



Jancsárkert

E · G · Y · E · S · Ü · L · E · T
VÁSÁR-, PIAC- ÉS KÖZÖSSÉGI TÉR

2018

A Jancsárkert egy székesfehérvári, hagyományőrző, termelői, helyi piac-, és közösségi tér. Mint ilyen, hiánypótló szerepet tölt be. Előzmény nélküli, non-profit működésű, szombatnként mintegy ötven áruval és közel kétezer vásárlóval.

A piacon magyar, helyben vagy a közelben termelt, háztáji, friss, adalékmentes, vegyszermentes, ellenőrizhető eredetű, egészséges élelmiszereket kínálunk és ezzel hozzájárulunk egy egészségesebb életmód térnyeréséhez.

Várjuk szeretettel!

*Schultz György
elnök, Jancsárkert Piac és Közösség Egyesület*



Az utóbbi években nagyon odafigyelünk arra, hogy mikor és mit eszünk, és az milyen tápanyagokat tartalmaz. Saját bőrünkön tapasztaljuk, hogy így nem vagyunk annyira fáradékonyak, sokkal jobban mennek az edzések, sokkal jobban érezzük magunkat, a közérzetünk is jobb.

Próbálunk minél frissebb, minőségibb termékeket, beszerezni, minél több zöldséget, gyümölcsöt fogyasztani nap mint nap.

Vásárlásaink során megbizonyosodtunk arról, hogy a Jancsárkert termelői és biopiacon megtalálhatók azok a termékek, amelyek megfelelnek ezeknek a kívánalmaknak.

*Kovács Sarolta és Demeter Bence
többszörös világbajnok öttusázók*



HONNAN ÉRKEZÜNK?





SAJT



DRÁVAI LÁSZLÓ
CSŐR

Családi gazdaságunk 2013-ban indult, mindössze néhány kecskével. Mára állományuk harminc fölé nőtt és három Jersey tehenecke és cocák is csatlakoztak.

Mindenkit várunk tanyánkon, hogy megmutathassuk, hogyan készülnek portékáink őseink receptúrái alapján!



GYÖRGY ANITA
CSÁKBERÉNY, ORONDPUSZTA

Orondpusztán gondozzuk népes udvarunkat: kecskéinket, lovainkat, szamarainkat, ösvéreinket, birkáinkat, disznóinkat, marháinkat és baromfiainkat. Tanyánk közkedvelt kirándulócélpont is, ahol sajtkészítő látványüzemünkben is várjuk a látogatókat. Gomolya-, füstölt- és érlelt kecskesajtokat készítünk, igazi különlegességünk pedig a kecskekolbász!



NAGYNÉ LINGLI ANIKÓ
SZÉKESFEHÉRVÁR

2013-ban kezdtünk el foglalkozni növéremmel sajtkészítéssel teljes értékű, házi tehéntejből. Együtt próbáltuk megtalálni a ránk jellemző ízelet, formákat, amit végül a több hónapig érlelt sajtokban találtunk meg.

A visszajelzésekből merítünk erőt és próbálunk mindig jobbat és alkalmanként egy kis újdonságot is készíteni.



PADOS MARIANN
SÁRSZENTMIHÁLY

Családi gazdaságunk alapja a tehenészetünk - közel harminc éve. Édesapám és bátyám neveli az állatokat. Nyolc éve kezdtünk el sajtot készíteni, országos fesztiválokon kedveltek grill sajtjaink, a melegszendvicsek, „sétáló tálak”. Különleges sajtjaink a „lusta batyu” és a „marhanyelv”.



PÓZER ISTVÁN
FEHÉRVÁRCSURGÓ, CSURGÓDOMB


A Keleti-Bakony lábánál, a Csurgódombi Sajtkonyhában készülnek hosszan érlelt és nemespenészes sajtjaim, finom, friss tejtermékeim. Séfként szerzett tapasztalataim a minőségi sajtkészítésben kamatoztatom: az első az íz és a minőség!

Munkámat és sajtjaimat igényesség, szenvedély és szeretet hatja át.



NAGY RÓBERT LÁSZLÓ
DÉG

Két évtizede készítjük sajtokat teljes értékű házi tehéntejből, egyedi receptúra alapján. Sajtjaimba belesűríttem a hagyományos paraszti gazdálkodás és a magyar gasztronómia hagyományainak tiszteletét, mert csak ezek révén ismerhetjük fel ételünk valódi fontosságát és tölthetik be azok így emberhez méltó szerepüket.







FÜSTÖLTHÚS



**HARGITAI
ÁGNES
CECE**

Férjemmel hagyományos módon készítünk füstöltárukat. Legnépszerűbb termékeink a szalonnafélék, füstölt sonkák, kolbászok és különleges szalámifajtáink.

A fehérvári vásárlók megszerették termékeinket, mint ahogy mi is megszerettük a Jancsárkertet.



**MAJOR
ÁKOS
CSÁKVÁR**

Őstermelő vagyok, családi vállalkozásban készítünk füstölt húsokat. A sertéseket szüleim nevelik, magam a feldolgozással, a körültekintő, minőségi füstöléssel foglalkozom.

Nagy odafigyeléssel készülök a piacozásra, szeretem, ha a portékáim nem csak finomak, hanem gusztusosak, szépek is. Legkedveltebb termékeink az angolszalonna, és a húsos szalonna.

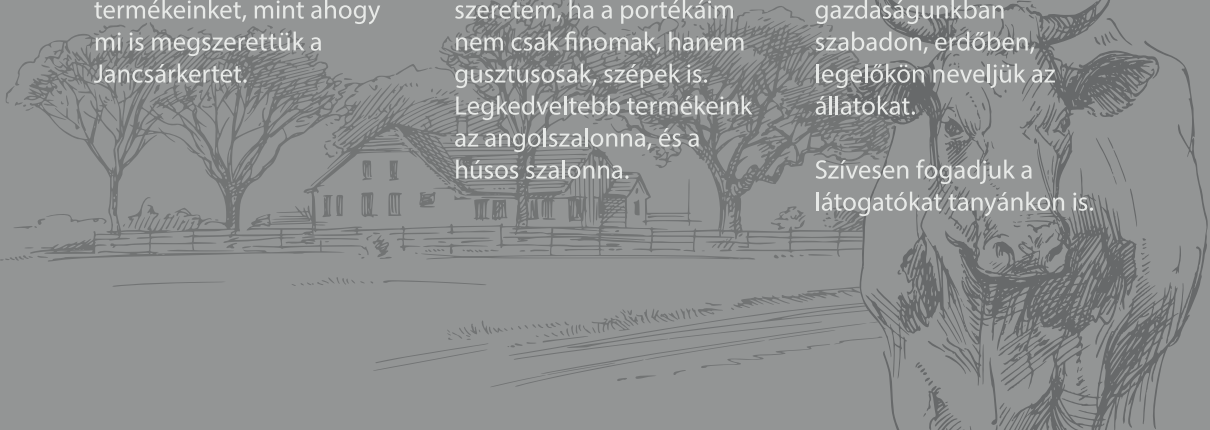


**EGYED
ISTVÁN
PÁTKA**

Szűzvár gyerekkoromtól a mai napig kedves hely számomra, itt élek családommal.

140 magyar szürke, 25 bivaly, 10 parlagi szamár, 120 birka, 96 mangalica és durok sertés, méhek, lovak, terelő kutyák, legelők... A gazdaságunkban szabadon, erdőben, legelőkön neveljük az állatokat.

Szívesen fogadjuk a látogatókat tanyánkon is.





**KOVÁCS
ATTILA**
MEZŐFALVA

Családi gazdaságunkban nevelkedett sertésekből készítünk kiváló minőségű, házi füstölt árut Mezőfalván. Termékeink közt van sonka, szalonna, kolbász és minden más a röfi orrától a farkáig.



**BÉZI
SÁNDOR**
ENYING

Családi gazdaságunk 30 éve foglalkozik sertéstartással és -feldolgozással. Saját sertéseink az ólakon kívül, a természetben is mozoghatnak. A hagyomány megőrzésével perzselt, erdélyi sóval érlelt, bükkfával füstölt termékeink széles választéka várja, hogy vásárlóink asztalára kerülhessen.

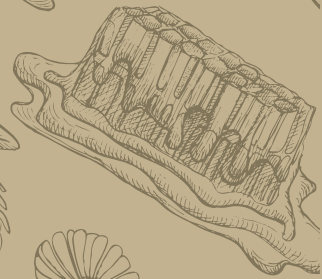
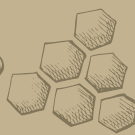
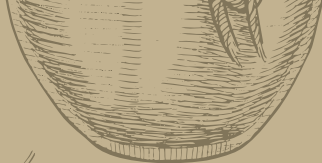


**PESTI
RUDOLF**
TAMÁSI

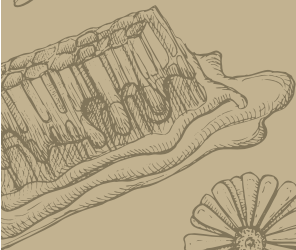
Termékeim a vidék gazdag ízvilágát őrzik. Hagyományos módon, sózással, érleléssel, füstöléssel készülő jó minőségű áruk széles választékát készítem. A különböző szalámik, kolbászok, sonkák mellett kuriózum a háztáji tepertő, zsír, zsemlés véreshurka, gyomorba töltött disznosajt, abált tokaszalonna, füstölt húsok.







M É Z





SZABADI PÉTER
SÁRKERESZTES



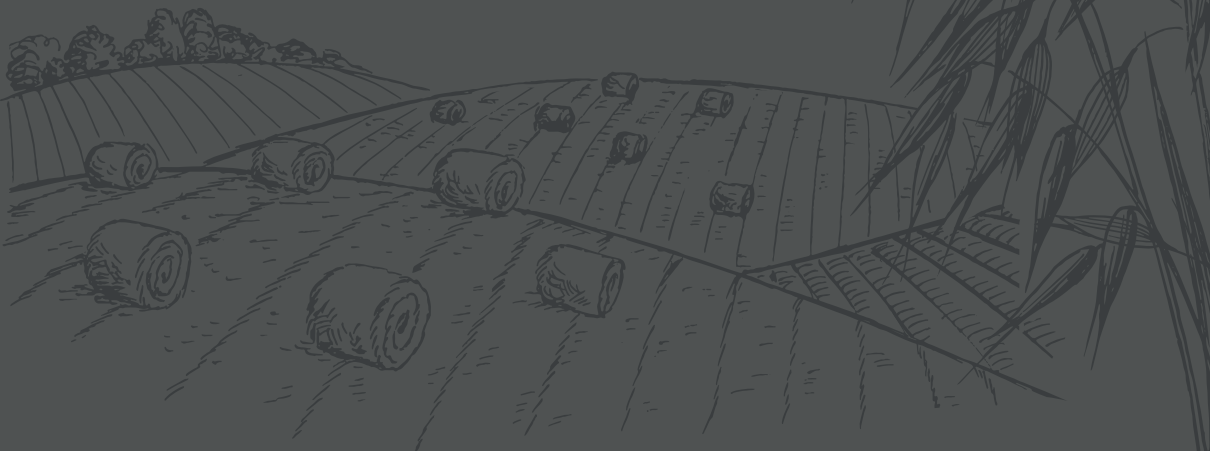
EHRENBERGER IMRE
POLGÁRDI

Több mint két évtizede működik családi méhészetünk, méheink pedig többnyire a Bakonyban gyűjtik a mézet. Kínálatunkban minden méhészeti termék megtalálható, különlegességünk a mézecet.

Testet és lelket felfrissítő kaptárterápiával májustól szeptember végéig várunk szeretettel mindenkit.

Családi méhészetünkől indulunk vándorútjainkra, hogy sokfajta mézzel térhessünk haza, amit aztán saját üzemünkben dolgozunk fel és palackozunk.

Így a mézet, virágport, propoliszt és méhpempőt vásárlóinkhoz közvetlenül juttathatjuk el.





ÖKOLÓGIAI
GAZDÁLKODÁS



HÉTKÚTI ÖKOFARM
MÓR, HÉTKÚT

2011 eleje óta termelünk vegyszermentes zöldségeket Mór határában, a Hétkúti Ökofarmon, 25 hektár területen. Öt év ellenőrzött vegyszermentes időszak után elnyertük a „bio” minősítést. Legkedveltebbek a paradicsomok, a csemege- és erőspaprikák, a padlizsán és a cékla.



BÓDI ANDREA
SZABADBATTYÁN

Szabadbattyán mellett telepítettünk dió ültetvényt, melyet ökológiai módon művelünk és kézzel törünk. Ezen kívül Velencén termelt zöldspárgánkat hozzuk még a piacra. A spárga nem csupán különleges csemege, de az első friss zöldség is április–májusban!



MÁRKUS ERIKA
FEHÉRVÁRCSURGÓ, CSURGÓDOMB

Csurgódombon, idilli és természetes környezetben található a Csurgódombi Sziklevélfarm, ahol vegyszermentesen termesztünk ízében intenzív és tápanyagtartalmában nagyon gazdag, közel százfajta mikroözöldséget és babysaláta levelet. A mikroözöldségek színes, ízes kis növények, melyek a Sziklevélfarmon egész évben teremnek, és télen-nyáron hozzájárulnak az egészségesen és tápanyagban gazdag étrend kialakításához.



ZÖLDSÉG



GERE PÉTERNÉ ÉS
GERE KRISZTINA
SZIGETSZENTMIKLÓS

A zöldségek szeretete még a gyerekkoromhoz vezethető vissza, hiszen már szüleim is termeltek és savanyítottak káposztát, almapirikát. Nálam a csalamádé, majd egyre többféle paprika, kovászos uborka és csemege uborka is felkerült a palettára. A mottóm, hogy csak olyat árulok, amit én is, és a családom is szívesen, bármikor elfogyasztanánk.



DOBÁK ZSOLT
ABA

7000 m³ fóliasátorban dolgozik családi vállalkozásunk. Legkeresettebb zöldségeink a fokhagyma, zöldség, répa, burgonya, paradicsom, paprika. Termelünk még kifejtő babot, karfolt, brokkolit, káposztát, vöröshagymát, zellert. Igazi falusi, hagyományos zöldségeket termelünk, hagyományos módon.



NÉMETH
CSALÁDI GAZDASÁG
MAGYARALMÁS

Családi vállalkozásunk több mint 20 éve természetesen 2,5 hektáron almát, kajszibarackot, meggyet, szilvát, őszibarackot, melyekből a saját feldolgozó üzemünkben gyümölcslevet készítünk. Mivel a szeretettel nevelt fák a törődést meghálálva zamatos gyümölcsöt teremnek, ezért semmilyen adalékot, ízfokozót nem kell adnunk a gyümölcsleveinkhez. Készítünk továbbá kézműves lekvárokat és aszalt almaszirmot házi recept alapján.



GYÜMÖLCS
SZÖRP
BOR



**DÖRNER
ZOLTÁN**
BALATONBOGLÁR

Nagypapa megálmodta és megteremtette, unoka megőrizte és továbbfejlesztette, a borkedvelő pedig mind megitta...

Kóstolja meg Ön is a Jancsárkertben a székesfehérvári borász Balatonboglár lankáin termesztett szőlőből készített borait. Nálunk mindenki talál ízlésének megfelelőt.

Fajták: Rajnai Rizling, Királyleányka, Irsai Olivér, Merlot Rosé, Muskotály, Merlot-Cabernet Sauvignon.



**TAKÁCS
GYÖRGYNÉ**
SZÉKESFEHÉRVÁR

Saját magunk által megtermelt zöldségekből és gyümölcsökből, hagyományos eljárással és receptúrával készítünk savanyúságokat, lekvárokat, szörpöket, befőtteket, zöldségkrémeket és csatnikat.



**NAGY
TAMÁS**
NAGYVELEG

Kisgyermekes apukaként fontosnak tartom, hogy minden nap friss gyümölcsök és zöldségek kerüljenek az asztalra.

A Velegi Kertemben termett zöldségekkel, gyümölcsökkel és a belőlük készült savanyúságokkal, szörpökkel és ivólevelekkel várom kedves vásárlóimat.





TOJÁS
TÉSZTA



**SZAKÁTS LÁSZLÓ ÉS
PÉTER**
SZÉKESFEHÉRVÁR, CSALA

Székesfehérvár Csalá városrészében 10 év óta foglalkozunk családi vállalkozás keretében baromfitartással. A csirkéket nagy területen, kapirgálós tartásban, gyógyszermentesen neveljük. Fő termékünk a házi tojás, de periodikusan nevelünk brojler csirkét, amelyet konyhakész vágott csirke formában értékesítünk.



ZÉTÉNYI LAJOSNÉ
SZABADEGYHÁZA

2013 óta készít családjunk négy- és hattojásos tésztákat, jelenleg tizenötfélét. Hazai termelőktől vásárolunk alapanyagot, lisztet, tojást.



A vállalkozás a kezdetektől a hagyományokra épül. A hosszú évek során egy olyan péküzemet sikerült felépíteni, amely minden réteg igényét kielégíti. A cég magába foglalja a több ízben kapható, kézzel nyújtott házi rétest, illetve különféle sós süteményeket is. Termékeink nem tartalmaznak mesterséges anyagokat, friss gyümölcsökből és zöldségekből készülnek.

Glutén- és laktózmentes, nem hétköznapi alapanyagokból készítünk aprósüteményeket és tucatsüti ízvilágú sajtos tallért.

Süteményeimet ellenőrzött alapanyagokból és erre a célra kialakított sütődémben készítem.

2014-ben indult folyamatosan fejlődő vállalkozásom, melynek keretében lekvárok, chutneyk, kekszek készítésével foglalkozom. Termékeink alapanyagát saját földjeinken termeljük meg. Egyediségüket a hagyományos ízvilágtól való eltérésük adja meg. Szlogenem: Hagyományos kicsit másképp!



HAVASI TIBOR
SZÉKESFEHÉRVÁR



KERN KÁROLYNÉ
SZÉKESFEHÉRVÁR



SÓSNÉ BABAI MÓNIKA
SZÉKESFEHÉRVÁR



AJÁNDÉK



**FEKETE
KRISZTINA
SUKORÓ**

Kerámikus, három gyermekes anyuka vagyok, Nagy László fazekasnál tanultam Székesfehérváron.

Kicsi dolgokkal kezdtem, és most, ha a lehetőség engedi, elkészíték bármit amit én, vagy más kitalál, elgondol. Készíték használati és dísz tárgyakat, edényeket, tálakat, tányérokat, vázákat, virágokat... a lista végtelen.

Aki szeretné, műhelyemben a korongozást is kipróbálhatja!



**SZABÓNÉ
PÁL ERIKA
SZÉKESFEHÉRVÁR**

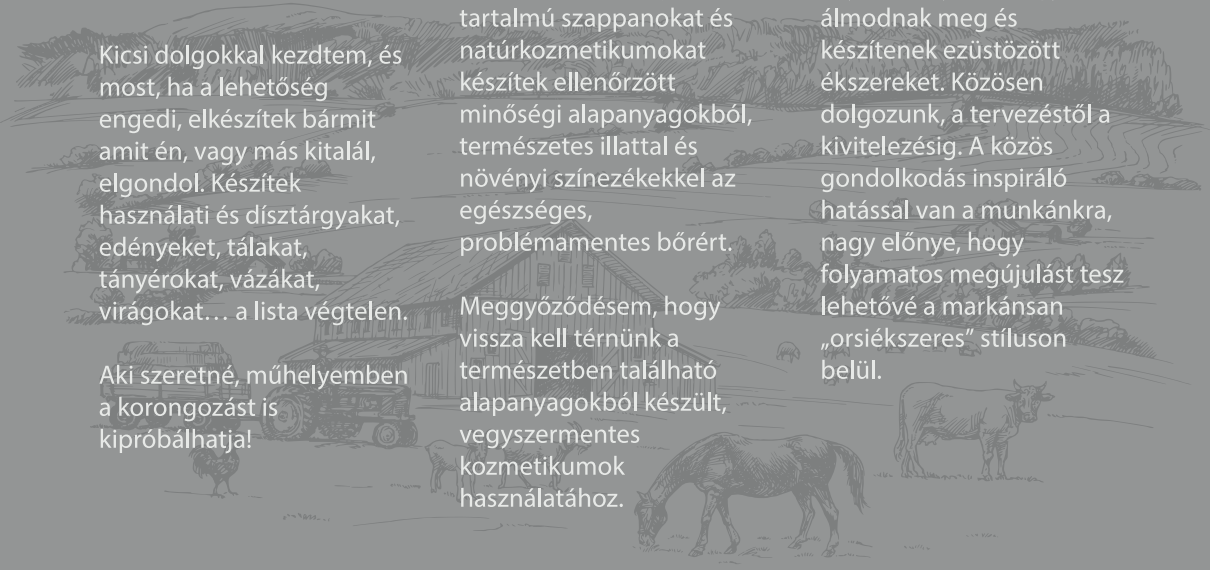
Szappankészítő, vegyész technikus, gyógyszerári szakasszisztens vagyok. Kézműves shea-vaj tartalmú szappanokat és natúrkozmetikumokat készítek ellenőrzött minőségi alapanyagokból, természetes illattal és növényi színezékekkel az egészséges, problémamentes bőrért.

Meggyőződésem, hogy vissza kell térnünk a természetben található alapanyagokból készült, vegyszermentes kozmetikumok használatához.



**NÉMETH ORSOLYA
TÁRNOK ORSOLYA
SZÉKESFEHÉRVÁR**

Az Orsiékszer egy közel 30 éve működő családi alkotóműhely, amelyben anya és lánya már együtt álmodnak meg és készítenek ezüstözött ékszereket. Közösen dolgozunk, a tervezéstől a kivitelezésig. A közös gondolkodás inspiráló hatással van a munkánkra, nagy előnye, hogy folyamatos megújulást tesz lehetővé a markánsan „orsiékszeres” stíluson belül.





VIRÁG

Családi vállalkozásunk 2001-óta foglalkozik a levendula termesztésével és feldolgozásával. Egyhektáros levendula ültetvényünket 2002 őszén telepítettük, egy kis bakonyi falu határában. A terület egészen kemikáliákat nem használunk, így a legjobb minőségű alapanyagokat állítjuk elő levendulás termékeinkhez. Termékeink: cserepes levendula, csokrok, zsákok, párnák, levendula olaj, szappanok.



KAVECZ LÁSZLÓNÉ
ISZKASZENTGYÖRGY

A virágok iránti szeretetet édesanyámtól örököltem, aki 1971-ben, a régi városi piacon kezdett virágot árulni. Idővel magam is a virágokkal kezdtem foglalkozni. Családi házunk mellett megnyitottuk a „Krisztina” virágboltot, amely kínálatában széles választékban megtalálhatóak a különféle vágott és cserepes virágok, ajándéktárgyak, növényápolási szerek, kaspók, kerámiák. Mottóm: „a kreativitás nálunk lakik”. Ezt tapasztalhatják vásárlóim a Jancsárkertben is.



HEIZERNÉ
GÁNYÁSI KRISZTINA
SZÉKESFEHÉRVÁR



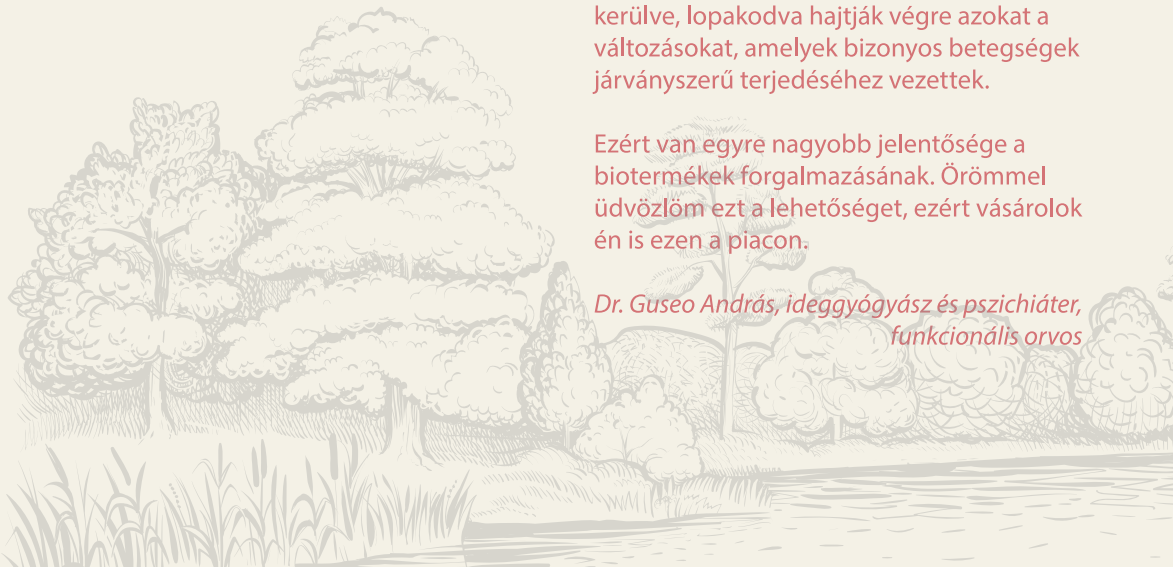
EGÉSZSÉG PIAC

Miért szeretem a Jancsárkertet? Az elmúlt emberöltő alatt betegségek, mint pl. a rák vagy autoimmun betegségek sorozata oly mértékben szaporodott el, hogy ennek okát csak a környezetben kereshetjük. Ez alatt az idő alatt több mint 80 000 új vegyületet alkalmaztunk, amelyek többsége a szervezet számára mérgező. Ezeknek a szervezetbe juttatása leggyakrabban ételünkkel történik.

Ezért fontos az, hogy a tápláléklánc a megfogalmazástól kezdve, hogy mit fogok vetni és hová, milyen magot, a növekedést mivel serkentem, a kártevőktől hogyan védem meg, a feldolgozás során mit adok hozzá, mert mindezek a szervezetbe kerülve, lopakodva hajtják végre azokat a változásokat, amelyek bizonyos betegségek járványszerű terjedéséhez vezettek.

Ezért van egyre nagyobb jelentősége a biotermékek forgalmazásának. Örömmel üdvözlöm ezt a lehetőséget, ezért vásárolok én is ezen a piacon.

*Dr. Guseo András, idegyógyász és pszichiáter,
funkcionális orvos*



Miért szeretek ide járni? Mert haza! Mert személyes! Velem szemben áll az, aki két kezével készíti, termeli, pakolja, szállítja a portékáját. Elmondja miből, hogyan készül. Kóstoltat, főzési, tárolási tippeket, finom recepteket is ad. Mert az összes érzékszervre hat!

Érezni az édes gyümölcs, a roppanó zöldség, a friss kenyér, a húsok, sajtok illatát látnia színeket ami minden évszakban megújul, tapintani a formákat, a gömbölyű barackot, a göröngyös zellert, a még harmatos epret, ízlelni a rétesek, pogácsák, sonkák, sajtok, különleges ízvilágát és hallani az emberek vidám zsongását. Kedves barátságos hangú beszélgetéseket, anekdotákat, a citeraszót és a jóízű nevetéseket.

Ugye már nem kérdés miért szeretek ide járni?

*Kis Ágnes
egészségügyi dolgozó*

Az embereknek jó helyről, (nem multinacionális üzletláncból) származó normális élelmiszerekre van szüksége, amelyek nem adalékanyagokkal teletömöttek. Megfelelő tápértékű, friss alapanyagokat vásárolunk az ételkészítéshez. Egyszerű, organikus ételeket együnk, amelyek nem előre feldolgozottak, finomítottak. A tészta lisztből és tojásból, a sajt tejből készül. Semmi más nem kell hozzá. Ez az alap. Ilyeneket találok a Jancsárkertben is. A normális, így elkészített ételeknek jó ízük is van. Ha tudatosan vásárolunk és étkezünk, egyúttal finomakat is eszünk.

Dr. Kovács Krisztián háziorvos

Szívesebben veszek piacon élelmiszert, mert frissebb, egészségesebb és magyar! A Jancsárkert piacon szinte mindig megtalálok. Nagyon jó dolgok, és árusok vannak ott.

*Csete Imréné
egészségügyi dolgozó
Kórházi Gyógyszertár*



PIACOK ÉS VÁSÁROK



MINDEN
SZOMBAT

----- TERMELŐI PIAC



JANUÁR

----- VIGADALOM A
MOHÁCSI BUSÓKKAL



FEBRUÁR

----- KOLBÁSZTÖLTŐ
FESZTIVÁL



MÁRCIUS



ÁPRILIS

----- HÚSVÉTI SONKA- ÉS
TOJÁSVÁSÁR



MÁJUS

----- EGÉSZSÉGPIAC



JÚNIUS



JÚLIUS



AUGUSZTUS

----- KIRÁLYI NAPOK
KÖZÉPKORI VÁSÁR



SZEPTEMBER

----- EGÉSZSÉGPIAC
TERMELŐI MUSTRA



OKTÓBER

----- LECSÓFESZTIVÁL



NOVEMBER



DECEMBER

----- ADVENTI PIACOK



TÁMOGATÓK



Dr. Cser-Palkovics András
Polgármester

Székesfehérvár
Megyei Jogú Város
Önkormányzata



Fehérvár Média Centrum

**EURO
FAMILY**

TESCO

TQE



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



MAGYAR NEMZETI
VIDÉKI HÁLÓZAT

AM
AGRÁRMARKETING CENTRUM

📍 8000 SZÉKESFEHÉRVÁR, BALATONI ÚT 10. ☎ +36 30 758 3136

🌐 WWW.JANCSARKERT.HU ✉ INFO@JANCSARKERT.HU 📘 FACEBOOK.COM/JANCSARKERT

SZÍNEZD KI!

- 1 VILÁGOSKÉK
- 2 KÉK
- 3 ZÖLD
- 4 SÖTÉTZÖLD
- 5 SÁRGA
- 6 NARANCS
- 7 VÖRÖS
- 8 BARNA

