

AZ EGRI TÉRSÉG IDEGENFORGALMA

9.5. A térség ismert helyi termékei

Helyi terméknek tekintjük a térségben megtermelt vagy összegyűjtött alapanyagokból, helyben kialakult eljárások (receptek) alkalmazásával, többnyire kisüzemi kerektek között előállított, esetleg csomagolásukban is helyi anyagokat, helyi kulturális elemeket felhasználó - ily módon a hely sajátosságait megjelenítő – termékeket (G. Fekete, 2014).

Az ötven értéket tartalmazó Hungarikumok Gyűjteményében konkrét termékkel nem képviselteti magát a térség, míg a 126 tételes Kiemelkedő Nemzeti Értékek Listájában egyedülként az egri bor szerepel. Kijelenthetjük, hogy a bor kiemelkedően a legismertebb helyi termék, több száz termelő készíti a kiváló minőségű borfajtákat, a legnevesebb védett eredetű borok az Egri Bikavér, az Egri Csillag és a Debrői Hárslevelű.

A térség termelőinek sok esetben nehézséget okoz a fogyasztópiac elérése, s a helyi termékeket vásárolni szándékozók számára sem egyszerű beszerezni a kívánt portékát. Eger városi piacán kevés helyi termékkel találkozunk, a hiányérzetet az évente tíz alkalommal az Érsekkertben megrendezett Magyarok Vására, továbbá a 2015-ben megnyíló, pénteken és vasárnap nyitva tartó Kisasszonypiac orvosolhatja.

A helyi termékek értékesítését segíti a Bükk Nemzeti Park Igazgatósága által kiadott Nemzeti Parki Termék védjegy, továbbá az Eger környéki eKofa, amely egy közösségi felület, ahol környékbeli termelők által előállított termékeket mutatnak be és értékesítenek.

Egerben egy családi vállalkozás fekete szederből készít házi finomságokat (lekvárt, befőttet, szörpöt és öntetet), az alapanyagot fél hektáros ültetvényükön termesztik. Főállású őstermelő hazai fűszer- és gyógynövények vegyszermentes termesztésével, gyűjtésével és teakeverékkénti árusításával foglalkozik. A borászatokban több speciális termék is készül, különösképpen közkedvelt a jégbor, s felfedezésre vár a fűszerezett ürmös bor. Meg kell említenünk a kézműves borok előállításait és egészségbarát szőlőmag-olaj

TOURISM IN THE EGER REGION

9.5. Famous local products

Local products are the products made with basic ingredients produced or collected in the region, made following local procedures (recipes), mostly in small scale operations, possibly even using local materials or cultural motifs for their packaging, and with that showing the local specificity (G. Fekete, 2014).

The Collection of Hungaricums, containing fifty items, does not include any concrete product from the region. In the List of Outstanding National Values, containing 126 items, only the wine of Eger is listed. It can be stated the wine is by far and away the most famous local product, several hundreds of producers are making excellent quality wine. The most renowned wines having protected origin are the Egri Bikavér, the Egri Csillag and the Debrői Hárslevelű.

For the producers of the region it might be difficult to reach their consumers' market and also for the people wanting to purchase local products it is not easy to obtain the desired product. We can hardly see any local products in the market of the town of Eger, this lack can be remedied by the Fair of the Hungarians (Magyarok Vására) organised ten times a year in the Érsekkert (Archbishop's Garden), and by the Kisasszonypiac, opened in 2015, on Fridays and Sundays.

The sale of local products is supported by the National Park Product trademark issued by the Bükk National Park, furthermore by the Around Eger eKofa, a community platform where the products of local producers are presented and sold.

A family enterprise in Eger, is making homemade delicacies from blackberries (jam, compote, syrup and sauce), the raw material is produced on their plantation of half a hectare. A full-time primary producer deals with the production, collection and sale as a tea-mix of domestic spices and herbs without using chemicals. Vineyards also produce some special products such as the popular ice-wine, also the spiced Artemisia wine

készítményeiért is dicsérhető egy felnémeti városrészben innovatívan dolgozó termelő. Szarvasgombás fűszervajat, erdei gombás fűszersót, gombaport, szárított kucsma- és trombitagomba terméket is állítanak elő a városban. Okleveles sajt készítő mester több évtizedes tapasztalattal készíti a különböző juh- és kecskesajtokat. Nevezetesen még egy sajtműhely termékei, ahol a tej többnyire a családi vállalkozás saját szarvasmarhájától származik. Eger méhészeti termékei az interneten is megvásárolhatók, s egy méhész termékei a legnépszerűbb közösségi oldalon vannak népszerűsítve. Egy neves mestercukrász marcipánjai tekinthetők a legismertebb helyi termékeknek, s helyi kerámiák egy kézműves műhelyében személyesen is megtekinthetők és megvásárolhatók. Andornaktályán egyedi ízvilágú krémmézeket készítenek.

Cserépfaluban a Bükk déli legelőin a gyógynövényeket is tartalmazó füveket legelő tehének és kecskék friss tejéből készítenek kézműves sajtokat. Egy galéria fazekas műhellyel és műteremmel együtt a falu egyik legszebb védett parasztházában működik, itt egy helyi család festményeit, kerámiáit és fazekas termékeit lehet megvásárolni. Mindenféleképpen meg kell tekinteni a faluban Malvinka néni remek kiállítását, aki saját otthonában rendezett be egy kis galériát keresztzemes öltéseiből és cserépi hímzéseiből.

Egerszalókon hidegen sajtolt, nem finomított napraforgóolajat állítanak elő, ötfűszeres érlelt kecskesajtot, ordát és gomolyát készít egy sajtműhely, míg egy termelő kínálatában megtalálható a nyers fűrjtojás és a pácolt, főtt fűrjtojás is.

Felsőtárkány helyi terméke közt említjük a szörpöt, a lekvárt, a szárított zöldséget, a savanyúságot, az aszalt gyümölcsöt, a szárított fűszereket és a befőtteket.

Noszvajon gyógy- és fűszernövényeket termesztnek, egy fiatal hölgy saját termelésű és gyűjtött erdei gyümölcsökből készít finom házi lekvárokat (9.10. ábra), míg nagyon sok termelő besztercei szilvából készíti a híres noszvaji szilvalekvárt.

A szilvalekvárokkal sokan a régi falusi hagyományokat elevenítik föl. Helyi termék még a szörp és az aszalt gyümölcs. Noszvajt a környékeliek susinkás falunak nevezik, mivel ez az itt készült aszalt gyümölcs neve. Háztaji gazdaságban vegyszermentesen termesztnek különféle konyhakerti növényeket, gyógy-, és fűszer-

is waiting to be discovered. We have to mention the producers of handmade wines, and compliments should be given to an innovative producer working in the district of Felnémet for his health friendly grape seed oil preparations. Also the following products are produced in the town: spiced butter with truffles, spiced salt with forest mushrooms, mushroom powder, dried morel and trumpet mushroom products. A chartered cheese master with decades of experience is making varied sheep and goat cheeses. Further the products of another cheese workshop are famous, where the milk comes mostly from the family enterprise's own cows. The apiary products of Eger can be purchased through Internet, the products of one beekeeper are advertised on the most famous community site. The marzipan of a famous master confectioner can be regarded as the best known local product, the local ceramics of a craftsman can be personally seen and bought in his workshop. In Andornaktálya they make cream honey with a distinguished taste.

In Cserépfalu, on the southern pastures of the Bükk Mts., handmade cheese is prepared from the fresh milk of cows and goats fed on grass with aromatic herbs. In one of the most beautiful, protected farmhouses a gallery is working with pottery workshop and atelier, the paintings, ceramics and pottery products of a local family can be bought here. It is a must in the village to visit the excellent exhibition of Aunty Malvinka, she organised a small gallery in her own home exhibiting her cross stitch and "cserep" embroidery.

In Egerszalók they produce cold pressed, unrefined sunflower seed oil, also ripened goat cheese with five herbs, "orda" and "gomolya" cheese is made in a cheese workshop and in the offer of one producer we can also find raw quail eggs and pickled smoked quail eggs.

Among the local products of Felsőtárkány we can mention fruit syrups, jams, dried vegetables, pickles, dried fruit, dried herbs and compotes.

In Noszvaj they grow herbs and spice plants, a young woman makes nice homemade jams from forest fruit which she either grows or collects, and many producers make the famous "noszvaj" plum jams from the "beszterce" plums (Figure 9.10.).

By making plum jam many resurrect the old village traditions. Further local products are the syrups and the dried fruits. Noszvaj is called by



9.10. ábra. Noszvaj lekvár (fotó: Marton Róbert)

Figure 9.10. Noszvaj jam (photo by Róbert Marton)

növényeket, gyümölcsöket, melyekből különleges lekvárokat, szörpöket, és gyümölcssajtokat készítenek. Fokhagymás, borsos ízesítésű hidegen sajtolt olajban pácolt füstölt fürjtojást is kaphatunk a községben. Egy család saját tartású sertéseket dolgoz fel, s nagypáik receptje szerint hagyományos alapanyagok felhasználásával állítják elő termékeiket. Egy észt kovács is fogad vendégeket a faluban, ahol helyi borok fogyasztása mellett kovácsoltvas termékek is készíthetők.

the surrounding people the “susinka” village, this is the name of the locally produced dried fruit. They grow different kitchen-garden plants without using chemicals, herbs and spice plants, fruits on the farms, from which they prepare special jams, syrups and fruit cheese. In the village we can purchase quail eggs marinated in cold pressed oil flavoured with pepper and garlic. One family rears and processes their own pigs and prepares their products using their grandfather’s recipes based on traditional ingredients. An Estonian blacksmith receives guests in the village where apart from tasting local wines they can forge cast iron items.

Maklárón 95 hektáron termesztnek almát, körtét, őszibarackot és meggyet. A frissen leszedett gyümölcsökből minőségi, tartósítószermentes gyümölcslé készül (9.11. ábra). Odafigyelő



9.11. ábra. Maklári gyümölcslé (forrás: <http://www.appi.hu/images/2010-01-12%20004%20010.JPG>)

Figure 9.11. Fruit juice from Maklár (source: <http://www.appi.hu/images/2010-01-12%20004%20010.JPG>)



9.12. ábra. Noszvaj, kovácsoltvas (fotó: Oroszi István)

Figure 9.12. Noszvaj, wrought iron (photo by István Oroszi)

munkával a községet körülölelő dombokról begyűjtött, gondosan válogatott, vadon termő gyümölcsökből főleg csipkebogyóból és kökényből lekvárok is készülnek.

Szarvaskőn kézi feldolgozással állítják elő a nemzeti park területéről származó alapanyagokból a csipkebogyólekvárt, a festői szépségű község erdei- és mézharmat mézéről is híres.

Szomolyán a helyi fekete cseresznyéből készítenek sokféle terméket, s egy lekvárházban is kaphatók az ízletes termékek.

Összegzőképpen megállapítható, hogy a térségben szükséges és hiánypótló egy helyi termék vagy helyi termelő adatbázis (katalógus) összeállítása, amely segítségével a turisztikai kínálat bővíthető, a helyi gazdaság pedig fejleszthető lenne.

In Maklár on 95 hectares apple, pear, peach and sour cherry trees were planted. From the freshly picked fruit high quality fruit juice is made without the use of preservatives (*Figure 9.11.*). With painstaking work jams are also made from the carefully selected wild fruit, mainly rosehips and juniper berries, gathered from the slopes of the hills surrounding the village.

In Szarvaskő rosehip jam is prepared by hand from the fruit coming from the national park, this picturesque village is also famous for its forest and honeydew honey.

In Szomolya different products are made from the local black cherries, these tasty products can also be purchased in the “house of jam”.

As a summary it can be stated that in the region it would be a niche to compile a database (catalogue) containing the local products or producers that would help to widen and enhance the offerings to the tourists while also improving the local economy.