



ÖKOsan
a tanyán



Előszó

Előre szeretnénk leszögezni, hogy a könyv célja nem egy komplex elemzés a tanyák kialakulásáról, működéséről, és a termékek előállításának a szabályozásáról. Az említett funkciót nem is tudja betölteni, hiszen ezt sok száz oldalon keresztül ecsetelhetnénk, de az oldalszám kötött.

Ugyanakkor azt a célt fel mertük vállalni, hogy egy olyan kiadványt hozzunk létre, amely be tudja mutatni a tanyákban rejlő lehetőségeket, és megpróbál útmutatást adni azoknak az embereknek, akik tanyára kerülnek, tanyán képzelik el az életüket.

Szeretnénk megjegyezni, hogy a leírtak jelentős része nem könyvből való szemezgetés, hanem a saját és más civil szervezetek tanyáinak, vályogházainak felújítása során szerzett tapasztalat. Így próbáltunk egy évszázadok óta működő rendszert összefoglalva, gyakorlati oldalról leírni.

A könyv célja, hogy alapvető fogásokkal bemutassa a tanya felújítását, a használati lehetőségeket, a jogszabályok tengerében utat mutasson. Sok téma folyamatosan változik. Ilyen például az említett jogszabályok tengere is, amelyek elévülnek, az egyik felügyeleti szerv munkáját kiváltja egy másik, vagy épp egybeolvadnak, máshoz kerülnek a feladatok, így a törvényi háttér leírása is gyorsan elavulttá válhat. Ugyanakkor úgy éreztük, hogy az elinduláshoz szükség van ennek a bemutatására is, és azt hisszük, hogy évek múltán is irányt tud mutatni az olvasónak (ha nem is lesz teljesen naprakész).

Kérünk mindenkit, ennek tudatában forgassa a könyvet, és ennek megfelelően kezelje.

Sok sikert és örömet kívánunk mindenkinek, aki ezt a csodálatos életformát választja.

Zöld Vadon Természetvédelmi Egyesület

1. A Tanya kialakulása, története

A tanya a történelem során mindig igen fontos szerepet töltött be az Alföldön. Olyan magányosan álló, kisebb-nagyobb földterülettel is rendelkező lakó- és gazdasági épületegyüttest nevezünk így, mely a városok, falvak külterületén található. A tanyán élők általában nem veszítik el a kapcsolatot az anyatelepüléssel, oda kötik őket a rokoni szálak, de vásárolni, hivatalos ügyeket intézni is a városba/faluba kell bejárniuk.

Maga a „tanya” szó szláv kifejezés; eredetileg a halászházhoz kapcsolódott, a halászkunyhóra – mint a halász tanyájára – kezdték használni, majd a földművesek, állattartók szállását nevezték így. Hazánkban a szó széles körben csak a 19. század második felében terjedt el, előtte a „szállás” elnevezés volt használatos.

Az alföldi tanyavilág kialakulásáról, vizsgálatáról részletes – és gyakran eltérő értelmezésű – leírásokat lehet olvasni a településformával foglalkozó szociológusok, etnográfusok, geográfusok tollából. A kutatókat alapvetően két csoportra lehet osztani: azokra, akik biztosra veszik, hogy a tanyák már a középkorban is léteztek (pl. Györffy István, Erdei Ferenc, Hoffman Tamás), illetve azokra, akik kialakulásukat csak a török világ utáni időszakra teszik (pl. Mendöl Tibor, Bárh János). Többek szerint ez a két felfogás nem zárja ki egymást: könnyen meglehet, hogy a hajdani állattartó kertek később földműves tanyákká alakultak, bár többségük valószínűleg eleve szántóföldi tanyaként jött létre.

Györffy István néprajztudós szerint honfoglaló őseink hozták magukkal a Kárpát-medencébe ezt a településformát, vagyis a tanyák – eredetibb magyar néven a szállások – már jóval a török pusztítása előtt léteztek. Magányos, egy-egy család vagy nemzetség téli, jószáglegel-

tető szállását jelentő telepek voltak ezek, s valószínű, hogy középkori falvaink e téli szállások nyomán alakultak ki. Az, hogy a török uralom után a tanyák száma elszaporodott és egész tanyarendszer alakult ki, a népességszám növekedésének és a nagy határu városok kialakulásának köszönhető. A török pusztítás elől a kisebb falvak, községek népe a nagyobb településekre menekült, emiatt ezek körül hatalmas, elnéptelenedett üres területek, puszták jöttek létre. A mezővárossá duzzadt település magába olvasztotta az elpusztult falvak határait, viszont a távolabb eső földeket napi ki-be járással művelni már nem lehetett. A kényszer szülte tehát, hogy az ember kitelepüljön a földre, s ott tanyát létesítsen.

Erdei Ferenc elsősorban szociológusként fordult a tanyák kutatása felé, neki köszönhetjük a tanyák tipizálását, kialakulási korszakainak leírását. Véleménye szerint a tanyának három jellemzője van: magányos telep, mely a zárt településen kívül helyezkedik el, mezőgazdasági tevékenység folyik rajta, valamint hogy hosszabb-rövidebb ideig történő tartózkodási-, de nem letelepedési hely. A tanyai lakosok a mezőváros társadalmához tartozó csoportot alkotnak.

Mendöl Tibor szerint a tanyák állandó települések, a népesség lakó és/vagy munkahelyének térbeli együttese. A tanya tulajdonosa a nyári munkák idejére kiköltözik a tanyájára, míg télen visszaköltözik a faluba – viszont a béreseket, cselédek ott maradnak ebben az évszakban is. Azzal, hogy a tanya valamilyen formában mindig lakott, bizonyítható, hogy nem tartozéktelepülésről, hanem önálló településről beszélünk.

Bár Györffy István szerint a tanyák már a török hódoltság előtt is léteztek, sorsuknak alakulásáról az e korszak utáni időszakra vonatkozóan találunk egységesebb véleményeket. A tanyák kialakulásának folyamatát a szakirodalom két nagy – de több szakaszból álló – korszakra osztja: az első a mezei kertek megjelenésétől a 18. század közepéig tart, s ettől kezdődik a napjainkig tartó második nagy időszak.

A mezei kertek keletkezésében a szilaj állattartásról az intenzívebb állattartásra való áttérés játszotta a meghatározó szerepet, mely a közös legelőből magánhasználatba vett legelőn indult meg. Erre került ki előbb az érzékenyebb állatok védelmét szolgáló „tüzelős ól”, majd az emberi tartózkodásra külön épített kunyhó, végül pedig a ház is. A tanya ezen ősi formájának megjelenése a 15-16. század fordulójától igazolható.

A török hódoltság idején jöttek létre a nagy-határú települések, melyek lélekszáma az elpusztult falvakból duzzadt fel. Az alföldi települések – különösen a Jászkunság és a Hajdúkerület – sajátos jogállásban voltak, kollektív kiváltságokkal rendelkeztek, melyek a földterületük feletti szabad – nyomásos földhasználat vagy vetéskényszer nélküli – rendelkezési jogot is biztosította. Az Alföld azon területein, ahol a természeti feltételek, valamint a határ használatának rendje megengedte, a hódoltság időszakában, illetve a 16. század első harmadától a 18. század közepéig mindenütt létrejöttek a tanyák.

A 18. század derekától jelentős határrendezések történtek, melynek eredményeképpen egységes, a régi és új településekre is kiterjedő határszerkezet született, a korábbi jogállástól függetlenül. Ennek lényege, hogy a települést mindenhol kertek vették körül, majd a belső legelő, a szántó és a külső legelők övezete következett. A gazdasági udvar térben elválik a lakóháztól: a tanya, mint termelőüzem a határba költözik, míg a háztartás a zárt településen marad. Ez a szántóföldi tanyarendszer első korszakának tekinthető, mely egészen a 19. század közepéig fennmaradt.

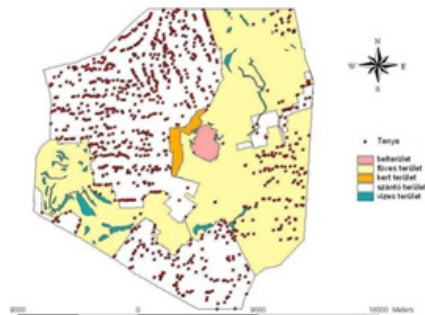
A 19. század közepétől bekövetkező gazdasági-társadalmi átalakulások fontos változásokat hoztak a tanyák életében is. A gazdák ekkor még idejük jó részét a tanyán töltik, de rendszerint a városban is tartanak fent házat. A népesség gyors növekedése, az új termelési ágak megहनosódása, a robbanásszerű technikai fejlődés következtében egyre szű-

kebbé vált a meglévő szántóterület, melyet a legelőföldek feltörésével, a futóhomok megkötésével igyekeztek növelni. Ebben az időszakban indultak meg a folyószabályozások, ármentesítések, lecsapolások, melyek ugyancsak a művelésbe fogott területek növekedését szolgálták.

A századfordulótól az 1945-ös földosztásig terjedő időszakban jelentősen nőtt a tanyák száma, s egyre jellemzőbbé vált az állandó lakosokkal való benépesülésük is. Az alföldi megyékben a külterületen élők száma 1920-ban meghaladta a 900.000 főt, 1930-ban a lakosság 30%-a él tanyán.

Az 1945 utáni időszak első éveiben – a kiterjedt földosztásnak köszönhetően – tovább nőtt a tanyán élők száma: az Alföldön mintegy 75 ezer új tanya létesült a cselédekből lett önálló földtulajdonosok által. A külterületi népesség növekedése 1949-ben érte el csúcspontját, ekkor az alföldi lakosság 33%-a – több mint egymillió – százezer ember – lakott tanyán.

A következő négy-öt évtized a tanyarendszer hanyatlásának, tényleges pusztulásának időszaka volt. Az állami és szövetkezeti tulajdon elterjedése, a termelőszövetkezetek létrehozása nem kímélte az egyéni tulajdonon alapuló gazdálkodási formát és ennek helyszínét: a tanyát sem. A nagyüzemi gazdaságok létrejöttétől a rendszerváltásig folyamatosan és drasztikusan csökkent a tanyák, és ezzel a külterületi népesség száma. Ez a folyamat a Nagyunságban, az úgynevezett termelőszövetkezeti városokban – Túrkevéen, Mezőtúron, Karcagon



1. ábra

A tanyák elhelyezkedése Karcag külterületén
a századforduló táján



2. ábra

A tanyák elhelyezkedése Karcag külterületén
az 1980-as évek elején

és Kisújszálláson – zajlott le a legdrágább módon (1-2. ábra) 1990 után az lett a kérdés, hogy az új földtulajdon-viszonyok vissza tudják-e állítani a tanyák korábbi szerepét, illetve a megváltozott gazdasági struktúrában látnak-e lehetőséget a gazdák a tanyarendszer megújítására, fejlesztésére. A szakértők véleménye szerint 5 hektár alatti birtok a kialakult gaz-

dasági viszonyok között nem lehet életképes, tanyai családi gazdálkodásra berendezkedni csak az 5–100 hektárt elérő földterületen érdemes. A tanyás településrendszer a magyar nemzeti örökség része, a magyar táj Európában is egyedülálló sajátossága, tájképi eleme. Vitathatatlan, hogy olyan tanyavilág, amilyen a múltban volt, már soha nem lesz. A gazdasági intézkedésekkel, pályázati forrásokkal támogatott új kiköltözők lelkesedése, kezdeti sikerei arról tanúskodnak, hogy a tanyáknak leginkább a családi gazdaságok működtetésében, a biogazdálkodásban, a különleges kézműves élelmiszerek előállításában és az agroturisztikai szektorban lehet létjogosultsága, és egyre növekvő szerepe. Mind ezen törekvések támogatása mellett viszont lényeges feladat az alföldi tanyák földrajzi-, építészeti- és tájképi sajátosságainak megőrzése is.

A népszámlálási adatok azt mutatják, hogy az utóbbi másfél évtizedben lelassult a külterületi népesség csökkenésének üteme, illetve egyes településeken – leginkább a nagyobb városok és Budapest agglomerációjához tartozó települések külterületén – nőtt a népesség száma. Az alföldi területeket tekintve ez a tendencia leginkább a Debrecen-Nyíregyháza, Szeged-Hódmezővásárhely, Békéscsaba-Gyula térségben

megfigyelhető. Bár az új tanyaépítések száma (és a régiek felújítása) tényleg növekedett, nyilvánvaló, hogy ezen adatok nem kizárólag a klasszikus értelemben vett tanyák szaporodását jelzik, hanem az egészségtudatos, természetközeli életmód felértékelődésével együtt járó kiköltözések számát is mutatják.

Ha tipizálni szeretnénk az újonnan létesülő tanyákat, három csoportot lehet megkülönböztetni. A legéletképesebbnek a farmtanya tekinthető, mely alapvetően árutermelési céllal jön létre valamely település külterületén. Tulajdonosa legtöbbször bér munkát alkalmaz, s ő maga nem lakik a farmon, a zárt településen lévő házában él.

Vannak családi gazdálkodásra berendezkedő új tanyák, melyek elsődlegesen önellátást folytatnak. A tulajdonos, de sokszor a családtagok fő tevékenysége is a tanyai gazdálkodáshoz kapcsolódik.

A harmadik típusba a már meglévő tanyákon működő gazdaságot sorolhatjuk. Közülük az egyik alcsoportot a vegetálók alkotják, amelyek a tanyatulajdonos vagy -használó betegségével, halálával, elköltözésével stb. minden bizonnyal megszűnnek. Másik alcsoportjuk a meglévő bázisra épülve képesek fejlődni és megújulni, s tovább kívánják vinni a magyar tanyarendszer gazdag hagyományait.

Felhasznált irodalom:

- Becsei József (2004): A magyarországi tanyarendszer és az európai uniós tagság. In: Falvak, földek, földművesek (2004 Budapest, 17-38)
- Erdei Ferenc (1940): Magyar falu. Budapest
- Györffy István (1943): Magyar falu magyar ház. Budapest
- Györffy István (1910): A nagykún tanya. Néprajzi Értesítő, XI. évf. 3-4 f., Budapest
- Kozma Csaba (2010): Újraéledő tanyavilág a Nagykunságban. (goo.gl/iTqCY5)
- Talpalló Piroska (2000): Túrkevei népelet. In: Szülőföldem, Túrkeve (2000 Túrkeve, 136-140)

2. Hagományos tanya felépítése, hagyományos építkezés áttekintése

A tanya és a melléképületek funkciója, elhelyezkedése, ennek okai

A Nagykunság hazánk tanyákban egyik leggazdagabb tája volt egykor. Még ma is, akármerre indulunk el a határban, előbb-utóbb biztosan belebotlunk egy tanyahelybe. Van, ahol még dacol az idővel az épület, de legtöbbször romosan, beomlott tetővel, kidőlt fallal emlékeztet egy letűnt korra. Sokszor csak egy-egy a pusztából kitűnő facsoportra – néhány elvadult szilvafa meg akác –, árván maradt kútágasra figyel fel a határjáró ember, melyek arról árulkodnak, hogy itt valamikor virágzó tanya lehetett.

Tanya – vagy régi nevén szállás – alatt az Alföld szétszórt, magányos telepeit értjük, melyek a kezdeti időkben a lábasjóság teletető helyeként, a későbbi korokban pedig a mezőgazdasági munkák, a gazdálkodás helyszíneként működtek. Nagy valószínűséggel már évszázadokkal ezelőtt, a honfoglalást követő időkben is megvoltak, hiszen kialakulásuk szorosan összefügg az alföldi magyarság életmódjával. Az Alföld a földrajzi viszonyai – szabályozatlan vizek, szikes vagy homokos talaj – miatt alkalmatlan volt a gabonatermesztésre, de az esetleg megtermelt gabonát a járhatatlan utak miatt úgysem tudták volna piacra szállítani. Az itt élőknek ezért nem sok szántóföld kellett, csupán any-



Finta Múzeum – Túrkeve 176. Tanya 177. Tanya

nyi, amennyivel a saját szükségleteiket ki tudták elégíteni. A lakosság így a honfoglalást követő időkben éppúgy, mint a tatárjárás, a török pusztítás utáni századokban főként állattartással foglalkozott: az állat volt a megélhetés forrása, melyet saját lábán el tudtak hajtani akár a távoli nyugati piacokra is.

A honfoglalás előtt a magyarok nomád-félnomád bolgár-török népekkel keveredve ismerkedtek meg az állattenyésztéssel. Szavaink eredetét vizsgálva tőlük vehettük át az állattartáshoz kapcsolódó építményeket, az ólat, karámot. A honfoglaló magyarság számára az Alföld megfelelő terület volt a félnomád életmódhoz. Nyáron az erdős, ligetes, dombozabb részekre húzódtak, téli szálláshelyüket viszont védettebb helyen, a nagyobb folyók, mocsarak mellett alakították ki. Az Árpád-kor végére a magyarság állandó letelepülése megtörtént, melyhez a 10 szállásonkénti kötelező templomépítés és a vasárnapi templomba járási kötelezettség járult hozzá leginkább.

Az 1239-ben beköltöző, és a letelepedett magyarság közé keveredő török-tatár eredetű kunok viszont teljesen nomádok voltak. Igen nagy területet szálltak meg, egy 1279-es oklevél szerint a Duna, Tisza, Körös, Maros, Temes folyók között mindenhol kunok tanyáztak. Nemzetségi szervezetben éltek, nemezsátorban laktak, s állataikat egyik legelőhelyről a másikra hajtották. Mielőtt a tél beállt, a jószágot téli szállásra, legtöbbször víz mellé terelték. A jószág a téli szálláson is az Isten szabad ege alatt vészelte át a fagyos hónapokat, de a féltettebb állatok – az ellés előtt álló vagy szopós jószág, kezes lovak – számára már egy kezdetleges, összetákolts ól-féle építményt is emeltek a zord időjárás ellen. Ez az „ól” lehet a kunok megtelepülésének első lépése, mert valamiféle fix helyhez való kötődést feltételez. A szilaj kunokat a keresztény papság minden igyekezetével próbálta végleges letelepedésre ösztönözni: törvény kényszeríti őket a megkeresztelkedésre, a templomba járásra. Hogy az asszimilációs törekvések milyen lassan értek célt, jól mutatja, hogy a kunok jó része még 1399-ben is sátrak-

ban élt, s a kun nyelv egészen a 18. század végéig fennmaradt.

A kunok letelepedése aztán mégis megtörtént: először a féltettebb állatok számára épít valami fedeles ól-félét a téli szálláson, a kevésbé kényes jószágaihoz nádból emel sövényyszerű szélfogó építményt, s családja sátrát az ól mellett veri fel. Lassan a nemezsátor helyett a család számára is biztonságosabb kalyibát épít, s területét körbekeríti. A téli szálláshely a család- vagy nemzetségfő után beazonosítható: pl. Bese Mihály-szállása, Turgony Péter-szállása, Csorba János-szállása. A szállás faluvá nő, lakossága gyarapodásával a jószágállomány növekedése – szálláshely körüli legelő fix mérete miatt – nem tart lépést, így a hajdani nomád kun kénytelen a megélhetéséről a föld művelésével is gondoskodni: a szállás körüli földeket felszántja, jószágait a határ távolabbi részeire hajtja. A falu lakosai megosztják a munkát: különválnak az állatpásztor a földművestől. Mivel a falu környéke már szántóföld, a pásztor a falutól távoli legelőn keres ridegen tartott állatainak teleltető helyet, s épít az jószág védelmét szolgáló ólat, egyéb építményt. Ez az állatokat szolgáló ól a legősibb fedeles építmény, a tanya őse.

Györffy István szerint a nomád téli szállásokból származó „két beltelkes” vagy „kertes” települések egészen a török korig az Alföld jelentős részén fennmaradtak. Ez azt jelenti, hogy a lakosság két telekkel rendelkezett: az egyik a város vagy falu belső, központi részén lévő lakótelek, ahol a háza állt; ez felel meg a régi kun téli szállások sátor-táborának. A másik telek a település külső részén, a lakóháztól sokszor jelentős távolságra helyezkedik el: ez az ólas szállás, ólas kert vagy szérűskert a tulajdonképpeni gazdasági udvar. A gazda itt tartja az állatait, a takarmányt, a terményt, tüzelőjét. Ez az ólas kert tulajdonképpen a hajdani nomád téli szállások lényeges tartozékának, ól-féle építményének továbbfejlesztett változata.

A települések belső része zsúfolt volt, a lakóházak egymáshoz közel épültek, udvar és utca nemigen létezett. A faluban vagy városban csak

az asszonyok, gyerekek és öregek éltek.

A széleken lévő ólas kertek a férfiak birodalma volt. Legfontosabb építménye az ól, itt tartották a megbecsültebb állatot: a fejőstehenet, szekeres lovat, ellés előtt álló jószágot. A kevésbé féltett állatoknak aklot emeltek, de a kertben volt a baromfi- és disznóól is. A kert legtöbbször trágyából rakott fallal volt körülkerítve.

A férfiak az ólban, az állattal egy helyiségben laktak. Az egyik sarokban a földön nyílt tűzhely volt üllő- és fekvőpadkákkal határolva; a férfiak itt szalonnát sütöttek, kenyeret pirítottak. Az ólnak ablaka nem volt, így a tüzelés a világítást is szolgálta. Kémény sem volt, a füst szabadon terjengett, de legalább elűzte az állatokat gyötrő legyeket, szúnyogokat, illetve megfüstölte a szelemenre akasztott húst, szalonnát.

A nagykun települések a török uralom idejére még megőrizték az ősi téli szállásformát, a kertes települést. A török pusztítás nyomán a falvak többsége elpusztult, de az újratelepülés után jórészt szintén kerttel körülvett települések jöttek létre.

A nagykunági tanyarendszer kialakulásában a gazdasági kényszer jelentős szerepet játszott. Az egykori legelőterületek ármentesítése nyomán tőzeges, termékeny szántóföld jött létre, mely kedvezett a gabonatermesztés nagyarányú elterjedésének. Az első vasutak megjelenésével, a folyók hajózhatóvá tételével megszűnt az akadály a termés piacra szállítása előtt. Nagy változások következtek be az állattenyésztésben is: külföldről új fajtákat hoztak be, melynek nyomán a takarmánytermesztés is előtérbe került.

A 18. század közepén, majd a 19. században történt határrendezések – előbb a szállásföldek, aztán a közlegelők kiosztása, majd a tagosítás, melynek során mindenki egy darabban, egy „tag”-ban kapta meg az addig sok-sok kis parcellából álló földterületét – szintén segítették a tanyarendszer elterjedését. Az intenzív gazdálkodásra már alkalmas méretű területek távolabb estek a várostól, s művelésük napi ki-be já-

rással nem volt megoldható. Az addig a település szélén lévő ólas kertek kiköltöztek hát a határba, s előbb a régimódi, tüzelős formát megtartva ólas tanyaként, majd a 19. század közepétől már önálló, padkás tűzhellyel felszerelt házként működnek tovább. A hajdani ólas kertek helyére pedig az igen zsúfolt településközpontból lakóházak költöznek ki, vagy újabb házhelyek létesülnek, s a porta mérete immár azt is lehetővé teszi, hogy a lakóháznak udvaruk legyen.

A hajdani nagykunsági tanyáknak három fő változata volt ismeretes: a kiskazda tanya, a jobb módú gazda tanyája és a kinnlakó gazda tanyája. A kiskazdának nincs sok jószága, azokat télen a lakóháza udvarán lévő istállóban tartja. A határban, a szántóföldjén a tavaszi szántástól a tengeri törésig van kint. Épít ugyan ólat, de ezt csak arra használja, hogy a tanya körül legelő állatait egy-egy nyári zápor esetén vagy a kora tavaszi – késő őszi hidegben fedél alá tudja tenni. A gazda tehát kis tanyáját csak nyári szállásnak tekinti, télen a faluban lakik, s állatait is ott teletteti.

A nagyobb, jobb módú gazda – bár van háza a faluban – egész évben kinn van a tanyán cselédeivel és tanyásával. Nyáron, amikor sok a munka a földeken, a családja is kitelepül. Állatállományát szintén a tanyán tartja, télire csak a fejős teheneket, igáslovakat és a hízókat viszi be a faluba. Általában 2-4 helyiséges tanyaépületet épít: ennek központi helye a lovak és a tüzelő elhelyezésére szolgáló ól, ebből nyílik a tanyás szobája. Ha van további helyiség, akkor az az ököristálló és a kocsiszín.

A legintenzívebb gazdálkodást folytató gazda télen-nyáron kint lakik a határban családjával együtt, neki már nincs is háza a központi településen. Ól-tanya helyett rendes lakóházat, az állatainak külön istállót, baromfi- és disznóólat épít a szántóföldjére – azaz a teljes falusi portát kiviszi a határba.

A tanyaformák fejlődése és jellemzői

A legegyszerűbb nagykun tanya tehát a tüzelős ól volt. Kezdetben a fala arasznyi nádfalból készült, amelyet sárral tapasztottak be, később vályogot használtak. A falakra tették a mester- és folyógerendákat, melyre került a tető 2–3 méter vastagságban. Ez többnyire a környéken fellelhető alapanyagból: sásból, szalmából vagy gazból készült, amelyet a szél ellen drót- vagy szénakötéllal rögzítettek. A falakat ritkán meszelték, sokszor még a tapasztás is hiányzott.

Az építménynek egyetlen nyílászárója az ajtó, amely nem közepén, hanem a tüzelő felőli oldalon van; ezen árad be a világosság és távozik a füst, mert kémény nincs. Ablak sincs, néha egy lyukat azért ejtenek a falon a füstnek, amelyet rossz időben szalmával betömnek. Az ól nincs lepadlászolva, tűz elleni védelemből a földem sárral van tapasztva.

A tüzelő általában az egyik hátsó sarokban van, körülbelül a tanya egyötödét elfoglalja. A tűzhelyet üllő-sárpadkák veszik körül, s a tüzelőtartó felőli oldalon egy bejárót hagynak. A padkák külső oldalán nyílások vannak, ide teszik a vizeskorsót, hogy esetleg a csikó, vagy a sötétben botorkáló gazda fel ne borítsa. A padka egyik végén emelkedik, hogy a rajta fekvőnek kényelmesebb legyen; a tüzelő padkáin általában két–négy ember tud aludni.

A tüzelő fala a szükséges eszközök tárolására is szolgál. Fogasokon vannak elhelyezve a nádvillák, kavarófák, nyársak, a falba vert szögeken sótartó, lebbencses-, tarhonyás-, kásás zacskók lógnak. A fal teteje a káposztás kád, a szappan, borotva tárolásának helye. Néhány polc is van, itt tartják a kenyeret és egyéb apró tárgyakat. Az ól falába vert faszögekre a lószerszámok, kötelek és a férfi gúnyája van felakasztva. A padkák mögött kb. 0,5–1 méter magas sárfalból álló négyszögletű tartó van, egy-két napi tűzrevalóval. A tüzelő felőli oldalán ajtószzerű nyílást képeznek, hogy a gazdának fel se kelljen állnia, ha a tűzre akar

tenni.

A tüzelő melletti sarok a szénatartó helye; az egészen apró tanyákból ez hiányzik. A szénatartó egy a tüzelőtartóhoz hasonló négyzet alakú, kb. 1-1,5 méter magas sárfal, ahová a jószág számára az egy-két napi takarmánykészletet – szénát, töreket – helyezik. Emellett szokott benne lenni a négy sarkán megkötött takarmányhordó ponyva, a hara, a kasitának nevezett kétfülű kosár, egy-két fa- vagy vasvilla is.

A tanya másik végében a 4-6 ló számára kialakított férőhely található. Kezdetben a jászol sárból készült, és a földre építették, később már fajászat használtak.

Az ilyen egyhelyiséges ől csak a férfiak tanyája, az asszonyok legfeljebb csak nyáron tartózkodnak itt. A tanyán élő férfiak mindig bográcsban főztek a tüzelőn, s általában csak olyasmit, ami nem igényelt hosszú időt: tarhonyát, pirított lebbencset, fordított kását, tésztás kását, gu-bakenyeret, öhönt. Komolyabb ételleket, babot, borsót csak az asszony főz bent a faluban a saját konyháján, s délben kihordja a férjének. Ha esetleg az asszony is a tanyán van, ő is csak egyszerű ételleket készít. A bogrács alá szalmával, csutkatóval, ízikkel, náddal vagy ganéjjal tüzelnek. A bogrács fölött a szabadban használthoz hasonló, legtöbbször három darabból álló főzőfa van, amelyet ha nem használnak, a fal felé fordítják. A tűzhely fölé egy horgas kötelet lógattak, melyre a füstölni-valót akasztották.

A férfiak a földön étkeznek: kiteszik középre és körülülük a bogácsot, majd a hosszúnyelű, kerekfejű kanállal mindannyian maguk elől kanalazva eszik meg az ételt. Nem a földre ülnek, ülőhelyül a gyalogszék, egy-egy összegyűrt szűr, vagy kéve ízik szolgál. Kését, kanalát mindenki magával hordja; ha nagy ritkán villára is szükség van, az ereszaljából kihúznak egy vastag nádszálat, és azt a szükségesre faragják. Ebéd után a bográcsot sosem mossák el, hanem csak egy zsíros rongy-nyal kitörlik.

Amikor már az asszonyok télre is ki-költöznek, változik a tanya képe: az ól mellé szoba épül, melynek ajtaja – legtöbbször a tüzelő és a szénatartó között – az ólból nyitható. A szobába kemencét tesznek, melyet kívülről fűtenek, szája a tüzelőbe nyílik. (3. ábra) A lakóépület lelke a kemence volt. A kemencét tavasszal vagy nyáron készítették. Az alját fenékmagasságig körülrakták vályoggal, telehordták földdel, és jól megdöngölték. Az alapot készíthették teljes egészében nagyméretű agyagos vályogból. Az újabb kemencék cserépből készültek téglafenekkel, mivel az agyag kemence nem süttött rendesen, és rengeteg tüzelőanyagot emésztett fel.



Finta Múzeum – Túrkeve 1301.
Boglyakemence

Azzal, hogy az asszony állandó lakos lesz a tanyán, megváltozik a tüzelő szerepe és jelentősége is: a kemence szájához a városi tűzhelyhez hasonló főzőpadka és katlan kerül, így a főzés, kenyérsütés gondja megoldódik. A főzőfa eltűnik, mert az asszonyok már serpenyőben vagy vaslábon főznek. A tüzelő fala konyhai eszközökkel van tele, cseréptányérok és –tálakat, galuskaszűrőt, tökgyalut, vaslábat akasztanak ide. A mestergerenda fölé dugják a tepsiket, billyogzóvasat, a meszelőnek való tippant, az ágasfán kisteknő, bádogfazék lóg.



3. ábra
Kis tanya alaprajza (Karcag)
A) ól; B) szoba; a) tüzelő;
b) tűzrevalótartó c) kemence; d) jászol

A férfiak már csak nyáron, a tanya előtt főznek bográcsban, amikor a



1192. Kemencenyírlás tűzelőpadkával
Kispásztón Rácz Zsuzsika féle tanyán
Finta Múzeum – Túrkeve

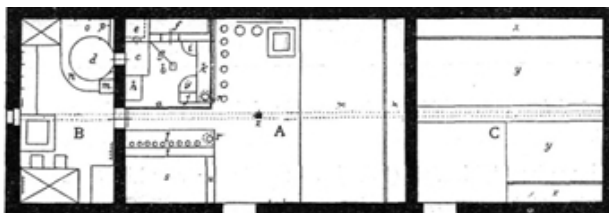
jószág a szabadban van; az ólbeli tüzelő csak kenyérpírtásra, illetve a csekély világításhoz használatos. Az asszonyokkal az étkezés asztalszékről történik. Az asztalszék közepén egy kerek lyuk található, ide teszik a bográcsot vagy a nagy cseréptálat. A gyerekek általában a földön

esznek mázas cseréptányérról.

A szoba kizárólag az asszonyok és a gyerekek élettere. A tanya legkisebb helyisége ez, körülbelül egyharmada az ólnak. A szoba fölél már készítenek padlást, és általában két nagyon apró ablaka is van. Berendezését a városi házból kikerülő ócska bútorok adják: egy-két láda, lóca, asztal, két-három szék, egy fekvőalkalmatosság, néhány polc és fogas. A kemencesutban tartják általában a kenyérsütés eszközeit, a kuckó feletti szögeken gyufatartó, különféle tároló zacskók vannak. A szoba berendezéséhez tartozik még az ablakban tartott petróleumlámpa, a tükör, az asztalon lévő dohányvágó, és az ágy alatti tojástartó kupulyka is.

Ha télire a szarvasmarhát is kiviszik a tanyára, újabb helyiséggel bővül az építmény a szobával ellentétes oldalon, a ló-ól folytatásában. (4. ábra) Az ökoristállóban a gazda keveset tartózkodik, a jószág igénytelensége nem sok teendőt kíván. Általában két jászol van benne, s a jászol feletti falra deszkát erősítenek, hogy az ökör a szarvával ne kezdje ki azt. Ebben a helyiségben tüzelő és fekvőhely sincs. A fejőstehenet, ha

van, a lovak mellé kötik be, mivel ez a jászág több gondozást igényel.



4. ábra

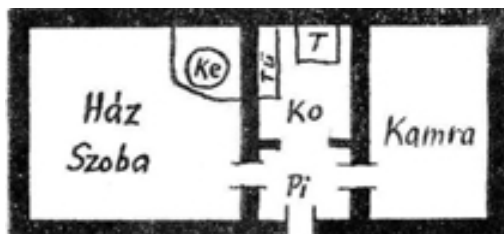
Jobbmódú gazda tanyájának alaprajza (Karcag)

A) ól; B) szoba; C) ököristálló; a) tüzelő felett lebegő pendelykémény; b) tüzelőlyuk; c) tüzelőpadka; d) kemence; e) hamvasztó katlan; f) tűzrevalótartó; g) főzőfa; h) vendégpadka; i) kis ülőpadka; j) magasabb ülőpadka; k) fekvőpadka a tüzelőben; l) fekvőpadka a szénatartó mellett; m) kuckó; n) kemencepadka; o) sut; p) sárpolc; r) korsótartó lyukak; s) szénatartó; t) a szénatartó magasabb fala; u) a szénatartó alacsonyabb fala; z) az ól ágasfája; x) jászlag; y) hídlások

Az előbbieken két tanyatípus, a kispazda és a módosabb gazda tanyájának jellemzőit ismerhettük meg. A harmadik, kinnlakó gazda tanyája teljesen eltér az előzőektől: mivel tulajdonképpen a város- vagy falubeli porta határba való áthelyezéséről van szó, ez a tanyatípus nem illeszthető az ól-tanyák fejlődési sorába.

A kint lakó gazda tanyája hagyományos városi nagykun ház, szobából, konyhából és kamrából áll, s a jászágok tartására szolgáló istálló mindig külön épületben, külön fedél alatt létesül. A ház téglalap alakú, fala vályogból készül. Teteje nyeregtető, melyet mindkét végén a fából készült vértelék zár le. A tetőszerkezetet mestergerenda tartja. Környékünkön a házat szinte kizárólag náddal fedték, mely megfelelő karbantartással, pótlással akár száz évig is bírta.

A háromosztatú parasztháznak egy bejárata van, mely a tornácról nyílik. Központi része a konyha, amit pitvarnak is neveznek; innen az egyik oldalon a szobába, a másik oldalon a kamrába vezet ajtó. (5. ábra) Később a kamrából lakószoba lesz, és a negyedik helyiségként megjelenő kamra ajtaját az udvarra nyitják meg.



5. ábra

Háromosztatú nagykunsági parasztház alaprajza

A szobák berendezése, a bútorok elhelyezése egyszerű volt. Falát fehérre meszelték, padlója pedig döngölt agyag volt, amit rendszeresen újramázoltak. A szoba ajtaja mögött állt a hitvesi ágy, a sarokban a kanapék, előtte asztal. Tovább a fal mentén volt a fiókos szekrény, a komód és felette a tükör. A fal mellett sorakozott két ágy, az ágyak előtt székek voltak elhelyezve. A bejárati ajtó másik oldalán a 2–3 m³ úrtartalmú, boglyaformájú kemence állt, mely sárból készült. Szintén sárból padkát is tettek rá, ezen ülve melegedett a család. Egy jó kemence egy felfűtéssel 24 óráig is tartotta a meleget.

A konyha berendezése is igen egyszerű volt: az edényeknek néhány polcos állvány (stelázsi) és egy alacsony fiókos szekrény (kiskaszli), beépített kályha, egy kanapé és asztal, s néhány tányér a falon.

A kamrában a különböző minőségű liszteket nagy tárolóládákban tartották, a falon lógtak a nagyobb edények, a polcokon befőtteket, lekvárt

tároltak. A plafonról lógatták a szalonnát, sonkát, rudakon a kolbászt. A hústartósítási eljárások közül a füstölés és a sózás volt a legelterjedtebb.

A melléképületek a tanyával együtt egy négyszöget alkotnak: ez a tanyaudvar. A kinnlakó gazda az istállót már nem egy fedél alá építi a lakóházával, és lehetőleg minden jószág számára külön épületet létesít. A jószágállomány növekedésével az ól és az istálló mellé egy újabb ólat építenek a régivel szemben, vagy azzal derékszöget alkotva, s ugyanazon tető alá ehhez még egy kamrát is hozzátoldanak. Ebben az ólban nincs tüzelő. A kamrában főleg gabonát tárolnak. Korábban a gabonát szuszikban (nagy kazalszerű udvari sárépitmény), vagy földbe ásott vermekben tartották.

A sertés- és a baromfiólak már a kinti tanyán is ugyanolyannak épültek, ahogy a városi portán. Viszont gyakran megtalálható volt még a



1187. tyúkól a Munkácsy M. u. 6.sz udvarán

Finta Múzeum – Túrkeve

régi formájuk is, például a disznóknak trágyából is építenek ólat: a négyszögletesre rakott trágyadombot középen kivájják, a falakra gerendákat tesznek, valamelyik falra ajtót vágnak, tetejét szalmával fedik, vagy fedél nélkül hagyják. Baromfiólnak építenek kontyos tetejű nádkunyhót, a libákat sokszor kerek nádkarámban is tartják.

A juhoknak hodályt vagy aklot szoktak építeni, bár ha valamelyik istálló üresen áll, oda terelik be a jószágot. Szinte minden tanyaudvaron tartanak méheket. A méhek számára napraforgóköröből vagy nádból építenek négyszögletes karámot – ez a méhkelenc –, és itt sorakoznak a gyékényből vagy vesszőből készült kasok, melyeket deszkára – ászokra – állítanak.

Túrkeve és Mezőtúr környékén gyakran szabadban lévő tüzelő is állt a tanyaudvaron. Ezekben a nagy boglyakemencékben nyáron kenyeret sütöttek, s ha főzőkatlan is tartozott hozzá, itt is főztek. A tanyaudvar további tartozékai a kút, a nyári jászol, és itt álltak a szekerek is. Az épületeken kívül helyezték el a rakományt: közelebb voltak a széna-kazlak, a csutkakúpok és a törek, távolabbra tették a nádkúpokat, a kukoricaszárat (ízik) és a szalmakazlakat.



792. lekvárfőzés
Finta Múzeum – Túrkeve

A nagykunsági tanyák kialakulását, fejlődéstörténetét és a tanyai épületek leírását legátfogóbban Györffy Istvánnak, a tájegység legnagyobb néprajzosának köszönhetjük, aki így foglalta össze kutatásainak eredményét:

„A nomád kún s valószínűleg a magyar is fedeles-falas épületet hozott magával keletről, mellyel téli szállásán becsesebb jószágait védelmezte az időjárás ellen. Ez az ól-, istálló-, szállás vagy tanya néven emlegetett épület, melynek jellemző része a tűzhely, a Volga-menti nomádságnál is megvan. A törvény aztán a templomba járás kötelezettségével állandó helyhez kötötte a nomád kún téli szállását, mely lassankint faluvá, majd esetleg várossá nőtt ki.

A nagykun tanya nem egyéb, mint a határba kitelepített, ma már letűnt városi tüzelős ól, hol aztán a mezei életmód és a szükség folytán tovább fejlődött, kibővült és emberi lakássá is alkalmas lett. A nagykun tanya a nagykun házzal semmi genetikus összefüggésben nincs, mindegyik függetlenül fejlődött egymástól. Mivel pedig az ól-tanya a mai igényeket már nem elégíti ki, hanyatlásnak indult, letűnőfélben van, melléképületté süllyed s helyét a tanyaház foglalja el.” (1910)

Felhasznált irodalom:

- Becsei József (2004): A magyarországi tanyarendszer és az európai uniós tagság. In: Falvak, földek, földművesek (2004 Budapest, 17-38)
- Erdei Ferenc (1940): Magyar falu. Budapest
- Györffy István (1943): Magyar falu magyar ház. Budapest
- Györffy István (1910): A nagykun tanya. Néprajzi Értesítő, XI. évf. 3-4 f., Budapest
- Kozma Csaba (2010): Újraéledő tanyavilág a Nagykunságban. (goo.gl/iTqCY5)
- Talpalló Piroska (2000): Túrkevei népelet. In: Szülőföldem, Túrkeve (2000 Túrkeve, 136-140)

Hagyományos építészet, avagy hogyan csinálták elődeink

A hagyományos építkezésben jellemzően az építkezés környékén fellelhető építőanyagokat részesítették előnyben. Kő, fa, nád, szalma, tőrek, agyagos föld.

A vályognak, mint építőanyagnak számos előnye van a többi építőanyaggal szemben. Megfízethetősége, a természetes anyagok felhasználása, a könnyű elérhetősége mind-mind előny. Remek hőszigetelő képessége a téli fűtés során és a nyári melegekben nyilvánul meg leginkább, ezáltal a fenntartási költségei is kedvezőbbek. Környezetbarát, az építés és a bontás során kevés hulladék keletkezik. A légáteresztő képessége miatt az épület mikroklimája egészséges életmódot biztosít a vályogházban élők számára. Nem utolsósorban a vályog kiválóan megmunkálható. Hátrányai leginkább a vízérzékenysége, és az építkezés során befektetett munka mértéke. Hajlamos a zsugorodásra száradás során, valamint víz hatására duzzad. Ennek következtében a fal könnyebben reped, jobban oda kell rá figyelni, többször kell karbantartani, ugyanakkor ez biztosítja a fentebb felsorolt előnyeit is. Hagyományosan ezeket a falakat tapasztották vastag és vékony tapasztással, majd több rétegben meszelték. A vályogfalak alapvetően két főbb típusra oszthatóak: homogén, és elemekből épülő falakra.

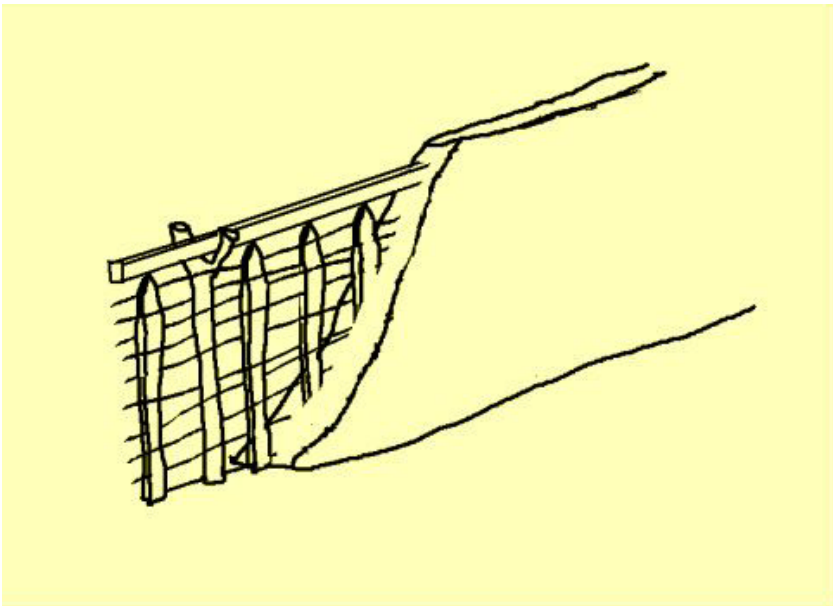
Hagyományos falszerkezetek típusai

Homogén falak

Patics fal

Olyan falszerkezetet takar, amelyben a tartószerkezet oszlopai közé

vessző vagy nádfonat kerül, amit tapasztanak „sárral”. A sár agyagos föld és valamilyen rostos adalék (szalma, törek esetleg nád) vízzel való összekeverését jelenti. Rendszerint földbe ásott oszlopokra gerendákat fektettek, majd az oszlopok közé vékonyabb karókat szúrtak le, ami köré vízszintesen vesszőkből fonatot készítettek. A földbe ásott oszlopok, karók végét megégették, ezzel kerülték el a talajban lévő nedveség ártó hatását, majd ezt a fonatot két oldalról agyagos sárral tapasztották, végül lemeszelték.



Rakott fal

Az egymásra helyezett rétegek zsaluzat nélkül alkotják a fal szerkezetét, általában döngölt földalapra építették. Rendszerint az építési telek anyagát használták fel, amit bevizezve megtapostak, vagy háziállatok

(szarvasmarha, ló) segítségével „megjártattak”. Taposás, járatás közben keverték bele a szalmát, töreket, nádat.

A sarat villával, kapával rakták egymásra, jó erősen egymáshoz csapva azt, téglakötés mintában, hogy minél jobban összeálljanak a rétegek egy homogén fallá. Egy ember a fal tetején állva villával, kézzel rendezte és taposta, kettő pedig lentről villával adta fel az építőanyagot.

A falat oldalról gerblyével igazgatták. Több ember kellett az ilyen falazat elkészítéséhez, mivel egyszerre kellett elkészülnie az egésznek, hogy egységes és erős legyen.



A fal szélességét a vályog határozta meg. Egyszerre körülbelül 80–100 cm magas réteget készítettek el, mert száradni kellett hagyni, hiszen ned-

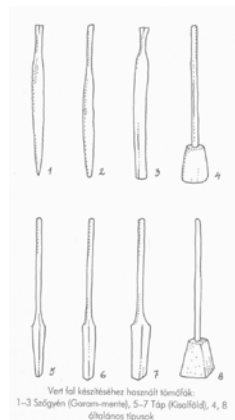
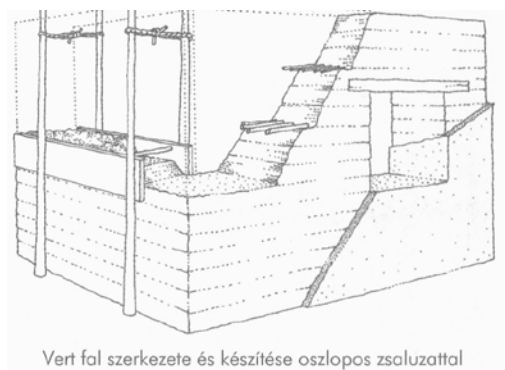
vesen nem bírta volna megtartani magát, a fal alja eldeformálódott volna saját súlya alatt. Három réteg – rend – adta ki a fal magasságát. Egy rendet egy hétig száradni hagytak. Építés közben nagyon kellett ügyelni arra, hogy az anyag ki ne száradjon, valamint az eső se tegyen benne kárt. A rakott falat ásóval faragták egyenesre, és az ajtó- és ablaknyílásokat is utólag vágták bele. Ebből adódóan a falak nem voltak teljesen egyenesek.

Vert fal

Hasonlóképp készül, mint a rakott fal, azzal a különbséggel, hogy a mintadeszkázat közé kerülő földnedves építőanyagot fa döngölőkkel alaposan összetömörítették, ügyelve arra, hogy a mintadeszkák el ne csússzanak, a döngölt föld ki ne csússzon sehol sem.

A döngölt földalap mellé oszlopokat ástak, amihez a mintadeszkázatot erősítették. Általában a zsaluzat 50–60 centiméterre volt egymástól. Ezen oszlopok mentén a falat fokozatosan, kisebb megszakításokkal emelték. Amint a falszakasz kellően megszilárdult, a deszkázatot elbontották, majd feljebb emelték. Ezt a technikát úgynevezett oszlopos zsaluzatnak nevezik.

Másik technika a kalodás vagy jármos zsaluzás. Itt nem az oszlop mentén, hanem a falon keresztben, kalodafákba tűzött szárhoz erősítették a zsaluzatot, így elbontás után lyukak maradtak a falban a kalodafák után.



Figyeltek arra, hogy kövek és egyéb keményebb anyagok ne kerüljenek a fal belsejébe, mert az a fal meggyengülését okozhatta. Itt is ügyelni

kellett az esőre, és hogy a fal ne száradjon ki teljesen építés közben. A fal anyaga itt is szalmával, törekkkel összekevert, döngölt föld volt. A rétegek közé, ha könnyen beszerezhető volt, hosszában nád is került. Az ablakok és ajtók helyét itt is nagy óvatossággal, utólag vágták ki. A sarkokat, kereszteződéseket, nyílászárók falkárait megerősítették nádcsomóval, általában itt kezdték a falak döngölését.

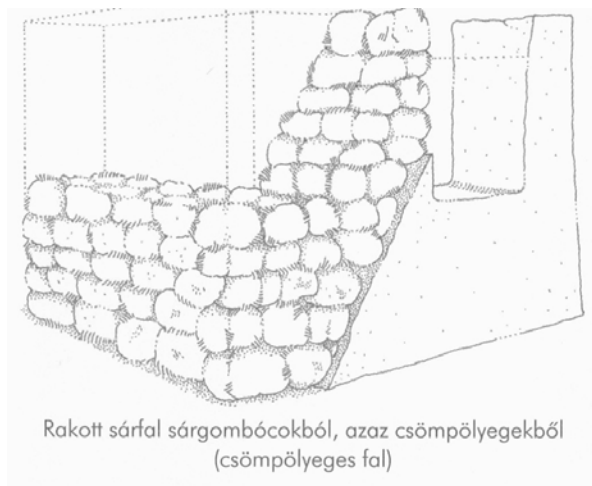
A falnyílásokat vagy deszkával kizsaluzták, vagy kivágták ásóval, bal-tával. Előre elhelyezték az áthidalót, vagy utólag bevésték a falba.

Elemekből rakott falak

Csőmpölyeg vagy gömbölyegfal

Tekinthető a vályogtéglafal elődjének, csak itt nem téglákat, hanem dinnyenagyságú gombócokat formáztak, majd ezeket egymás mellé dobták, vagy villával rakták.

Az ablakok és az ajtók réseit nem utólag vájták ki, hanem azokat ki-

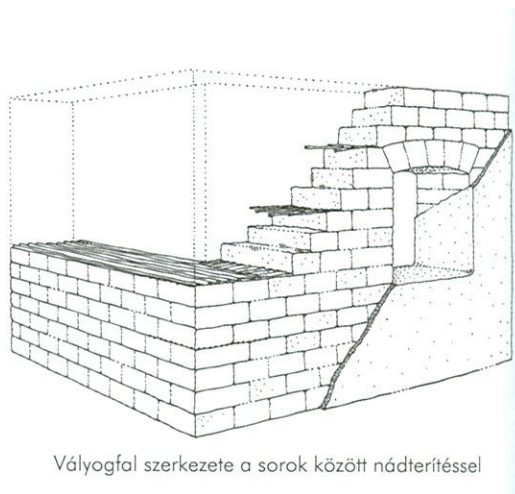


hagyták, itt is fagerenda áthidalókat használtak.

Vályogtégla fal

Az előre gyártott vályogtégglából emelt falak nagy előnye a rakott falakkal szemben, hogy a falszerkezetbe jóval kevesebb a bevitt víz, így a száradása gyorsabb, valamint a száradás során a méretváltozás nem annyira jellemző, mivel az előre legyártott elemek a beépítés előtt már ki

vannak szárítva. A zsugorodás nagy része már végbement. A nyílászárók nyílásainak könnyebb a kihagyása, egyenesebb, strapabíróbb falak készíthetők így. Mivel egyenletesebb a fal, kevesebb vakolóanyagot kell felvinni rá, és a hőszigetelő képessége is jobb. A vályogtégglából épített fal nagy szakértelmet igényelt építőitől. A folyamat a ma használt téglafalazáshoz hasonlít.



Vázás vályogszerkezetek

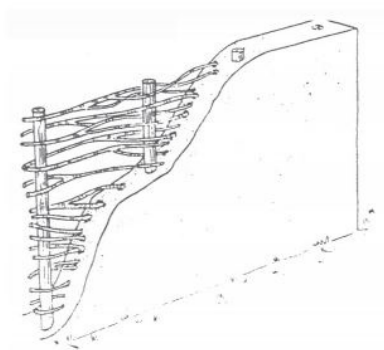
Favázás vályogfal

Az ilyen szerkezetek nagy előnye, hogy a faserkezet segítségével a tetőszerkezet gyorsan a helyére kerülhet, és a vályogfalat később is könnyen felhúzhatták, esetleg javíthatták. Mint tudjuk, a vályog eléggé

érzékeny a vízre, így az eső ellen jó védelmet adhat akár egy ideiglenesen felszerelt tető is az építkezés során. Hátránya a nagy mennyiségű fa felhasználása. Ilyenkor a vályognak nincs teherbíró funkciója, csak saját magát kell megtartania.

Vesszőfonatos vályogfalak

A tartóoszlopokba vájt nútba léceket, illetve vesszőfonatot helyeztek el, majd az egyik oldalról betapasztották úgy, hogy a lécek és a vesszőfonatok között benyomódjon a vályog, aztán az anyagot a fal másik oldalán elsimították.



Födém szerkezetek

Az épületek helyiségeinek lefedésére, az építmények egyes szintjeinek elválasztására készített vízszintes szerkezetek.

Megkülönböztetünk boltozatos- és síkfödémeket. A várak, kastélyok és templomok építése mellett a hagyományos építkezésben egyedül a pincék építésekor használták a boltozatokat. A parasztházak mindig egy szintesek voltak, így ott a síkfödémeket alkalmazták, mégpedig kétféle módon, látható és nem látható gerendázatú födémek formájában.

A födém szerkezeteket magára a fal tetejére is építették, de a terhelés elosztása tekintetében jobb megoldásnak számított, ha a fal tetejére

hosszirányban gerendát fektettek, és arra építették a földemet.

Gerendafödém

Fában gazdag területeken volt jellemző az elkészítése a nagy mennyiségű faanyag felhasználása miatt.

Szorosan egymás mellé elhelyezett, általában 15x15 centiméteres gerendákból állt, amelyeket csapolással egymáshoz rögzítettek a nagyobb stabilitás eléréseért. Kialakítása során a falakra a gerendák 15-20 centiméterre ültek fel.

Rendszerint szekercével faragták az oldalait – hogy jól illeszkedjenek egymáshoz –, valamint az alját – a plafon kialakítása miatt –. A tetejét felesleges volt megfaragni, mert arra agyagos földréteget terítettek szét. A földréteg egyenletesen oszlatta szét a terhelést, mivel általában kihasználták a padlósteret is, és így közlekedtek is rajta. A föld jó hőszigetelő réteggként is szolgált, és nem utolsósorban a tűzállósága miatt is fontos volt. Segített az esetleges tűz terjedését lassítani, így a tető fa szerkezetét megóvni.

Deszkafödém

A 16–22 centiméteres gerendákat a helyiségek méreteihez igazítva egymástól körülbelül 60–90 centiméterre helyezték el, úgy, hogy a falakra körülbelül 15 centiméterre felüljenek. Ezekre deszkákat szegelték egymás mellé, így az illesztéseknél meg kellett oldani a takarást, mivel a deszkákra agyagos földet terítettek, és az a réseken keresztül lepergetett.

Egy másik elkészítési módja, ha a deszkákat egymásra lapolva erősítették fel, így erősebb szerkezet készült.

Pólyás földém

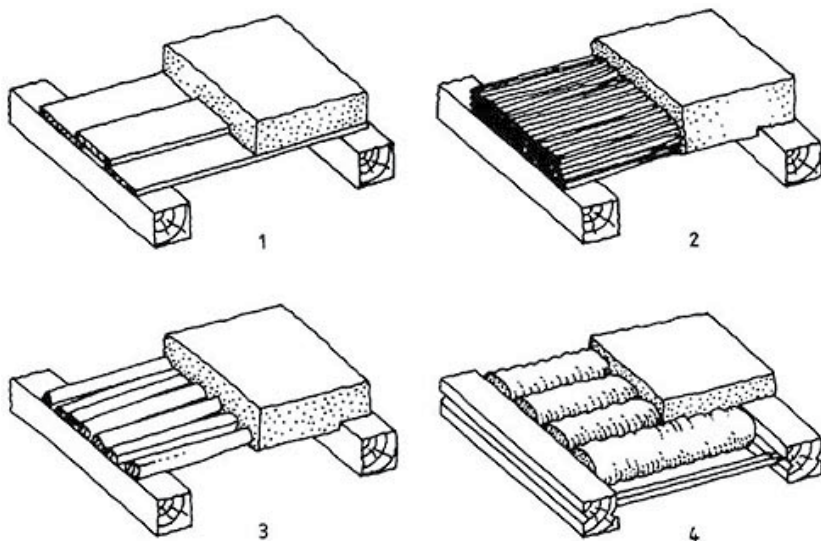
Jóval kisebb a teherbírása, mint az előző kettő földémtípusnak, ezért olyan helyeken alkalmazták, ahol nem kellett nagy terhet megtartania, és nem közlekedtek rajta. Leginkább térelválasztó szerepe volt.

Itt a gerendák egymáshoz közelebb helyezkednek el, és agyagba áztatott szalmakötegekkel betekert léceket, faágakat erősítettek rájuk, amit aztán tapasztottak. Ennél fogva igen jó volt a hőszigetelő képessége.

Sárlécfödém

A pólyás födém egyfajta egyszerűsített változataként a szegényebbek körében terjedt el. A gerendákra vékonyabb, a kergét előzetesen eltávolított vesszőket összefonva helyeztek el. Ezt vesszőfödémnek nevezték.

Jellemzően árterületek közelében a vessző fonat helyett nádkötegeket is felhasználtak.



1. deszkás födém, 2. nádfödém, 3. sár-léces födém, 4. szalmás födém

Borított gerendafödém

A deszkafödémhez hasonló, annyi a különbség, hogy a gerendázat aljára is kerül deszkaborítás.

Tapasztás menete, fogásai, a falak későbbi kezelése

A falfelületre először a vastag, szalmát tartalmazó réteg került fel. A sarat a falhoz közel állva erősen feldobálták, hogy kitöltse a réseket, majd simítófával egyenletesen elhúzták. Amint megszikkadt, jöhetett rá a vékony tapasztás. Ezt felkenték, nagy szakértelemmel tükörsima falfelület volt készíthető, végezetül több rétegben lemeszelték.

A kétféle tapasztáshoz felhasznált sár egy alapvető különbséget mutatott. Az úgynevezett „*vastag tapasztás*” agyagos földet (sárga földet), szalmát és töreket tartalmazott. Ezeket egymásra rétegezték, jó alaposan eláztatták egy erre a célra ásott gödörben, majd megtaposták. Ezt pár napig állni hagyták, majd jó alaposan átkapálták. Akkor volt jó, amikor a kapától könnyen elvált a sár. Az öregek szerint „*a sár úgy jó, ha bűdös*”

A vékony tapasztásba szalma nem került csak törek és pelyva.

A tapasztás javítása során a régit leszedték ásó segítségével (ha elvált a faltól), majd azt a gödörben az imént leírtak szerint újra megkeverték, a fal esetleges hibáinak kijavítása után ismét feldobálták, elsimították, majd lemeszelték több rétegben.

Tapasztás menete, fogásai, a falak későbbi kezelése képekben:



Régi vályogtéglá, ami a tapasztás alapját adja. Ha nincs sárgaföld, ez is megteszi.



*Látszik a szalmán, hogy nem túl friss, de így jobban használható
(így nem fog csúszni a felvitelnél)*



A vastagtapasztás alapanyaga bekeverve



A vályog bekeverve pár nap után



A falra vitel fogásai



A vastagtapasztás elsimítása...



...amikor már száradt egy kicsit



A törek, vékonytapasztáshoz





törekcs vályog bekeverve



Vékony tapasztás felvitele





... az első meszelés után



a kész fal

Nádtető készítés, menete, fogásai

A nádtetőt elsősorban a Kisalföldön, Mezőföldön, a Duna mentén és a Nagyalföldön alkalmazták. A házak fedésével foglalkozó szakembert Nádazőnak hívták, ők általában kereset-kiegészítésként foglalkoztak házak fedésével az év olyan időszakában, amikor mezőgazdasági munkálatok nem voltak. A nádtető készítése mellett nádfalak építésével is foglalkoztak.



A nád egy 2-4 méter magasra törő évelő fűfélé. Tipikus élőhelyei az álló, vagy lassú folyású vizek part menti területei, a láposok, a láp-erdők a mocsaras területek, így ezek sajnos nehezen megközelíthető területek. A vágását ezért is a fagyok idejére időzítik. A kivágott nádat összekötik, és kúpokba rakva egy teljes hónapig szárítják. A szárítás után a nádat válogatják, hiszen a tető készítéséhez a vékony, rövidebb szálak (180 cm körülbelül) az alkalmasak.

A nádasokból beszerzett alapanyagból kisebb nádcsomót kötöttek. Az előzetesen belécezett tetőt alulról kezdték el befedni, a tető hosszán egy sorban lerakott kis nádcsomókat dróttal (a századforduló előtt

gúzzsal) szorosan egymás mellé kötötték. A nádazók mindig ketten dolgoztak, a tetőn kívül álló fektette le a nádkévéket, majd a drótot hosszú nádvarrótűn (nagy méretű fémtű) átfűzve átdugta a nád között. Aki a padlástérre állt, átvette, megszorította és visszafűzte kívülrre. A végleges lekötés előtt a nádazó a nádverővel (fából készült, fogazott vagy sima lapú, nyeles eszköz) felverte, hogy tömött és sima legyen a felület. A gerincen felálló nádvégeket keresztbe leköttették. A mai technológia lehetővé teszi, hogy egy ember is el tudja végezni ezt a feladatot. A nád varrásához használt dróthuzalt egy fűrészar segítségével fűzik át.

A nádazást kevesen ismerik napjainkban, ám a túrkevei Molnár József ezt a régi mesterséget űzi. József maga készíti szerszámai egy részét, mint a súlyokat, lapickát, egyenes és görbe tűt. A könyvben szereplő képek is Molnár József eszközeiről készültek. A 35 éves férfi régi nádfedeles házának felújításával kezdte mesterségét elsajátítani, így lett a hobbi-jából munka. Saját maga által aratott és tisztított nádat használ fel, melyet halastavak, folyók, csatornák ártereiben vág.



„Gyermekeként nem igazán fogott meg, de úgy gondolom, mára teljesen magamba szívtam ezt a gyönyörű, de néha embert próbáló ősi szakma gyökereit.” – mondta Molnár József egyik beszélgetésünk során.



Manapság már újra népszerű a náddal való tetőfedés, mivel ezen munkák kivitelezése is fejlődött, így a nádtetős házak élettartalma is hosszabbá vált. Jellemzően a Dunántúlon kezd újra népszerű lenni a hagyományos parasztház koronája, a nádtetős ház. Remélhetőleg nem merül feledésbe ez a szép szakma, mely a régi paraszti hagyományokhoz köthető.



Nádverő

3. Lehetőségek a tanyákban

Manapság reneszánszát éli a tanya élés, aminek egyébként van alapja, létjogosultsága is. A csend, a nyugalom, a termelés/teremtés öröme mind-mind olyan dolog, ami sokszor hiányzik a mai ember életéből. Pedig igény lenne rá. Sajnos sok olyan szakma van, ami stresszel jár, ahol nem látjuk a munkánk végeredményét/produktumát, és ez erősíti a változásra való igény érzését, lépésre ösztönöznek minket.

Ilyenkor teremthető meg az ötlet, hogy költözzünk falura vagy tanyára. A tapasztalat azt mutatja, hogy sokan megállják a helyüket, folyamatosan tanulnak, próbálkoznak, ugyanakkor az is igaz, hogy sokan viszont visszamenekülnek a már megszokott életükbe. Ennek talán egyik legfőbb oka, hogy a tanya felújítása ugyanolyan drága lehet, mint bármilyen másik házé, másik oldala, hogy akik emellett a városba akarnak járni, és továbbra is a munkájukat végezni, azzal fognak szembesülni, hogy nincs idejük, túl sok munka a tanya karbantartása, termelésre pedig még kicsiben sem jut idő, nemhogy nagyobb területet művelni.

Mindettől függetlenül a tanya egy teljesen más életet tud biztosítani, ami tényleg egy csodálatos élmény, ugyanakkor figyelembe kell venni a buktatókat. Nem akarjuk elvenni a kedvet ettől az életformától, inkább csak be szeretnénk mutatni azért, hogy úgy tudjon az olvasó nekivágni egy ilyen nagy lépésnek, hogy megkímélje magát a csalódásoktól.

Álljon itt példának a Túrkevei Minta-kert csőszháza, hogy is nézett ki, amikor elkezdtek a felújítását.



... előtte



utána ...



Mit kezdünk a tanyánkkal?

Ez az igazán fontos kérdés, és nem is egyszerű a válasz, hiszen, ha nem ott lakunk, folyamatosan felügyelni kell, ha ott lakunk, a mai tanyákkal – az állapotuk miatt – annyi probléma lehet, hogy azt sem tudjuk, hol is kezdjük el a munkát. Sorolhatnánk naphosszat, hogy pereg a tapasztás, tetőt kell javítani, összeomlanak a melléképületek, ólak, de akár

kezdhetjük egy elhanyagolt tanyánál azzal is, hogy ahhoz, hogy egyáltalán be tudjunk jutni, utat kell vágnunk a sok akácban, vadszilvában (és ez sem egy egyszerű feladat).

Ugyanakkor a sok munka meghozza a gyümölcsét, és egy ilyen épületet (ha nem teljesen totálkáros) fillérekből, szinte csak munkával felújíthatunk eredeti állapotába. Ezt a két szót azért emeltem ki, mert valljuk be, hogy manapság már nem éppen azoknak az igényeknek kell megfelelniük (főként, ha lakásként szeretnénk használni) ezeknek az épületeknek, mint a régi időkben. Ma már elengedhetetlen a fürdőszoba, a folyóvíz, a villamos áram, stb., amire a régieknek is biztosan szükségük lett volna, feltéve, ha lett volna. De az esetek nagy többségében nem volt, mégis jól eléldegéltek.

Ha sikerült eldöntenünk, mit is szeretnénk csinálni (hagyományos – vagy legalábbis többé-kevésbé – hagyományos tanyát a mai igényeknek megfelelően, vagy egy kacsalábon forgó palotát a puszta közepében), neki is lehet kezdeni. Ezen lépésekről egy későbbi fejezetben fogunk írni, így hát gyorsan ugorjuk is át, és vegyük úgy, hogy van egy lakható tanyánk (vagy egy kacsalábon forgó palotánk).

A tanya elkészült. Kinek hogy. Lakásra vagy gazdasági célokra, ez majdnem mindegy ebből a szempontból, bár aki gazdasági alapon vásárol tanyát, az jó eséllyel nem szorul a tanácsunkra, véleményünkre, hogy hogyan tovább. Viszont sokan vannak, akik egy romantikus érzéstől vezérelve ki szeretnének menekülni a nagyvárosok forgatagából, és szeretnék megvalósítani önmagukat, önfenntartásra berendezkedni, és ezzel nincs is semmi gond. Vannak, akik azért mennek, mert nincs más választásuk. Menni kell, mert a devizahittel gond van; menni kell, mert családi gondok vannak a háttérben, mindegy is. Menni kell... Azt hiszem, hogy leginkább ez a csoport fog hasznos információkat kapni ebből a könyvecskéből.

Szóval adott a tanya. Mondjuk rá lakható is, ami még kell, majd elkészül menet közben, kezdődhet a termelés. Igen ám, de ez sem egyszerű. Annak sem egyszerű, aki tudja, mit és hogyan kell csinálni, generációk óta tanyán, de legalább falun él, annak meg végképp nem az, aki városból kerül ki, és állatot leginkább az állatkertben látott. Tudom, mit beszélek, hiszen sokan kezdtük így valaha.

Réges-régen a tanyasi emberek képesek voltak többé-kevésbé az önfenntartásra. Csak sóért mentek a boltba, ugyanakkor azt is vegyük figyelembe, hogy nem nagyon volt mellette más állandó munkájuk, és tudták, hogy mit miért tesznek, minden egymásra épült, minden összefüggött egymással. Ezt sok idő átlátni, megtanulni, de nem lehetetlen. Ráadásul most sok segítség van az embereknek, amivel ténylegesen is pénzt tudnak hozni a családi kasszába. Későbbi fejezetekben beszélni fogunk az őstermelői és kistermelői tevékenységekről, beszélni fogunk azon marketing eszközökről, amelyek megkönnyítik az értékesítést, beszélni fogunk alapvető technikákról, amelyek segítik a megélhetést, a felújítást és minden mást, ami egy tanyán kellhet.

A tanya felújítása és ennek költségei (ahogy mi csináltuk)

Ha azt vesszük alapul, hogy a tanyánk anno hogyan is épület, rájöhetünk arra is, hogy régen nem volt túl sok pénzük az embereknek arra, hogy házat építsenek a családjuknak. Ebből kiindulva a mai napig van lehetőségünk arra, hogy minimális pénzből meg tudjuk oldani a tanyánk felújítását, hiszen minden adott hozzá, és a legtöbb esetben pénzbe sem kerül.

Tegyük fel, van egy tanyánk, ami nincs túl jó állapotban, de persze túl rosszban sem. Arra gondolunk, hogy a tanya falai nem mentek el egymástól – mert az ilyet be kell kötni, be kell húzatni, vagy arra, hogy nem kell hozzányúlni a tetőhöz (nagyon), merthogy ma már nem nagyon lehet kimenni és vágni gerendának, szarufának valót, valamint a

leceezést sem lenne egyszerű megoldani.



Első lépés a területrendezés. A tapasztalat az, hogy azok a tanyák, amelyeket olcsón meg tudunk venni, a legtöbb esetben elég vacak állapotban vannak, és nemcsak az épületek, hanem a környék is fel van nőve vadhajtásokkal. Ez valamilyen szinten jó is lehet hosszútávon (legalábbis értékelhetjük így is), mivel a kitakarításból nekünk 2 téltre való tűzifa jött össze, valamint biztosította a kerítés alapanyagát is. Ha lenne kemencénk, akkor még legalább 2-3 téltre való gally, venyige jött volna össze belőle. Szóval azért van előnye is...

A sok munka meghozza a gyümölcsét. A takarítás után látjuk azt is, hogy hogy is állunk, mit is kell majd csinálnunk, átlátjuk a területet, láthatóvá válik, hogy miért is ide, és miért is ilyen elrendezésben építették meg ezt a tanyát. Ez az első pillanat, amikor a maga valójában látjuk a tanyánkat, teljes méretében, és ez az a pillanat, amikor szét-

nézve láthatjuk a jövőt is. A gazdagabb képzelettel megáldott emberek ilyenkor már nem azt látják, hogy mi van ott, hanem azt, hogy mi lesz belőle, amikor elkészül.

Nálunk az első lépés az volt, hogy a ház teljes falazatát újra kellett tapasztani. Eredetileg úgy gondoltuk, hogy csak egy részét kell majd javítanunk. Aztán rájöttünk, hogy nincs értelme. Egyszerűbb volt le-
verní a teljes eredeti tapasztást, és újratapasztani az egészet. Ehhez egy talicska (vagy kettő), és ásó kell. Ez gyorsan megy, nem nagy gond. Viszont újratapasztani már más tészta. Ehhez tervezni kell, előre kell gondolkodni.

Három fontos alapanyagra lesz szükségünk. Az egyik a vályog, a másik a törek, a harmadik pedig a szalma.

A vályog: Eredetileg sárgaföldet használtak, de ennek a beszerzése ma már problémásabb, mintha régi vályogtéglát szerzünk. Ha jól szeretnénk csinálni (és pár év múlva nem akarjuk ismét végigkínlódni), akkor olyan vályogot keressünk, ami szép sárga. Ezt egyébként nem nehéz. Sok régi épületet bontanak el, valamint az eredeti tapasztás jó részét is fel tudjuk használni újra. Ezzel nincs nagy gond, majdhogynem bármikor be tudjuk szerezni.

A törek: Ez már problémásabb. Tőreket szerezni csak aratáskor lehet. A szelelőből (tárházból) ingyen odaadják, csak szedd fel. Mi – kissé pófátlanul – még Big-bag zsákokat is kértünk, és szívesen adtak. Ezúton is szeretnénk köszönetet mondani a Búzavirág Kft. ügyvezetőjének és dolgozóinak a rengeteg törekért és segítségért. Egyébként egyszerűen kiviszik a földekre és kiszórják. Viszont a tervezés itt fontos, mivel csak egy adott időben van, aratáskor. Arról nem is beszélve, hogy eléggé kellemetlen munka. A rengeteg portól visket az ember mindenhol, három napig csak a port fújja az orrából. Amikor mi csináltuk ketten voltunk, és a szállítással együtt 2 napig szedtük, hordtuk a tőreket.

Egyébként ki lehet váltani a töreket darált szalmával is, de ez egészen biztosan nem olyan jó, mint a törek. Sokkal nehezebb vele dolgozni, csúszik az anyag és nagyobb a mérete is.

A szalma: Azt gondolhatnánk, hogy bármilyen szalma jó – mint ahogy mi is gondoltuk –, de nem. Volt pár kisbálás szalmánk, ami már évek óta kint volt a napon, az esőben. Nem is gondoltuk, hogy valamire jó lesz, de úgy voltunk vele, hogy a vályog elbírja. Csak, hogy ne felejtsem el megemlíteni, mi is tanultuk (és tanuljuk folyamatosan a mai napig is), hogy kellene csinálni, és már nem nagyon voltak emberek, akik ezt a technikát még ismerik, így sokszor magunktól kellett kitárlálnunk, hogy hogyan is csináljuk. Szóval jól működött a dolog, nem is volt semmi gond. De később, amikor ez a régi szalma elfogyott kaptunk még pár bálát ez viszont előző évi volt, friss, állat alá való. Fel sem merült bennünk, hogy ez nem lesz jó. De nem volt az. A helyzet az, hogy a friss szalma nem ázott át jól, és rettentően csúszott. Állandóan lepergett, nagyon nehéz volt vele dolgozni. Szóval a lényeg, hogy öreg szalmát kell keríteni. Sok szenvedéstől megkíméljük magunkat.

A kisbálás szalma egy kis ismeretséggel bármikor ingyen megszerezhető (legfeljebb pár pohár pálinka, és szomszédi viszony is javul).

Szükségünk lesz még egy vályogvető gödörre. Ehhez megint csak munka kell. Mi egy 3 x 2 méteres gödröt csináltunk, ami 50 - 60 cm mély lehetett. A kirakott földet körbe tettük a gödör köré, így kevesebbet kellett ásunk. Valamint, hogy ne kelljen sokat hordani az anyagot, a ház hátsó oldalára is tettünk egy kisebbet. Nem egyszerű kiásni (főként nem egy diófa alatt), de azért egy nap alatt megvan, ha akarja az ember.

No, innentől kezdve indulhat a munka. Sok víz (tanyán ugye mindig van kút), bele a vályog és a szalma (vastag tapasztásról beszélünk, a vékonyba már nem szalma kell, hanem törek). 1-2 napot ázik, közben

taposni, keverni, átkapálni, megint víz rá, ha kell. Ha megvagyunk, fel lehet vinni a falra. Mi egyszerűen kézzel feldobáltuk, majd a glettvas egy kezdetlegesebb verziójával, ami fából van (tapasztófa) beledolgoztuk a falba. A glettvas azért nem jó, mert nem elég merev (nem tudjuk bepréselni eléggé az anyagot a résekbe), és nagyon csúszik rajta az anyag. A vastag tapasztáshoz a fából készült a jó. Szóval vagy keresünk egyet valahol elfekvőben, vagy csinálunk magunknak. Ettől kezdve hettekig mehet a tapasztás (a fal méretétől függően). Ha megvan a vastag, jöhet a vékony. Ehhez nem kell megvárunk, amíg teljesen kiszárad a fal, sőt jobban összeköt, ha még nedves a vastagtapasztás.



A tapasztás befejezése után már egy egészen szép kis házat látunk magunk előtt, de hogy igazán szép és időtálló legyen, le kell meszelnünk. Az első sor meszelését még a vályog teljes kiszáradása előtt kell megcsinálnunk. Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy a tapasztás befejezését követő napon. A meszelést 3 rétegben kell elvégeznünk (legalább). Az elsőt hosszában, a másodikat keresztben, a harmadikat ismét hosszá-

ban visszük fel. Ha ezzel is megvagyunk, akkor a házunk már igazán szépen mutat a tájban.

A nyílászárók cseréjét mindenki a saját igényeihez és pénztárcájához igazítja. Ha szerencsénk van, még használhatóak az ajtók, ablakok, ha nem, akkor előbb-utóbb a csere fog következni, ugyanakkor érdemes figyelni arra, hogy vályogházakhoz nem a műanyag az ideális, mert nem engedi szellőzni az épületet, és penészedhet a ház.

Tető: Régi használt cserepeket bármelyik bontásból hozhatunk ingyen. De, ha éppen nincs, akkor is mondjuk 20 Ft/db áron sok helyen lehet venni. Ezek a tanyák még régi cserepekkel készültek, így biztosan lehet találni hozzá anyagot.

Minden esély megvan rá, hogy a lecezés legalább egy részét cserélni kell, de ez sem olyan nagy összeg. A jelentősebb költségek akkor jönnek, amikor már szarufát, vagy gerendát kell cserélni. Azért itt felhívnam a figyelmet arra, hogy könnyű nekünk leírnunk ezeket a fázisokat. A tapasztásra bárki rá tud jönni, hogy hogyan is működik, de a tető azért veszélyes üzem. Szóval nem baj, ha valaki nem tériszonyos, és esetleg egy picit ért is hozzá. Érdemes megnézni, hogy a tetőt hogy csinálták régen. Az már ott áll pár évtizede/évszázada, javítás után megint bírni fogja. De, ha valaki sosem csinált még házfelújítást, nem igazán ajánljuk a nekikezdést, a tető sok gondot okozhat, balesetveszélyes, és olyan is előfordulhat, hogy nem is a tetővel van a gond, hanem akár a ház falaival.

Kerítés: ez sem kis tétel szokott lenni. Viszont erre is van lehetőségünk viszonylag olcsón megcsinálni.

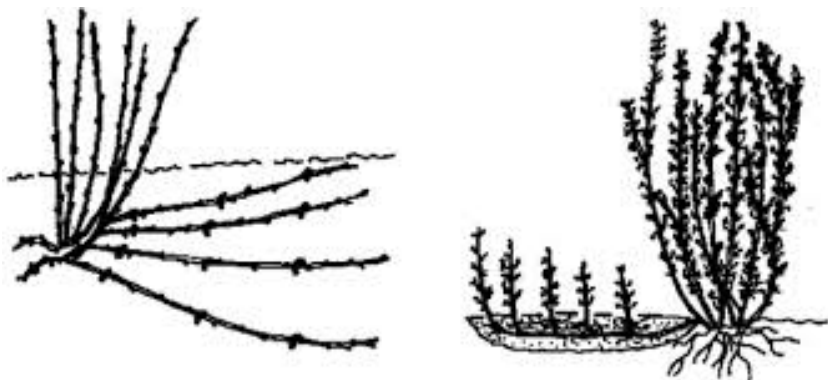
A viszonylag olcsó verzió: a porta kitakarításánál biztosan vágunk ki néhány oszlopnak való akácfát. Szinte minden tanyán volt ültetve akác, mivel gyorsan nő, jó tüzelő. Mire hozzánk kerül a tanya, valószínűleg

vannak már oszlop méretűek. Ezeket felhasználhatjuk. Érdemes leháncsolni és beáztatni, kátrányozni, esetleg égetni. Az oszlopok elültetése után vehetünk vadhálót, ami strapabíró, hosszútávon használható marad. Persze ez inkább az porta oldalaira ajánlatos a kinézete miatt.

Az ingyenes verzió: régen a területek elválasztására növesztettek kerítést. Erre a célra első osztályú a vadnarancs vagy narancseper (*Maclura pomifera*). Sűrű, nagy tüskéjű növény, a vad sem megy át rajta.



Ezen kívül akár használhatunk vadalmát is erre a célra. Lebújtatva sűrű sövénné növi ki magát, és a termését még felhasználhatjuk is:



Másik ingyenes verzió a sűrű kerítés készítése fűz, vagy akác vesszőből. Ez volt az egyik legáltalánosabb kerítésféle.



Ha mindezzel megvagyunk nagyjából készen van a házunk. Akár lakható is, ha nincsenek nagy igények. Viszont azért belül is kellene egy kicsit csinosítani. Mi erre azt találtuk ki, hogy szintén a maradék anyagokat használjuk fel. Hagyományosan tapasztott padlót használtak és lótrágyával kezelték, nem zárták le a padlót aljzatbetonnal, járólappal és egyéb ma használatos anyagokkal. Ennek oka – azon túl, hogy nem is nagyon voltak ilyen technikák –, hogy a ház szellőzését biztosítani tudják. Sokszor látjuk, hogy egy-egy vályogház azért kezd el nedvesedni, majd tönkremenni, mert valamikor a padlót lebetonozták, a falakat lefestették. Ez pedig azzal jár, hogy a nedvesség nem tud eltávozni a falakból. Ez az egyik legnagyobb probléma, persze az is igaz, hogy ha már fürdőszobát akarunk a tanyánkra, akkor muszáj lesz mai anyagokat használnunk. Mindenesetre, ha még nincs lebetonozva, akkor ne is tegyük.

A hagyományos padló a döngölt földpadló volt. A kezelése, javítása egyszerű, ha megrepedezett írókázni kellett. Hagyományosan marhavérrel, lótrágyával kevert anyagot használtak erre a célra, így keményebb lett a talaj, valamint szépen el lehetett dolgozni. Ezt is két rétegben tapasztották. Az alsó réteg vályog, míg a felső rétegnél kedvelt volt a világossárga agyag használata. Ha a padló megkopott, akkor újabb réteget tettek rá, aminek legalább 10 cm-es vastagságúnak kellett lennie, hogy ne repedjen meg.

A szobákban általános volt a hajópadló használata. Ezt nem a mostani módon – betonaljzatra – tették le, hanem a földpadlóba fa gerendákat tettek, és erre szerelték fel a hajópadlót. Szép megoldás, ugyanakkor érzékeny a penészedésre és a rovarkárra.

Ezen kívül használtak még burkolási célra téglát, követ is. Ez könnyebben takarítható, viszont itt is figyelni kell arra, hogy nem szabad betonba, cementes habarcsba rakni a szellőzés biztosítása érdekében.

Forrás: goo.gl/FNqhnN

Nálunk az előző tulajdonosok valamelyike már lebetonozta a padlót, így ez nem működött. Mi azt találtuk ki, hogy a betonra a régi törött tetőcserepet fogjuk letenni csemperagasztóba. Nem olyan könnyen takarítható, mint a járólap, de a cél az, hogy olcsón fel legyen újítva, és hagyományos kinézetet kapjon a tanya. Ráadásul – miután huzamosabb ideje használjuk a tanyát, láthattuk, hogy a falazat nem vizesedik fel a lebetonozott járófelületnél, így mertük ezt a megoldást választani.

Ha nem betonozott a padló, akkor letehetünk téglát is. Szellőzik is, szép is. A tükör kiásása után, használt téglákból ki lehet rakni szépen homokba a padlót. Sokáig bírja, és szépen néz ki. Persze egyik sem olyan kényelmes, mint a mai padlóburkolók, de azért használhatóak.



Kétsopronyi tanya a „Pont Mi” Közhasznú Egyesület kezelésében

Ezek után következik az, ami minden háznál nagy költség. Ugyan a hagyományos tanyához nincs is szükség ezekre, de a mai igényekhez, technológiához azért fontos. Villany, víz, fürdőszoba kiépítése. Ezek olyan költségek, amelyek minden mai háznál megjelennek.



Kétsopronyi tanya felújítás után

4. Hagyományos fajták a tanyán

Hagyományos gyümölcsfajták a tanyán

Ezen régi fajták évszázadok során kerültek kinemesítésre őseink által. Ők választották ki a legjobban termő, legfinomabb termésű gyümölcsöket, amelyeket folyamatosan vittek tovább a generációk között. Az idők folyamán idomultak a helyi környezethez, így mai szóval tájfajtvává váltak.

Őseink azokat a fajtákat hagyták meg, amelyek jól teremtek, amelyek jól fejlődtek, amelyeknek ízletesebbek voltak a gyümölcsei. Ez végül is teljesen logikus lépés. Nem fektettek felesleges energiákat abba, ami nem működött. Így szépen lassan kialakultak az adott tájegységre jellemző fajták, amelyek igazodtak az adott tájegység időjárásához. Ez lényeges, hiszen pl. Veres- vagy Bercencei (Besztercei) szilvát sokfelé találunk. Éppúgy jól érzi magát Miskolcon a Lyukóvölgyben, mint az Őrségben vagy éppen Túrkevéen a Lógó-kertben. Ez így normális, hiszen mindegyik megszokta a saját körülményeit. Megszokta, hogy mikor van aszály, vagy mikor sok a víz, mikor van hideg, vagy mikor van nagyon meleg, és ehhez igazodott. Éppen ezért szokott gond lenni akkor, amikor egyszerűen hozunk egy fát a hegyekből és elültetjük hazánk egy szárazabb területén. Hiába van sok ugyanolyan fajta a környezetében, ami jól érzi magát, mégsem úgy fejlődik, mégsem úgy terem, mint ahogy elvárnánk. Egyszerűen nem ehhez van szokva (ezért szoktunk pl. oltani, vagy szemezni, mert ilyenkor az alany jobban tűri ezeket a viszontagságokat, és el tudja látni a termő ágakat a kellő tápanyaggal).

Felénk sokan panaszkodnak, hogy a piacon vásárolt fák nem maradnak meg, vagy mire termőre fordulnának, elpusztulnak. Ez nem a termelő hibája, egyszerűen csak olyan szélsőséges klímánk van, ami kevés he-

lyen akad az országban. Ezért is kezdtünk bele abba, hogy olyan fajtákat használjunk, olyan fajtákat telepítsünk, ami kibírja a hosszú aszályos időszakokat, ugyanakkor elviselje azt is, hogy februárban adott esetben hetekig áll a víz a területen.

Szóval tájfajták: Nem is gondolnánk, hogy hány körte és almafajta létezett Magyarországon. Még a Trianon előtti időkben, az 1800-as évek közepén történtek felmérések ezzel kapcsolatban. A Kárpát-medencéből, több mint 1000 alma és körtefajtát írtak össze. Persze ez egészen biztosan nem volt pontos, és valószínűleg kevesebb volt, hiszen különböző helyeken ugyanazt a fajtát hívhatták eltérő neveken (egyébként is hosszadalmas és nehézkes az azonosítás). Minden további nélkül kaphatta az egyik körtefajta az egyik helyen a Józsi bácsi körtefája nevet, míg az ország másik végében lehet, hogy Maris néni kedvenc körtéje volt a neve. Ugyanakkor a szám önmagáért beszél. Óriási terjedelmű fajtaválaszték volt a birtokunkban.



Extenzív gyümölcsös Túrkevéen

Az érdekesség az, hogy a mai napig rengeteg fajta van meg...csak már nem nagyon tudjuk, hogy melyik melyik. Ugyanis az iparosított mezőgazdasággal, és az egységes méretű és formájú gyümölcsök megérkezésével ezek az információk sok esetben a tudójukkal együtt eltűntek. Sok nyomtalanul eltűnt, sok még előkerülhet elhagyott tanyákról, ártéri gyümölcsösökből, vagy éppen templomkertekből, de egészen biztosan van olyan, amit már sosem fogunk megtalálni.

A másik probléma az, hogy a tudás jelentős része is elveszett. Örömteli hír, hogy sokan éveket-évtizedeket áldoznak a fajták megmentésére, és egészen jó irányban haladnak. Egyre többen vannak azok is, akik hobbi célból próbálják összeszedni a környéken található fajtákat. Egyre több faj kerül elő, de mint említettem, nem egyszerű a határozásuk sem, hiszen ugyanaz a fa – attól függően, hogy mivel porzódik be – egyik évben ilyen, a másik évben olyan termést hozhat, így sokszor évek kellenek a biztos azonosításhoz. Azonban a befektetett munka megtérül, hiszen aki megkóstolja ezeket a fajtákat, nemigen szeretne a nagyüzemből enni többet.

Magyar őshonos háziállatfajtáink

A háziállatok terén is rengeteg őshonos fajta alakult ki az elmúlt 1000 évben, amely a régi háztájit alkotta. Olyan szarvasmarha, birka, juh, csirke, kecske, lúd, stb. lett „faragva” az évszázadok alatt, ami az akkori embernek megfelelt.

A könyv terjedelme nem teszi lehetővé, hogy mindegyiket bemutassuk részletesen, ezért csak egy táblázatban lesz látható a lista, valamint néhány kép kerül bemutatásra a teljesség igénye nélkül.

Szarvasmarha fajták

Szürke Marha: Tetszetős küllemű, tekintélyes megjelenésű, a magyar Alföld honfoglalás óta tartott, tenyésztett hízómarhája. Külterjes tar-

tása, szívóssá, ellenállóvá tette. Lábon szállították –élve– a vásárokra.

Magyar Tarka: Kettős hasznosítású XIX. sz. –ban kitenyésztett fajta. Jó hús- és tej-hozammal rendelkezik, rideg és istállózott tartásban egyaránt.

Bivaly: Eredeti hazája India. Hazánkban elsősorban igavonásra használták régen, de teje is rendkívüli. Napjainkban nemzeti parkok, álla



Szürkemarkarha

kertek lakója, kevés egyed van gazdaságokban.

Juh és kecske

Racka juh: Jellegzetes a „V” alakú pödört szarva, és hullámos-göndör

szőre. Fekete és fehér változatban fordul elő. Több hasznú: gyapjú, tej, és hús. Honfoglaló eleink hozták magukkal.

Cigája juh: 1700- körül került az Alföldre, gazdaságosan tartható, tej-termelése kiváló. Barna, tarka vagy teljesen fehér színűek, szarva csak



Cigáják a Vándorkovász tanyán

a kosoknak van 1,5 körivet formáló, csigaszerű.

Cikta juh: Kisebb termetű fajta. Német betelepüléssel érkezett hazánk-



<http://www.hortobagy.eu/hu/regi-magyar-haziallataink/juhok/cikta/>

ba a török uralom utáni időkben. Színük csak fehér, gyapjú- és hústermelése mint a cigájáé.

Kecske: Jó alkalmazkodó képességű, tejhozama és tejének minősége kiváló, anyatej elhagyása után javasolt a pici gyerekek számára

Baromfi

Magyar tyúk: Középnagyságú, kendermagos, sárga és fehér színváltozatú, már középkorban kialakult, jó kotló, ellenálló, jó nevelő.



<http://archiv.erdmost.hu/2018/04/04/mar-lehet-igenyelni-a-tyukokat/>

Erdélyi kopasznyakú: Törökök által behozott fajta, mára minden színben megtalálható, hús- és tojástermelésre alkalmas.

Magyar kacs: Kistestű, fehér és tarka színű. Igénytelen, ellenálló. Húsminősége elsőrendű.

Réz- és bronzpulyka: Amerikából spanyolok által hozott, neve a színét jelöli. Edzett, ellenálló, elsősorban rovarokat fogyaszt.



<http://genmegorzes.hu/r%C3%A9z-pulyka-%C3%A9s-bronzpulyka.html#overlay-context=magyar-kacs-fajt%C3%A1k.html>

Magyar fodros lúd: Kárpát-medencében honos, közepes nagyságú, jól kotló. Húsa különleges, májáért és tolláért is tartják.



<http://genmegorzes.hu/r%C3%A9z-pulyka-%C3%A9s-bronzpulyka.html#overlay-context=magyar-kacsa-fajt%C3%A1k.html>

Sertés

Mangalica sertés: Dús szőrzetű, igénytelen, edzett, ellenálló külterjes tartású zsírsertés. Húsában a zsír eloszlása jobb, mint más fajokénál, ezért ízletesebb sültekek készíthetők. Változatos színekben tenyésztik



<https://www.pecsma.hu/hirzona/igazi-magyar-sikertortenet-mangalica/>

Lovak

Gidrán: Mezőhegyesen kialakított fajta. Színe mindig sárga – barna rövid és barna hosszúszőrű – , kitűnő hátszló, rendvédelmi, szervek számára kialakított fajta: katonaság, rend- és polgárőrség külterületi egységei, emellett kiválóan szerepel lovasversenyeken, nemzetközi szinten is. Bátor, irányítható, a legkeskenyebb és legfurcsább – sámlip. – akadályokat átugorja, lovasának feltétel nélkül engedelmeskedik.

Nóniusz ló: Nehéz katonai lónak – fogatos – kitenyésztett fajta. Alapí-

tója hadizsákmányként került hazánkba, 1816-ban kezdte meg fedezését. Fekete színű, fején mindig jegytelen, orrháta domború –kos v. félkos fej-. Stabil járású, munkabírása egyedülálló, akaratos-temperamentumos.

Lipicai ló: Eredete 1580-ig, a Lipizza-i udvari ménesig vezethető vissza. Mindig szürke, nagyon ritkán pej. Nagyon okos, tanulékony, háttas- és fogatos lónak is kiváló. Az Osztrák-Magyar Monarchia idején az udvar kedveltje, a spanyol iskola kiválósága. Jelenleg a Csipkésűti ménes képezi a hazai állomány génbankját.



<https://www.itinari.com/the-beauty-and-the-horse-lipica-1200>

5. Értékesítési lehetőségek a tanyasi termékekre

Termék előállítás (őstermelő, kistermelő)

Ezt a két tevékenységet sokan összekeverik, ezért úgy érezzük, hogy fontos tisztáznunk a fogalmakat, hiszen hiába vannak évek óta jelen a köztudatban, sokan ma sincsenek igazán tudatában, mi köztük a különbség.

A kistermelői tevékenységet a kistermelői rendelet – 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet – szabályozza.

Ezek alapján megállapíthatjuk:

- Lehet kistermelő valaki anélkül, hogy őstermelő lenne.
- Lehet őstermelő valaki anélkül, hogy kistermelő lenne.

Őstermelő

Célja eredetileg az volt, hogy Juliska néni (és bárki más is) a megtermelt termékeit, a felesleget el tudja adni úgy, hogy hivatalosan, számlát adva, nyomon követhetően értékesíthessen. A gondolat nem is lett volna rossz az állam részéről, a gond csak azzal volt, hogy nemigen voltak tisztában azzal, hogy Juliska néni minden további nélkül megtermeli a répát, krumplit, de halovány fogalma sincs a papírmunkáról, és valljuk be, nem is szeretne volna megtanulni sosem. Ugyanakkor szerencsére biztosítottak segítséget a falugazdászok személyében, akik – eddigi tapasztalataink alapján mindegyik – nagyon korrekten, segítőkészen áll az ügyfelekhez. Akinek kérdése van, csak ajánlani tudom, hogy keresse meg a falugazdászát, biztosan fog segíteni.

Szóval az őstermelő „kis mennyiségben” termel. Az idézőjelek azért vannak, merthogy nagyrészt tényleg a kis mennyiséget előállító emberek használják ki ezt a formát. A lényege, hogy ebben az esetben csak

alapterméket adhatunk el – az őstermelői tevékenységekre vonatkozó szabályokat a 1995. évi CXVII törvény 6. számú melléklete tartalmazza – Vagyis eladhatjuk a szilvát, almát, répát, stb., de nem dolgozhatjuk fel lekvárnak, gyümölcslének, és nem értékesíthetjük ezeket. Jelenleg 600e Ft-ig adómentes jövedelem az ilyen bevétel (2018).

Az értékesítésnél figyelni kell a következőkre:

- Az értékesítés alapvető feltétele az őstermelői igazolvány megléte, az igazolványt mindig az értékesítés helyszínén kell tartani.
- az igazolvány részét képezi az értékesítési betétlap, aminek szintén az értékesítés helyszínén kell lennie.
- A Nemzeti Agrárkamara az őstermelők részére polcbelógót biztosított, ezt a táblát a saját őstermelői számunkkal feltüntetve jól látható helyen kell kihelyezni az értékesítés helyszínén. Fontos az őstermelői és egyéni vállalkozói tevékenységből származó terméket – mikor egy helyen egy időben értékesítjük – elkülöníteni, hogy egyértelműen látható legyen, milyen terméket milyen jogcímen értékesítünk.



Őstermelői igazolvány

Az őstermelői igazolvány tartalmazza az őstermelő adatait, és az adózás teljesítéséhez szükséges egyéb adatokat, tehát az őstermelői tevékenység a bevételek nyilvántartására alkalmas igazolvány.

Mezőgazdasági őstermelő az a személy, aki a 16. életévét betöltött magánszemély, nem egyéni vállalkozóként, saját gazdaságában a meghatározott mezőgazdasági termékek előállítására irányuló tevékenységet folytat. A termőföldről szóló törvény szerint családi gazdálkodónak minősülő magánszemélyt, és ezen személynek a családi gazdaságban – nem hivatalos alkalmazottként – közreműködő családtagját is őstermelőnek tekinthetjük.

A mezőgazdasági őstermelői igazolvány kiváltásához a falugazdász nyújt segítséget. Nyilatkozatot kell tenni a termelésre és a saját termelésű termékek értékesítésére vonatkozó adatairól, valamint arról, hogy a mezőgazdasági őstermelő rendelkezik olyan saját gazdasággal, amely alkalmas a nyilatkozata szerinti termelés és értékesítés elérésére. (Az erdei termékek gyűjtögetése során engedéllyel kell rendelkezni az erdőterület tulajdonosától.) Az igényléshez a következők szükségesek: egy 30 napnál fiatalabb földhasználati lapszemle, adóazonosító jel, adószám, lakcímkártya, személyi igazolvány. Állattenyésztés esetén szükséges a tenyésztőszervezeti igazolás vagy az ENAR kód.

Ha az őstermelői jövedelem az évi 600.000 forintot nem haladja meg, akkor ezt a jövedelem adómentesnek minősül.

Az őstermelőként előállított termékek részleteit a 1995. évi CXVII törvény 6. számú melléklete tartalmazza. (* Fenti információk tájékoztató jellegűek, a pontos és aktuális információkat a helyi falugazdász biztosítja.)

Kistermelő

A kistermelő az a személy, aki már a megtermelt termékét feldolgozza és lekvárként, gyümölcsléként, stb. adja el. Ebben a témában irányadó a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési minisztérium 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelete.

Szóval a kistermelő terméket állít elő és ezt értékesíti, DE...csak saját maga által előállított alapanyagokat használhat fel (pontosabban minimum 51%-ban a saját termékének kell lennie, de a többinek is igazolható forrásból kell származnia (számlával igazolni kell)). Ezen felül 40 km-es sugarú körben történhet az értékesítés, valamint Budapest közigazgatási határain belül. Hivatalosan a gyakorlat sokszor mást mutat. Ennek kicsit érdekessége, hogy ezeket a szabályokat eléggé szabadon tartották be az elmúlt időben, ami ugyan jelentős könnyebbséget okozott a termelőknek, ugyanakkor versenyhátrányba is kerültek ez által, hiszen az ő lakhelyükön is megjelenhetett akár több 100 km-ről érkező termelő, és a helybeliek üzletét rontotta ezzel. Pedig a cél a helyi termelés és helyi értékesítés lenne. Reméljük, hamarosan erre is figyelmet fordítanak a NÉBIH kollégái, hiszen a szabályozás célja pont ezek elősegítése lenne.

Egyébként érdekesség, hogy nem is olyan túl régen, amíg ez a rendelet – 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről – meg nem jelent, nagyon nehéz volt ilyen tevékenységet végezni (rengeteg befektetés, üzem létrehozása, stb.). Mára ez viszonylag könnyűvé vált, hiszen akár otthon a konyhában is elkészíthetjük a termékünket.

A rendelet szabályozza az előállított termékek mennyiségét is, melyet lentebb közzéteszünk a jelenlegi rendelet szerint.

A kistermelő olyan természetes személy, aki az általa kis mennyiségben termelt, betakarított, összegyűjtött és előállított élelmiszereket közvetlenül a végső fogyasztóknak és a kiskereskedelmi, vendéglátó,

valamint közétkeztetési intézményeknek értékesíti. Az értékesítést régióon belül vagy légvonalban számítva 40 km távolságban a Magyarországon területén belül értékesíti.

A különböző élelmiszerekre vonatkozó kis mennyiségek felső határai:

- a) hetente 6, évente legfeljebb 72 darab kifejlett vagy növendék sertés, juh, kecske, strucc vagy emu vágatható le és értékesíthető
- b) hetente 10, évente legfeljebb 120 darab 50 kg alatti malac, 15 kg alatti bárány vagy gida vágatható le és értékesíthető
- c) hetente 2, évente legfeljebb 24 darab kifejlett vagy növendék szarvasmarha vágatható le és értékesíthető
- d) hetente 2, évente legfeljebb 24 darab 100 kg alatti borjú vágatható le és értékesíthető
- e) hetente legfeljebb 200 darab házi tyúkféle vágatható le és értékesíthető
- f) hetente legfeljebb 100 darab vízi szárnyas vagy pulyka vágatható le és értékesíthető
- g) hetente legfeljebb 50 darab nyúlféle vágatható le és értékesíthető
- h) hetente 70 kg, évente legfeljebb 2600 kg húskészítmény állítható elő és értékesíthető
- i) naponta maximum 200 liter tej értékesíthető
- j) naponta maximum 40 kg tejtermék állítható elő

és értékesíthető

- k) évente összesen maximum 5000 kg méz és méhészeti termék értékesíthető
- l) hetente 500, évente legfeljebb 20000 darab tojás értékesíthető
- m) évente legfeljebb 6000 kg hal értékesíthető
- n) évente maximum 20000 kg növényi eredetű alaptermék értékesíthető
- o) hetente 150, évente legfeljebb 5200 kg savanyúság értékesíthető
- p) hetente 150, évente legfeljebb 5200 kg növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesíthető
- q) hetente legfeljebb 50 kg egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesíthető
- r) hetente legfeljebb 50 kg vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesíthető
- s) hetente legfeljebb 100 kg termesztett gomba értékesíthető
- t) évente 2 hektoliter tiszta szesznek megfelelő, a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény 67. § (2) bekezdés b) pontja szerinti bérfőzött, illetve a 67/A. § (4) bekezdés b) pontja szerinti magánfőzésből származó párlat értékesíthető

u) hetente 50 kg egyéb élelmiszer értékesíthető

Az eredeti cél az volt, hogy akik akarnak, el tudjanak indulni ezen az úton, és idővel kinőve magukat vállalkozást alapítsanak. Nem tudom, mennyien léptek erre az útra, de biztosan sokaknak nyújtott segítséget.

A NÉBIH engedélyezés folyamata

Ez egy rendkívül egyszerű dolog. Emlékszem, amikor először csináltuk, hogy izgultunk miatta, hogy megfeleljünk az előírásoknak. Nem kell túldimenzionálni a dolgokat, egy használható, takarítható konyhára van szükség, meg persze azért nem árt átolvasgatni a tanácsokat (megtalálhatóak a könyvben a fontosabb elérhetőségek, ahol egyértelműen, érthetően fogalmazva le vannak írva a dolgok). Ha ezeken átrágtuk magunkat, az illetékes NÉBIH-hez be kell nyújtani egy kérelmet, majd pár napon belül megjön a regisztrációs számunk, amivel megkezdhetjük a termelést és árusítást. Ezek után a NÉBIH képviselője bejelentkezik nálunk és kijön helyszíni szemlére, ahol felveszi a jegyzőkönyvet, majd tanácsokkal lát el minket. Hasznos tanácsokat adnak, és segítőkészek a tapasztalataink szerint. Egyébként különösen figyeljünk a címkézésre, meg persze az előállítás higiéniájára, de erre felhívják külön is a figyelmet.

Általános higiéniai előírások kistermelőknek

A kistermelő saját gazdaságában legalább egy elkülönített helyiséget (vannak olyan esetek ahol többet is) külön fenntartani élelmiszer-előállítás céljára. Ez a helyiség lehet a lakóházán belül is, de ilyenkor az adott időpontban csak és kizárólag a fent említett tevékenységeket végezheti. Baromfi vagy nyúlágás esetén szigorúbb előírások vannak, hiszen ilyen esetekben csak és kizárólag erre a célra használt helyisége(ke)t kell biztosítani. A kistermelőre az alábbiak érvényesek:

- Az élelmiszer kezelésére, előállítására használt berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására használhatja, és köteles azokat, valamint a helyiség(ek)et, illetve a tárolásban vagy szállításban használt ládákat, járműveket rendszeresen tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni.
- A kistermelő az élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva árusíthatja. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyagot nem alkalmazhat.
- A kistermelő köteles kézmosási lehetőséget biztosítani az elsődleges termeléshez és az ahhoz kapcsolódó műveletekhez.
- Az alaptermékeket védenie kell a szennyeződésekkel szemben. A levágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartania. Az állati kártevők ellen hatékonyan kell védekeznie.
- A hulladékot és a szennyvizet köteles úgy tárolni és kezelni, hogy az alaptermék és a környezet ne szennyeződjön.
- A kistermelő az elsődleges termelésnél és a kapcsolódó műveletek során csak ivóvíz minőségű vizet használhat.
- A kistermelőnek a takarmány-adalékanyagokat,

állatgyógyászati készítményeket és növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használnia. Felhasználásukról és az ételmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről és kártevőkről nyilvántartást kell vezetnie, amit köteles öt évig megőrizni.

- A kistermelőnek vadon termő gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló külön rendelet előírásait is alkalmaznia kell. (Az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról szóló 107/2011. (XI. 10.) VM rendelet)
- A kistermelői élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki erre megfelelő egészségi állapotát orvosi igazolással bizonyítani tudja.

Kistermelő által végezhető élelmiszer előállítási szolgáltatások

- füstölés
- aszalás, szárítás, őrlés
- állat vágása és húsának feldolgozása
- ételkészítés (például: kenyér, tészta, pogácsa, befőtt, lekvár)
- terménytisztítás
- olajos magvak (olajütés), gyümölcsök és zöldségek préselése, pasztörizálása

A kistermelőnek az értékesítés helyszínén a következőket kell magánál tartania:

- Hatósági állatorvosi bizonyítvány, vagy ennek másolata. Fontos, hogy a másolat a hatóság vagy az illetékes állatorvos által le-

gyen hitelesítve. Amennyiben vendéglátó helyiségnek is értékesítünk, a vendéglátó egység üzemeltetője számára is biztosítanunk kell egy másolatot.

- Baromfi és nyúlféle húsának forgalomba hozatalához hús-szállítási igazolás szükséges a 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 7. §-ban foglaltaknak megfelelően.
- A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa előállított termékekről (előállított termékek mennyiségéről, előállítás idejéről, értékesített mennyiségről, az értékesítés helyéről, idejéről) ezt a nyilvántartást az értékesítés helyszínén kell tartani, és 2 évig megőrizni.

Fontos megemlítenünk, ha már a kötelező dokumentációról beszélünk, hogy a kistermelő által előállított élelmiszerekről ADATLAPOT kell készíteniük. Az adatlapnak a következőket kell tartalmaznia: a kistermelő nevét, címét, élelmiszer előállításának helyét, élelmiszer megnevezését, az összetevők felsorolását csökkenő sorrendben, fogyaszthatósági/minőségmegőrzési időtartamot, tárolási hőmérsékletet.

Külön érdemes megjegyezni, hogy az őstermelői igazolvány kiváltása mellett is folytathatunk kistermelői tevékenységet (A NÉBIH regisztráció után), és így jogosultak leszünk a 600e Ft adókedvezményre.

A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeit a 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet tartalmazza. (* Fenti információk tájékoztató jellegűek, a pontos és aktuális információkat a helyi falugazdász biztosítja.)

Piaci értékesítés

Azt hiszem, ez egy egyszerű téma, ugyanakkor sok esetben igencsak

munkaigényes. Alapjában véve fogjuk a termékeinket, és kimegyünk vele a piacra. Addig, amíg csak a helyi piacra járunk, ez nem okoz sok problémát, amint viszont elkezdünk vásárolni járn, már macerásabb lesz a helyzet. A vásárokon helypénzt kell fizetni (ez pedig nem mindig olcsó dolog). A helypénzt ki kell termelni, arról nem is beszélve, hogy az utazás költségei is meglehetősen drágák lehetnek. Ha valaki erre adja a fejét, akkor készülnie kell arra, hogy sok-sok időt fog úton tölteni, és lesz olyan, amikor nem is érte meg a befektetett munkát. Ugyanakkor nagy előnye, hogy nem csak bemutatthatjuk a termékünket, és beszélhetünk róla, hanem kóstoltathatunk is. Ez pedig nagyon előnyös, hiszen a vevő közvetlenül kap információt a termékről. Sokkal könnyebb eladni így a termékeinket, ez a legjobb reklám. Cserébe viszont nagyon sok plusz munkával jár. Arról nem is beszélve, hogy alkalmazottat nem küldhetünk ki egy vásárba kistermelőként, hiszen a kistermelői rendelet kimondja, hogy saját magunknak (vagy családtagunknak) kell végeznie az értékesítést.

Viszonteladói értékesítés

Ez egy kényelmesebb értékesítési mód, bár természetesen ennek is megvan a hátulütője. Egy jól kialakult rendszer folyamatos megrendeléseket eredményez, de messze nem azon az áron tudjuk értékesíteni a termékeinket, mint ha mi magunk adnánk el egy piacon/vásáron. Mondjuk ez érthető is, hiszen a kereskedőnek is meg kell élnie valamiből. Szóval, ha így értékesítünk, a piaci árainkból le kell vennünk minimum 30%-ot a kereskedőnek. Ugyanakkor az adórendszerünk nem túl jól működik ezen a téren. A legtöbb kistermelő alanyi adómentes. Ez azt jelenti, hogy nem alanya az áfának. A legtöbb kereskedő viszont igen. Ebben az esetben viszont a törvény azt mondja ki, hogy a kereskedőnek nemcsak a saját haszna után kell kifizetnie az áfát, hanem a termék teljes árára.

Online értékesítés

Az online történő értékesítés száguld nemcsak hazánkban, hanem a világon is. Gond persze itt is van. A legalapvetőbb gond, hogy a kistermelői rendelet szerint csak 40 km-es körzeten belül értékesíthetünk, ezt viszont online nem tudjuk megvalósítani. Másrészt pedig a terméktől függ, hogy tudjuk-e egyáltalán értékesíteni a produktumot. Tegyük fel, van egy lekvárunk, vagy szörpünk, akkor ennek nagy a súlya, és a tapasztalat, hogy a postaköltség legalább annyiba kerül, mint a termék maga. Ez viszont nagyon megdrágítja a terméket, és még rájön a csomagolás költsége is.

Védjegyek

A védjegyek célja az, hogy egy bizonyos területen, vagy egy bizonyos előállítási formát preferáljon. Egy közösségnek a tagjaivá válnak a termelők azáltal, hogy a védjegynek megfelelően állítanak elő különböző termékeket. Ez a vásárlónak garanciát nyújt arra, hogy az általa megvásárolt termék minőségi alapanyagokból készül, folyamatos ellenőrzésen esik át, így könnyebben kialakul a bizalom a vevő és a termék között.

A minisztérium négy védjegyrendszert működtet pályázati úton, a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet, a Kiváló Minőségű Sertéshús védjegyet, a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegyet, illetve a Nemzeti Parki Termék védjegyet, melyek minőségi garanciát biztosítanak a termékeknek, így a fogyasztói bizalom erősítését segítik.



A **Kiváló Magyar Élelmiszer** (KMÉ) védjegyet a Földművelésügyi Minisztérium hozta létre 1998-ban annak érdekében, hogy a kiemelke-



dően magas színvonalú magyar élelmiszereket megkülönböztesse a piacon. A KMÉ program az előállítókat, a kereskedőket és a fogyasztókat egyaránt megcélozza. Az Élelmiszeripari Főosztály a program koordinátora, a védjegy használatának joga pályázati úton érhető el. Összesen 14 kategóriában lehet pályázni, annak megfelelően, milyen termék előállításával foglalkoznak. A védjegyet három évig használhatják, ezután ismét pályázni szükséges a címért. A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet 2017-ben már több mint száz termék viselhette. A pályázati feltételekről bővebb információkat kaphatnak a **www.eredetvedelem.kormany.hu** honlapján.



A „**Hagyományok-Ízek-Régiók**” (HÍR) elnevezésű program Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményének létrehozása érdekében született meg 1998-ban a Földművelésügy Minisztérium által. Ennek eredményeként 300 termék szakmai-történeti leírása készült el, melyek napjainkig nemzeti kincsként kezelendők. 2010 óta a Minisztérium HÍR védjegyhasználati szerződést köt mindazon termelőkkel, előállítókkal vagy csoportosulásaikkal, akik a HÍR gyűjtemény követelményeinek megfelelően tájjellegű és hagyományos termékeket állítanak elő. A HÍR védjegyet 79 pályázó 154 termékére használhatja mára, ezzel biztosítva a vásárlókat, hogy terméke hagyományos módon előállított, tájjellegű termék. Jász-Nagykun-Szolnok megyében 19 termelő 24 terméke – Túrkevéről a Hagyományos Kevi Kolbász – nyerte el a jogot a védjegy használatára. A HÍR védjegyet is pályázat útján lehet elnyerni, erről bővebb leírást a **www.eredetvedelem.kormany.hu** oldalon találhatnak az érdeklődők.

A **Nemzeti Parki Termék** védjegy életre hívását a Földművelésügyi Minisztérium kezdeményezte azzal a céllal, hogy a védett területen gazdálkodó – védett természeti területek és Natura 2000 területeken – helyi vállalkozások, gazdálkodók termékeinek megbecsülését növeljék, hiszen nagyban megnehezíti a munkájukat, hogy a természeti értékeket védve dolgoznak, ez az erőfeszítés mindenképpen becsülendő. További célja, hogy a természeti erőforrások fenntartása és védelme mellett hozzájáruljon a térségi ökoturizmus és a falusi önfoglalkoztatás fejlődéséhez azzal is, hogy megismerteti a helyben termelt termékeket, és a helyben nyújtott magas minőségű szolgáltatásokat. A védjegy használatát megpályázni a helyi nemzeti parknál lehet, ennek feltételeiről a Nemzeti Parki Termék honlapján (www.nemzetiparki-termek.hu) tudhatnak meg többet. Néhány Nemzeti Parki logó a teljesség igénye nélkül:



A Magyar-termékrendelet – 74/2012. (VII.25.) VM – többek között rögzíti a „magyar termék”, a „hazai termék” és a „hazai feldolgozású termék” feliratok élelmiszereken való feltüntetésének szabályait. A jelölések definiálásával a fogyasztó információt kap a termék összetevőinek eredetéről, vagyis hogy azok kizárólag vagy részben származnak Magyarországról, vagy csak a feldolgozás történt Magyarországon. A

jelölések célja az is, hogy erősítsék a fogyasztói bizalmat, és az igények minél teljesebb kiszolgálását azzal, hogy a fogyasztók a termékekről minél pontosabb információk birtokában hozhassanak döntést vásárlásuk során. A jelölések használatára minden az élelmiszer-vállalkozás köteles, így kétséget kizáróan kell tudni igazolni, hogy a terméke a magyar termék-rendeletben foglalt követelményeknek megfelel. A magyar



termék, hazai termék, illetve hazai feldolgozású termék megkülönböztetése, azonosítása érdekében civil szervezetek kezdeményezéseként készültek könnyen megjegyezhető és értelmezhető képi szimbólumok, védjegyek. A témával kapcsolatos összes tudnivaló is megtalálható a www.amagyartermek.hu honlapon.

A „**Magyar termék**” jelölés kizárólag akkor tüntethető fel az árun, ha az magyar alapanyagból, Magyarországon készült és az előállítás során alkalmazott valamennyi eljárást – például vágást, darálást, őrlést, tisztítást, darabolást, hűtést, fagyasztást, kiolvasztást és a csomagolást – Magyarországon végezték.



A „**hazai termék**” jelölésén, megjelenítésén vagy reklámozása során akkor tüntethető fel, ha az előállításához használt feldolgozatlan termékösszetevő több mint 50%-a magyar származású, és a feldolgozás minden lépése, amelynek eredményeképpen a fogyasztóknak szánt késztermék létrejön, Magyarországon történt.



A „**hazai feldolgozású termék**” vagy bármilyen ezzel egyenértékű jelölés akkor tüntethető fel, ha a feldolgozott élelmiszer előállításához felhasznált összetevők több, mint 50%-a nem hazai eredetű, de az előállítás minden, a termék összetételét vagy érzékszervi tulajdonságait meghatározó művelete Ma-



gyarországon történt.

A helyi termékek népszerűsítésének fontosságát nem csupán a kormány támogatja és próbálja biztosítani földrajzi árujelzőkkel, védjegyekkel, de helyi civil szervezetek vagy akár önkormányzatok is segítik főként kisebb helybeli termelőiket, előállítóikat. Ilyen például az Élő Tisza védjegy, amely az Élő Tiszáért Egyesület által jött létre. Az egyesület célja a Tisza folyó vízgyűjtőjén élő megélhetési lehetőségeinek javítása, árvízi és környezeti biztonságának növelése, a Tisza ökológiai értékeinek megőrzése és gyarapítása, hogy e táj lakói jó életminőségben és biztonságban élhessenek. Az „Élő Tisza” egyszerű védjegy, az egységet fejezi ki. A védjegy célja, hogy a Tisza-menti gazdálkodók, szállásadók, termék előállítók, szolgáltatók számára segítse a piacra jutást.

Természetesen a felsorolt védjegyeken túl még találkozhatunk földrajzi árujelzőkkel, védjegyekkel egyaránt.

Összegzésképpen elmondható, hogy évről évre meghatározóbb szereppel bír a védjegyek használata. Az védjegyhasználó szemszögéből nagy jelentősége van annak, hogy a piaci verseny során ez megkülönbözteti termékét versenytársaitól, úgy, hogy a terméke minőségét biztosítja, arculatát erősíti. A fogyasztói oldalról azért fontos a védjegyek használata, mert egyfajta garanciát közvetít a vevő felé a termékről.

Forrás:

- <http://eredetvedelem.kormany.hu>
- <http://www.elotisza.hu>
- <http://portal.nebih.gov.hu>
- <http://www.fataj.hu>

6. Marketing lehetőségek kicsiben és hatékonyan

A fejezetben nagy vonalakban megismerkedhetünk a marketing fontosságáról. Természetesen különböző megjelenési formák részletes leírására nincs lehetőség, hiszen napról napra újabb és újabb lehetőségek jelennek meg, például az online marketingben is. A fejezet célja, hogy tippeket adjunk a kezdetekhez, és rávilágítsunk különböző média megjelenések fontosságára.

A kistermelői marketing legjellemzőbb eleme mindig is a **közvetlen értékesítés** volt, a leghagyományosabb módja a termékek eladásának a piacon vagy egyéb programokon való megjelenés. Ezeken a rendezvényeken a vásárlók közvetlenül a termelővel találkozhatnak, kérdéseket tehetnek fel a termékről, a gyártásról, a gazdaságról is. Ilyenkor nem csupán az árut mutatjuk be, de magát a termelőt is. Ezáltal a termék nem csupán egy tárgy lesz a vásárló szemében. Szinte látjuk a gondos kezeket, ahogy elkészítik a felkínált árut, és bizony a tapasztalatunk az, hogy egyre szívesebben vásárolunk meg egy ilyen terméket, hiszen itt már a személyes szimpátia is az értékesítés részévé válik. Tehát észre sem vesszük a kistermelőket, de már a közvetlen értékesítés során tudat alatt elkezdjük saját márkájuk felépítését, igaz ezzel sok esetben abba is marad a „marketing”, sokszor viszont el kell gondolkozni azon, hogyan is tűnhetünk ki a többi kistermelőtől.

A **hagyományos értékesítés** – vagyis piaci értékesítés – mellett különböző közösségi marketing lehetőségek, helyi marketing mozgalmak is kialakultak az évek során. Ilyen közösségi marketing lehetőség az előző fejezetben bemutatott védjegyek használata. A védjegy megszerzésével nem csupán a minőségi terméket lehet garantálni, hiszen mindezek mellett bekerülhetünk egy csoportba, mely újabb lehetőségeket nyújt – védjegyet létrehozó által szervezett rendezvényeken való megjelenés, szakmai rendezvényeken, szórólapokon, kiadványokon való esetleg ingyenes megjelenés stb. – a termék piaci pozíciójának növelésére.

Ezekhez a különböző szerveződésekhez való csatlakozás is fontos lépése lehet marketingstratégiának.

Az **online marketing** rohamosan fejlődő világában kihagyhatatlanok az internetes felületek. Például a közösségi oldalak lehetőséget nyújtanak, hogy elkezdjük megismertetni magunkat a környezetünkkel. Egy kistermelő legokosabb lépése a saját márkájának tudatos felépítése. Arról már írtunk, hogy a közvetlen marketing során az első lépéseket megteszi minden termelő, de vannak, akik ezt tudatosan tovább is viszik. Első hangzásra talán túlságosan bonyolultnak tűnik – marketing, márka építés –, de egyáltalán nem nehéz a dolog – annál inkább időigényes –, hiszen ez mind nem szól másról, mint a következő feladatok megvalósításáról:

A **márka építés** legfontosabb lépése a termék kinézetének megtervezése. Fontos, hogy a termék külseje dekoratív legyen, hiszen valljuk be, a mai vásárlókat nem csak a belső tartalom, de a külsín is befolyásolja. A márkaépítés első lépéséhez hozzátartozik még a termék nevének kiválasztása, valamint a logó megtervezése, hiszen ezek mind szerepelnek majd a terméken. A logó célja az egyediség, a megkülönböztethetőség. Ez alapján sikerül beazonosítani az embereknek a vállalkozást, a termékeket, tehát nagyban befolyásolhatja a vásárlókat választásukban.

A következő lépés – mikor már kialakult a termék kinézete (arculata) – a kistermelő munkájának, történetének, mindennapjainak bemutatása. A közösségi média nagy előnye, hogy egyszerre több embert lehet megszólítani, és ez folyamatos megjelenést biztosít. Ehhez saját honlap, Facebook, Twitter oldal, blog stb. adhat segítséget. Aki nem igazán szeret gépelni, annak az Instagramot ajánljuk, hiszen ott a képek beszélnek magukért. Persze vannak ingyenes lehetőségek, és olyan marketing eszközök, melyek költségeket vonnak maguk után. A Facebook oldal is felkínál hirdetési lehetőségeket. Itt napi díj ellenében az általad beállított célközönség számára jelennek meg hirdetéseid, ezeket is le-

het kisebb és nagyobb összegekkel elindítani.

Természetesen az online média használatával lehetnek olyan problémák, mint az időhiány, vagy a technikai eszközökhöz való hozzá nem értés. Ezt sok kistermelő úgy oldja meg, hogy a gyermeke, unokája segítségét kéri.

Az online értékesítést hallva nem csupán a webshopokra lehet gondolni, hiszen alakulnak ki olyan csoportok is – pl.: Facebook csoport, blog, stb. – amelyek egy vásárlói közösséget alkotnak. Az internetes oldalak használatával meglévő vásárlók folyamatosan nyomon tudják követni, milyen termékek készülnek éppen, milyen nehézségek, sikerek történnek a gazdaságban, hol, mikor és milyen rendezvényen vesz részt a kistermelő termékével.

Mivel a legtöbb ember a világon jelenleg a Facebook oldalt használja, ezért egy pár tippet írnék le a Facebook marketinghez:

- A márkaépítés során elkészül a saját logó, esetleg arculat, ezeket az elemeket fel lehet használni a Facebook fejléc vagy névjegy feltöltése során. Sokan homályos és/vagy túlszűfolt képeket használnak, ez nagy hiba, hiszen az oldallátogató minden poszt alkalmával ezt a nem túl jó minőségű képet látja majd.
- A Facebookon lehetőség van posztok időzítésére, így érdemes egy posztot naponta beállítani több időpontra. Fontos, hogy naponta minimum 3 alkalommal legyenek időzítve a posztok, mikor a legtöbben látogatják a Facebookot. Például közvetlenül munka után.
- A feliratkozók számára küldhetünk üzenetet aktuális információkról vagy nyereményjátékokról.

- Használhatjuk a videó és az élő adás lehetőségét.
- A Chat és a Messenger használata segít abban, hogy a vevők gyorsabban eljussanak hozzánk.
- Minél több a tartalmad, annál több lesz a látogató, és ezeket a posztokat fel lehet használni a többi közösségi médiában is.

Általános hiba a marketing során, hogy a kistermelő az így is leterhelt életvitele mellé túlvállalja magát. Nem lesz több vásárló, ha többféle oldalon vagy rendezvényen jelenünk meg ide-oda kapkodva. Ennek is egy jól átgondolt lépésnek kell lennie, hiszen például egy jól kezelt blog is megfelelő reklámfelületet jelenthet. Fontos, hogy kihasználjuk az ingyenes megjelenéseket, hiszen ezzel is hozzájárulhatunk munkánk sikeréhez.

7. A feldolgozáshoz szükséges törvényi háttér, főbb jogszabályok felsorolása, az eljáró hatóságok elérhetőségei, útmutatók

A helyi termékek népszerűsítése folyamatosan erősödött az elmúlt években, a helyben termelt élelmiszerek piacának fellendítése nem csupán a kisebb városok számára helyi érdek, de országosan fontos és támogatott kezdeményezés is. Ez nem meglepő, hiszen a vidék fejlődéséhez vezető út egyik legfontosabb feladata ez. A helyi termék több szempontból fontos számunkra. Mivel munkahelyet teremt és öngondoskodásra való útra vezet, így népességmegtartó hatása van, valamint a helyi termék szó egyet jelent a minőséggel, így a vásárlók érdekeivel is egyezik. Az utóbbi évtizedekben törvényi háttérrel is megteremtették a helyi termékek értékesítésének biztosítását. Több helyi piac újult meg, és egyre több fiatal kezdett kistermelői, őstermelői tevékenységet folytatni.

A multik elterjedésével és a hatalmas piaci versennyel szemben a kisebb helyi termelők piacra jutásának, gazdaságuk működésének, fejlődésének egyetlen módja, ha garantálja a termesztett vagy előállított termék minőségét. Ez nem csupán saját gazdasági érdekük, de mint minden Európai Unió országban, alapkövetelmény (Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK 2004. április 29.-i rendelete tartalmazza ezeket a szabályokat) az élelmiszer-higiéniai előírásoknak való megfelelés, mely megint csak a termék minőségét szavatolja, ezért is egyre népszerűbb a helyi termék. Az említett tevékenységet meghatározó jogszabályrendszer veszi körül. Ez a fejezet egy rövid útmutatóként szolgál a helyi kistermelők számára a főbb jogszabályokról, a jogsegélyszolgálatok elérhetőségeiről, valamint hasznos útmutatókat is bemutat.

Főbb jogszabályok kistermelők részére:

- 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről
- a 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről
- a 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet a vásárokról és a piacokról
- a 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól
- A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- a Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete a (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

- A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- A halgazdálkodásról és a hal védelméről szóló 2013. évi CII. törvény
- Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet
- Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII.17.) FM rendelet
- Magyar Élelmiszerkönyv előírásai és irányelvei:
<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar>
- élelmiszerkönyv
- Az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról szóló 107/2011. (XI. 10.) VM rendelet
- A vidékfejlesztési miniszter 24/2012. (III. 19.) VM rendelete a földalatti gombák gyűjtéséről

Elérhetőségek:



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

NÉBIH

Levelezési cím: 1525 Budapest Pf.: 30.

Telefon: +36 1 336-9009

E-mail: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu



JÁSZ-NAGYKUN-SZOLNOK MEGYEI KORMÁNYHIVATAL

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal (MVH)

Levelezési cím: 1476 Budapest Pf. 407.

Telefon: +36 1 374-3603

E-mail: ugyfelszolgalat@mvh.allamkincstar.gov.hu



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

NAK

Levelezési cím: 1119 Budapest, Fehérvári út 89–95

Tel: +36 80 900 365

E-mail: ugyfelszolgalat@nak.hu

Falugazdászok elérhetőségei:

(Megtekinthető: goo.gl/TfMifb)

Minden hivatal weboldalán találhatóunk jogsegély szolgálat menüpon-
tot, melyeken tájékozódhatunk a hatályos törvényekről, támogatások-
ról, szabályokról.

Útmutatók

Magánlakóházi élelmiszer előállítás – Jó Higiéniai Gyakorlata



letöltés: goo.gl/EL3V1N

Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárság – Útmutató a kistermelői élelmiszer előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához



letöltés: goo.gl/EL3V1N

Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárság – Útmutató Az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszer- eken történő használatáról szóló 74/2012. (VII.25.) VM rendelet alkal- mazásához



letöltés: goo.gl/y6xpSZ

Magyar élelmiszerkönyv



letöltés: goo.gl/U2ceMa

Élelmiszer jogszabályok jegyzéke – NÉBIH oldalán megtalálható



letöltés: goo.gl/mqW5SW

TARTALOMJEGYZÉK:

Előszó	2
1. A Tanya kialakulása, története	4
2. Hagyományos tanya felépítése, hagyományos építkezés áttekintése	10
A tanya és a melléképületek funkciója, elhelyezkedése, ennek okai	10
Hagyományos építészet, avagy hogyan csinálták elődjünk	24
Tapasztás menete, fogásai, a falak későbbi kezelése	33
Nádtető készítés, menete, fogásai	42
3. Lehetőségek a tanyákban	45
Mit kezdünk a tanyánkkal?	47
A tanya felújítása és ennek költségei (ahogyan mi csináltuk)	49
4. Hagyományos fajták a tanyán	60
Hagyományos gyümölcsfajták a tanyán	60
Magyar őshonos háziállatfajták	62
5. Értékesítési lehetőségek tanyasi termékekre	70
Termék előállítás (őstermelő, kistermelő)	70
Piaci értékesítés	79
Vizsonteladói értékesítés	80
Online értékesítés	80
Védjegyek	81
6. Marketing lehetőségek kicsiben és hatékonyan	86
7. A feldolgozáshoz szükséges törvényi háttér, főbb jogszabályok felsorolása, az eljáró hatóságok elérhetőségei, útmutatók	90



Készült a 2017. évi Nemzeti Tanyafejlesztési Program támogatásával, a Zöld Vadon Természetvédelmi Egyesület megbízásából, a „Ökosan a Tanyán” című kiadvány elkészítése” című pályázat keretein belül, 1000 példányban.

Támogatás azonosító: TP-1-2017.
Pályázati azonosítószám: 2017/1023



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM



ÖKOsan a tanyán

*Ximporpo riorro omnis et acerionsed
eosapidunt, velenis que volor sit
moloris serianda eum quatesseque
providessit et, cus sum sintiumetur,
que eumquatiam sumquo volut et
inturia di as resequi nis ad que nos eos
mi, num eictem hil invent eturerum*

