



Közép-Békési Centrum
A sokszínű lehetőség

Közép-Békési Helyi Termékek



Napjainkban a természetesebb életmódra törekvők egyre nagyobb érdeklődést mutatnak a helyi termékek iránt. Megvásárlásukkal nemcsak egészségi állapotunkat tartjuk fenn, hanem a helyi gazdaságot is támogatjuk.

A nagy hagyományok alapján, kreatív ötletekkel létrejövő kézműves helyi értékek bővítik a vidéki turizmus kínálatát. Az idelátogatók a kézműves termékek megvásárlásával, emlékként hazavisznek a vidék hangulatából egy szeletet.

Kiadványunk a közép-békési térség három, gazdaságilag meghatározó városa, Békés, Békéscsaba és Gyula jelentősebb termelőit, kézműveseit mutatja be a teljesség igénye nélkül.

Békés városában virágzik a helyi értékek tára, méltán híres a pálinka, a szilvalekvár, a kolbász. Mindezek közül kiemelkedő jelentőséggel bír a békési kosár, mely a békési népi kézművesség egyik legfontosabb hagyományait örökíti az utókorra. A vesszőből készült használati tárgyak a mai napig élővé teszik a békési vesszőfonás hagyományát.

Békéscsaba méltán kiérdemli a „Kolbász fővárosa” címet, hiszen a hungarikummá minősített házi száraz kolbászt számos kolbászgyártó készíti. A hungarikum hírnevét a Csabai Kolbászfesztivál öregbíti, mely négy napon keresztül hirdeti az ínycsiklandó húsáru kiválóságát. A város másik híres terméke a Stark Adolf által nemesített Csabagyöngye szőlő, amely a 19. században nemzetközi elismeréseket kapott. A szőlőnemesítő munkássága előtt tisztelegve, a szőlőfajta méltó bemutatására a város koncepciót dolgozott ki, melynek első lépéseként 2 ha területen Csabagyöngye-ültetvényt létesített, melynek kapuja hamarosan a turisták előtt is kitarul.

Gyula városa leginkább feldolgozott terményeiről híres. Messze földön híres a Gyulai kolbász és igazi kuriózum a magyar receptúra alapján készült bonbonkínálat. A város vezetése büszke az igazi gyulaira, ezért a helyben megtermelt és feldolgozott termékeket „Gyulai Termék” védjeggyel látja el, jelezve ezzel a magas színvonalat. A kiváló minőségű gyulai termékeket a nemrégiben felújított Gyulai Piacon vásárolhatják meg nemcsak a helyiek, hanem a turisták is.

A Közép-Békési Helyi Termékek című kiadvány a helyi kincseket hivatott bemutatni. A Közép-Békési Területfejlesztési Önkormányzati Társulás célja, hogy elérhetővé, ízlelhetővé tegye a békési, békéscsabai és gyulai piacon megvásárolható helyi értékeket, megteremtse a közvetlen kapcsolatot a helyi termékek előállítói és a fogyasztók között, segítséget nyújtva ebben éttermek, szálláshelyek, ideérkező turisták és a helyi lakosság számára.

Reméljük, hogy kiadványunk a mindennapi vásárlás mellett ajándékok kiválasztásához és nagyobb szolgáltatói beszerzésekhez is tájékoztatásul szolgál.

Izso Gábor
a Közép-Békési Területfejlesztési Önkormányzati Társulás elnöke,
Békés Város polgármestere

BERTA GYÖRGY BÉLA BIOTERMELŐ

A biozöldség- és gyümölcsstermesztés mellett a termelő a feldolgozásról is gondoskodik. Szilvából, somból, meggyből, almából és más gyümölcsből aszalványokat, a gyógynövényekből szárítmányokat készít. A termelő tagja a 2007-ben önállósult Békési Biokultúra Egyesületnek, amely a környékbeli biotermelőket tömöríti. A tagok fontosnak tartják a biogazdálkodás széles körű elterjesztését, a termékek minősítését, az egészségesebb, tisztább környezet és életmód kialakítását, a minőségi termelést. www.bekesibio.hu

Értékesítési pontok:

-Békéscsaba, Körösök Völgye Látogatóközpont biopiac

5630 BÉKÉS, SZARVASI ÚT 12. 1/8.
06-70/274-8500



ILONKA FÜSZERKERTJE

Ilonka békési fűszer- és gyógynövénykertje egy igazi tündérgert, ahol a tavasztól őszi virágzó és illatozó növények lepkék, méhek nektárdús legelői. A gyógynövények termesztése, gyűjtése, szárítása szakszerű módon, megalapozott ismeretek és hosszú évek tapasztalata alapján történik. Ilonkától a gyógynövények monoteákhöz, vagy teakeverékekhez a kívánt mennyiségben szerezhetők be.



VARGHA JÓZSEFNÉ 06-66/417-552

BUDAI LÁSZLÓ BIOTERMELŐ

A Biokultúra Egyesület tagja gyümölcs- és zöldségfélék termesztésével foglalkozik.

Terményei: meggy, sárgabarack, körte, alma fokhagyma, vöröshagyma, téli sarjadékhagyma, zöldborsó, csicsereborsó, sárgarépa, cékla, burgonya, cukkini, padlizsán.

Értékesítési pontok:

- Békéscsaba, Körösök Völgye Látogatóközpont biopiac



5630 BÉKÉS, BÓLYAI U. 9
06-66/412-105



BÉNYEI GÁBORNÉ TERMELŐ

Az ökolgazdaság kiváló minőségű birsalma, vegyes gyümölcs, szilva és dió termesztésével és értékesítésével foglalkozik. A terményekből a gazda szilvalekvárt és dióolajat készít, melyeket a békési piacon és a nagyobb fesztiválokon értékesít. A termelő finomságai falusi vendéglátás során is megkóstolhatók.

5630 BÉKÉS, IX. KERÜLET 0303/40.
06-30/9433-013



KISS ISTVÁN TERMELŐ

A gazdaság kiváló minőségű zöldséget és gyümölcsöt termel, melyek között megtalálható a paradicsom, burgonya, sütőtök, padlizsán, málna, eper, cseresznye, meggy, alma és körte. A közel 1100 m²-es termőterületről származó szilva a többi terménnyel együtt idényszerűen megvásárolható.

Értékesítési pontok:

- békéscsabai piac

5600 BÉKÉSCSABA, FIUMEI ÚT, KERÉK TANYA 98.
06-20/312-4011



ÉBER KERTÉSZET

A termelő körtét termeszt békéscsabai földterületén, melynek egy részét értékesíti, a maradékból körtelevet készít. Kitűnő csemegéjét a békéscsabai piacon lehet megvásárolni.

Értékesítési pontok:

- békéscsabai piac

06-70/396-8584
EBER.PETER@FREEMAIL.HU

SZELEKOVSKY LÁSZLÓ TERMELŐ

A termelő egyik kertjében 120 idared és jonagold almafa terem. Másik kertjében bükki őshonos növények, legnagyobb számban a magvaváló őszi parasztkarack nő. A nosztalgia gyümölcsösben fatáblák jelzik az egyes fajtákat, az ültetvényt előre egyeztetett időpontban felnőttek és gyerekek is megcsodálhatják.



06-30/421-7219

KORCSMÁROS TAMÁS TERMELŐ

A békéscsabai fényesi telken gyönyörű, érett, édes Stanley szilva terem, melyből a legfinomabb lekvárokat, befőttet, és pálinkákat lehet készíteni. A késztermékek alapanyagát a békéscsabai piacon augusztusban és szeptemberben lehet megvásárolni. A termelő vékony, vastag csípős házi kolbászt is készít.



06-30/565-8745

WWW.KOLBASZTANYA.HU
KORCSMAROSTAMAS@GMAIL.COM

BORDÁS ZOLTÁN ZÖLDSÉGTERMELŐ

A gyulai kistermelő tavasztól késő őszig biztosít vegyszermentes uborkát és paprikát a helyiek és a turisták részére egyaránt. A magas minőségi kritériumoknak megfelelő termények „Gyulai Termék” védjeggyel ellátottak.

Értékesítési pontok:

- gyulai piac



5700 GYULA, SZEREGYHÁZA TANYA 33.
06-20/944-5672



CZÁPOS PÉTER DINNYETERMELŐ

A sárga- és görögdinnye a tökfélék családjába tartozik. A nyári hűsítő 90%-a víz, kiváló méregtelenítő hatású és rákmegelőző gyümölcs. A „Gyulai Termék”, védjeggyel ellátott inycsiklandó gyümölcs július elejétől augusztus végéig vásárolható meg Gyulán.

06-70/205-8308



GYULAI KERTÉSZEK ÉS ZÖLDSÉG TERMELŐK SZÖVETSÉGE

A 2013. júniusában alakult szövetkezet helyi termelők összefogása céljával jött létre. A gyulai földterületen uborkát, tölteni való paprikát, zöld hegyes paprikát termelnek, amelyeket az egész országban értékesítenek.

5711 GYULA, HORGÁSZ UTCA 11.
06-20/327-16-72



PIKÓ TAMÁS CSÍRÁSZ, ŐSTERMELŐ

A termelő étkezési csírákat, növényi hajtásokat természetesen minősített bio magvakból, melyeket éttermeknek, bioboltoknak és magánszemélyeknek értékesít Békés megye területén. Igény esetén kóstoltatással egybekötött előadásokat tart a csírák élettani hatásairól.

Értékesítési pontok

- gyulai piac
- Békéscsaba, Rózsakert piac
- Gyula, Napfény Íze Reformbolt

5700 GYULA, DÓZSA GYÖRGY U. 30.
06-30/643-2626

RABB ANNA BIOTERMELŐ

A termelő a bio rebarbarát, rózsaszirmot, gyógygyepmetefüvet, csipkebogyót értékesít. Olyan különleges édességeket kínál, mint a bodza- és feketeeszeder lekvár. A medvehagymát kukoricacsírolajban tengeri sóval tartósítja, körömvirágból kenőcsöt, feketenadálytóból és citromfűből tinktúrát készít.

Értékesítési pontok:

- Békéscsaba, Körösök Völgye Látogatóközpont



TEL.: 06-70/582-0768

BORBÉLY ERZSÉBET MÁRIA TERMELŐ

A szorgos gazda bio minőségű cickafark, orvosi zsálya, menta, tárkony termesztésével foglalkozik. Gyógyteái zsurlóból, cseresznye- és meggyből, cseresznyeszárbból és -levélből készülnek. A friss szilvából cibere, az aszalt szilvából nyerslekvár készül, a fügelekvár, almapehely, birsalmasajt igazi kuriózum.

Értékesítési pontok:

- békéscsabai piac



5630 BÉKÉS, PETŐFI U. 37.
TEL.: 06-20/775-8671

VARGA JÁNOS MÉZE

A méhész termékei az akác-, repce-, vegyes- és magvasmézek. Köztük találhatunk olyan kuriózumokat, mint a napraforgós-, mogorós-, és a diós méz. A mézek mellett virágport, méhpempőt és propoliszt is vásárolhatnak a helyiek és a turisták.

Értékesítési pontok:

- békési piac
- Békéscsaba, Körösök Völgye Látogatóközpont biopiac



5630 BÉKÉS, KÖLCSEY U. 40.
TEL.: 06-30/97-44-556



SZLÁVIK MÉHÉSZET

A békéscsabai Szlávik család 270 méhcsaládot kezel. A házaspár hölgy tagját a Gyulai Méz és Mézeskalács Fesztiválon mézlovagjává avatták. Termékskálájukban 11 fajta méz, köztük selyemkóróméz, repceméz és retekmez, valamint 4 ízesített termék szerepel. Mézes csemegék értékesítésével is foglalkoznak.

Értékesítési pontok:

- békéscsabai piac

06-20/255-20-93



GYULAI MÉZ

A méhészet 1978-ban jött létre, a Mályvádi erdő mellett 120 méhcsalád dolgozik, ahol az erdő megfelelő méhlegelőt biztosít. A termékek között olyan ínyencségek találhatók, mint az akácméz, erdei virágméz, napraforgó virágméz és a mézes csemege. A termék „Gyulai Termék” védjeggyel rendelkezik.

Értékesítési pontok:

- Kis Kézműves Cukrászda, Gyula
- Százéves Cukrászda, Gyula

GYULA, KENYÉRSÜTŐ UTCA 13.

06/30-303 38 39

WWW.GYULAIMEZ.HU



GYULAI ÚJHELYI MÉHÉSZET

A méhészet a bio akác-, virág-, lépesméz mellett olyan különlegességet értékesít, mint a tökvirágméz, máriatövis méz, máriatövis magos méz, ámor akácméz, repceméz. A tökvirágméz prosztatára és a férfiaságra van jótékony hatással, a máriatövis méregteleníti a májat és elősegíti a regenerálódást.

Értékesítési pontok:

- Gyulai vár

GYULA, HÁRSFA UTCA 51/A.

06-66/465-728

FÖLDESI ZOLTÁN TERMELŐ

Az egy hektáros vegyesgyümölcsösben alma, szilva, meggy és barack terem. A szilvából lekvár, a sárgabarackból, őszibarack és alma keverékéből és meggyből dzsem készül. A termelő vegyes virág-, repce-, selyemkórómézet, propolisztinktúrát, viaszgyertyát és karácsonyfadíszet készít.

Értékesítési pontok:

- békéscsabai piac



06-20/5702887

ZELNYÁNSZKINÉ CSICSELY JUDIT

A termelő az általa megtermelt zöldségekből és gyümölcsökből lekvárt, befőttet és savanyúságot készít. A család a sütés művészetét is műveli a nagymama receptje alapján adalékanyag-mentes porhanyós tepsőtös pogácsát, papucsot és almás lepényt készít.



5600 BÉKÉSCSABA, MÓRICZ ZSIGMOND U. 18.

VIHARSARKI LEKVÁRIUM

A család különleges desszertlekvárokat készít, melyeket nyírfacukorral édesít. A zöldséglekvárok, gyümölcsajtok, szörpök és diabetikus készítmények is a lekvárium repertoárjába tartoznak. Legkedveltebb termékek a lila- fokhagymalekvár, és a kökénylekvár. A lekvárok „Gyulai Termék” védjeggyel rendelkeznek.

Értékesítési pontok:

- Gyulai Pálinka Manufaktúra
- Gyulai Vár
- Napfény Íze Reformbolt



GYULA, SZEREGYHÁZA TANYA 0759/25.

06-30/415-3766

WWW.VIHARSARKILEKVARIUM.HU



HAJDÚ FERENC DARÁLT PAPRIKAKRÉM

A gyulai őstermelő nagy mennyiségben készíti darált erős és édes paprikakrémét. Csipős Jutka nevű terméke örvend a legnagyobb népszerűségnek, mely méltán megérdemelte a „Gyulai Termék” védjegy címet.

Értékesítési pontok:

- gyulai piac

5700 GYULA, ARANY JÁNOS U. 37.
06-70/277-2629



ÁRGYELÁN MIHÁLYNÉ DARÁLT PAPRIKAKRÉM

A termelő Farkashalom Édes Kincse és Máriafalva Aranya nevű, kápia paprikából készült, daráltpaprika krém készíti. A „Gyulai Termék” védjeggyel rendelkező késztermék alkalmanként megkóstolható a gyulai piacon.

Értékesítési pontok:

- gyulai piac

5700 GYULA, SZLÁNYI TANYA 11/A
06-70/945-3853



TANYAVILÁGBAN ÉLŐK EGYESÜLETE SAVANYÚSÁG, LEKVÁR, IVÓLÉ

A hazai ízek jegyében készülnek a finomabbnál finomabb vegyszermentes feldolgozott termékek. Az érett zöldségekből savanyúság, a gyümölcsökből steviával édesített ivólé, lekvár és dzsem készül. A legnagyobb népszerűségnek az áfonya- és bodzalekvár örvend. Al-

kalmanként a termékek megkóstolhatók a gyulai piacon.

Értékesítési pontok:

- gyulai piac

CSORDÁS JÓZSEFNÉ
06-70/670-7433

ZSARNÓCZAY ÉS FIVÉRE SÜTŐIPARI ÉS KERESKEDELMI KFT.

A Zsarnóczay és Fivére Kft. Idesüss péksége 1992 év elején kezdte meg tevékenységét. Azóta folyamatos technikai fejlesztés mellett egyre fokozódó mértékű termelést folytat a sütőüzem. Péktermékeik között szerepelnek nagy választékban kenyerek, teljes kiőrlésű kenyerek, különleges kalácsok, hagyományos és reform péksütemények.



5700 GYULA, TOMCSÁNYI U. 33.
06-66/562 030

KUN CSALÁD SAJTJAI

A Kun család a házi sajtok készítésére specializálódott, jelmondatuk: „Mindenből házit és hazait!” Ennek jegyében friss házi tejből készítik hagyományos ízű sajtjait, melyek tartósítószer- és ízfokozó-mentesek.



5630, BÉKÉS, DRÁGA U. 54.
06-20/886-0666
E-MAIL: KUN.JANI@FREEMAIL.HU

KÖRÖS-MAROS BIOFARM KFT.

A Biofarm Kelet-Európa legnagyobb öko-tehenészetével rendelkezik. A gazdaság által megtermelt szántóföldi ökotakarmányok és gyógynövényekben gazdag fűfélék ideális táplálékot biztosítanak a szarvasmarhák számára. Fő termékek a biotej és biotejtermékek, valamint az alakor biosör, melyek előállítását a Biokontroll Hungária ellenőrzi.



5711 GYULA, KÜLTERÜLET 2.
06-66/460-914
ZOLFARM@BIOTEJ.HU, WWW.BIOTEJ.HU



BÉKÉSI HÚSFELDOLGOZÓ KFT.

A kolbászkészítő-üzem kiváló minőségű hazai sertés-húst használ a termékek elkészítéséhez, melyeket sóval és füstöléssel tartósít. Legnépszerűbb termék a kuláréba töltött vastagkolbász. A parasztszonka, a kolozsvári szalonna, a sült pörcc és a sült császárszalonna ugyancsak sokaknak okozott már kellemes gasztronómiai perceket.

5630 BÉKÉS, SZÉCHENYIT TÉR 8.
06-66/410-041



BAGDI LÁSZLÓ MAZÁN-FÉLE KISTERMELŐI CSABAI HÁZI KOLBÁSZ

A Mazán-féle kolbász hírnevét három évtizedes tapasztalat alapozza meg. A hagyományos recept alapján készült kolbásznak a fűszerek harmonikus íz- és színvilágát kölcsönözik. A vékony, vastag, csemege, csípős és erős házi kolbászok egész évben megvásárolhatók.

5600 BÉKÉSCSABA, ALKOTMÁNY U. 9.
BAGDILACA@T-ONLINE.HU
06-30/228-2384



BALÁZSHÁZI GYÖRGY KOLBÁSZKÉSZÍTŐ

A kolbászkészítő családi recept alapján készíti a csemege és csípős házi kolbászt, mely döntően csípős, enyhén pikáns ízvilágát képvisel. Az egész évben megvásárolható kolbász a Csabai Kolbászfesztiválon harmadik, majd különdíjazott lett.

5600 BÉKÉSCSABA, LENKEY U. 1.
06-30/384-8880

KNYIHÁR MIHÁLY KNYIHÁR-FÉLE HÁZI KOLBÁSZ

A kolbászkészítő gyermekkorában leste el a hungarikum készítésének módját. A kellemesen csípős, vékony és vastag, mesterséges ízfokozómentes kolbász hosszú évek családi receptjeinek nyomán alakult ki. Az egész évben megvásárolható kolbász uralkodó fűszere a paprika, mely élénkpiros színvilágot kölcsönöz a házi remeknek.



5600 BÉKÉSCSABA, FRANKLIN U. 23.
06-20/976-8434

KRAJCSÓ JÓZSEF ÉS ZSOLT KOLBÁSZKÉSZÍTŐ

A Krajcsó család minden tagja kolbászkészítéssel foglalkozott, így született meg a nagy családi hagyományokkal rendelkező Krajcsó féle vékony, vastag, házi kolbász, mely nemcsak csemege, hanem csípős és erős ízesítésben is kóstolható. A harmonikus ízű, narancsos színű kolbász egész éven át megvásárolható.



5600 BÉKÉSCSABA, TEMETŐ SOR 1/3.
JAMINAHUS2@INVITEL.HU
06-66/430-176

LISZTÓCZKI MIHÁLY KOLBÁSZKÉSZÍTŐ

A 40 éve kézzel, hagyományos recept alapján készült vastag, vékony, csemege és csípős kolbász titka a hosszú érési folyamat. A kolbász lágy, érett zamatával elkápráztatja kóstolóját. Az egész évben megvásárolható finomság 2003-ban a Csabai Kolbászfesztivál harmadik, majd különdíjazottja lett.



5600 BÉKÉSCSABA, FELSŐ KÖRÖS SOR 94.
06-66/453-217



PÉLI ISTVÁN NÁDAS KOLBÁSZ

Péli István gyermekkorában sajátította el a kolbászkészítés hagyományát, majd tudását Benke Laci bácsi segítségével mélyítette. A kolbászkészítő kizárólag csípős vastagkolbászt készít. A markáns, érett, paprikás ízvilágú hungarikum egész évben megvásárolható.

5600 BÉKÉSCSABA, SZABOLCS U. 49.
06-20/954-7334



ALBERTI GYÖRGY ALBERTI CSABAI HÁZI KOLBÁSZ

A kolbászkészítő mester a nagyszüleitől leste el a kolbászkészítés módját. Ezt az örökséget ápolja tovább, még hozzá egyedülálló módon, ugyanis saját maga állítja elő a paprikát. A kolbász saját nevelésű sertés

húsától válik ínycsiklandóvá. A betöltött vékony, vastag, csemege és csípős kolbászok különlegesen, gyümölcsfafüst segítségével érlelődnek.

5600 BÉKÉSCSABA, LENCSÉSI ÚT 35.
06-70/675-3101



SIPOS LÁSZLÓ SIPI-FÉLE CSABAI HÁZI KOLBÁSZ

A Csabai Kolbászfesztivál többszörösen különdíjazott kolbásza kellemes, harmonikus, enyhén csípős ízvilágáról, márványos, narancsos színű külsejéről ismerhető fel. A vékony és vastag, csemege, csípős és erős szárazkolbász egész évben megvásárolható.

5600 BÉKÉSCSABA, ÁRPÁD SOR 158.
06-30/372-5677

SZABADI BALÁZS SZABADI KOLBÁSZ MARKET

A fiatal kolbászkészítő egyedi kolbászt készít, különlegessége a titokzatos „Szabadi formulában” rejlik, melyet készítője nagypapjától és keresztapjától sajátította el. A kolbász a speciális füstölési eljárásnak köszönhetően válik éretté. A vékony és vastag, csemege és csípős kolbász egész évben megvásárolható.



SZABADIKOLBASZMARKET@GMAIL.COM
06-70/561-7169

SZASZÁK ÁDÁM ÉS FIA CSABAI TANYASI KOLBÁSZ

A tanyasi kolbász a rusztikusság jegyében készül. A márványos, narancsos árnyalatú húskészítményt telt ízvilág jellemzi, ennek köszönhetően első helyezést ért el a Csabai Kolbászfesztiválon, készítője a legszakmaibb kolbászkészítő címmel büszkélkedhet. A vékony, vastag, csemege és csípős kolbász novembertől októberig vásárolható meg.



SZASZAK.G.90@FREEMAIL.HU
06-30/604-3581

SZILÁGYI SÁNDOR SZILÁGYI FÉLE CSABAI HÁZI KOLBÁSZ

A kolbászkészítő saját maga által termelt szép, élénkpiros színű paprikával fűszerezi a kolbászt, mely 2011-ben elnyerte a Csabai Kolbászfesztivál szárazkolbász versenyének díját. A vékony, vastag, csemege, csípős és erős kolbász egész évben megvásárolható Békéscsabán a Vásárcsarnok Kolbászkunyhójában. A termelő öröklött paprikát is készít.



WWW.SZILAGYIPAPRIKA.HU
INFO@SZILAGYIPAPRIKA.HU
WWW.FACEBOOK.COM/SZILAGYIGAZDASAG



VANTARA LÁSZLÓ VANTARA BÉKÉSCSABAI ÖSTERMELŐI HÁZI KOLBÁSZ

A minden ízében tradicionális márványos, vékony, vastag, csemege, csípős és erős kolbász készítése családi hagyományon alapul. A szájról szájra terjedő recept alapján készülő hungarikum egész évben megvásárolható Békéscsabán a Vásárcsarnokban és a Rózsakert Piacon.

5600 BÉKÉSCSABA, SZABÓ DEZSŐ U. 4.
06-30/853-3157



VARGA GÉZA MEGYERI KOLBÁSZ

A bükkfafüstön érlelt vékony, vastag, csemege, csípős és erős kolbász illatában és ízében is érezhető a különleges füstölési mód. A házi kolbász országszerte, egész évben megvásárolható. A kolbászkészítő mester mezőmegyeri üzemében bérgyártást is vállal.

5600 BÉKÉSCSABA, ÚJ U. 9.
MEGYERIVAGOHID@GMAIL.COM
WWW.MEGYERIKOLBASZ.HU
WWW.FACEBOOK.COM/KOLBASZ.MEGYERI



SZÉNÁSI SÁNDOR KOLBÁSZKÉSZÍTŐ

A kolbászkészítő kiváló minőségű vékony, vastag, csemege, csípős és erős kolbászt készít, a mesteri remek a Csabai Kolbászfesztivál első helyezettje. A kiváló minőségű termék egész évben megvásárolható.

06-20/335-5104

GYULAI KOLBÁSZ

A Stéberl-féle kolbászrecept hagyományát a Gyulai Kis-páros kolbász eleveníti fel. 1935-ben a Brüsszeli Világkiállításon a világhírű hentesmester Arany diplomát nyert. A kolbász gyártása ma is hagyományos technológiák alkalmazásával, igazi bükkfafüstön érlelődve valósul meg. A Magyar Értéktár Bizottság kezdeményezte a gyulai kolbász hungarikummá való minősítését.

Értékesítési pont:

- GyulaHús Kft. mintaboltja 5700 Gyula, Béke sgt. 50.



5700 GYULA, BÉKE SGT. 50.
+36-66/620-220

GYULAI HENTESEK HAGYOMÁNYŐRZŐ EGYESÜLETE

A Húsipar-történeti kiállítást működtető egyesület célja a gasztronómiai hagyományok ápolása, egyik legnagyobb rendezvényük a Gyulai Kolbász és Sódarmustra. A rendezvény mára meghatározó része a város turisztikai kínálatának, melyen minden alkalommal elkészítik az idelátogatók körében is népszerű, híres gyulai kolbászt.



WWW.GYULAIHENTESEK.HU
5700, GYULA, KÉTEGYHÁZI ÚT 3/1.

VERES ANDRÁS CSALÁDI GAZDASÁGA

A gyulai piac közvetlen közelében található Veres Hús-bolt, immáron hatodik éve működik. A saját gazdaságból származó sertés, marha, birka hentes- és füstöltáru, valamint a kolbász kiváló minősége miatt a „Gyulai Termék” védjegy oltalma alatt áll.

Értékesítési pontok:

- Gyula, Honvéd u. 8.

- Az ország több nagykereskedelmi bevásárlóközpontja



06-70/246-3781



BÉKÉSI PÁLINKA ZRT.

A klímának köszönhetően a békési táj jellegzetes gyümölcsje a veresszilva, melyből csodálatos szilvapálinka készül, ami ízével és zamatával a magyar pálinkaválaszték egyik gyöngyszeme. Fahordós érlelésnek köszönhetően aranylós színe és kellemes vaníliás, lágy íze mindenkit elvarázsol. A békési szilvapálinka földrajzi eredetű termék.

BÉKÉSI PÁLINKA CENTRUM
5630 BÉKÉS, ADY ENDRE U. 1.
06-70/946-8321



ÁRPÁD PÁLINKA

Az Árpád Pálinkák közül legfontosabb a szilva ízvilág. A készítőik törekednek arra, hogy a legmagasabb minőségű szilvapálinkákat állítsák elő. A lepárlás során mind a modern oszlopos rendszerű, mind a hagyományos kisüsti technológiát alkalmazzák. Cél, hogy a desztilláció során visszanyerjék a gyümölcs illatát és aromáját.

5600 BÉKÉSCSABA, KISRÉT 92/2.
06-66/325-859
ARPADPALINKA@ARPADPALINKA.HU



GYULAI PÁLINKA MANUFAKTÚRA

A számos világversenyt nyert pálinka kizárólag illatos, ízes gyümölcsökből készül. A 100%-os párlatok minden egyes cseppjében ott érezhető a gyümölcs bársonyos lelke. A hagyományos pálinkák mellett a manufaktúra ágyas pálinkákkal és 60° nedűvel kedveskedik a magyar specialitások kedvelőinek.

+36-66/460-034
INFO@GYULAIPALINKA.HU
WWW.GYULAIPALINKA.HU

GYULAI BONBON MANUFAKTÚRA

A CADEAU Bonbon Manufaktúrában 1998 óta készülnek bonbonok. Immáron több mint 80 féle rendkívül magas minőségű bonbont készítenek, melyek formai megjelenésükben és felhasznált alapanyagaikat tekintve is egyedülálló választékot nyújtanak. A paletta a klasszikus és a modern francia, belga, olasz iskola remekeiből áll, valamint békebeli magyar receptekből is készítenek különlegességeket.

Értékesítési pontok:

- Gyula, Kis Kézműves Cukrászda
- Gyula, Százéves Cukrászda
- Békéscsaba, Csaba Center



KIS KÉZMŰVES KFT.
GYULA, VÁROSHÁZ UTCA 21.
06-66/466-553

DOWI SÜTI

A békéscsabai pékségben tej- és tojásmentes pékáruk is készülnek, teljes kiőrlésű lisztből. Rendhagyó termékeik a különféle rétesek, szilvás papucs, tönkölykalács, magvas pogácsa, kiflik, zsömlék - természetesen teljes őrlésű lisztből.



5600 BÉKÉSCSABA, MÁRIÁSSY U. 29/1.
SASA0717@GMAIL.COM
06-30/214-0236

WAGNERSZAPPAN

A 100%-ban természetes szappanok kézzel készülnek, különleges alapanyagokból. A gerániumos, zöld teás, levendulás, körömvirágos, olívaolajos, herbás, rózsaszín olajos, mentás, citromfűes szappanok mellett kávéval, kakaóval, barnasörrel, valamint hévízi ásványokkal dúsított szappanokat is készít a szappanfőző mester. Termékei között szerepel vaníliás testvaj, shea-vajas ajakápoló, krémdezodor, illatos fürdőbomba, mind természetes alapanyagokból.



WAGNERSZAPPAN@GMAIL.COM
06-20/385-4337



DÁVIDNÉ GYARMATI ZSUZSANNA SZÖVŐ

A művész kedvencei közé tartoznak az erdélyi festékes szőttek, szívéhez legközelebb a karmantyúfán való szövés áll. Népművészet Ifjú Mestere valamint Király Zsiga-díjas szövő népi iparművész díjakkal büszkélkedhet. Vezetőségi tagja a Békés Megyei Népművészeti Egyesületnek és elnöke a Nefelejcs Békési Kulturális és Hagyományörző Közhasznú Egyesületnek.

06-70/610-3428

DAVIDSUE@FREEMAIL.HU



KOCSOR IMRÉNÉ KOSÁRFONÓ

A kosárfonó 1992-ben alapította meg a Népművészeti Kosárfonó Bt.-t, ahol a bemutatóterem egész évben várja az érdeklődőket. Munkáival számos kiállítás résztvevője és díjazottja, legnagyobb elismerése a Népművészet Mestere-díj, valamint Gránátalma-díj és a Pro-Renovanda Cultura-díja.

06-30/281-1392

BEKESKOSAR@MAIL.GLOBONET.HU



LUKÁCS ESZTER HÍMZŐ

A hímző tanulmányai során igyekezett a régi hagyományokat felkutatni, azokat újragondolni. Fontosnak tartja a tájegységek motívumainak megfelelő alkalmazását. Tudását igyekszik átadni felnőtteknek, diákoknak, ezért Békésen hímző szakkört vezet. Hímzéseit tervezéséért és kivitelezéséért 1990-ben megkapta a Népművészet Ifjú Mestere címet, 1991-ben népi iparművész lett. 2003-ban

az egyik legnagyobb országos elismerésben, a Király Zsiga-díjban részesült.

06-30/405-9865

LUKACS.ESZTER51@FREEMAIL.HU

BARCSAY ANDREA FAZEKAS, NEMEZKÉSZÍTŐ

A Békés Megyei Népművészeti Egyesület vezető tagjának a „Fazekasok Békésben” című könyve Békés megye fazekas-hagyományait dolgozta fel. A mester Népművészet Ifjú Mestere–díjjal, Népi Iparművész címmel, Király Zsiga-díjjal, valamint az Országos Népművészeti Kiállítás és Pályázat Gránátalma-díjával büszkélkedhet.



06-20/488-9892

BARCSAYANDI@FREEMAIL.HU

DR. ILLÉS KÁROLYNÉ HÍMZŐ

A békéscsabai Szlovák Kultúra Házában működő hímzőkör vezetője Gránátalma-díjak, a Népművészet Ifjú Mestere és a Népművészet Mestere címek büszke tulajdonosa. 1989-től Népi Iparművész. Gyűjti a régió népi textíliáit, ezek felhasználásával tervez lakás- és öltözködés kultúránkban használható darabokat. Alkotótevékenységében meghatározó a Békés megyei szabadrajzú gyapjú, a szűcs és a szálán-varrott hímzés.



06-66/636-074, 06-20/243-5387

KAROLI48@GMAIL.COM

FARKAS GÁBOR FAZEKAS

A fazekasmester gömori sütő-főző edényeket készít, melyek a mai, modern háziasszonyok igényeinek is megfelelnek. A sütő-főző edények mellett készít katlant, asztali kemencét is, melyekben faszénnel vagy pellettel lehet tüzet gyújtani. A népi iparművész Gránátalma-díjjal, Népművészet Ifjú Mestere címmel büszkélkedhet.



06-30/625-8355

SZANI6809@GMAIL.COM



ILLÉS VANDA HÍMZŐ

A Népművészet Ifjú Mestere tevékenységével a Kárpát-medence népi kultúrájában lévő gazdag gondolatíságot képviselő, a tárgyak forma és motívumvilágában is megnyilvánuló értékeket igyekeznek ismertebbé tenni. Fontosnak tartja, hogy az újragondolt és jelenünkben elkészített alkotások beilleszthetőek legyenek a mai lakás- és öltözködés-kultúránkba.

06-20/549-5387
VENDI777@GMAIL.COM

POSZT ILONA HÍMZŐ, MÉZESKALÁCS KÉSZÍTŐ, CSIPKEVERŐ

A Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagja leginkább textillel szeret dolgozni. Először szövést, majd csipkeverést tanult, de belekóstolt a tojásírás és a mézeskalács készítésének a rejtelseibe is. A nemezelés számára a legkedvesebb. Tudását és az alkotás örömet rendszeresen átadja a gyermekeknek.

06-20/377-9566
POSZTILONA@GMAIL.COM



ZSÓTÉR BÉLÁNÉ NÉPVISELET KÉSZÍTŐ

Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagja népviseletek készítésével és egyéb népművészeti technikákkal foglalkozik. Fontos számára az érték és a hagyományok ápolása és továbbadása. Az általa készített viseletekből évek óta kiállítást rendeznek az ország több pontján.

06-70/361-2151
INCIKE@T-ONLINE.HU

SZŐKE PÉTER KARIKÁS OSTOR KÉSZÍTŐ

A művész az első karikás ostort 1975-ben készítette egy erdélyi rokonával. 1999-ben a Hortobágyon sajátította el a profi szinten az ostorkészítést. A Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagja évek óta zsúrizteti ostorait, bicskatokjait.

06-20/210-6575
KARIKASOSTOR@KARIKASOSTOR.HU



TÓTHNÉ KISS SZILVIA CSIPKEKÉSZÍTŐ

A történelmi csipkekészítéssel foglalkozó mester „Szent László korabeli köznépi ruha” munkáját Aranycsipke díjjal, a XIV. Országos Népművészeti Kiállításon Ezüst Oklevéllel, majd a „Könyves Kálmán és kora” című pályázaton Ezüstcsipke díjjal jutalmazták. Zsigmond király és kora pályázaton Kiemelt Aranycsipke díjat vehetett át. Békéscsabán a Lencsési Közösségi Házban Csipkeverő klubot működtet.

06-30/340-6841
SZILVI4@VIPMAIL.HU

KÁDÁR FERENC MÉZESKALÁCS KÉSZÍTŐ

A Mézes-Képes Bt. néprajzi képeslapot, naptárt és mézeskalácsot készít, valamint népi játszótér-vezet. 2007 óta üzemelteti a „Kádár Ferkó Fotószínháza” nevű vásári attrakciót. Képeslapjaival és mézeskalácsaival számos kiállításon részt vesz. Fontosnak érzi az ifjú korosztály oktatását, a magyar nép hagyományainak megismertetését.



06-30/367-6655
K.MANNI@FREEMAIL.HU



BARTA JULIANNNA FAZEKAS

A fazekasmester kezdetben szalma és csuhé segítségével alkotott, majd később megismerkedett az agyaggal, melynek köszönhetően mára egyedi, minőségi használati tárgyakat készít. A fazekas oktató és népi játszótér vezető, a kézműves foglalkozások alkalmával előszeretettel adja át ismereteit a jövő nemzedék számára.

06-70/610-4500

BJULEE@CITROMAIL.HU



ÉBER TAMÁS BŐRMŰVES

Az alkotó az egyedülálló bőrkultúránk hagyományait napjaink használati tárgyaiba ülteti át. Az igényes kézműves termékek egyedi elképzelések alapján, hagyományos kézműves technikákkal készülnek. A mester a békéscsabai Kézműves Szakiskolában tanítja a népi bőrművességet és a szíjgyártást.

06-20/515-7639

EBERTAMAS1@GMAIL.COM



HUGYECZ LÁSZLÓ FAZEKAS

A fazekas munkáját alföldi mester munkája ihlette. Gyűjtései során közel került a hódmezővásárhelyi fazekasság és a tótkomlói szlovák fazekasok motívumvilágához, valamint a mezőtúri fazekasmesterek remekműveihez is. Alkotásai a békés megyei szlovákok és az Alföldön élő magyarok tárgykultúrájából merített formavilágot ötvözik. A művész által használt zöldet vidékünkön „Hugyecz-zöldnek” nevezik.

06-20/593-30-26

HUGYECZFAZEK@GMAIL.COM

VARGA-ORVOS VALÉRIA TOJÁSFESTŐ, MÉZESKALÁCS-KÉSZÍTŐ

A sokoldalú kézműves a tojásfestés mesteri fokozatú művelésével foglalkozik. A tojásfestésnek azon technikáit műveli, amelyek magukban őrzik a húsvéti hímes tojás eredeti „létezőségét”. A mézeskalács készítésében is sok örömet talál. Kiválóan alkalmazza a mázas technikát és új, változatos díszítésmódokat is kidolgoz.



06-70/361-4336

VOVALERIA@GMAIL.COM

SZÉLL JÁNOS FAFARAGÓ

A népi iparművész alkotásai széleskörűek, fából olyan értéket készít, mint a székely kapu, a konyhabútor vagy a harangláb. Munkái elismeréseként 2006-ban Wlassics Gyula-díjat, 2011-ben Király Zsiga-díjat, majd 2012-ben a Jövő nemzedék tanításáért díjat kapta.



06-20/823-3751

ETHNOELIASSTER@GMAIL.COM

KURTICS ATTILA BŐRMŰVES

Békés Megyei Népművészeti Egyesület tagjának munkái minden évben zsűrizésre kerülnek. Számos „A” és két „B” kategóriás zsűrizésű termékkel büszkélkedhet. A hagyományos paraszti kultúra iránt érdeklődő bőrműves minden évben részt vesz a Mesterségek Ünnepe.



TELEFON: +36-20/330-2152

E-MAIL: KURTICSATTILA@T-ONLINE.HU



SUTYINSZKI ENIKŐ SZÖVŐ

A magyar népi hímzések iránt érdeklődő szövő 1999 óta tagja a Békés Megyei Népművészeti Egyesületnek. Miután megvásárolta szövőszékét a vászonszövés vált szenvedélyévé. Szóttesei számos kiállítás legjobbjai, kiváló tehetségéért a művész 2008-ban megkapta a Népi Iparművész címet.

06-20/534-8558

SUTYINSZKIENIKO@GMAIL.COM



FARAGÓ ÁGOTA FAZEKAS

A keramikus helyi fazekas hagyományok megőrzése érdekében alföldi motívumokkal díszíti az almasütőket, aromamécseseket, bögréket, csengőket, gyertyatartókat, perselyeket. Az általa képviselt stílus legfőbb jellemzője a lendületes, ám mégis finom, letisztult formavilág és a hozzá társított színvilág.

Értékesítési pontok:

- Gyulai Napfény Íze Reformbolt
- Országos vásárok

5700 GYULA, BOCSKAI U. 4.

06- 66/463-941

06-30/490-0173



KREATÍV VARRODA SZÖVETKEZET

A szövetház lakástextil, ágytakaró, törölköző, ágynemű és munkaruha készítésével foglalkozik. Különleges termékeik között szerepelnek a kézzel készített bőrtárgyak és a hímzett lakástextilek. A varroda megrendelésre minden kreatív ötletet megvalósít, szállodai megrendeléseket is fogad.

5700 GYULA, BÉKE SGT. 67.

06-30/509-64-58

Békési Vásár és Piac

A békési Piac téren naponta, április 1. és szeptember 30. között 5.00-18.00 óráig, az őszi-téli időszakban, október 1. és március 31. között 6.00-17.00 óráig, fedett területen vásárolhatók meg a helyi termelők és kereskedők portékái. Piaci napokat kedden és pénteken tartanak. Ilyenkor vendégkiállítók programjai színesítik a vásári forgatagot. A piaci napokon a Békési Biokultúra Közhasznú Egyesület biogazdái is árusítanak.

Cím: 5630 BÉKÉS, PIAC TÉR TEL.: 66/411-011 /150-ES MELLÉK, E-MAIL: PIACFELUYGELET@BEKESVAROS.HU

Békéscsabai Vásárcsarnok

A megyeszékhely piacának épülete hétköznapokon 6.00 - 18.00 óra között, szombaton 6.00 - 15.00 óráig, vasárnap 7.00 - 12.00 óráig várja vásárlóit. A szerdai és szombati piaci napokon a külső, szabadtéri vásártér is megtelik termelőkkel és árusokkal.

Cím: 5600 BÉKÉSCSABA, SZABÓ DEZSŐ U. 14. TEL.: 06-66/326-449

Rózsakert Piac és Kultúrtér

A vásárcsarnok szomszédságában lévő Rózsakert Piac és Kultúrtér azért jött létre, hogy kiváló minőségű élelmiszereknek, és természetes alapanyagokból készült kézműves termékeknek adjon helyet, találkozási lehetőséget biztosítson a térség termelőinek és a vásárlóknak, ötvözve a hagyományokat a mai kor igényeivel. Rendszeres népfőiskolai előadásokkal, táncházakkal, koncertekkel, játszóházzal, gasztronómiai, és egyéb kulturális rendezvényekkel is várja látogatóit.

Cím: 5600 BÉKÉSCSABA, SZABÓ DEZSŐ U. 4. TEL.: 20/388-0862

Békéscsabai Biopiac

A Körösök Völgye Látogatóközpont udvarán és épületében minden szombat délelőtt bio- és helyi termék piac kap helyet. A természetes környezet és a műemlék-jellegű épület kellemes környezetet teremt a minősített és vegyszermentes termékek megvásárlásához. A Körösök Völgye Natúrpark Egyesületnél Békés megye válogatott termékei is beszerezhetők Körösök Völgye Kincsei néven.

Cím: 5600 BÉKÉSCSABA, SZÉCHENYI LIGET KÖRÖSÖK VÖLGYE LÁTOGATÓKÖZPONT, TEL.: 66/445-885

Gyulai Piac

A fürdőváros nemrégiben felújított piaca hetente háromszor, kedden, pénteken és vasárnap 6-tól 18 óráig fogadja vásárlóit. A piacon megtalálhatók a Gyulai Termék védjeggyel ellátott feldolgozott termékek: lekvárok, szörpök, sütemények, méhészeti termékek és húskészítmények is.

Cím: 5700 GYULA, OKTÓBER 6. TÉR 2. TEL.: 06-66/361-672, E-MAIL: GYULAIPIAC@GYULA.HU

Kiadó: Közép-Békési Területfejlesztési Önkormányzati Társulás

(5600 Békéscsaba, Szent István Tér 7., Tel.: +36-20/229-5055)

E-mail: info@kozepbekes.hu

Nyomdai előkészítés és nyomtatás: Sprint Nyomdaipari Kft., Miskolc

Készült 2013. novemberében.

A kiadó a hibákért felelősséget nem vállal.



Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



DARÁNYI IGNÁC TERV

A projekt a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat Elnökségének értékelése és javaslata alapján,
az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap társfinanszírozásában megvalósuló
intézkedések Irányító Hatóságának jóváhagyásával készült.

