tel.: +36-20/257-6334
E-mail: kollar.imre@t-online.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Kecskeméti Piaccsarnok
Nyitva tartás: Kedd-vasárnap: 5⁰⁰-12⁰⁰
Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Kecskemét Vágó u.
Nyitva tartás: Hétfő-péntek: 7⁰⁰-19⁰⁰,
szombat: 12⁰⁰-ig, vasárnap: 11⁰⁰-ig

Simon Pálné
(juhtejtermék), Kunbaracs

Cím: 6043 Kunbaracs,
Dózsa Gy. u. 10.

Tel.: +36-76/710-640

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, 6043 Kunbaracs,
Dózsa Gy. u. 10.,
Piacokon, vásáron: Lajosmizse,
Ráckeve, Kunszentmiklós, Orgovány
Nyitva tartás: 6⁰⁰-20⁰⁰

Termékek

Natúr sajt, köménymagos
sajt, lilahagymás sajt,
paprikás sajt, füstölt sajt,
fokhagymás sajt.

Elérhető mennyiség:
Megrendelésre kis
mennyiség.



Tejtermelők

Termékek

Tehéntej, túró, sajt.

Elérhető mennyiség:

Tehén tej (300 l),
túró (20 kg),
sajt (10 kg).

Szappanos Imre

(tejtermékek), Jakabszállás

Cím: 6078 Jakabszállás,

Tavasz u. 25.

Tel.: +36-30/493-9887

Megvásárolható (szezon):

Egész évben, Kecskeméti
Piaccsarnok

Nyitva tartás:

Kedd-vasárnap: 6⁰⁰-12⁰⁰

Tejtermelők

Sztankó Katalin

(kecskesajt, kecskejoghurt),
Helvécia



Termékek

Kecskesajt,
kecskejoghurt,
túró.

Elérhető mennyiség:

Kecskesajt (20 kg),
kecskejoghurt(20 l),
túró (5 kg).

Cím: 6034 Helvécia, Könöcsög 172.

Tel.: +36-70/316-9670

Web: www.kamra-tura.hu

Megvásárolható (szezon):

Januártól-novemberig,

Kecskeméti Piaccsarnok

Nyitva tartás: Kedd: 8⁰⁰-12⁰⁰,
vasárnap: 6⁰⁰-12⁰⁰



Tejtermelők

Termékek

Kecskesajt (10kg/hét)*,
füszeres kecskesajt
(10kg/hét)*, fűszeres
túrókrém, izesített
camembert, gyógynövényes
camembert, füstölt
camembert.

*Elérhető mennyiség

Túri Istvánné
(kecskesajt), Lakitelek

Cím: 6065 Lakitelek,

Szikra dűlő 201.

Tel.: +36-30/388-0399

Megvásárolható (szezon):

Egész évben, Kecskeméti
Piaccsarnok

Nyitva tartás: Szombat: 7⁰⁰-12⁰⁰

Tejtermelők



Tejautomaták (Kecskemét)

1. Petőfi Sándor u., Pavilonsor:
H.-R: 6⁰⁰-18⁰⁰, Szo.-V: 6⁰⁰-18⁰⁰,
2. Széchenyi város, Kristály tér 1. sz.
alatti üzlethelyiség: H.-V: 5⁰⁰-20⁰⁰,
3. Hunyadi város, UNIVER ABC melletti
zöldségbolt: H.-P: 6⁰⁰-18⁰⁰, Szo.: 6⁰⁰-14⁰⁰,
V: 6⁰⁰-11⁰⁰,
4. Mükerti Mini Csemege,
Iványi G. B. u. 1. sz.: H.-P: 5⁰⁰-18⁰⁰, Szo.:
6⁰⁰-14⁰⁰, V: 6⁰⁰-11⁰⁰,
5. A Széchenyi város,
kis posta melletti Golden-Zöldség bolt:
H.-P: 6⁰⁰-20⁰⁰,
6. A távolsági buszvég-
állomás, és a Penny Market mellett lévő
Fornetti: H.-P: 6⁰⁰-18⁰⁰, Szo.: 6⁰⁰-12⁰⁰

Tejautomaták (vidék)

- Jakabszállás:
8. A posta melletti
Fornettiben
H.-V: 6⁰⁰-19⁰⁰ (télen)
és 6⁰⁰-20⁰⁰ (nyáron).

- Lajosmizse:
14. A központban lévő
CBA-ban.



Hústermelők

Termékek

**Kolbász, szalámi,
disznósajt,
májas.**

Elérhető mennyiség:

Kolbász (60 kg),
szalámi (60 kg),
disznósajt (60 kg),
májas (60 kg).

Czingel Mihály
(hústermek), Fülöpháza

Cím: 6042 Fülöpháza,

Kossuth L. u. 9.

Tel.: +36-30/255-2480

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, 6042 Fülöpháza,
Kossuth L. u. 9.

Nyitva tartás: Megbeszélés alapján

Hústermelők

Gedeon Tamás

(búzahús, spárta, szürkemarha),
Jakabszállás

Cím: 6078 Jakabszállás,
II. kerület, Tanya 150.

Tel.: +36-30/349-7755,
+36-76/722-800

E-mail: info@gedeonfarm.com,
pusztainfo@gedeon-tanya.hu

Web: www.gedeonfarm.com

Megvásárolható (szezon):

Egész évben, 6078 Jakabszállás, II.
kerület, Tanya 150., CORA Hipermarket
Áruházak: Budaörs, Fót

Nyitva tartás: Időpont egyeztetés
alapján

Termékek

Szürkemarha szalámi
(400 kg)*, **homoki fehér**
spárta /750ml üveges/
(300-400 üveg)*, **búzahús**
/fehérjeforrás hús nélkül/
(50-100 kg)*.

* Elérhető mennyiség



Hústermelők

Termékek

Füstölt kolbász (10 kg/hó)*,
sonka (5 kg/hó)*,
virсли (5 kg/hó)*,
szalonna (10 kg/hó)*,
konyhakész szárnnyasok
(20 db/hó)*,
sütőtök (1000 kg)*.

* Elérhető mennyiség

Kis-Lőrinc Ildikó
(hústermek), Szentkirály

Cím: 6031 Szentkirály,
Szolnoki dűlő 19.
Tel.: +36-30/854-9349
E-mail: lakopalko@gmail.com

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, sütőtök(szeptember-január), MOM Ökopia, 1124 Budapest, Csörsz u. 18.
Nyitva tartás: Állandóan

Hústermelők



Kökény Sándor
(hústermek, szalonna, kolbász)
Kecskemét

Cím: 6000 Kecskemét,
Fagyöngy u. 28.
Tel.: +36-30/624-9740

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, 6000 Kecskemét,
Fagyöngy u. 28. (Petőfi város)
Nyitva tartás: Szerda: 17⁰⁰-20⁰⁰,
csütörtök: 18⁰⁰-20⁰⁰, péntek:
16⁰⁰-20⁰⁰, szombat: 8⁰⁰-13⁰⁰

Termékek

Füstoltárú, sütnivaló kolbász,
szalámi, kolbász, szalonna
(császár), disznósajt, májas,
tepertő.

Elérhető mennyiség:
Disznósajt, májas
(100 kg/hét).



Termékek

Füstölt sonka (50kg)*,
füstölt comb (20kg)*,
füstölt kolozsvári szalonna
(20kg)*,
füstölt angolszalonna (20kg)*
füstölt kolbász (70kg)*.

*Elérhető mennyiség

Tóth József

(hústermék, sonka, füstölt comb)
Helvécia

Cím: 6034 Helvécia, Lőwy d. 10/a

Tel.: +36-30/407-2330

E-mail: primas@bbnet.hu

Megvásárolható (szezon):

Egész évben, Helvécia, Lőwy d.10/a

Nyitva tartás:

Hétfő-szombat: 7⁰⁰-16⁰⁰

Megvásárolható (szezon):

Egész évben, Kecskeméti

Piaccsarnok

Abonyi Jakab (méz), Kecskemét

Cím: 6000 Kecskemét,
Széchenyi körút 23.
Tel.: +36-30/4546-296
E-mail: abonyimez@gmail.com

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Kecskeméti Piaccsarnok
közepe (115)
Nyitva tartás: Kedd-péntek-szombat-
vasárnap: 7³⁰-11⁰⁰

Termékek

Méz (vegyes akác,
selyemkóró),
propolisz.

Elérhető mennyiség:

Méz (vegyes akác,
selyemkóró) (heti 30 kg),
propolisz (0,3 l).



Termékek

Akácméz, hársméz,
vegyes virágméz,
repceméz, napraforgóméz,
lépesméz,
Propolisz cseppek.



Méztermelők

Cserényi István
(méz), Lajosmizse

Cím: 6050 Lajosmizse,
Szent István utca 9.
Tel.: +36-20/498-0815
E-mail: mezfutar@mezfutar.hu
Web: www.mezfutar.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, 6050 Lajosmizse,
Szent István utca 9.,
Budapest, házhozszállítás
Nyitva tartás: Megbeszélés alapján

Méztermelők

Csorba József,
Méhecske Bt.
(méz), Szentkirály

Cím: 6031 Szentkirály,
Szent István tér 2/b.
Tel.: +36-30/935-8370
E-mail: mehecskebt@externet.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, 6031 Szentkirály,
Szent István tér 2/b.



Termékek

Akácméz, vegyesméz,
hársméz, selyemkóró.

Elérhető mennyiség:
400 t.



Termékek

Vegyesméz, akácméz,
vaddohány.

Elérhető mennyiség:

Vegyesméz (5 q),
akácméz (17 q),
vaddohány (6 q).

Koller József
(méz), Ladánybene

Cím: 6045 Ladánybene, Fő u. 6/A

Tel.: +36-30/903-6106

E-mail: andav.bt@gmail.com

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, 6045 Ladánybene,
Fő u. 6/A



Molnár Imre (méz), Fülöpháza

Cím: 6042, Fülöpháza, Kossuth u. 44.
Tel.: +36-76/377-072

E-mail: jarhim@freemail.hu
Web: www.kamra-tura.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, 6042, Fülöpháza,
Kossuth u. 44.
Nyitva tartás: Megbeszélés alapján



Akác bioméz, selyemfű
bioméz, vegyesméz.

Elérhető mennyiség:
Akác bioméz (0,5 kg/üveg),
selyemfű bioméz
(0,5 kg/üveg),
vegyesméz (0,5 kg/üveg).



Termékek

**Termelői méz, akácméz,
napraforgó, selyemkóró.**

Elérhető mennyiség:
Termelői méz (800 kg),
akácméz (500kg),
napraforgó (400kg),
selyemkóró (200kg).

**Sárközi Zoltán
(méz), Lajosmizse**

Cím: 6050 Lajosmizse,
Közös tanya 30.

Tel.: +36-70/364-1650

Megvásárolható (szezon):
Június - december,
6050 Lajosmizse, Bene tanya 55/A

Tel.: +36-70/364-1650,
+36-70/941-1153

Zsemlye Márton

(méhviasz, virágpor),
Kerekegyháza

Cím: 6041 Kerekegyháza,
Andrássy utca 48.
Tel.: +36-30/863-6546
E-mail: zsemlyemarton@kereknet.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, 6041 Kerekegyháza,
Andrássy u. 48.
Nyitva tartás: Folyamatosan
(esetlegesen időponctegyeztetéssel)
Tel.: +36-76/371-306

Termékek

**Fajtamézek, méhviasz,
propolisz, virágpor.**

Elérhető mennyiség:
Fajtamézek (3000 kg),
méhviasz (40 kg),
propolisz (2 kg),
virágpor (10 kg).



Zöldség/gyümölcs

Termékek

Spárga savanyúság,
spárta.

Elérhető mennyiség:
Spárga savanyúság
(200 üveg),
spárta (20 q).

Bóbis Ferencné
(zöldség, spárga savanyúság),
Orgovány

Cím: 6077 Orgovány, Nyár u. 4.
Tel.: +36-70/702-5200
E-mail: jata59@freemail.hu

Megvásárolható (szezon):
Április-május, október,
6077 Orgovány, Nyár u. 4.

Zöldség/gyümölcs

Fülöp Erika
(savanyúság), Kecskemét

Cím: 6000 Kecskemét, Budai hegy
Tel.: +36-20/990-7087

Megvásárolható (szezon):
Egész évben,
Kecskeméti Piaccsarnok
Nyitva tartás:
Kedd-vasárnap: 6⁰⁰-12⁰⁰

Termékek

Savanyúkáposzta,
cékla, uborka,
vegyessavanyú,
töltött paprika.



Zöldség/ gyümölcs

Termékek

Aszalványok,
gyümölcslevek (meggy),
lekvárok.

Elérhető mennyiség:
Aszalványok (2000 csomag),
gyümölcslevek(meggy)
(10.000 l), lekvárok (10 t).

Kujáni László
(zöldség, gyümölcs),
Kecskemét

Cím: 6000, Kecskemét, Talfája 139.
Tel.: +36-76/493-208,
+36-70/453-5191
E-mail: kujani@fibermail.hu
Web: www.kamra-tura.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Szatyorklub
Kecskemét, Vágó utca Termelői Bolt
Nyitva tartás: Megbeszélés alapján

Zöldség/ gyümölcs

Molnár László
(savanyúság), Tiszakécske



Termékek

Savanyú káposzta (100q)*,
vegyes csípős káposzta
(50q), vegyes édes káposzta
(50q)*, vegyes darabos
káposzta (100q)*,
almapaprika, pepperóni
(30q)*.

*Elérhető mennyiség

Cím: 6062 Tiszakécske, Tiszabög 102.
Tel.: +36-30/925-3167
E-mail: kecskei.savanyu@vivamail.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Tiszakécske, Szolnok,
Törökszentmiklós, Abony
Nyitva tartás: Hétfő-péntek: 7⁰⁰-16⁰⁰



Termékek

Bio homoktövisbogyó velő, bio homoktövisbogyó préslé mézzel, bio homoktövisbogyó lekvár, bio homoktövisbogyó őrlemény, bio homoktövisbogyó üdítő mézzel (rostos).



Nagy Ervinné
(*bio homoktövis*), Kecskemét

Cím: 6000 Kecskemét, Fecske u. 3.

Tel.: +36-30/9430-168

E-mail: rendeles@biohomoktovis.com

Web: www.biohomoktovis.com

Megvásárolható (szezon):

Egész évben, az ország bioboltjaiban.

Nyitva tartás: Megbeszélés szerint

Egyéb termelők



Flóravit Kft.
(gyümölcslevek),
Lakitelek

Cím: 6065 Lakitelek, Szikra 68.

Tel.: +36-20/439-4513

E-mail: floravit@floravit.hu

Web: www.vitabox.hu

Megvásárolható (szezon):

Egész évben,
Lakitelek, Pótári Béla Italdiszkont,
Kiskunfélegyháza, Bajcsy utcai
Borszaküzlet

Termékek

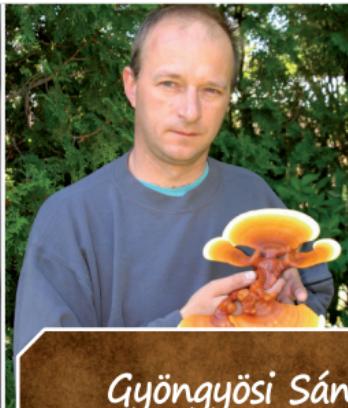
100%-os natúr
gyümölcslevek,
100%-os natúr almalé.

Elérhető mennyiség:
5 l-es bag in box
kiszerelésben.



Termékek

**Pecselviasz-gyógygomba
őrlemény, egyéb
gyógygombák.**



Egyéb termelők

**Gyöngyösi Sándor
(pecselviaszgomba)**

Tel.: +36-20/926-4511
E-mail: biogomba@boigomba.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben
Nyitva tartás: Megbeszélés szerint

Egyéb termelők



**Halla Tibor
(lekvár, befőtt), Tiszakécske**

Cím: 6060 Tiszakécske,
Vasvári Pál u. 29.
Tel.: +36-30/965-6723
E-mail: tibor.halla@gmail.com

Megvásárolható (szezon):
Egész évben,
Kecskemét: Friss Fruit Bt.,
Bimbó u. 15.,
Tiszakécske: Randevú téri Tejbolt



Termékek

**Gyümölcsök,
Zsuzsi lekvárok,
Zsuzsi befőttek.**

Elérhető mennyiség:
Zsuzsi befőttek
(3000 db).

Egyéb termelők



Termékek

Azszalt gyümölcsök
(szilva, körte,
barack)



Horváth János
(aszalt termék), Helvécia

Cím: 6034 Helvécia, Iskolásor 20.
Tel.: +36-30/360-7055

Megvásárolható (szezon):
Egész évben,
Helvécia és környéke
több áruházában.

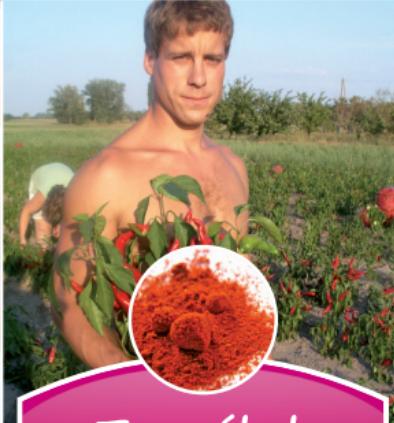
Egyéb termelők



Liptai Szabolcs
(fűszerpaprika és tojás),
Fülöpháza

Cím: 6042 Fülöpháza, I. körzet 107.
Tel.: +36-20/514-6290
E-mail: liptai.szabolcs@fidesz.hu
Web: www.tanyakonelok.eu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben,
6042 Fülöpháza, I. körzet 107.
Nyitva tartás: 16⁰⁰-18⁰⁰



Termékek

Burgonya (50 t/év)*,
bab (1 t/év)*,
őrült paprika (2,5 t/év)*,
tanyasi tojás
(100.000 db/év)*,
nyers paprika őrlemény.

*Elérhető mennyiség

Egyéb termelők



Termékek

Szamóca,
szamócalekvár (375 g).

Elérhető mennyiség:
Szamóca (napi 800kg),
szamócalekvár /375 g-os/
(1500 üveg).

Olah Markus
(szamócalekvár), Lajosmizse

Cím: 6050 Lajosmizse, Bene 169.
Tel.: +36-30/321-9855
E-mail: olah.markus@vipmail.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Lajosmizse, Bene 169.
Nyitva tartás:
Hétfő-vasárnap: 8⁰⁰-18⁰⁰

Egyéb termelők



Pilze Nagy Kft.
(laskagomba), Kecskemét

Cím: 6000 Kecskemét, Talfája 50.
Tel.: +36-76/502-030
E-mail: info@pleurotus.hu
Web: www.pleurotus.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Penny Market

Termékek

Laskagomba,
laskagomba pástétom,
laskagomba alapanyag.



Termékek

Szikvíz,
palackozott ivóvíz,
ivóvíz adagoló
automata.



Egyéb termelők

Prikkel Antal
(szikvíz), Szentkirály

Cím: 6031 Szentkirály, Zrínyi u. 2.
Tel.: +36-30/278-4338
E-mail: prikkel.antal@gmail.com

Megvásárolható (szezon):
Egész évben,
6031 Szentkirály, Zrínyi u. 2.

Egyéb termelők



Rendek László
(homoktövis, lekvár),
Kerekegyháza

Cím: 6041 Kerekegyháza,
Kunpuszta 81.
Tel.: +36-20/386-2522
E-mail: olga.rendek@gmail.com
Web: www.okomuzeum.hu,
www.biotanya.hu

Megvásárolható (szezon):
Rendek Ökogazdaság 6041
Kerekegyháza, Kunpuszta 81.
Nyitva tartás: Előre egyeztetett időpont
alapján

Termékek

Bio homoktövis nektár,
bio fagyasztott homoktövis,
bio homoktövis lekvár,
bio batáta szendvicskrém,
bio csicsóka szendvicskrém,
bio mangalica fehér
szalonna, bio mangalica
füstölt szalonna, bio
mangalica kolbász, szalámi.



Egyéb termelők

Termékek

Bodzavirág szörp.

Elérhető mennyiség:
400 db 7 dl-es palack.

Svébisné
Gombkötő Gizella
(bodzaszörp), Lajosmizse

Cím: 6050 Lajosmizse,
Dózsa Gy. u. 144.
Tel.: +36-30/958-0494
E-mail: ggizella@alfoldingatlan.hu

Megvásárolható (szezon):
Egész évben, Lajosmizse
Dózsa Gy. u. 144.

Egyéb termelők



Rimóczi László

(grillázs, torta),
Lajosmizse

Cím: 6050 Lajosmizse,
Szent Vendel utca 29.

Tel.: +36-30/371-9661

E-mail: rimocziart@gmail.com

Web: www.rimoczi-art.hu

Megvásárolható (szezon):

Egész évben, Magyarország számos
nagy rendezvényén, fesztiválján,
valamint határon kívül.

Nyitva tartás: 8⁰⁰-17⁰⁰

Termékek

Grillázs cukor torta.

Elérhető mennyiség:
5-10 dkg-ostól korlátlan
mennyiségen.

10 ok amiért érdemes helyi élelmiszert vásárolni

Számos forrásból hallottuk, halljuk már, hogy a helyi élelmiszerek fogyasztása, a helyi termékek vásárlása számos előnyvel jár mind a gazdálkodók, a helyi gazdaság, mind a fogyasztók számára. Ennek ellenére, hazánkban ezek a mozgalmak, ez a fogyasztói attitűd egyelőre gyerekcipőben jár, hiszen az átlagfogyasztó sokkal jobban preferálja a nagyáruházak polcait, mint a helyi termékeket forgalmazó kisboltokat.

- 1. A helyi termék vásárlása előnyösen hat a lokális gazdaságra.** Tanulmányok szerint a helyben elköltött 100 Ft a helyi gazdaság szereplői számára 200 Ft bevételt jelent.
- 2. A helyben termesztett zöldség, gyümölcs frissebb.** Míg a nagyáruházak polcain található zöldségeket, gyümölcsöket éretlenül szedték le, a helyi zöldségek az eladást megelőző 24 órában kerültek betakarításra.
- 3. A helyi élelmiszernek jobb az íze.** Kóstolj meg egy kerti paradicsomot, frissen a növényről letépve és egy importot a boltból. Érezhető a különbség!
- 4. A helyi zöldségek, gyümölcsök tovább érnek.** Szemben az import termékekkel, amelyek hosszú logisztikai utat tesznek meg éretlenül. A helyit nem kell, hogy éretlenül szüreteljék le.
- 5. A helyi termékek fogyasztása kevésbé szennyezi a környezetet.** Import biotermék szállítása során bekövetkező környezetszennyezés gyakran nagyobb mérvű, mint az az előny, amit az ökológiai termesztés során a gazda megtakarít.
- 6. A helyi élelmiszer segít minket az évszakokkal harmóniában élni.** A termékeket akkor fogyasztjuk, amikor a legjobb ízük, legnagyobb mennyiségen kaphatóak és a legolcsóbbak.
- 7. minden helyi termékhez tartozik egy helyi történet is.** A piaci árusok, a helyi zöldség- és gyümölcstermesztők, állattartók és élelmiszer feldolgozók mind-mind rendelkeznek egy saját, családi (siker)történettel. Azzal, hogy megvesszük ezeket a termékeket, a történet részeseivé válunk.
- 8. A helyi élelmiszer kevesebb vegyszermaradványt tartalmaz.** Azzal, hogy kevesebbet kell az élelmiszereket szállítani, nincs szükség jelentős tartósításra. A termelőnek pedig érdeke a minőségi termék, hiszen gyakran a saját becsülete, az arca, az a brand, amit értékesít.
- 9. A helyi termékek értékesítése hozzájárul a diverzitáshoz.** Azzal, hogy nem kell a termelőnek jól tárolható, jól szállítható, magas profittal kecsegétező nagyipari fajtákat termeszteni, megmaradhatnak olyan ősi hazai fajták, melyek termesztése egyre inkább a feledésbe merül.
- 10. Helyi termékek vásárlásával a saját környezetünket támogatjuk.** Azzal, hogy a helyi termékek mellett tesszük le a vokszunkat hozzájárulunk ahhoz, hogy településünk, kistérségünk, illetve a régió gazdaságilag fejlődjön, életképes, élhető és sikeres maradjon.

Egyedi ízek a Kecskeméti Kistérség termelőitől

a teljesség igénye nélkül



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



ÚJ MAGYARORSZÁG
VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAM
2007–2013



Aranyhomok
Kistérségfejlesztési
Egyesület



Kecskemét és Térsége
Többcélú Társulás



KECSKEMÉT
GAZDAKÖR



BÁCS AGGRÁRHÁZ
NONPROFIT KFT.



Impresszum:

Kiadja: Aranyhomok Kistérségfejlesztési Egyesület

Felelős kiadó: Hamzáné Lakó Judit

Web: www.aranyhomok.hu

Készült: 2012

A változtatás jogát fenntartjuk!