

Élelmiszer

Ágyaspálinka, ármorméz és retekcsíra egy asztalon

2012. május 25., Szabó Zoltán Attila

Címkék: Kiváló Magyar Élelmiszer Élelmiszerkönyv.ágyas pálinka Bolyhos Ágyaspálinka Fesztivál KMÉ Védjegy

Pest megye egyik legjelentősebb seregszemléjévé nőtte ki magát az Újszilvási Ágyaspálinka Fesztivál. Az eseményre közel húszezren látogattak el a hétvégén, amely egyszerre lett a pálinka, a hungarikumok, a Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggyel ellátott termékek és a zene ünnepe. A KMÉ sátrában különleges falatok, ízek, illatok keveredtek - igazolva, hogy a magyar élelmiszeriparnak vannak rejtett tartalékai.

Bolyhos Zoltán főszervező szerint az Újszilvási Ágyaspálinka Fesztivál attól lett ennyire sikeres, országsszerte megsüvegezett rendezvény, mert első perctől fogva a minőségelv hatja át. - Újszilváson nem divat a kaszálás - jegyzi meg nyomatékosan Bolyhos -, ide akár milyen áruval nem lehet eljönni, ahogyan a jómodor is kötelező „tar tozék” a sátrakban, a pavilonokban. Ráadásul betartjuk a magunk hozta szabályt, amely alapján a fesztivál minden ter méktípusból csupán kettőt fogad be. Elismerésnek, egyfajta visszaigazolásnak érezzük, hogy idén tízszeres volt a túljelentkezés az árusok részéről, s még azt is elfogadták, hogy menet közben, a seregszemle alatt folyamatosan ellenőrizték a minőséget és tesztelték a kiszolgálás, a vendéglátás színvonalát.

„Szigorúbbak a KMÉ paraméterei, mint amit az élelmiszerkönyv előír”

A pálinkafesztivál a Kiváló Magyar Élelmiszer (KMÉ) védjegynek kitűnő hírverést jelent. Egyrészt igazolja, hogy a hazai élelmiszeriparnak minden ismert gond ellenére vannak erőforrásai, másrészt jelzi, hogy azok, akik a minőségből nem engedtek az évek során, fenn tudtak maradni, sőt, tovább tudnak lépni. Persze, kemény munkával, átgondolt stratégia révén...

A KMÉ-védjegy egyik - helyi - birtokosa a Bertók Méhészet. Bertók Mihály méhészmester meséli: vállalkozásuk egy 1956-ban Újszilváson alapított méhészetre épült. - Az elmúlt 56 év szakmai tapasztalata alapján kifejlesztett termelési technológiánk garantálja a különböző fajtamézek megfelelően elkülöníthető termelését. A természetes és tiszta mézeiről ismert vállalkozás - egyebek mellett - a Tisza árterén, a nyár elején, gazdagon nyíló cserjé, a gyalogakác, avagy a víziakác nektárjából készíti ármormézet, de találja a palettán aranyesszómézet, gesztenyemézet, hársmézet, napraforgómézet is. A magyar specialitásként ismert selyemfűméz szintén része a nagy egésznek. (Kevésbé ismert tény, hogy a legnagyobb összefüggő selyemfűmézők Magyarországon lehetők fel.)

A méhészmester úgy véli: a KMÉ-védjegy mind több vásárló figyelt oda, ami segíti az értékesítést. Akár a hipermarketekben is, mert ahogy ott is megtalálhatóak a Bertók-termékek, noha szállítanak a német piacra is. Bertók üdvözlöli a Kiváló Magyar Élelmiszer esetében a sok és rendszeres ellenőrzést, mivel így az elismerés és elismerés marad. - Tavaly 27-28 ellenőrzés várt ránk. Ugyanez a piaci termelőkkel aligha történik meg. Megjegyzem, szigorúbbak a KMÉ paraméterei, mint amit az élelmiszerkönyv előír, de jó így, hisz nekünk, a termékeket előállító vállalkozásoknak ez fontos visszajelzés, fokmérő. Bertókék e pillanatban egyébként 140 kaptárt számlálnak. Üzemük egy családi házmögött működik, „takarásban”.

Varázspác és babcsíra

Az újszilvási seregszemlén a Pápai Böllér Fűszer Kft is tiszteletét tette. A céget 1991-ben alapították. 2000-ben jelent meg házi disznótoros fűszerkeverék-családjuk, amelyet a FOODAPEST kiállításon azonnal díjaztak. Az Ágyaspálinka Fesztiválra is újdonságokkal érkeztek, például olyan ételízesítővel, amelyben nincsen só, illetve folyékony fűszerkeverékek (mustáros borsosát, görögöt, magyarosat, olaszosat, pikánst), amelyek összefoglaló neve: a varázspác.

A Böllér Fűszer Kft szakértője, Szőke László megerősíti: a KMÉ-védjegy bizalmi tökéletet jelent. Vannak ugyanakkor olyan alapkérdések, amelyek változatlanul válaszra várnak az élelmiszeriparban. - Rendet kellene tenni a kérdésben - jegyzi meg Szőke -, hogy mit tekintünk magyar terméknek és mit nem. Kevesen tudják ugyanis, hogy a fahéj vagy a curry nem magyar fűszer, és arról sem esik sok szó, hogy a magyar paprikaként elcsomagolt termékekben legtöbb esetben külföldi paprikát találunk.



Fazekas Sándor és Bolyhos Zoltán a fesztiválon

LEGFRISSEBB

- » Okostelefon a Facebooktól?
- » Fogyasztói piacok eredménytáblája
- » Mélyponton a GKI fogyasztói bizalmi index
- » Akciós újságok: útmutató a fogyasztóknak, vagy csupán reklám?
- » Egymillió bírság a Digi Kft-nek
- » Áramütés-veszély az e-cigar etták akkunulátor-töltőinél
- » Energiaszolgáltatók: a birodalom visszavág?!

- » Kiváló élelmiszerek, díjazott pálinkák fesztiválja Újszilváson
- » A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy vonzza a díjakat?!




AMC aratás bónusz-malusz elállás élelmiszer élelmiszerkönyv életbiztosítás elfogadóhely erdőirtás fogyasztói klub gépjármű felelősségbiztosítás Greenpeace jegyár Kálloy Molnár Péter laboratóriumi vizsgálat Magyar Energia Hivatal NMHH szellemi tulajdon tudatos fogyasztó UV szűrés

A reklámtevékenység fogyasztóvédelmi aspektusai

2012. március 30.



A vállalkozások sokszor nincsenek tisztában az alapvető fogyasztóvédelmi, reklám- és versenyjogi követelményekkel. Az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) elektronikus információs kiadványa ehhez nyújt segítséget a kereskedők, szolgáltatók számára.

Budapest Jelenleg 20 °C Tiszta idő 	BMI - Testtömegindex kalkulátor Testsúly [kg]: <input type="text"/> Magasság [cm]: <input type="text"/> <input type="button" value="Értékelés"/> Az Ön BMI-je: <input type="text"/> Forrás: Magyar Nemzeti Sziválpitvány
Ma 13°/23°C Kissé felhős 	
Holnap 13°/24°C Enyhe eső 	
7-day forecast >> Meteoogram >>	
Előrejelzés keresése <input type="text" value="város vagy falu"/>	
Feeds Freemeteo	



Érdekes a helyzete az Ökovital Kft-nek is. Eleve speciális termékeket hoznak forgalomba, olyanokat, amelyek pályázati besorolásakor a hatóságok és a grémiumok tagjai nem ritkán zavarba jönnek. A Hintalan György vezette vállalkozás vízkultúrája csíratermékekkel foglalkozik 2002 óta. Ma már 7 termékükön díszel a Kiváló Magyar Élelmiszer felirat.

- Egyre többen ébrednek rá, hogy a csíráknak nyilvánvaló előnyös egészségügyi tartalmuk mellett élvezeti értékük is van - figyelmeztet Hintalan, aki szerint itt az ideje a gyerekeket az egészségtelen chipsekről „átszoktatni” a retkecsírára, a borsócsírára, a hagymacsírára, a lucernacsírára, a zsászára, vagy épp a babcsírára. Megjegyzni: utóbbiért általában lelkesedni szoktak a gyerekek a kóstolókon.

Debütált a Szájder!

A kistérség borát is elhozták az újszilvási eseményre. Természetesen a Tápio-Vin- mely a híres Kincsem Pince „leszár mazottjának” tekinthető - volt a beszállító. Az idén a 2009-es cabernet sauvignon nedűvel a vadászok vörösbora címet elnyerő pincészet sajátos utat választott: nem keresik a hipermarketek kegyeit, boruk legjavát saját élménycentrumukban, tápiószentmártoni látogatóközpontjukban értékesítik. Szakértőjük, Kiss Attila szerint egyre inkább sikerül igazolni, hogy az Alföldön szép borokra lelni, ennél fogva tévedés, hogy csak a kommersznek jut hely ezen a tájon. - Jó lenne, ha ráébrednék végre, hogy a Kunsági Borvidék történelmi borvidék!

És ha már a nedűket vesszük számba, amelyek közt most nyilvánvalóan az újszilvási pálinkákra jutott a legnagyobb figyelem, a fesztiválon a Szájder is debütált. De mi az a cider? Röviden: almabor. Picit hosszabban és hivatalosabban: „alap esetben almából készülő italféleség, amit ledarálnak és kipréselnek, majd viszonylag alacsony hőfokon (5-10 °C) erjesztik. Mielőtt az összes cukor elterjedne, hordókba fejtik és légmentesen lezárják. Ezt követően még egy picit tovább erjed, így lesz a keletkező szén-dioxidból kellemesen buborékos, a sör és a bor közötti átmenetet „képviselő” finomság”. Amelyben ott piheg a méz is...

Fontos tudnivaló, hogy a cider eddig leginkább Angliában és Franciaországban hódított. Bretagne-ban az almából készített alkohol egyenesen nemzeti italnak számít. Magyarországon egy nagykorúsi vállalkozás igyekszik meghonosítani.

Megosztás: [Tweet](#) [Nyomtatás](#) [Küldés e-mailben](#) [Like](#)

SZÓLJON HOZZÁ!

Tisztelt látogatónk! Amennyiben szeretne a cikk tartalmához hozzászólni, jelentkezzen be, vagy ha még nem rendelkezik hozzáféréssel, regisztráljon. [[Bejelentkezés](#)] [[Regisztráció](#)]

Felhasználó azonosító:

Jelszó:

Hozzászólás írása

[Mehet](#)

Előnyben részesíti Ön a magyar termékeket?

Ha nem sokkal drágább, inkább a magyart választom

A minőség a fontos, nem az ár u eredete

Mindig az olcsóbbat választom

[Megjegyzés írása]

[Szavazok](#)



NEMZETGAZDASÁGI
MINISZTERIUM



Nemzeti
Fogyasztóvédelmi
Hatóság



Pénzügyi Szervezetek
Állami Felügyelete



GAZDASÁGI
VERSENYHIVATAL
Gazdasági
Versenyhivatal



Magyar Nemzeti Szív
Alapítvány



NCA
Nemzeti Civil Alapprogram

ROVATOK

[Élelmiszer](#) , [Elektronika](#) , [Életmód](#) , [Szolgáltatás](#) ,
[Autó](#) , [Kitekintő](#) , [Pénzügyek](#) , [Jog](#) , [Hasznos tippek](#) ,
[Tudta ezt?](#) , [Egészséges táplálkozás melléklet](#)

Technológia és design: [EUSAN Kft.](#)

RÓLUNK

[IMPRESSZUM](#)
[KAPCSOLATFELVÉTEL](#)

KOSÁR

[ARCHÍVUM](#)
[REGISZTRÁCIÓ](#)



Kiadja az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület

Telefon: +36-1-392-5285, +36-1-392-5287

1138 Budapest, Dagály utca 11.

E-mail: kosar@ofe.hu



A honlap és a Kosár online fogyasztóvédelmi magazin a Szociális és Munkaügyi Minisztérium által kiírt és az ESZA Társadalmi Szolgáltató Nonprofit Kft. által meghirdetett FV-I-10-D pályázaton elnyert támogatásból valósult meg.



”2011. június 1. - 2012. május 31. közötti időszakban a megjelenést a Nemzeti Gazdasági Minisztérium fogyasztóvédelmi társadalmi szervezetek 2011. évi támogatása pályázati felhívás „Közvélemény tájékoztatása online fogyasztóvédelmi magazinon keresztül” kategóriában (a pályázat kódja: FV-I-11-D) elnyert 3.000.000 Ft támogatás biztosítja.”