



**A Magyar Pékek Fejedelmi
Rendje
nevében köszöntöm a
Terra Madre
konferencia résztvevőit!**

Baltás Zsuzsa rendfő
2009.december 10.

- ▶ A konferencia résztvevői közül sokan ismerik tevékenységünket. Tőlük előre is elnézést kérek az esetleges ismétlésért.
- ▶ Felszólalásom oka, hogy a magyar népi táplálkozáskultúrának a mai értelemben vett kenyér a 15. századtól kezdve része, tehát számos változata hagyományos élelmiszer. A finomabb nyersanyagok használata is régi időkre, a 16–17. századra vezethető vissza .
- ▶ A HÍR program keretében 38 – rossz kifejezéssel élve – sütőipari termék találatot érdekesnek arra, hogy a gyűjtemény része legyen.

- ▶ A 19. század végén elkezdődött néprajzi kutatások nagyon hasznosak voltak – többek között – a hagyományos élelmiszerek feltárása és rendszerezése szempontjából is.
- ▶ A HÍR program ezeket az eredményeket felhasználva nagyon értékes folyamatot indított el. A piacra jutás szempontjából ösztönözte a hagyományok fennmaradását.



Gyakorlati emberek csoportjaként csatlakoztunk ehhez a programhoz

- ▶ A Magyar Pékek Fejedelmi Rendje 2001 óta tervszerűen felépített módszerekkel segíti a HÍR gyűjteményben szereplő és szakmánkat érintő termékek életben tartását.
- ▶ A mai napon erről a tevékenységről szeretnék beszámolni.



- ▶ Első időkbén célunk a nagyközönség érdeklődésének felmérése volt.
- ▶ Kialakítottuk sajátos arculatunkat:
 - logókat
 - ruházatunkat
- ▶ Felkészültünk a bemutatáshoz
 - hordozható kemencét terveztünk és valósítottunk meg, amelyből most már 5 db van a tulajdonunkban,
 - tagjaink összegyűjtötték a szükséges eszközöket és textíliákat.

Ismeretterjesztő anyag

HAGYOMÁNYOS MAGYAR SÜTŐIPARI TERMÉKEK



Készítette a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
az FVM Agrármarketing Centrum támogatásával.

2008.



Egyszerre 3 helyen tudunk megjelenni.

- ▶ Sok esetben, például augusztus 20-án ez sem elegendő. További bővítést nem tervezünk, mert a bemutatók minőségét nagyobb számú megjelenés esetén nehéz lenne biztosítani.
- ▶ A fesztiválszervezők figyelmének oka, hogy a hagyományos élelmiszerek becsalogatják a rendezvényekre a látogatókat.
- ▶ A közönség nagy érdeklődést mutat a látványos helyben sütött termékek iránt.

A szakmai kör ráhangolása

- ▶ Nem elég a fogyasztók érdeklődését felkelteni. Kollegáink körében is dolgozni kell, hogy a piac elvárásainak megfelelő minőségű termékek megjelenjenek a kereskedelemben.
- ▶ Mindannyian jól ismerjük a pékeket, a pékségeket. Tudjuk, hogy az idősebb generáció nem felejtette el a régi termékeket és technológiákat. Nincs olyan valamire való pékség, ahol ne lennének olyan szakemberek, akik egy-egy leírás alapján nem tudják megfelelő minőségben, hagyományos módon előállítani a terméket.

A hagyományok életben tartásának kulcsa az oktatásban rejlik.

- ▶ Tankönyv–kiegészítő jegyzet készült, hagyományörző nyári diáktáborokat indítottunk, versenyeket, vetélkedőket bonyolítottunk le a szakiskolákban.
- ▶ A legaktívabb tanulók részére 2009–ben erdélyi tanulmányutat szerveztünk. Nagy örömünk, hogy az út költségeinek több mint felét a diákok saját munkájukkal „keresték meg”. Sikerült minden iskolának szponzort találni, így diákonként 20.000 Ft befizetése vált csak szükségessé. Három helyen tudtuk megtekinteni a lapilevélen sült pityókás kenyér (vert kenyér) gyártását, két pékségben és egy háznál.
- ▶ A sütésben a gyerekek is részt vettek.

- ▶ Soha nem látott érdeklődést tapasztalunk a diákok körében, és ez nemcsak örömteli, hanem távlati eredményeket, a termékek megmaradásának lehetőségét vetíti elénk.

A Monostori Erőd



Szólni szeretnék a Monostori Erődben lévő Kenyérmúzeumról

- ▶ A múzeumi bejegyzést hiába kérő Kenyérmúzeumban stratégiánknak megfelelően működtetjük a Sütőipari Emléktár gyűjteményét.
- ▶ A kiállítás egyik leglátványosabb része a **HÍR** termékek bemutatására fenntartott terület. Ebben a kiállításrészben a termékek mindegyike természetben látható, fotóik mellett többnyelvű (magyar, angol, német) leírás biztosítja a hazai és külföldi látogatók tájékoztatását.
- ▶ Az **AMC** által támogatott felújítás során egy audiovizuális tér is kialakult, melynek feltöltése megkezdődött.

Látogatószámok

- ▶ A kiállítást évente 80–100 ezer hazai és külföldi látogató nézi meg. A vendégkönyv megfontolandó bejegyzésekkel telik meg évről évre.
- ▶ Vannak visszajáró óvodás, általános iskolás, középiskolás csoportjaink. Részükre – igény szerint – múzeumpedagógiai foglalkozást is tartunk, amikor megfelelő szakembert tudunk biztosítani.

Hagyományörző táboraink

- ▶ Színhelye Komárom, a Monostori Erőd.
- ▶ 2003 óta foglalkozunk itt szakmunkás tanulókkal.
- ▶ A tábor iránt egyre nagyobb az érdeklődés. 2009-ben már 7 iskola összesen 60 diákja gyakorolta a hagyományos termékek kézi dagasztását, a formázást és a fafűtéses kemence használatát.
- ▶ Az ismeretek elsajátításának ez a módszere igen eredményesnek bizonyul.

Táborban



Tapasztalataink:

- ▶ A 6 éve beindított hagyományőrző versenyeken a táborosok dobogós helyezést érnek el.
- ▶ A diákok évközi munkájában egyértelmű javulás tapasztalható.
- ▶ Az első turnusban lévő diákok egyike ma már szakoktató.
- ▶ Többen a Szegedi Főiskolán továbbtanulnak.
- ▶ A szakmában maradásról is jók a visszajelzések. (A szokásos 25% felett vagyunk az 50%-os statisztikánkkal. Ez a szám Budapesten kevesebb, de Pécsváradon 86%-os a táborosok szakmában maradása.)

Ilyeneket tudnak diákjaink (Farsangkupa 2007. Tata)



VII. Országos Pékfesztivál (2009. július 1–3.)

- ▶ A hagyományőrző tábor a Kenyérmúzeum időszaki kiállításának nyitásával, a kiállítás örömeire rendezett Pékfesztivállal zárul.
- ▶ A táborosok a kiállítást muzeológus és néprajzos irányításával rendezik be.
- ▶ A Pékfesztiválon folyamatos sütési bemutatót tartanak.

„Ízek utcája” a Pékfesztiválon

- ▶ A fesztivál hagyományőrző jellegét 2009–ben az AMC támogatásával megvalósult „Ízek utcája” erősítette.
- ▶ **Faházakban nagy sikerrel mutatkoztak be:**
 - Rábaközi perec Csepregi Istvánné
 - Kürcsi Kft
 - Mézesfigurák Kozma Zoltán
 - Noszlopi finomságok
 - Büki sajt EPABO KFT
 - Lekvárium VILLA Kft.
 - Pannonhalmi Apátság gyógynövény készítményeivel
 - Egri Palackozó és Borház Kft.
 - Bíró és Fia Pincészet, Eger
 - Gyümölcs pálinkák Borbély Gyula
- ▶ **Szép kiadvány is készült.**



ÍZEK UTCÁJA

A PÉKFESZTIVÁLON



Stratégiánk része a hozzáadott értékek keresése

- ▶ Fontosnak tartjuk a hagyományos termékek megkülönböztethetővé tételét, elsősorban a hagyományosnak mondott termékek visszaszorítása miatt.
- ▶ Két lehetőséget ragadtunk meg.

A 2082/92/EK tanácsi rendelet alapján a különleges tulajdonság tanusítás

- ▶ Három terméket választottunk: a tepertős pogácsát, a vesut és a fumut.
- ▶ A tepertős pogácsa termékleírását a Magyar Eredetvédelmi Tanács megfelelőnek találta. Így a kérelem beadás előtt áll.
- ▶ Köszönöm, hogy Pallóné Dr. Kisérdi Imola elnök asszony szorgalmazta a bejegyzés elindítását, és Zobor Enikő szaktudásával segítette a folyamatot.
- ▶ Örülök, hogy belevágtunk ebbe a nehéznek tűnő folyamatba, hiszen szembesültünk avval, mennyire fontosak a részletkérdésnek tűnő szempontok, ha azt szeretnénk, hogy az Unióban a magyar sütőipar hírneve javuljon.
- ▶ A megmérettetés fogja eldönteni, hogy a kiválasztott termékek mennyire lesznek jó hírvivőink.
- ▶ A különleges tulajdonság tanusítását továbbra is feladatunknak érezzük, mert sok termékünk – nézetünk szerint – hungarikum, és megérdemli, hogy a világ számon tartsa.

Ez szakmai identitásunk alapja.

HÍR logó használat

- ▶ A HÍR termékek védjegy használati jogának elnyerésére az I. típusú AMC pályázaton indultunk.
- ▶ Mint egyesület pályáztunk, tehát tagjaink érdekében.
- ▶ Összesen 25 termékre kértük a védjegy használatának jogát.

Dél–Alföld régió

- Házi jellegű kenyér
- Gubarúd
- Kulcsos kalács
- Mindszenti kalács
- Orosházi banán
- Paprikás kifli
- Rétes
- Sós kalács
- Szegedi vágott
- Szilvalekváros hájas tészta
- Tepertős pogácsa

Észak–Alföld régió

- Dübbencs
- Kenyérlángos
- Kunsági perec
- Kürtős kalács
- Pászkalács
- Vesu

▶ Észak–Magyarország régió

- Matyó kalács és perec
- Miskolci krumpplis kenyér

▶ Közép–Dunántúl régió

- Fehérvári kukoricás kenyér

▶ Közép–Magyarország régió

- Pacsni
- Rongyos kifli

▶ Nyugat–Dunántúl régió

- Fumu
- Győri páros zsemle
- Hőkőn sült perec

A HÍR termékek közül kimaradt

- az erdőhorváti perec,
 - a molnárkalács,
 - a paprikás kalács és
 - a rábaközi perec
-
- ▶ Bemutatóinkon az erdőhorváti perec és a rábaközi perec gyártói, illetve a tőlük kapott termékek megjelennek .
 - ▶ A molnárkalács (ostya) gyártásának sajátos eszközigényét még nem sikerült megteremteni. Az eddig vásárolt sütővasak mind a Kenyérmúzeumba kerültek értékük, és nem utolsósorban súlyuk miatt. De nem adtunk fel a sütővas kereséssel, esetleg másolatának kovácsoltatásával sem.
 - ▶ A paprikás kalács esetében gondjaink vannak a gyártó megtalálásával, a termék autentikus előállításával.

AMC II. típusú pályázat

a HÍR Gyűjteményben nem szereplő termékekre

- ▶ A kívánt mélységű dokumentációjának elkészítésére nem tudunk vállalkozni.
- ▶ A kiírás szerint a pályázathoz szükséges volt:
 1. Dokumentált történelmi múlt, legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség
 2. Hagyományos előállítási mód
 3. Adott tájegységhez (település, régió stb.) kötődés
 4. Előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul
 5. Ismertség (legalább az előállítási körzetben)
 6. Az előállítás és forgalmazás megléte.
- ▶ Több termék esetében az 2–6. pontokban meghatározott leírások nem okoztak volna gondot, de az 1. pont követelményéből a dokumentált történelmi múlt kutatásához nem találtunk megfelelő néprajzi tudással rendelkező partnert, és az
- ▶ I. számú pályázat mellett az idő is rövidnek mutatkozott.

Tanuljuk az ostoros kalács készítését



Pályázati esélyek

- ▶ A pályázati kiírások elég kevés helyen szólnak a mi egyesületünknek. Vagy más a cél, vagy a cél ugyan fedi a tevékenységünket, de a résztvevőkre vonatkozó feltételrendszer hiányzik pl.: nem régiós a szervezetünk, NKA esetében nincs múzeumi működési engedélyünk. Megdöbbenő, hogy a nyári táboroztatásnál a nyaralás kap csak prioritást, legtöbbször megadott helyszínnel.
- ▶ Az a néhány pályázat, amin indulni tudtunk: Norvég Civil Alap, Üdülési Csekk Alapítvány nem nyer, nem nyert még soha.
- ▶ A működési pályázatok adta lehetőségek (FVM, NCA) is csak korlátozott mértékben elérhetők. Ezek a pályázatok a működés alatt csak az irodai munkát ölelik fel, ami nálunk társadalmi munkában, magántulajdonban lévő eszközökkel valósul meg. A számunkra nagy összegű működési költség, mint eszközeink karbantartása, szállítási- és anyagköltségeink ide nem tartoznak. Így a tényleges működési költségeink 10%-a pályázható meg.
- ▶ A mi tevékenységünkre az AMC, oktatással kapcsolatos feladataink megvalósítására a MASZE, és Komárom Város Polgármestere nyújtott pályázat útján segítséget. Ezeket ezúton is köszönjük.

2010. évi tervek

- ▶ Az előző évi munkánk folytatása továbbra is a cél.

Prioritások:

- ▶ Kivenni részünket a hungarikumokról készülő törvény kialakításában.
- ▶ Az AMC 2. számú pályázatán nem indított termékek hiányzó információit begyűjteni.
- ▶ Az egyre nehezedő gazdasági körülmények között ifjúsági munkánkat folytatni, elsősorban a táborunkat és a hagyományőrző versenyünket megrendezni, és ha sikerül Kárpátalján folytatni diákjainkkal tanulmányútunkat.
- ▶ A Kenyermúzeum bejegyzésének ügyében tovább lépni.
- ▶ Július 3-án a Komáromban időszakos kiállítást nyitni és megtartani a VIII. Pékfesztivált, beleértve az „Ízek utcáját” is...
- ▶ Hagyományőrző bemutatóinkat tovább folytatni, megjeleníteni az UKBA kiállításon.
- ▶ Az anyagi erőforrások megteremtése érdekében továbbra is pályázni.

**Köszönöm megtisztelő
figyelmüket.**

**Bensőséges karácsonyi ünnepeket
és az új évben előrehaladást
kívánok!**