

Gyógyteák Visontáról

10 nap 10 gyógynövény a Mátrában kiadványunk foglalkozik külön a Mátrában található gyógynövényekkel, azok gyűjtési helyeivel és felhasználási módjaikkal. Nagy Mónika főiskolai végzettséggel rendelkező gyógynövénytermesztő és feldolgozó Visontán, saját gazdaságában termeszt a növényeket, emellett a Mátrában gyűjti ezeket. Látványgazdasága 2024 tavaszától látogatható.



Fotó: Erdélyi József

f /matrajovoje

f /matratour



10 nap 10 helyi termék a Mátrában
Kiadja Mátra Jövője Turisztikai Egyesület
Felelős kiadó és szerkesztő: Kápolnai Nagy Ágnes
Nyomdai előkészítés: Leokhars Bt. – Kápolnai Tibor
Nyomdai kivitelezés: Print2000 Nyomda Kft.

A kiadvány szövegei és fotói szerzői jogvédelem alatt állnak, sokszorosításuk, felhasználásukhoz a kiadó előzetes hozzájárulása szükséges. A kiadvány ingyenesen kerül terjesztésre. A kiadványban a Mátra Jövője Turisztikai Egyesület tagjai szerepelnek, így a kínálat természetesen nem teljes körű. Készült 2023-ban.

Axis Bentonit – Bentonit, az egyedülálló agyag

Pétervárasán, az Axis Bentonit Kft. egyedülálló anyagból készíti termékeit. A saját bányájukban található ritka ásványkincs, a bentonit nevű agyagásvány, számos egyedi tulajdonsággal rendelkezik. A bentonitot először Taylorite-nek nevezték, felfedezője, William Taylor után. Végleges nevét W. C. Knight adta 1898-ban, aki lelőhelyéről nevezte el, az USA Montana államában található Fort Benton után. A bentonit kiemelt tulajdonsága, hogy vízzel érintkezve gélesedik, saját térfogatának sokszorosát képes megkötni, továbbá magas ioncserélő képességgel rendelkezik. Szagtalanító hatása, méreganyag megkötése, csomóképződési hajlama, magas makro- és mikroelem tartalma alkalmassá teszi kiváló minőségű natúrkozmetikum és gyógyhatású állatápoló termékek előállítására. Bentonit lelőhelyek világszerte egykori vulkánkitörések helyein fordulnak elő, így a Mátrában is. A teljesség igénye nélkül néhány termék a kínálatból: a sportkrém az izmok, ízületi szalagok regenerálására, sérülés, ütődés, zúzódás, duzzanatok és görcs okozta fájdalmak enyhítésére alkalmas. A regeneráló krém makro- és mikroelemekben gazdag bőrregeneráló szer, az elhalt hámsejtek eltávolításával puhává, bársonyossá varázsolja a bőrt, segíti a bőrregenerálódást, továbbá a faggyútermelés és a vízháztartás optimalizálását. Bőrpuhító hatása miatt ajánlott a váll, könyök, térd és sarok bőrének ápolására is. Emellett arc-, kéz- és hajápolásra is találhatók termékek, de ne feledkezzünk meg a gyógyiszapokról sem. Egy bentonitos fürdő használata közben pedig gondoljunk arra, hogy a cég palettájáról további termékeket is próbáljunk ki! Termékeik webshopon keresztül is megrendelhetők.



axibent.hu • f /axibent

René Juhász – Bioborász

René Juhász gyöngyöstarjáni borász kezdetek óta a saját útját keresi, jelenleg 7,5 ha biotanúsítvánnyal rendelkező saját ültetvénye van. Az első bort 2006-ban készítette, azóta kísérletezik. 2016 óta rendelkezik biopince minősítéssel, azóta írhatják rá a címkére, hogy biobor, ehhez ugyanis nem elég, ha a szőlőterület rendelkezik a biotanúsítvánnyal, minősítettetni kell a pincét is. Ő az első, aki ezt megvalósította a Mátrai borvidéken! Az országban egyedüli biominősítésű a biborkadarkája, és ezen kívül cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos, rubintos, zweigelt, blauburger, syrah, irsai, sárgamuskotály, olaszrizling, hárslevelű és egy kis otelló terem a birtokon. Különleges bora a Siller, itt két napig héjon ázik a szőlő hűtve, ez adja sajátosságát. A Siller bor készítése nagyon hasonló a rosé borok készítéséhez, ám fontos rögzíteni, hogy a siller nem egy külön szőlőfajta. A siller bor színe a rozénál teltebb, közelebb áll a vörösborhoz, tehát technológiailag félúton van a rozé és a vörösborok között. Repertoárjában megtalálható bio narancsbor is, ami az utóbbi időben lett divat a fehérborok között. Ezek a borok a héjon áztatásnak köszönhetik sötétebb narancsszínű tónusait. René Juhász szőlői idős töké, ezeknek előnye, hogy a gyökereik már nagyon mélyen vannak, akár 10 méter mélységben, így érvényesülnek a Mátra vulkanikus talajának adottságai, a terroár jegyek is kidomborodnak. A Dr. Szőke Lajos által szerkesztett és Dr. Németh Krisztina által lektorált, pár éve megjelent Bioszőlő, biobor kötetben egyedüli mátrai borásként jelent meg, mint a Renés Wine Heaven borászat tulajdonosa. A különleges bio borokkal rendezvényeken lehet találkozni, vagy előzetes bejelentkezés alapján kóstoló programra.



f /Renés Wine Heaven • René juhász • 70/315-5999

Szőllősi Ervinné – mézeskalácsba zárt csodák

Jancsi és Juliska, meg az ő mézeskalács házuk, a mese ugye ismerős mindenkinek? Aki élőben szeretne különleges mézeskalácsokkal találkozni, azoknak irány Gyöngyös, ahol Szőllősi Ervinné Ildikó mesésép termékei találhatók. Minden alkalomra más és más, karácsonyra adventi koszorú, 3D gyertyák, hőemberek, Húsvétra nyuszik és bárányok, a sort még folytathatnánk. Kezei közül került ki a Mátra Jövője Turisztikai Egyesület sakktablája, ahol 64 mezőn álltak a templomok, várak, attrakciók kicsinyített másai. Legyen szó esküvőről, születésnapról, nincs az az elképzelés, amit ne készítené el. Egy mézeskalács dobozba rejtett ajándék, egy emlékkönyv, vagy egy oklevél – meglepene benne a szeretet. Aki pedig ki szeretné próbálni Ildikó receptjét, nos az nem titkos. Hozzávalók: 50-60 dkg liszt, 20 dkg porcukor, 1 teáskanál szóda, 1 csipet só, 2 tojás, 5 dkg vaj, ízlés szerint mézeskalács fűszerkeverék, egy pici fahéj, 35 dkg méz. Tésztát gyúrunk, majd egy éjszakára állni hagyjuk. Másnap jól átggyúrjuk, lisztezett deszkán 5 mm vastagságúra nyújtjuk ki, aztán jöhetnek a mézeskalács formák és szaggathatjuk a tésztát. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük őket, majd 180 fokra előmelegített sütőben 10-15 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt, jöhet a díszítés! A díszítómázhoz 1 tojás fehérjéje, pár csepp ecetre, csipetnyi sóra, 20-25 dkg jól átszitált porcukorra van szükségünk. Nem kell habbá felverni, apránként adagoljuk a porcukrot addig, amíg lágy, krémszerű masszát kapunk! Ételszínezékekkel színezhjük is, majd celofántasakba töltjük. Ildikó a mátrai rendezvények állandó résztvevője.



f /mezeskalacs • Szőllősi Ervinné • 30/545-2423

Pálinkakóstoló és levendula – Szidónia major

Bodonyban a Szidónia major látványgazdaság számos különlegességgel várja a látogatókat, így régi traktorgyűjteménnyel, állatsimogatóval. A pipaszobában a múlt jelenik meg képeken, köztük a tulajdonos Torda Tibor dédnagymamája néz le ránk lóhátról, akiről a major is a nevét kapta. A gyerekek mini traktoristák lehetnek a játék traktoron, emellett régi, felújított traktorok, motorkerékpárok is láthatók. Előtte azonban a domboldalban a Szent Rafael kis kápolna készlet egy kis elmélyülésre, majd már perc múlva szó szerint földbe gyökerezik a lábunk, olyan páratlan panoráma tárul szemünk elé a Mátra vonulatára. Nyáron pedig az egész oldal lilában pompázik és illatozik, az egy hektáros levendulás felejthetetlen látványt nyújt. A vendégek maguk szüretelhetik a levendulát, metszőollóról és tasakról a major gondoskodik. Kora ősszel, a másodvirágzás idején is lehet szüretelni az illatos levendulát. Egyedi program az egész Mátrában a pálinkakóstoló program, melyben igény szerint többféle kínálatból lehet választani. Közös bennük a helyben főzött, tájjellegű pálinka kóstolása, emellett a pálinkaműhely bemutatása és pálinkatörténeti mesélés. A kóstolóhoz házi pogácsa mellett igény szerint falusi vendégtől is társul, ezen pedig olyan egyedi helyi termékek teszik teljessé a gasztronómiai élményt, mint a mátrai Anglo-núbiai kecskesajt, mátrai mangalica és bivaly szalámik, házi lekvárok, kovászos kenyér. A gyümölcsérés szezonjában egész napos programban a vendégek átélhetik az előre becefrézett gyümölcs lefőzését, közben a technológia mellett szakszavakkal is gazdagodnak.



szidonia-major.hu • f /szidoniamajor • 70/967-0101

10 nap helyi termék a Mátrában



mátra
élmény minden évszakban

Mátra Jövője Turisztikai Egyesület

Detki chili és kender

Tóth István több mint tíz éve kezdett bele a chili termesztésbe egykori párjával Melindával, ma már egyedül viszi a gazdaságot hű társával Lajossal a border colliével. Az induláskor ismerőstől kaptak egy marék magot azzal a megjegyzéssel, hogy na, ez majd csipni fog. Mikor termőre fordult, rájöttek, ez a mennyiség nekik nagyon sok. Kidobni sajnálták volna a sok méregerős chilit, így vágtak bele. Ahogyan készültek a termékek, gykeztek olyan neveket adni nekik, amik egyrészt egyediek, másrészt pedig a termékről is rögtön beugrik a vevőnek a legjellemzőbb tulajdonsága, így lett Morgó Skorpió, Fekete Vipera, Házasárkány. Másik termékcsalád a kender, amit személyes okokból kezdtek kutatni, tüdőprobléma miatt. Sajnos, a kender szóval ma leginkább a kábítószeret azonosítják, holott az emberiség évezredek óta használja. Minden kender termék 100%-ban megfelel az uniós jogszabályoknak. Fontos tudni, hogy ebben a kenderfajtában nem a pszichoaktív THC, hanem a kannabidiol nevű vegyület, röviden a CBD van túlsúlyban. A teljesség igénye nélkül a CBD enyhíthet bizonyos görcsöket és gyulladásokat, de egyes rákos sejtek növekedését is képes visszafogni. A CBD hatékonyan enyhíti a szorongást, az alvászavarok bizonyos fajtáit, és a krónikus fájdalmat is jótékonyan befolyásolja. A kenderolaj hatásos a demencia, a magas vérnyomás és vércukor csökkentésére. A kenderes fűszersó örölt kenderlevelet tartalmaz csipetnyi chiliporral és Himalája sóval. A kender pesto kendermagot, kender örleményt, diót, kenderolajat, balzsamcetetet, bazsalikomot, fokhagymát, sót, borsot tartalmaz. A termékek megvásárolhatók rendezvényeken és a kendentanya.hu weboldalon keresztül.



www.kendentanya.hu • [/detkichilibetyar](https://www.facebook.com/detkichilibetyar) • 20/297-4560

Hadobás Andrea – Markazi lakodalmas kalács

A falvakban általában sátras lagzit tartottak, melyekhez számos hagyomány tartozott, ezek egyike volt a hatalmas lakodalmas kalács készítése. Ebből a finomságból csomagoltak minden vendégnek, és azoknak a családtagoknak, akik nem tudtak részt venni az esküvőn. Ezt a régi, ám sok helyen ma is élő hagyományt viszi tovább Hadobás Andrea Markazon. Andrea gyermekkori emléke a nagymama, Tera mama kalácsa volt, bevallása szerint, amikor készítette, az egész utcát belengte a vanília, citrom, mazsola bódító illata. A lakodalmas kalács a régi falusi menyegzők természetes velejárója volt, sok helyen már a násznép vonulásakor, az úton is osztogatták. Amikor a templom felé tartott a vendégereg, mindenki kíváncsi volt a menyasszonyra, így természetesen kaptak kalácsot a nézelődők is. Örömteli, hogy ma ismét nagyon sokan keresik a kalácsot, újra része az esküvőknek. Általában a nagy, majd ötkilós édesség a menyasszonyi torta mellé kerül az asztalra, azzal együtt vágják fel. Érdekes, hogy szinte minden falunak megvolt a saját receptje, ízesítése. Olyan ez, mint a töltött káposzta, mindenhol főzik, ezzel együtt mindenhol más a sajátos ízvilága. Andrea esetében is van, ami állandó, és amihez ragaszkodik, ez pedig az, hogy kemencében süti a kalácsot. A dagasztást azonban már géppel végzi, hiszen háromszor kell kelesztenie a tésztát, ami időigényes munka. Elsősorban a nagy méretű lakodalmas kalácsot készíti, ám készül kisebb testvére is, az két és fél kilós. Rendezvényeken lehet a finomsággal találkozni, melyhez elengedhetetlenül társul, hogy Andrea népviseletben kóstoltatja, közben pedig megismerteti a vendégeket Markaz kincseivel.



Hadobás Andrea • 20/555-0641

Szalai Ferenc – Mátrai bivalyrezervátum

Béla, Zsuzsi és hozzátartólag 180 társa 150 hektáron. Mi is ez? A válasz egyszerű, a Szalai Ferenc által létrehozott Mátrai Bivalyrezervátum Szurdokpüspöki felett. Ide a Natura 2000-es területre lehet bejelentkezni egy remek szafari programra, ahol közelebről nem csak az 1000 kilós Bélával, a tenyészbikával, de parlagi szamarakkal, pónikkal és lovakkal is találkozhatunk. A magyar bivaly, más néven mocsári bivaly, az avarokkal érkezett a Kárpát-medencébe, és háziasított állataink közül az egyik legrégebbi, genetikai ősiségében a legsértetlenebb faj. Az egykor hihetetlenül értékes állatnak számított bivalyt az igavonó ereje, a teje és a húsa miatt tartották. A bivalyhús textúrájában és kötőszövetében erős, gazdag zamatú és mégsem rágós, enyhén édeskés és kellemesen karakteres ízvilágú. Magas az ásványianyag tartalma, a marhahúshoz képest több fehérjét, vasat és foszfort tartalmaz. A Nyugati-Mátra kapujánál legelésző állatoknak a gasztronómiai kiválóságát az elmúlt években kapott elismerések is alátámasztják. A gyulai Dékány Ferenc, „kolbászkirályunk” segítségével a bivalyhúsos debreceni páratlan páros és a grillkolbász korábban (2020-ban) Érték és Minőség Nagydíjat nyert. Még ugyanebben az évben a Nógrádikum címet elnyerték. A londoni Great Taste Awards nemzetközi élelmiszerversenyen (2021-ben) két termék is csillagokat kapott, amely hatalmas elismerésnek számít a gasztronómiában. A tavalyi évben (2022-ben) az UNESCO Globális Geopark GEOfood védjegyét, illetve a Bükki Nemzeti Parki Termék Védjegyet is elnyerték. Nyilvánvaló, hogy aki egyszer ellátogat ide, az biztosan rabja lesz mind a tájnak, mind az itt kapható termékeknek. Fotó: Galicz József Ferenc



matraibivaly.hu • [/matraibivalyrezervatum](https://www.facebook.com/matraibivalyrezervatum) • 70/280-6527

Drahos László – Balatoni lekvárok és szörpök

Balatoni lekvárok mátrai kiadványban? Nem, nincs tévedés, Balaton település ugyanis a Bükk egyik mesés települése, kőhajításnyira Belpátfalvától. Drahos László és felesége, Dorkó Beatrix annyira egyedi lekvárokat, szörpöket és más finomságokat készítenek, hogy mindenképp itt a helyük a kiadványban! A házaspár mindkét tagja a vendéglátás területén szerzett szakmát, a közelmúltban úgy döntöttek, saját vállalkozásukat immár főállásban viszik tovább. Jelenleg 18 féle lekvár található kínálatukban, emellett különleges szörpöket is készítenek, mint a rozmaringos körte, vagy az egyre keresettebb fenyőréteg szörp. Egyre többen szeretik itthon is a csatnit, sülték kiváló kiegészítője, így ők is felvették a palettára, ami nem véletlen, hiszen László több évtizedig dolgozott séfként. A teljességet pedig a sütemények és pékáruk képviselik, rendezvényekre igény szerint készítenek sós és édes finomságokat. Ezek sikerét bizonyítja, hogy a pástói Varázsvölgy francia napján 14 kg croissant adtak el. Termékeiknél nagyon fontosnak tartják, hogy helyi, környékbeli alapanyagokat dolgoznak fel, a szőlő Egerből érkezik, a naspolyát Tarcából szerzik be. Termékeik időigényes munkával készülnek, a csipke, a kökény, a som ezek közé tartozik, a csipkebogytó például négyszer szűrik le, hogy a magvak, az apró szöszök ne kerüljenek majd az üvegbe. Így mindegyik gyümölcsöt kíméletesen dolgozzák fel. Figyelnek arra is, hogy kínálatukban legyenek olyan termékek, amit cukorbetegség is bátran fogyaszthatnak. Termékeikkel rendezvényeken lehet találkozni, de megtalálhatók Pástón a Varázsvölgy ajándékboltjában és a Sástó Hotel recepcióján.



www.balatoni-kezmuves-bolt.hu • [/sefdoki](https://www.facebook.com/sefdoki) • 20/203-0263

Kontos Eszter – Pálosvörösmarti sajtok

Kontos Eszter Abasáron él, a szomszédos Pálosvörösmarton készíti termékeit. Natúr és ízesített gomolya, parenyica, joghurt és túró kézműves termékként készül incsiklandó tejtermékek. Mindig is érdekelte a sajtkészítés, így autodidakta módon kezdett el ezzel foglalkozni, majd online kurzust végzett, folyamatosan képi magát. Termékei kézzel készülnek, gépi eszközöket nem használ. Jelenleg tehén- és kecsketejből készülnek a termékek. A tehéntejből készült sajtoknál a legnépszerűbb a parenyica, ezt nagyon sokan szeretik és keresik. Egyszerre 50 liter alapanyagot tud feldolgozni, ez meghatározza, hogy mennyi termék készül el, melyek mindegyike magas minőségű sajt. Az ízesített gomolyákba fokhagyma, vöröshagyma vagy éppen római kömény kerül. Emellett a joghurtot is népszerűek, különösen az ízesítettek, nyáron pedig a savó limonádé. Ez valódi különlegesség, egy mindenmentes citromos limonádé ízt kapunk a végén, ez saját fejlesztése. Érdeklenség, hogy Eszter korábban 13 évig lovasedzőként is dolgozott. Jelenleg három lova van, egy ősmagyar fajta, a hucul, mellette pedig egy magyar hidegvérű és egy telivér. Túralovaglást vállal velük, ám előtte felméri a jelentkezők tudását, ez fontos a biztonságos kiránduláshoz. Mellette állatasszisztált képzést végez, ennek lényege a lovak közelségének a megszokása, a nagyságuk „elviselése”. Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy 3-4 éves gyerekek érkeznek a szülők, megismerik az állatokkal való bánásmódot, vagyis együtt ápolják a lovat. Egy-egy program végén egészen más lesz a gyerekek viszonya az állatokhoz, és ezt a szülők is azonnal észreveszik. A program végén pedig mi lehetne jobb, mint egy nagy tál sajt!



Információ: 70/726-2266

Peter's BBQ – fűszerek Visontáról

Recept: végy egy fiatal házaspárt mátrai gyökerekkel, gasztronómiai érdeklődéssel és szakács végzettséggel, fűszerezd saját maguk által fejlesztett fűszerkeverékekkel, és kész is a termék. Jelenleg hétféle ízből lehet választani, melyek kaphatók rendezvényeken és webshopjukban. Az Original enyhén édes, füstös jellegű, pácoláshoz is remekül illik, a Parázs Darázs keleties, enyhén csípős ízvilága egyaránt passzol zöldségfélékhez, sertés és szárnyas ételekhez. A Krump Lee neve alapján is egyértelmű, hogy kifejezetten steak burgonyára álmodták meg, de más krumpli- és zöldségételekhez is remekül passzol. A Gringo fűszerkeverékben a zöldfűszerek harmonikus ízkeveréke található meg, tavaszi jellege miatt zöldségek mellett szárnyasokhoz is illik. Ebben többek között petrezselyem, kakukkfű, koriander, rozmaring, tárkony, bazsalikom is található. A Levendurvában nevéből adódóan levendula található, nagyon kis mennyiségben, ám ez pont elegendő ahhoz, hogy megbolondítsa a vad-, marha- sertés húsokat. Sokan kétkedve fogadják ezt a levendulás különlegességet, viszont aki ad neki egy esélyt, jellemzően nem bánja meg. A Rubminator kakaóbázisú, csoki habaneros finomság, ami sertésre, marhára egyaránt kiváló. A Spice on the beach fantáziánévű termék citromos-narancsos, zöld jalapeno-s fűszerkeverék, amit csirke és halételekhez ajánlanak. Mint minden keverék esetében, ezúttal is magas minőségű alap fűszereket használnak, hiszen ez biztosítja a keverékek kiváló színvonalát. A zöldséges ételektől a különböző húsig mindenre találunk ízlésünknek megfelelőt. A termékek adalékmentesek, nem tartalmaznak ízfokozót, és környezetbarát csomagolásban kaphatók.



www.petersbbq.hu • [/petersbbq.fuszer](https://www.facebook.com/petersbbq.fuszer) • 30/483-9904