

TUDATOS VÁSÁRLÓI KISOKOS - HELYIEKTŐL HELYIEKNEK

KERESD | VEDD | SZERESD A NYÍREGYHÁZIT!



SZÉCHENYI 



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFKTETÉS A JÖVŐBE



A Rákóczi-szabadságharcot követően Nyíregyháza népességszáma jelentősen lecsökkent, így a város akkori birtokosa, gróf Károlyi Ferenc kezdeményezésére 1753. május 16-án indult meg a térség újra telepítése. Ekkor érkeztek a Felvidékről, Békés és Tolna megyéből szlovák származású, tót ajkú, evangélikus vallású betelepülők. Ők voltak a „tírpákok”, akik a város környékén - az országban egyedülálló - úgynevezett bokortanyákba telepedve, gazdálkodásukkal csodát tettek a legjobb minőségű, de nehezen megművelhető nyíri homokon.

A város mezőgazdasági területein jellemzően löszös homoktalaj található, ami kedvez az alma, a meggy, a szilva, a burgonya, az édesburgonya, a paradicsom, a paprika, egyes tökfélék, a kukorica, bab, rozs, napraforgó, akác, káposzta és még számos növény számára.

Nyíregyházán a fenntartható életmód és az ehhez kapcsolódó viselkedésminták elterjesztésével a mindennapi környezettudatosság kialakítására törekszünk. Célunk, hogy széles körben megismertessük a helyi termék fogyasztásának előnyeit, ezzel erősítve a helyi gazdaságot és csökkentve a környezet terhelését.

Mi is a helyi termék?

Helyi termék lehet minden olyan árucikk, amely értékesítése az előállítást követően közvetlenül a termelőtől vagy a kifejezetten a helyi piacokon, illetve boltokban történik. Az itt megtalálható áruk túlnyomó többsége agrártermék, illetve egyéb kisipari termék, például kézműves áru. Széles választékot, sokszínű termékkínálatot találunk a helyi piaco(ko)n, ahol a helyi termelőktől, őstermelőktől közvetlenül lehet vásárolni.

Hol tudjuk ezeket a termékeket beszerezni?



A Nyíregyházán
található termelői
piacok:



A helyi élelmiszerek fogyasztása, a helyi termékek vásárlása számos előnnyel jár a termelők, a helyi gazdaság és a fogyasztók számára is. A tudatos fogyasztói attitűd egyre szélesebb körben ismert és divatos.

Miért érdemes fogyasztóknak a helyi termékeket vásárolni?

- A helyi termék vásárlása előnyösen hat a helyi gazdaságra, hiszen a Nyíregyházán elköltött pénz helyben is marad.
- A helyben termesztett zöldség, gyümölcs mindig frissebb, mint a hosszú utat megtett, gyakran még éretlenül leszedett társaik.
- A helyi élelmiszer egyedi ízvilágú, hagyományos vagy kreatív kézműves recept alapján készül.
- Közvetlenül a termelőtől kaphatunk információt arról, hogy miből készült a termék, van-e benne allergén, valamint személyes, bizalmi kapcsolatot alakíthatunk ki a termelővel.
- A helyi termékek fogyasztása kevésbé szennyezi a környezetet, mert kicsi a szállításból származó CO₂ kibocsátás, illetve a minimális csomagolás révén kevesebb hulladék keletkezik.
- A helyi élelmiszer segít minket az évszakokkal harmóniában élni, hiszen mindig az idénynek megfelelő tápanyagokhoz juthatunk általuk.
- A helyi élelmiszerek kevesebb vegyszermaradványt tartalmaznak, hiszen nincs szükség annyi növényvédő- és tartósítószerre, érest elősegítő anyagra, illetve adalékanyagra, mint az import termékeknek.
- Minden helyi termékhez tartozik egy helyi történet is.

Vásárlásaink során fontos odafigyelnünk élelmiszereink származási helyére. Mindig ellenőrizzük a termékeken található feliratokat, hogy biztosak lehessünk benne, ellenőrzött, jó minőségű terméket vettünk le a polcról!

Mi micsoda a termékeken?

- avagy védjegyek, címkék, jelek fontos mondanivalója

A **MAGYAR TERMÉK** címkét kizárólag olyan terméken találhatjuk meg, amely 100% magyar alapanyagból, Magyarországon készült. Élelmiszer esetében ez azt jelenti, hogy az állatot hazánkban nevelték fel, a növényt itthon termesztették, a feldolgozás minden lépése itthon történt, a felhasznált alapanyagok Magyarországról származnak, az összetevők körében kivételt csak az adalékanyagok, fűszerek és a só jelenthet. Egyéb, nem élelmiszer termékek esetében a feltételek hasonlóak. A termékhez felhasznált alapanyagokat Magyarországon állítják elő, az alapanyagok feldolgozásától kezdődően a termék előállításához szükséges minden folyamatot Magyarországon végeztek. Kivételt mindössze 5%-ban képezhetnek olyan összetevők, amelyek a termék jellemző minőségének kialakításához nem járulnak jelentősen hozzá.



A **KIVÁLÓ MAGYAR TERMÉK** védjegyet 1998-ban hozták létre az élelmiszer-előállítók védelme, a fogyasztók tájékoztatásán keresztül a fogyasztói döntések befolyásolása, az általános élelmiszer-fogyasztási kultúra fejlesztése, az élelmiszergyártók minőségfejlesztésre való ösztönzése, valamint az országimázs erősítése érdekében.

A **HAZAI TERMÉK** megjelölés akkor tüntethető fel egy feldolgozott élelmiszer csomagolásán, ha a felhasznált összetevők több, mint 50%-a magyar alapanyag és az előállítás minden egyes lépése Magyarországon történt.



A **HAZAI FELDOLGOZÁSÚ TERMÉK** az az élelmiszer, amely többségében import összetevőket tartalmaz, de minden feldolgozási műveletet, az előállítás során minden meghatározó folyamatot Magyarországon végeztek.



Az **ÖKO-TEX** az ártalmatlan kísérőanyagoktól mentes ruházati cikkekre vonatkozó tanúsítvány. Azt bizonyítja, hogy a termék olyan textíliából készült, ami nem tartalmaz allergiát okozó vagy rákkeltő színezőanyagokat, tesztelésen esett át különböző vegyszerekre, nehézfémekre és biológiailag aktív anyagokra vonatkozóan, illetve bőrbarát Ph értékkel rendelkezik. A „tisztá ruha” vagy „tisztá divat” termékei környezeti és társadalmi szempontból is teljesítik a fenntarthatósági követelményeket. Környezeti szempontból biogazdálkodást, társadalmi szempontból a FAIRTRADE elveinek való megfelelést jelenti.

Bár 2013 márciusától az Európai Unióban tilos forgalomba hozni állatokon tesztelt kozmetikumokat, nem árt tisztában lennünk Állatkísérlet-mentes termék címkével is. Az ilyen forgalomban lévő termékeket nem tesztelték állatokon.



Miért a védjeggyel ellátott termékeket válasszuk?

Azért, mert a védjegyes termékek hazai eredetét és megbízhatóságát független szervezet ellenőrzi, és igazolja az alapanyag megfelelő származását.

A termék származásán túl vizsgálják a jogszabályi előírások betartását is, így aki védjegyes árut vásárol, biztos lehet abban, hogy olyan megbízható terméket kap, amely nem téveszti meg a fogyasztókat, nem él jogosulatlan versenylőnnyel és megfelel a termékbiztonsági szempontoknak.





HOGYAN LEGYÜNK KÖRNYEZETTUDATOSAK?

Gyűjtsük szelektíven a hulladékot!

Legyünk víztakarékosak!

Használjunk minél nagyobb arányban megújuló energiát
és energiatakarékos eszközöket!

Komposztáljunk!

Közlekedjünk gyalogosan, kerékpárral autó helyett!

Az előrecsomagolt, félkész termékek helyett
válasszuk inkább a friss élelmiszereket, a helyi
és szezonális termékeket!

A vásárlások alkalmával, amennyire csak lehet,
csökkentsük a hulladékot, használjunk vászontáskát,
üvegeket, dobozokat.

Helyi ízek

Nyíregyházán nagyon fontos a tirpák hagyományok őrzése, ápolása. Javasunk néhány hagyományos tirpák étel receptet, amit bármikor elkészíthetünk helyi alapanyagokból.

BABLEVES TIRPÁK MÓDRA

HOZZÁVALÓK: 1/2 kg fehér bab, 1 kisebb füstölt csülök, zöldség, 2 sárgarépa, 1 karalábé, 2 cikk fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, piros paprika

A babot és a csülköt előző este hideg vízbe beáztatjuk. A hozzávalókat kb. 6 literes edénybe feltesszük főni, addig főzzük, míg a bab és a csülök meg nem puhul. Amikor a csülök megpuhul, akkor a fazékból kivesszük, és a levest berántjuk, ezt követően fűszerezzük, ha szükséges sóval és piros paprikával.



TIRPÁK TEKERCS

HOZZÁVALÓK: 60 dkg liszt, 6 tojássárgája, 6 dkg élesztő, tej, 25 dkg vaj, cukor, 1 csomag mazsola, vaníliás porcukor.

A lisztet kevés langyos tejben megfuttatott élesztővel, csipet cukorral, a tojások sárgájával és annyi tejjel, amennyit felvesz, hogy rétestészta keménységű legyen, összegyúrjuk. Egy órát pihentetjük, közben a vajat ízlés szerinti cukorral habosra keverjük vagy verjük. A vékonyra kinyújtott tésztára rákenjük a krémet, megszórjuk mazsolával, feltekerjük, és 3 cm széles darabokra vágjuk. Kizsírított tepsibe berakjuk a csigákat. Kis ideig kelesztjük, majd meleg sütőben kisütjük. Vaníliás porcukorral hintve, melegen tálaljuk.



A TUDATOS VÁSÁRLÓ 12 PONTJA

- 1 A pénzzel szavazol!** A vásárlás a Te döntésed, arról, hogy kit és mit finanszírozol. Nem kell támogatnod a környezetszennyezést, vegyszerezést, a gyermekmunkát, a buta, káros és felesleges dolgok tömeges gyártását.
- 2 A szemét a legdrágább!** A szemét értelmetlen pénzkidobás és terhelés a környezetnek, ezért mindig gondold végig, mennyit dobsz majd ki abból, amit megveszel.
- 3 Cetti!** Vásárlás előtt írd össze, hogy mire van szükséged! Az üzletek ezáltal kevésbé tudnak felesleges pénzköltésre csábítani.
- 4 Helyben!** A nagy bevásárlóközpontok helyett vásárolj piacon, vagy helyi boltban.
- 5 Mennyi műanyagot viszel haza?** Vigyél magaddal táskát, kosarat, ne fogadj el zacskót mindenhol! Válaszd az egyszerűen csomagolt árukat! Keresd a visszaváltható, illetve újrahasznosított csomagolást!
- 6 Keresd az eredetit!** Kerüld a mesterségesen alapanyagból, vegyszerek segítségével előállított ételeket!
- 7 Olvasd el a címkéket!** Az élelmiszerek és kozmetikumok rengeteg káros anyagot tartalmazhatnak. Ne kezeld magad vegyszerrel, se kívülről, se belülről!
- 8 Erőszakmentes szépség!** Válassz olyan kozmetikumokat, amelyeket állatkínzás nélkül tesztelnek, illetve nem tartalmaznak állati eredetű anyagokat!
- 9 Tartós használat!** Kerüld az eldobható dolgokat, ezek tömeges előállítása és kidobása energiapazarlással és környezetszennyezéssel jár!
- 10 Frisset!** Friss, hazai idényzöltséget és gyümölcsöt vegyél az üvegházi, több tízezer kilométert utaztatott, mesterségesen érlelt, agyoncsomagolt és tartósított áruk helyett!
- 11 Helyi termékeket vegyél!** Keresd a lakóhelyed közelében készülő dolgokat, ezzel a környezetet támogathatod, valamint kevésbé járulsz hozzá a szállítással járó környezetterheléshez!
- 12 Nem mindegy!** Ha nincs is tökéletes termék, keresheted mindig a jobbat. Legyél tudatos, ismerd meg az előállítót, az összetételt és a csomagolást is!



NYÍREGYHÁZI FOGLALKOZTATÁSI PAKTUM

A „Nyíregyházi Foglalkoztatási Paktum” című, TOP-6.8.2-15-NY1-2016-00001 azonosító számú projekt keretében megvalósuló helyi termék- és szolgáltatásfejlesztési tevékenység során létrehozunk egy elektronikus katasztert, ami ingyenes promóciós lehetőséget biztosíthat a regisztráltak számára.

Amennyiben csatlakozni szeretne kataszterünkhöz, illetve kérdése merül fel a programmal kapcsolatban kérjük, keresse a Paktumiroda helyi termék- és szolgáltatásfejlesztési koordinátorát az alábbi elérhetőségek valamelyikén:

Ligetfalvi-Komiszár Eszter

Tel: + 36 42/524-544; +36 20/3922-067

E-mail: helyitermek@nyiregyhaza.hu

Amennyiben a „Nyíregyházi Foglalkoztatási Paktum” című projekt által nyújtott lehetőségekről bővebb információra van szüksége, kérjük keresse a Paktumiroda munkatársait az alábbi elérhetőségek egyikén:

4401 Nyíregyháza Kossuth tér 1.

Városháza, A épület 117. számú iroda

Telefon: 42/524-524/202-es vagy 544-es mellék

Honlap: <http://www.nyiregyhazipaktum.hu/>

E-mail: paktumiroda@nyiregyhaza.hu



Made in
NYÍREGYHÁZA

PROJEKT INFORMÁCIÓK:

Készült a „Nyíregyházi Foglalkoztatási Paktum” című,
TOP-6.8.2-15-NY1-2016-00001 azonosítószámú projekt keretében.

PROJEKTGAZDA:

Nyíregyháza Megyei Jogú Város Önkormányzata
Cím: 4400 Nyíregyháza, Kossuth tér 1.
4401 Nyíregyháza, Pf.83.
www.nyiregyhaza.hu

FORRÁSOK, HASZNOS OLDALAK:

<http://www.nyiregyhazipaktum.hu/>
<https://tudatosvasarlo.hu/>
<http://www.helyboljobb.hu/>
<http://nyirvv.hu/tarsasagunkrol/piacok>
<http://www.kothalo.hu>

A KÉPEK FORRÁSA:

Város-Kép Nonprofit Kft. – <http://varoskepft.hu>