




**Javaslat a  
kondorosi „Betyáros Tökmagolaj és egyéb kézműves  
termékek”**

**Kondoros települési értéktárba történő felvételéhez**



**Betyáros tökmagtermékek**

Készítette:  
**Ribárszki Anna**

  
.....(aláírás)  
Kondoros, 2023. március 20.

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

### 1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Ribárszki Anna

### 2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Ribárszki Anna

Levelezési cím: 5553 Kondoros, Iskola utca 2/6

Telefonszám: 06709312765

E-mail cím: dfkki.penzugy@gmail.com

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

### 1. A nemzeti érték megnevezése:

kondorosi „Betyáros Tökmagolaj és egyéb kézműves termékek”

### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:<sup>1</sup>

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> <u>agrár- és</u>            | <input type="checkbox"/> egészség és életmód     | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> <u>élelmiszergazdaság</u>   |  |  |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség      | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet        | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás |  |

#### a szakterületi besorolás indokolása:

A Zahorecz család saját telephelyükön, a saját sajtolóüzemükben, a saját maguk által megtermelt tökmagból kiváló minőségű, laboratórium által bevizsgált hidegen sajtolt tökmagolajat, valamint a héj nélküli tökmagból, tiszta és adalékmentes tökmaglisztet készítenek.

### 3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen  
amely nemzetiség:<sup>2</sup>
- nem

### 4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Zahoreczné Andi

5553 Kondoros, Bartók Béla utca 14.

Telefon: 06 20 376 7705

<sup>1</sup> Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

<sup>2</sup> Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

Email: [info@zahoreczgazdasag.hu](mailto:info@zahoreczgazdasag.hu)

**Zahorecz István – Zahorecz Telep**  
5553 Kondoros, Külterület 304/9 hrsz.  
Telefon: 30/ 974 0699  
Email: [info@zahoreczgazdasag.hu](mailto:info@zahoreczgazdasag.hu)

**5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:**

- települési**
- tájegységi
- ágazati

amely értéktár neve: **Kondoros Települési Értéktár**

**6. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):**

**A Zahorecz családi gazdaság indulása:**

Az 1980-as években, Zahorecz István szülei tanítása alapján és az ő segítségével alapozta meg sikeresen működő vállalkozását. Tanulmányai során szántóföldi- és kertészeti növénytermesztést tanult, majd növényvédelmi technikusként végzett. Eleinte nagyüzemknél dolgozott főállásban, ahol rengeteg szakmai tapasztalatot szerzett, mellette pedig növényvédelmi szolgáltatást nyújtott a környező településeken élők számára. 1994-es év meghatározó volt számára, mert akkor váltotta ki a vállalkozói igazolványát, hogy minden figyelmét és tudását a saját gazdaságuk fejlesztésére, bővítésére fordítsa. Feleségével, Andival közösen vesznek részt a különböző munkafolyamatokban. Az első években gyógynövénytermesztéssel foglalkoztak (kakukkfű, sáfrányos szeklice, ánizs, metélőhagyma), majd ezt felváltotta a gépesített kertészeti növénytermesztés (zöldborsó, csemegekukorica, paradicsom).

A 2000-es évek elején bővítették tevékenységüket, áttértek a szántóföldi növénytermesztésre és elkezdték a mezőgazdasági szolgáltatásaik kialakítását is. Közben folyamatosan modernizálták a gépparkjukat a kornak megfelelő munkagépekkel, hogy pontosabban és hatékonyabban tudjanak megfelelni a partnereink igényeinek.

2012-ben lehetőséget láttak a héj nélküli tökmag termesztésében, így a megfelelő szakmai tapasztalat birtokában belevágtak. Gépparkjuk tovább bővült a tevékenységüknek megfelelően. A továbbiakban betakarítógép, tökmagmosó és szárítópad segítette a munkájukat. A megvásárolt gépek mellett saját gépeket is gyártottak a könnyebb és hatékonyabb munkavégzés érdekében.

Kezdetben a saját gazdaságukban megtermelt héj nélküli tökmagot értékesítettek, de 2020-ban, a piaci körülmények kedvezőtlen alakulása miatt úgy döntöttek, hogy változtatnak eddigi tevékenységükön.

**2020-as év vége sorsforduló lett a gazdaságuk életében, hiszen ekkor ruháztak be egy tökmagprezsré, és kezdetét vette a saját sajtoló üzemük kialakítása.**

## A Zahorecz család által nyújtott széles szolgáltatások

A gazdaságuk évtizedek óta foglalkozik növénytermesztéssel, valamint mezőgazdasági szolgáltatásokkal. Az évtizedes tapasztalataik megnyilvánulnak a precíz munkatervezés és kivitelezés során. Gazdaságuk teljes mértékben „ügyfélbarát”, ugyanis számos terhet levesznek az emberek válláról.

Szolgáltatásaik:

### 1. Inputanyagok teljes körű beszerzése

A térségben elsőként kezdtek el teljes körű szolgáltatást végezni, amelybe beletartozik az inputanyag beszerzése is. Nem kell külön a kereskedőkhöz fordulni, hanem csak közvetlenül hozzájuk, ők pedig segítenek. A személyes igényeket szem előtt tartva, a legjobb árakat felkutatva adják le a műtrágya, vetőmag és vegyszermegrendeléseket. Így a megrendelőnek nincs gondja a műtrágya tárolásával, mivel erről gazdaságuk gondoskodik.

### 2. Permetezési napló vezetése

A permetezési napló vezetése nagy odafigyelést és precizitást igényel. Minden megvásárolt vegyszert nyilván kell tartani, és a megengedett dózissal ki kell írni a termesztett növényre, valamint helyrajzi számra. A megrendelőnek nem kell ezzel foglalkozni, mert ezt is ők vezetik. Folyamatosan egyeztetnek a növényvédős szakmérnökkel, aki a szükséges adatokat lejelenti a NÉBIH felé. Nagyon fontos, hogy a permetezési naplónak és a lejelentésnek egyeznie kell, mert ha ellenőrzésre kerül a sor, akkor vizsgálják, hogy a lejelentett napló szerint történt-e a megfelelő dózis kijuttatása a megfelelő helyrajzi számon termesztett kultúrnövényekre.

### 3. Értékesítésben való tanácsadás

Segítik az értékesítés folyamatát is. Figyelik a környező cégek felvásárlási lehetőségeit, amelyekről tájékoztatást adnak. Ha meghozta a megrendelő a számára legmegfelelőbb döntést, akkor ők elszállítják a kiválasztott helyre.

Mottójuk:

**„VETÉSTŐL A BETAKARÍTÁSIG!”**

Szolgáltatásaik összeállításában ezt tartották szem előtt. Szakmai tapasztalatuk és segítségnyújtásuk mellett korszerű, minden évben továbbfejlesztett gépparkjukkal is a megrendelő rendelkezésére állnak.

A modern erőgépek mögött megtalálhatóak a korszerű munkaeszközök, melyek lehetővé teszik a precíz és gyors munkavégzést.

Teljes körű szolgáltatásuk mindezekon felül magába foglalja a vetésforgó összeállításával, a fajtaválasztással és a növényvédelemmel kapcsolatos tanácsadást is.

Általuk jelenleg termesztett növénykultúrák: kalászosok (őszi búza, árpa), kapások (kukorica, napraforgó), pillangós (szója), kabakos (olajtök)

## 7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

Fiaik István és Árpád, mezőgazdasági asszisztensként és mezőgazdasági mérnökként, aktívan részt vesznek a vállalkozás működtetésében.

Ragaszkodnak a hagyományokhoz, illetve az elődeiktől elsajátított tudásukhoz. Ezt bizonyítja, hogy a Zahorecz gazdaság története az 1980-as évekig nyúlik vissza, amikor is Zahorecz István a szülei tanítása és támogatása alapján alapozta meg mai sikeresen működő vállalkozását.

Büszkén mutatják meg, hogy a családi gazdaságukban készült Betyáros termékeikért részesültek az elismerésben, amely igazolja, hogy a Betyáros tökmagtermékek kiválóan képviselik Kondorost és Békés vármegyét és ezzel együtt öregbítik városunk és vármegyénk hírnevét is.

### Elismeréseik / Díjaik:

#### ➤ Az Év Kiváló Terméke 2022 Díj – arany fokozat

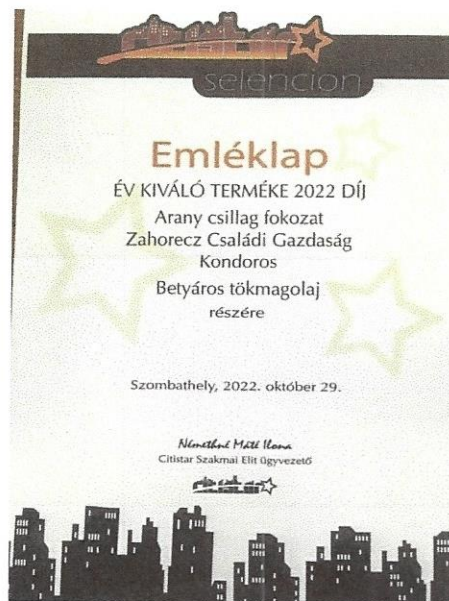
2022. október 29-én, Szombathelyen, egy elegáns ünnepi gálaest keretében került átadásra az **Év Kiváló Terméke 2022 Díj**, amelyben idén a **Betyáros tökmagolaj** és a **Zahorecz gazdaság** részesült.

A díjat a Citistar Szakmai Elit ügyvezetője, Németné Máté Ilona adta át.

Az Év Kiváló Terméke 2022 Díj nem egy hagyományos verseny. A bírálati folyamat úgy zajlott, hogy szakértő bírák választották ki a jelölteket, majd ők állították fel a rangsort is az értékelési szempontok alapján. Az értékelés során a termék kiválósága mellett a Zahorecz gazdaság online megjelenését és kommunikációját is kiemelték.



**SZAKMAI ELIT 2022**



➤ **Magyar Ízek versenye 2022 ezüstérem**

A Fiatalokért Együtt Kulturális Egyesület 2022-ben is megrendezte a Magyar Ízek Versenyét, amely Magyarországon egyedülálló, komplex, kistermelőknek szóló, feldolgozott élelmiszerek versenye.



A verseny célja a hazai és hazánkban forgalomba hozható külföldi kistermelők termékeinek népszerűsítése. A versenyen a zsűri arany, ezüst és bronzminősítéssel jutalmazhatta a benyújtott termékeket.

➤ **Viharsarki Termék-Békés Vármegye Kiválósága**

**A Viharsarki termék logóval jelzett termékek:**



- hagyományos módon,
- megbízható alapanyagokból,
- az elődök tudását felhasználva készülnek, és
- kiválóan képviselik Békés megyét.

A Viharsarki termék elnevezést és a logót első körben tizenöt kistermelő és kézműves érdemelte ki. Az elismerést és a logó használatát engedélyező okleveleket 2022. június 7-én adták át a megyeházán.

Az ünnepségen elhangzott, hogy a Viharsarki termék brand célja, hogy megmutassák a vásárlóknak, hogy a hagyományosan előállított, biztonságos alapanyagokból és a régi tudás felhasználásával készült termékek milyen értéket hordoznak magukban.

Az egész országban elérhetőek termékeik, webáruházuk, valamint rendezvények, piacok és kézműves vásárokon keresztül.

**8. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):**

<https://www.zahoreczgazdasag.hu/>

<https://www.facebook.com/betyaros.tokmagolaj>

<https://alfoldslow.hu/zahorecz-istvan-es-a-betyaros-tokmagolaj/>

<https://www.koroskosar.hu/termelok/zahorecz-csaladi-gazdasag/>

<https://www.beol.hu/helyi-kozelet/2022/11/betyaros-an-jo-lett-aranycsillagot-kaptak-a-kondorosi-tokmagolajert>

**9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:**

<https://webaruhaz.zahoreczgazdasag.hu/>

### **III. MELLÉKLETEK**

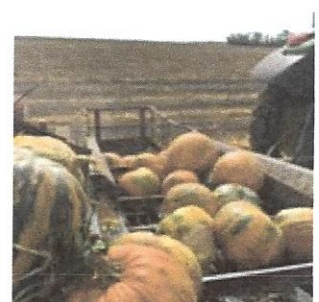
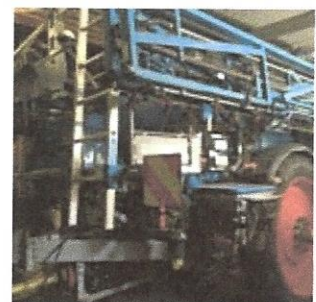
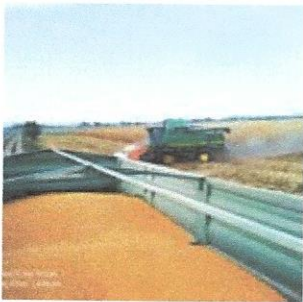
- 1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja**
- 2. A Htv. 1. § (1) bekezdés *m*) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek**
- 3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat**
- 4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról**

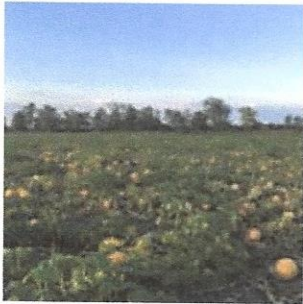
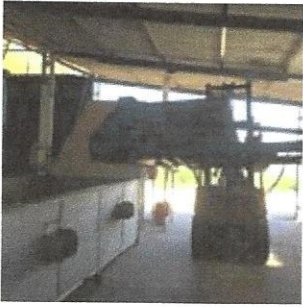


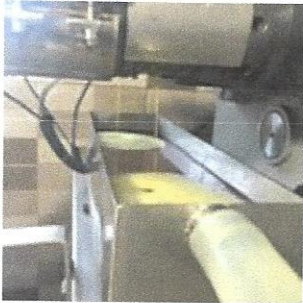
1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja

### Zahorecz gazdaság munkafolyamatai képekben









## Gazdaságukban előállított termékek



### Betyáros tökmagolaj

#### Tökmagolaj többféle módon készülhet:

- melegen sajtolva
- hidegen sajtolva

A melegen sajtolás lényege, hogy a megtisztított, megszáritott magokat ledarálják, sóval és vízzel elegyítik, magas hőmérsékleten lepírítják, majd ezt a masszát sajtolják. A hidegen sajtolás során azonban nincsenek hozzáadott adalékanyagok, és nem használunk magas hőmérsékletet sem. A megtisztított magok egyenesen a présgéphez kerülnek, ahol 40 °C fölé nem emelkedik sem a mag, sem a nyersolaj hőmérséklete. A két eljárás között a legnagyobb különbség, hogy a melegen sajtolásnál magas hőmérsékletet alkalmaznak, míg ők, a hidegen sajtolás során ezt kerülik. Ez azért fontos, mert a magas hőmérséklet károsíthatja a tökmag értékes összetevőit (vitaminokat, ásványi anyagokat).

Egészségmegőrzés céljából a természetgyógyászok kizárólag a hidegen sajtolt tökmagolajat javasolják, ezért jó szívvel a Betyáros tökmagolajukat.

A lehető legjobb minőséget szeretnék biztosítani, ezért tökmagolajukat független laboratóriummal vizsgáltatják be.

A tökmagolaját már a népi gyógyászatban is említik, számos jótékony hatást tulajdonítanak neki. Fontos, hogy kizárólag a hidegen sajtolással készült tökmagolaj esetében várható pozitív hatás, mert ebben az esetben a készítés során nem éri magas hőmérséklet a magokat, így nem sérülnek az értékes összetevők.

A tökmagolaj összetevői:

- **vitaminok** (A, B2, B6, B12, C, D, E vitamin)
- értékes **telítetlen zsírsavak**
- **ásványi anyagok** (foszfát, nátrium, kalcium, magnézium, szelén, vas, cink, réz, mangán)

A tökmagolaj jótékony hatásai:

- férfiak esetében segítséget nyújthat a **jóindulatú prosztataproblémák** kezelésében
- nők esetében a **gyakori felfázások és fertőzések** megelőzésében lehet segítségére
- jótékony hatással lehet az **emésztési problémákra** (puffadás, székrekedés)
- segít megőrizni a **szív- és érrendszer** egészségét
- segíthet legyőzni a szervezetben található **gyulladásos folyamatokat**
- segítheti a betegség utáni **lábadozást, felépülést**
- hozzájárulhat a szervezet egészséges működéséhez

### A tökmagolaj javasolt fogyasztása:

Kúraszerűen: naponta reggel, éhgyomorra 1 evőkanállal felnőtteknek, 1 teáskanállal gyerekeknek (3 hónapon keresztül)

Ételekhez adagolva: fontos, hogy ne melegítse az ételt az olaj hozzáadása után, hogy ne sérüljenek az értékes összetevők.

Betyáros tökmagolaj, 100% hidegen sajtolt (PET és üvegpalackban)



100% hidegen sajtolt  
**Betyáros Tökmagolaj**  
BEVIZSGÁLVA

ZAHORECZ  
GAZDASÁG  
1980

A hidegen sajtolt tökmagolaj valódi ereje a készítés módjában rejlik. Nem használunk magas hőmérsékletet, nincsenek mesterséges adalékanyagok, csak a 100%-ban tiszta, hidegen sajtolt tökmagolaj.

A NÉPI GYÓGYÁSZAT SZERINT  
A TÖKMAGOLAJ JÓTÉKONY HATÁSAI:

- segíthet a prosztata jóindulatú megnagyobbodása által okozott panaszokat megelőzni
- segíthet a hólyagknél a felfázások, fertőzések megbetegedéseket megelőzni
- segítheti a jó emésztés fenntartását
- jótékony hatással lehet a szív- és érrendszerre
- telítetlen zsírsavtartalma miatt jótékony hatással lehet a koleszterinproblémákra
- segítheti egy-egy nagyobb betegség utáni felépülést

## Tökmagkrém

A tökmagkrém rendkívül finom és sokoldalúan felhasználható. Egy laktató és egészséges reggelihez nincs szüksége másra, mint 2 evőkanál tejföldre, 1 evőkanál tökmagkrémre, egy kevés sóra és fokhagymára. Keverje össze a hozzávalókat és fogyassza teljes kiőrlésű kenyérből készült pirítóssal.



## Tökmagliszt

**A Zahorecz családi gazdaságban termelt héj nélküli tökmagból készült, tiszta és adalékmentes tökmagliszt.**

A tökmagliszt a tökmaghoz hasonlóan értékes összetevőkkel rendelkezik. Kiváló E-vitamin-forrás, így jótékonyan hathat a szív- és érrendszerre.

### **A tökmagliszt felhasználható:**

- házi péksütemények készítéséhez
- belekeverhetjük a kenyér, a pogácsa vagy más típusú keltek tésztájába
- hozzáadhatjuk a reggeli müzlihez, különböző desszertek és sütemények alapanyagaihoz
- illetve panírozhatunk is vele.

A tökmagliszt a vegán étrendbe is beilleszthető, illetve gluténérzékenyek is fogyaszthatják.

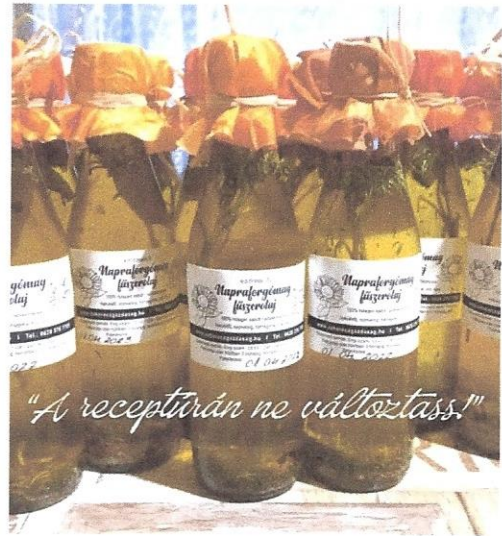


### Viharsarki termék logók átadása.

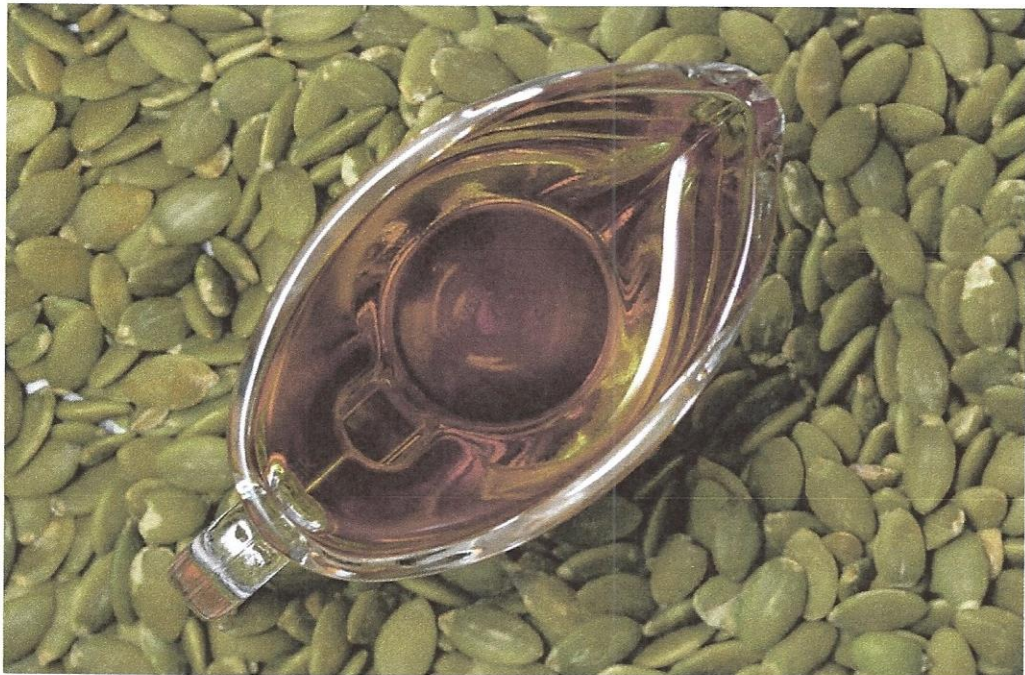
A képen **Zahorecz Istvánné**, **Almásiné Andó Éva** és **Nagy-Benkő Mihályné**  
(Fotó: Für Henrik – Békés Megyei Hírlap)

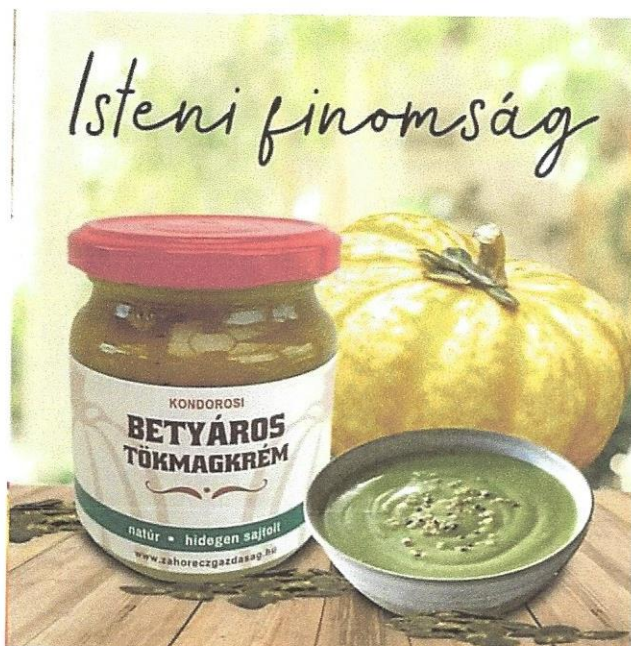












**Ajándécsomagok (webshopban is értékesítenek)**



**Zahorecz István és felesége Andi**  
Kézműves vásárokon, piacokon, rendezvényeken is értékesítik termékeiket





## Félbarna liszt





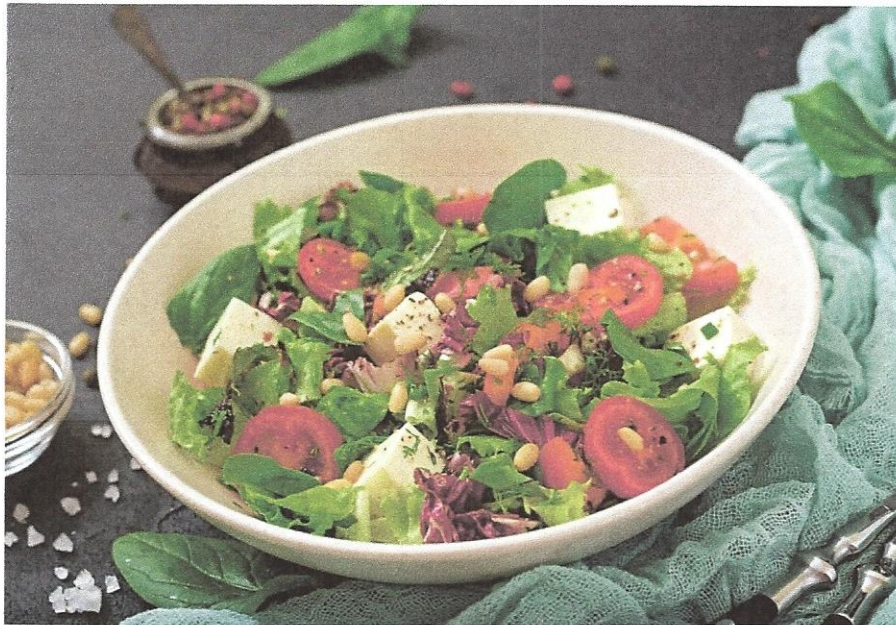
**Tökmagos kenyér**



**Tökmagos pogácsa**



## Tökmagolajos saláta fenyőmaggal



## Tökmaglisztes sajtos rúd

**2. A Htv. 1. § (1) bekezdés m) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek**

- Kozsuch Kornél a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Békés vármegyei elnöke



NEMZETI  
AGRÁRGAZDASÁGI  
KAMARA

**2. A Htv. 1. § (1) bekezdés m) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek:**

## TÁMOGATÓ LEVÉL

Alulírott, Kozsuch Kornél a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Békés vármegyei elnöke, támogatom Ribárszki Anna azon javaslatát, hogy a kondorosi „Betyáros Tökmagolaj és egyéb kézműves termékek” mint agrár- és élelmiszergazdaság érték, felvételt nyerjen a települési értéktárba.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Békés Vármegyei elnökeként fontosnak tartom a vármegyénkben megtermő, termeszthető és tenyészthető növényi és állati alapanyagokból készített kézműves termékek, így a a kondorosi „Betyáros Tökmagolaj és egyéb kézműves termékek” kiemelését, melyek reprezentálják az unikális ízeket, a hagyományőrzést, a helyi termékek előállításának támogatását.

Figyelemmel az értékmegőrzésre, illetve a potenciálisan generált pozitív eredményekre, kérem a kondorosi „Betyáros Tökmagolaj és egyéb kézműves termékek” települési értéktárba történő felvételét!

Kondoros, 2023. március 20.

**Kozsuch Kornél**  
elnök



---

**Békés Vármegyei Igazgatóság**

Cím: 5600 Békéscsaba, Csaba utca 3. | Levelezési cím: 5601 Békéscsaba, Pf. 189.

Tel.: +36 66 443 355 | E-mail: bekes@nak.hu | Honlap: www.nak.hu

3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

### HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott, Ribárszki Anna hozzájárulok, hogy az általam készített és benyújtott teljes dokumentációt, a Kondorosi Települési Értéktár Bizottság felhasználja, nyilvánosságra hozza.

Kondoros, 2023. március 20.



**Ribárszki Anna**

**4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról**