

Nyári szabadság a Szabolcs Szatmár Bereg Vármegye turisztikai látványosságainak csodálatában.

Tákoson tartott munkaebédünk alkalmával egyik legfontosabb témánk, az élet minőségünk javítása szolgálatának érdekében, szabad időnk családi, rusztikus környezetben történő eltöltésének gondolata.

Ezért határoztunk úgy, hogy az érdekeltek bevonásával kínálatot fogalmazunk meg, egyesületi és klaszter tagjaink irányában.

Harmonikus, bensőséges, vidéki környezetet szerető, a gasztronómia kincseinek varázsában kívánczó, gyermek és felnőtt résztvevői a nyári szabadságoknak, kirándulóknak, pihenni, kikapcsolódni vágyóknak, remek helyet találva, a „Barát Vendégház és Panzió, Tákos” valamint a Baktalórántháza - Bio Flóra Tanya Vendégház, Nagypám Tanyája túrázóknak, természet kedvelőknek, nosztalgizálóknak, mindenkinek, aki pihenésre vágyik, zavartalan vidéki környezetben.

Kora hajnali, harmatos séták után, eredeti nem tudom szilva párlat (pálinka), bio mangalica szalonna, sonka, zsíros kenyér, helyszínen termelt, friss zöldségekkel, s az urbanizált világból kilépve, madarak dalának reggeli ébresztőjére és az éjszakai álom űző, jóízű tepertő, tűkörtojás sült szalonna, dinsztelt hagymás alapon, vagy a választék bővítése gyanánt kínált, vajjas-szilva lekváros házi sütésű, kemencés, teljes kiőrlésű Hungaro Durumrozs kenyér, amely a növénynevelés Nyírségi specialitása, a svédasztal, vagy egyedi igény szerint elkészített gasztronómiai kincsek némelyike.

A vasalóval süttött tarja mangalicából, amely meghódítja már a világot, speciális anatómiai struktúrájával, esszenciális telítettlen zsírsavával, márványozott, átszótt, omlós sonkájával, belőle készített hurka, kolbász Pavlovi feltételes reflexeket motiváló bio stimulációjával.



A Slow Food egy nemzetközi mozgalom, amely az egyes országok és régiók étkezési hagyományainak, a helyi "étkulturának", a "gasztro-kulturális" sokrétűségnek a megőrzése, védelme érdekében jött létre. A helyhez kötődő termények, termékek, élelmiszerek, ételek, étkezési hagyományok támogatására alakult civil szerveződés 1989-ben olasz alapokon, Párizsban jött létre. Elnevezésével a gyorsétkezési „fast food” étkezési stílus ellentettjére, a „lassú”, odafigyelő, hagyományos táplálkozásra irányítja a figyelmet. A mozgalomnak a lényege valójában a teljes „étkultúra”: a termelő közösségek boldogulása, a biológiai sokféleség megőrzése, az eltűnés veszélyének kitett termények és fajták megmentése, a hagyományos és természetes étkezés kérdése, a mezőgazdasági termelés, a helyi értékek és közösségek támogatása, majd az odafigyelő, igényes íz-érzékelés, étkezési kultúra.

A kukorica őrlémmel elkészített töltöttkáposzta, a krumpliból készített lapcsánka (lepcsák, tócsni), a házi készítésű galuskák, (a mocskos lekváros, diós, krumplis, tojásos, mákos, káposztás) leveseknek és az egytál ételeknek az arzenálja van a kínálatban.

A Szatmár – Beregi táj és munkakultúra, történelmi és irodalom történeti-esztétikai örökségünk, hiteles építészeti és jól ápolt értékeink, vonzóak lehetnek az érdeklődők számára.

Határozati javaslatunk arról fogja inspirálni egyesületi-klaszter tagjainkat, hogy e két üzemelő vendégfogadót preferálják látogatásukkal is. Lehetőségeink alakulása társ intézmények és érdekeltek viszonylatában, esélyt teremthet ahhoz, hogy a jól dolgozó, kiemelkedő közösségi aktivitást vállaló tagjaink jutalom bónuszként, egy hétvégi szálló vendéglátás kedvezményezettjei lehetnek.

Ennek üzemszerű működtetéséhez a vendéglátók részéről, egy korrekt ár listát várunk a szolgáltatásaikról tételesen, s ennek ismeretében, a szolgáltatás költségét számla ellenében preferáljuk. Ez egy alkalomra szól és harmincezer forint összeg erejéig használható fel, igény szerint.

Egyszerre több család is kedvezményezett lehet, a fogadás lehetőségének függvényében. Ezt a javaslatot az egyesület-klaszter elnöksége értékelni fogja és a döntésről értesítést küld, a kedvezményezetteknek.

Reméljük egyetértésre talál a kezdeményezés, hogy a lokális érdekeket is szolgálva, helyi értékeinket is népszerűsíteni tudjuk, a vidék méltóságának öregbítésével.

Ajánljuk megszívlelés és a gondolat hasznosítása képpen mindazoknak a kollégáknak, akik évek óta rendszeres résztvevői, szereplői a „Földész Fórum” rendezvényének, s szívesen ismerkednek a vármegyénk látványosságaival, gazdasági helyzetünkkel, elért eredményeinkkel. Szeretnénk a GINOP (gazdasági innovációs program) UNIÓ-s forrásait is megpályázni, egy lokális érdekeltségű, de globális érdeket is szem előtt tartó projekt, innovatív és gyakorlati tézisei értékeinek kamatoztatásában, a kapcsolati tőkénk konvertálásában. Kínálkozó témák egyike, a biodiverzitás (sokszínűség) megőrzése, az őshonos gének növény és állatvilágban való integrálása, a domesztikált fajok tenyésztési - termesztési termőhelyi adottságainak, pl. Nyírségi homok hasznosításának XXI. századi adaptációját felvázolni, s újra gondolni, a Westsik vetésforgó klasszikus elmélete, közel százéves tapasztalata és gyakorlata alapján, az edafikus és klimatikus komponensek változásnak függvényében, a jelen kihívásai alapján. A talaj az élet forrása és ham vedere. A anyag körforgásnak eredete és kezdete, valamint az elmúlás és mineralizáció folyamatának kincsestára, a regenerációs talaj biológiai élet, mint a bioszféra éltető alapeleme.

Döntésre előkészítve. 2023. június 24. (szombat)