

*Több,  
mint élelmiszer...*

AZ ALPOKALJA-FERTŐ TÁJ  
MINŐSÍTETT  
ÉLELMISZER TERMELŐI

**A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.**

[WWW.VIDEKMINOSEGE.HU](http://WWW.VIDEKMINOSEGE.HU) | [WWW.ALPOKALJA-FERTOTAJ.HU](http://WWW.ALPOKALJA-FERTOTAJ.HU)



## AZ ALPOKALJA-FERTŐ TÁJ MINŐSÍTETT ÉLELMISZER TERMELŐI

A kiadványt szerkesztették, a kapcsolódó szövegeket írták: Hamar Zsóka, Páliné Keller Csilla



A kiadványt az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület az EMVA-LEADER Nemzetközi együttműködések jogcímében nyertes „A Vidék Minősége védjegy rendszer bevezetése az Alpokalja-Fertő táj térségében” elnevezésű projekt keretein belül valósította meg.

**Design, grafikai tervezés, nyomdai munka:** SIGN Kreatív Ügynökség, Sopron  
A fotókat készítette dr. Nagy Attila fotóművész

### Felelős kiadó:

Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület, Horváth Tibor, egyesületi elnök  
9444 Fertőszentmiklós Szt. István u. 20-21. / Iroda: Fertőszéplak, Széchenyi kastély  
[www.alpokalja-fertotaj.hu](http://www.alpokalja-fertotaj.hu)





**TÖBB, MINT ÉLELMISZER, MERT AZ ALPOKALJA- FERTŐ TÁJ VÁLLALKOZÓINAK KÖRNYEZETTUDATOS MUNKÁJA, TÁRSADALMI FELELŐSSÉGVÁLLALÁSA ÉS EGYÜTTMŰKÖDÉSE GARANTÁLJA, HOGY A LEGJOBB MINŐSÉGŰ VIDÉKI TERMÉK KERÜLJÖN AZ ÖN ASZTALÁRA!**



Több száz évre visszanyúló kultúrája van az élelmiszer előállításnak nálunk. A zöldségek, gyümölcsök, húsok, sajtok, péksütemények, mézek és cukrászárúk mindig is közkedvelt termékek voltak. A Fertő táj legelőin számos gulya, csorda legelt évszázadokon át, és manapság újra egyre több. A térségi termelők, tenyésztők ápolják a régi hagyományokat, régi receptek és új eljárások alapján egyaránt dolgoznak, hogy az Önök asztalára a legjobb minőség kerülhessen.

A „Vidék Minősége Alpokalja-Fertő táj” védjegyet csak azok a termelők és vállalkozók nyerik el, akik élen járnak a környezettudatos gazdálkodás és feldolgozás terén, kiváló minőségű termékük van, egymással együttműködnek, helyben lakókat foglalkoztatnak, betartják az esélyegyenlőségi elveket, társadalmi és szociális felelősségvállalásuk segíti az Alpokalja-Fertő táj településeinek fejlődését.

Hiszünk abban,  
hogy a Vidék Minőséget ad Önnek.





*„Kis tojásban nagy erő.”*

## **GODÓ ANDRÁS** fürjtenyésztő



Cím: 9436 Fertőszéplak, Arany János út 15.  
TELEFON: 06 30/5640-475  
E-MAIL: [godoandras@gmail.com](mailto:godoandras@gmail.com)  
HONLAP: [www.furjudvar.hu](http://www.furjudvar.hu)



**Termékek:** Vágott fürj, Étkezési tojás, Főtt-füstölt fürj tojás, Fürjtojásból készített száraz durum tészta

A fürjtenyésztő számára elsődleges volt családja egészsége, ezért vágott bele a kismadarak szaporításába. A tartás során a fürjtenyésztőknél páratlan, ám annál állatbarátabb mélyalmos technológia mellett döntött a termelő. A jó minőségű húsért, és az átlagon felüli méretű tojásokért a kiváló takarmányozás, és a gazda szerető gondossága tehet. A natúr tojás fogyasztása jó hatással van a cukorbetegekre, valamint sikeresen kezelhető a krónikus epehólyag-gyulladás, az asztma, a szívbetegség, és a magas vérnyomás. Áraikat megtalálhatják a honlapjukon!



„A természet íze, java...”

## ÁBRAHÁM ZOLTÁN

őstermelő, zöldség-,  
gyümölcsstermesztő

ÜZLETEIK: 9431 Fertőd, Béke u.1.  
9436 Fertőszéplak, Petőfi u. 1/a  
TELEFON: 06 30/2778-454  
E-MAIL: [abrizoli77@freemail.hu](mailto:abrizoli77@freemail.hu)






Őstermelőként 1999 óta foglalkozik kertész-  
kedéssel családi gazdaságuk keretein belül.  
Több hektáros birtokán ma 9 fajta, több, mint  
25000 almafát, és 7 fajta közel 500 barackfát  
gondoz. A gyümölcsök mellett zöldségekkel is,  
többek között burgonyával, uborkával, papriká-  
val és cukkinivel látja el térségünk lakosságát.  
Testvérével közösen alapították az Ábrahám  
Zöldség-Gyümölcs bolt hálózatot, ahova a be-  
térő vásárlót a friss gyümölcsök és zöldségek  
garantált minősége és ízekben gazdag világa  
fogadja.



**Termékek:** alma, őszibarack, csemegeszőlő,  
burgonya (Balatoni rózsza), paprika (Koroncó,  
Csorna), gyümölcslevek, kígyóuborka





*„Palackba zárt történet...”*

# DULICZ TAMÁS

borász



Cím: 9444 Fertőszentmiklós, Mező u.21.  
TELEFON: 06 30/4163-233  
E-MAIL: [duliczt@gmail.com](mailto:duliczt@gmail.com)



Dulicz Tamás neve a környékbeliek számára már ismerősen cseng, hiszen nem egyszer bizonyított különleges boraival a helyi versenyeken, vagy kóstolhatták meg termékeit valamelyik étteremben. 1998 óta őstermelő a fertőszentmiklósi borász. Kezdetben csak hobbi szinten művelte a felmenői után örökölt 200 éves kis szőlőst, később kötelezte el magát a komolyabb termesztés mellett. Ma már közel 14 ha-on terül el szőlőse. Vörösborait fahordós érlelés



után –ami esetenként több év is lehet-, palackozzák. Egyelőre csak vörös szőlőfajtákat termesztenek, de az új telepítéseknel már fehéret is terveznek (Chardonnay, Cserzegi fűszeres). A Kékfrankos, Pinot noir, Zweigelt többszörösen díjnyertes borok. A Dulicz Borászat ültetvénye a Soproni Borvidék régióját gazdagítja.

**Borai:** Zweigelt, Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Kékfrankos rose



*„Eredeti fertői recept alapján készült”*

## **HORVÁTH-DORI ZSUZSANNA**

szörp-, lekvárkészítő

Fertői Szörp Bt.

Cím: 9431 Fertőd, Béke u.13.  
TELEFON: 06 20/2655-058  
E-MAIL: [info@fertodiszorp.hu](mailto:info@fertodiszorp.hu)  
HONLAP ÉS WEBÁRUHÁZ: [www.fertodiszorp.hu](http://www.fertodiszorp.hu)



2000-ben indult Horváth-Dori Zsuzsanna vállalkozása. Kis családi manufaktúrájában állítja elő 19 különféle ízesítésű szörpjét, helyi alapanyagokból készített lekvárjait és savanyúságokat, zöldségleveket, lekvárokat, és nem utolsósorban Eszterháza márkás bon-bonját is. Zsuzsanna tovább vitte saját manufaktúrájával a Fertődön bezárt konzervgyárban szerzett tudását és tapasztalatát.



**Termékek:** Gyümölcsszörpök 4 ízben, Ízesített szörpök: 19 ízben: 60 % cukortartalommal, Cukormentes szörpök: 7 féle ízben, 4 féle édesítőszerrel, Szörpök nyírfacukorral, Lekvárok mézzel 7 féle ízben, Lekvár nyírfacukorral, Savanyúságok, Díszcsomagok, Bonbonok, Zöldséglevelek

*„1 Csepp Pálinka -  
Egy csepp szintiszta gyümölcs”*

# BERÉNYI KÁROLY DÖMÖTÖR ZSOLT BAKOS TIBOR

1 Csepp Pálinka Kft.

CÍM: 9437 Hegykő, Fertő u. „Masinaház”  
TELEFON: 06 30/2274-544, 06 20/9310-306  
E-MAIL: [berenyi@1cseppalinka.hu](mailto:berenyi@1cseppalinka.hu)  
[domotor@1cseppalinka.hu](mailto:domotor@1cseppalinka.hu)  
HONLAP: [www.1cseppalinka.hu](http://www.1cseppalinka.hu)





A pálinka hosszú idők óta a magyarok nemzeti itala. A pálinkafőzés nemes hagyományainak a hegykői cseppmesterek újonnan épített főzdéje nyújt otthont a 100-éves Masinaházban. Úgy gondolták, hogy kellő odafigyeléssel és alázattal képesek olyan pálinkát készíteni, amely után komoly élmény marad a kóstolók ízlelőbimbóin. Ötvözik a pálinkafőzéshez fűződő hagyományokat a legmodernebb technikával. Jelenleg 12 aranyérmes pálinkával rendelkeznek, köztük a 2014-es Pálinka Országkóstolón Champion-díjas Piros Veltelini szőlőpálinkával, a 2015-ös Pálinka Országkóstolón Champion-díjas Meggy pálinkával vagy az Ország Pálinkája díjat elnyert Zenit szőlő-Kései meggy házásított pálinkával.



**Pálinkáik:** Alma (Jonagold, Golden), Birs, Meggy, Szőlő (Piros Veltelini, Zenit, Irsai Olivér, Shirhaz, Pinot Noir), Szilva (Beszterci, Stanley, Japán), Körte (Packham's Triumph, Hegykői), Sárgabarack, Cseresznye, Málna, Feketeribiszke, Kókény, Szeder, Berkenye (Házi, Barkóca),



*„Zölddióval  
az egészségünk megőrzéséért”*

## **MÁRK ATTILÁNÉ** zölddió lekvárkészítő



Cím: 9492 Fertőhomok, Rózsa u.25.  
TELEFON: 06 30/2274-583  
E-MAIL: [markvendeghaz@t-online.hu](mailto:markvendeghaz@t-online.hu)  
HONLAP: [www.mark-family.hu](http://www.mark-family.hu)



Zöld dió lekvárról, vagy befőtről nem sok helyen hall az ember. Ezen különleges desszertek készítője térségünkben Márk Attiláné, fertőhomoki háziasszony. 1995-ben teremtette meg vállalkozásának alapját, miután a Mezőgazdasági Termelőszövetkezet kevés pénzt adott volna a földjéért cserébe, így inkább 2,5 ha-on diót telepített rá, saját felhasználásra. Ebből a termésből készíti többféle ízesítésű lekvárjait, befőttjeit, pestoit, és legújabban a zölddió likőrrel kísérletezik. A zöld dió egyre népszerűbb,

kiváló minőségű ínycsengés, ráadásul egészséges is. A zsenge, zöld termést a népi hagyományok szerint Szentivánéj előtt kell leszedni. Igazi kulináris csemege, amely desszertként vagy köretként is fogyasztható.

**Termékek:** zöld dió lekvár (natúr, rumos ízesítéssel), zöld dió befőtt (natúr, rumos ízesítéssel), pesto (száraz dióból), pirított, sós dió



*„Tiszta méz szívből!”*

## **SVEDICS TIBOR**

őstermelő, méhészt



CÍM: 9374 Iván, József Attila u.48.  
TELEFON: 06 30/3517-675  
E-MAIL: [kftharmatmez@gmail.com](mailto:kftharmatmez@gmail.com)

Tiszta méz szívből! Az őstermelő gyakorló vendéglátóként a döbrönte szőlőültetvényében találkozott a méhészzel, akitől az első 5 méhcsaládot vásárolta 10 évvel ezelőtt. Ma 160 méhcsaláddal bír. Kezdetben hungarocell kaptárakat vett, később 100 db 1/2 NB kaptárral bővítette gazdaságát. Érdekes utána nézni a különböző mézfajták (Magyarországon több, mint 18 mézfajtát gyűjtenek méheink) eltérő hatásainak. A mézek fogyasztása egyénileg hozzáigazítva az egyének különböző elvárásaihoz a betegségek megelőzésében, karbantartásban, és akár gyógyításában meglepő és csodálatos eredményeket lehet elérni. Mert a méz hatásai igen sokrétűek.



**Mézei:** Akácméz, Repceméz, Vegyes virágméz, Gesztenyeméz, Napraforgóméz, Hansági vegyes virágméz

**Feldolgozott termékei:** Virágpórák, Aszalt gyümölcsös mézek, Magvas mézek

Termékeit többféle kiserelésben kínálja, egyedi kérésekkel is fordulhatnak hozzá.



*„Évszázados egyedi íz Hegykőről!”*

## SOM JÁNOS

őstermelő, zöldségtermesztő



KAPCSOLATTARTÓ: Som Brigitta  
CÍM: 9437 Hegykő, Violau.3.  
TELEFON: 06 30/2743-201  
E-MAIL: [brigi.som@gmail.com](mailto:brigi.som@gmail.com)





A hegykői zöldségtermesztés nagy múltra tekint vissza, így országszerte is ismert. A „fertei” földeknek köszönhetően „Hegykői zöldségek”-gyűjtőnéven messze földön híressé lett a hegykői zeller, a zöldség (fehérrépa), sárgarépa és hagyma. Az itt található kertkultúrákat a mai napig jelentősen meghatározza a Fertő tó közelsége.

A hegykői zöldségtermesztők évszázadokra visszanyúló tradicionális életvitelét őrzi a Som család is munkásságában. 1990-ben alapították gazdaságukat. Fő profiljuk a gyökérezöldség-termesztés. Idén 11 ha-on vetettek sárgarépát és 20 ha-on zöldséget. A Hazai Ízek Régiók végjegy használati jogát is elnyerte Som János, őstermelő ízletes és magas beltartalmi értékkel bíró terméseivel.

**Termékek:**

Petrezselyemgyökér, Sárgarépa,  
Hegykői vegyes zöldség



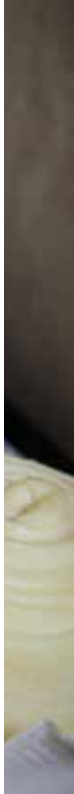
*„Valódi sajtélmény a hétköznapokban”*

## **LENDVAI VIOLA**

VILCSI Sajtműhely



Cím: 9374 Iván, Fő u.78.  
TEL.: 06 30/592-3467  
E-MAIL: [lendvaiviola@freemail.hu](mailto:lendvaiviola@freemail.hu)



Úttörő kezdeményezésként alakult meg Ivánban térségünk első kézműves tehénsajtokat készítő vállalkozása, az Ilcsi Sajtműhely. Egy bájos fiatalasszony, Lendvai Viola keze alatt születnek és formálódnak ezek a páratlan finomságok. Az anyuka örökmozgó és mindig vidám kislányáról nevezte el műhelyét, aki maga is nagy rajongója ízletes termékeinek. A sajtok alapanyagainak nagy részét a családi gazdaságuk keretein belül termelik meg: 6 tehenük szolgáltatja a szükséges tejmenyiséget, a fűszer a konyhakertjükből származik, és szinte az egész éves takarmányukat is meg tudják termelni a földjeiken. Így elmondható, hogy termékei minőségére már a széna készítésétől kezdve gondosan odafigyelnek! Eleinte csak tejtermeléssel foglalkoztak, majd termékfejlesztés céljából kezdett önképző körbe a gazdasszony, hogy valami új termékkel tudjanak megjelenni a piacon. Kezdetekben könyvekből és videókból próbálta elsajátítani a sajt készítés rejtelmeit, később elvégzett egy hortobágyi sajt készítő tanfolyamot is. Mára többek között olyan páratlanul finom paranyicát készít, hogy aki egyszer megkóstolja, többet nem szándékozik máshonnan vásárolni!



### **Termékek:**

Gomolya, Parenyica, Krémsajt (natúr, magyaros, foghagymás), Túró, Sajttálak megegyezés szerint



*„A termelői méz garانتálja  
a természetességet és a kiváló minőséget.”*

## PÁNÁCZ TIBOR

méhész



CÍM: Fertőendréd Szabadság u. 33  
TEL.: 06 99/380-704  
MOBIL: 06 20/9775-882  
E-MAIL: [tibipanacz@t-online.hu](mailto:tibipanacz@t-online.hu)  
HONLAP: [www.panaczmeheszet.hu](http://www.panaczmeheszet.hu)

Rokonságukban egyik nagybátya méhészkedéssel foglalkozik. Méhészetében tett látogatások alkalmával alakult ki benne a méhészet iránti érdeklődés, szeretet. 2000-ben az Ő szakmai irányítása és segítése mellett vásárolták első méhcsaládjukat. Kezdetben NB rakodó kaptárral dolgoztak, amit mára fél NB kaptáros technológiára cseréltek le. Ez a technológia biztosítja számukra, hogy kiváló minőségű fajtamézeket tudjanak termelni. Jelenleg 70 db méhcsaláddal dolgoznak, amiket általában a Fertőtáj és Fertő-Hanság Nemzeti Park területein található gazdag növényvilág méhlegelőire telepítenek ki. A fajtamézek (repce, akác, facélia, gesztenye, napraforgó, solidágó ) termelése mellett kisebb mennyiségben propoliszt, virágport, méhpempőt, méhviaszt is termelnek. Fontos számunkra hogy kiváló minőségű termékeket állítsanak elő! Ezt igazolják a mézversenyeken elért kiváló eredményeik is. 2008-óta a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal által ellenőrzött mézkiszерelő kisüzemben üvegezik és csomagolják termékeiket. A rendszeres mintavételes mézelőrzés garanciát és biztonságot nyújt vásárlóiknak.

### **Termékei:**

Akácmez, Facéliamez, Gesztenyeméz, Repceméz, Napraforgóméz, Aranyvesszőmez, Vegyes virágméz, Virágpör, Propolisz, Méhpempő, Méhviasz





*„Itt MARHA jó lenni!”*

## **HORVÁTH ATTILA**


őstermelő, marhatenyésztő



Cím: 9436 Fertőszéplak, külterület 099/5  
TEL.: 06 30/7014-436  
E-MAIL: [ati-85@freemail.hu](mailto:ati-85@freemail.hu)



Sarród és Fertőszéplak között terül el vadregényes környezetben Horváth Attila, szarvasmarha-tenyésztő 20 ha-os gazdasága, amit egy kedves családdal közösen vezetnek. Az állatok iránti rajongása már kiskora óta a vérében van, mivel felmenői is ezzel foglalkoztak. Állatai számára a lehető legjobb körülményeket teremtette meg minden igényüket kielégítve, hiszen csak az elégedett állat képes a maximum teljesítményt nyújtani, mind tej-, mind húshozamban. Céljuk, hogy a legjobb minőségű és húskihozatalú állatokat tenyésszék, ennek érdekében a Magyartarkák mellé Limousin fajtát társítottak. Jelenlegi állományuk 18 db állatból áll a tenyészbikával és borjakkal együtt. A jövőben szeretnének pedigree-s, tisztavérű állományt kialakítani, ezért vesznek pár Limousin tehenet a tenyészbikájuk mellé, valamint a biogazdálkodás kialakítására törekednek. A megfelelő húsmennyiséget elérve egy árusító helyet terveznek kialakítani a minőségi termék megfelelő körülmények közötti értékesítéséhez.



*„Tornácos Ház Hegykő  
...az élmények tornácán”*

## **TORNÁCOS CUKRÁSZAT**

Esterházy-torta



Cím: 9437 Hegykő, Kossuth L. u.74.  
TEL.: 36 99/540-209  
E-MAIL: [tornacos@tornacos.hu](mailto:tornacos@tornacos.hu)  
HONLAP: [www.tornacos.hu](http://www.tornacos.hu)



A Tornácos Ház családi vállalkozásként 1996 óta a Fertő tó közvetlen szomszédságában, Hegykőn várja a pihenni vágyókat. 10 évvel ezelőtt döntöttek úgy, hogy nem csak a panzió vendégeinek, de az utcáról betévedt látogatóknak is megnyitja kapuit a Tornácos Cukrászda. Számos ízletes cukrászsüteményeik közül kiemelkedik az Esterházy-minitortájuk gyönyörű fadobozába csomagolva. A díszdoboz fedelén a fertői Esterházy-kastély látható, belsejében pedig egy kedves kis legenda olvasható a torta eredetéről. A tavalyi Fertőszéplakon megrendezett Adventi Forgatag nevű rendezvényen való megjelenés szülte a mini torta ötletét, mivel népszerű, könnyen szállítható, jó szavatoságú, és alapanyagként a térségben rengeteg dió terem. A 17. századi főúri pompa és világ ihlette ezt a receptet, amelyet megannyi titok övez, és ma is visszarepít bennünket az Esterházyak tündérvilágába.

**Termék:**  
Esterházy-torta



*„Mentsük meg nagyapáink  
gyümölcsfáit, hogy unokáink is  
érezzék a páratlan ízeket.”*

## FERTŐDI TÜNDÉRKERT



KAPCSOLATTARTÓ: Németh József  
CÍM: Fertőd, Vasút sor 63.  
TELEFON: +36 30/9299 063



A kertész gyermekkori emlékében fel-felbukkan nagypapája kis gyümölcsöskertje. Rendszeresen látogatója volt, és természetesen fogyasztotta is a kert ízletes terméseit, mint alkalmi szüretelő. Akkoriban a „csak mosott gyümölcsöt egyetek- egészségügyi várakozási idő” ismeretlen fogalmak voltak számukra. Nem is volt akkor permetezője a legtöbb embernek, de nem is volt rá szükség. Közel negyven évvel később az Őrség szélén lévő telkén újra rátalált ezekre az őshonos gyümölcsfákra. Permetezés és vegyszerek nélkül is folyamatosan teremnek. Utánajárva eljutott a pórszombati Kovács Gyula erdészhez, aki élete fő céljának tekinti a régi gyümölcsfajták gyűjtését és szaporítását.

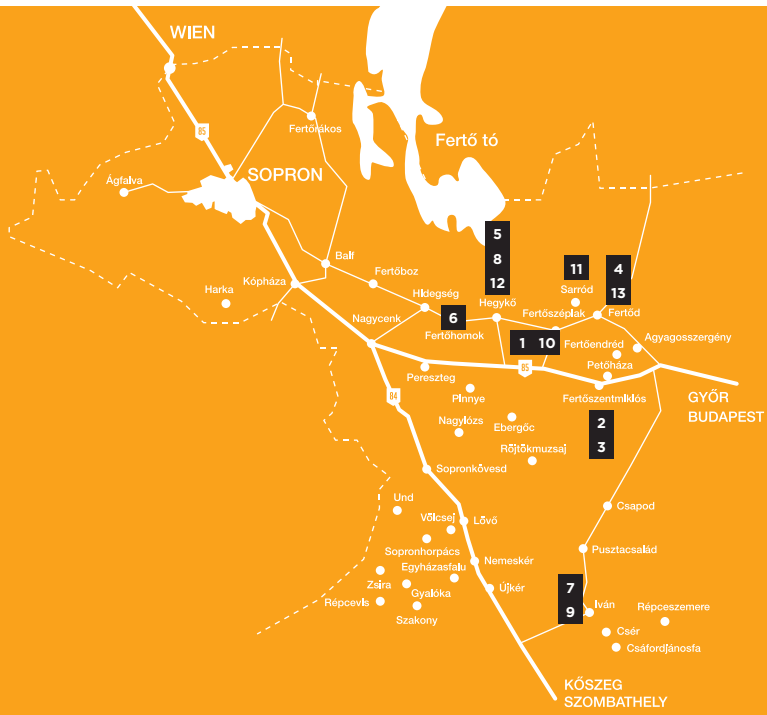


Tőlük származik a Tündérkert elnevezés. Tőle kapott kedvet, most már a fertői kertjében gyűjti a fellelhető régi fajtákat, melyek jelentős értéket képviselnek természeti örökségünk és erőforrásunk között. E régi fajták egyik jeles képviselője a Fertőszéplaki Széchenyi Kastély sarkán lévő nyári körtefa. Bár meghajolva, de dacolva a -viharral - motorfűrészsel és a múltó idővel minden évben bő terméssel ajándékoz meg bennünket. Vigyázzunk rájuk, és próbáljuk megőrizni az utókornak ezeket az ősi, élő örökségeinket!

**Termék:**  
őshonos gyümölcsfa csemeték

## A VÉDJEGY TAGJAI:

- 1 Godó András, fűrjtenyésztő - Fertőszéplak
- 2 Ábrahám Zoltán, őstermelő, zöldség-, gyümölcsstermesztő - Fertőszentmiklós
- 3 Dulicz Tamás, borász - Fertőszentmiklós
- 4 Horváth-Dori Zsuzsanna, szörp-, lekvárkészítő - Fertőd
- 5 Berényi Károly, Dömötör Zsolt, Bakos Tibor - Hegykő
- 6 Márk Attiláné, zölddió lekvárkészítő - Fertőhomok
- 7 Svedics Tibor, őstermelő, méhész - Iván
- 8 Som János, őstermelő, zöldségtermesztő - Hegykő
- 9 Lendvai Viola, VILCSI Sajtműhely - Iván
- 10 Pánác Tibor, méhész - Fertőendréd
- 11 Horváth Attila, őstermelő, marhatenyésztő - Sarród
- 12 Esterházy-torta, Tornácos Cukrászat - Hegykő
- 13 Fertődi Tündéerkert - Fertőd



## VIDÉK MINŐSÉGE ÉRTÉKESÍTÉSI PONTOK:

**HEGYKŐ** – Tornácos Panzió, Helyi Termék Bolt

**ESTERHÁZY-KASTÉLY, FERTŐD** - múzeum shop

**FERTŐSZENTMIKLÓS, FERTŐD-ESZTERHÁZA** – Ábrahám Zöldség-Gyümölcs Boltok

## TOVÁBBI INFORMÁCIÓKAT TERMELŐINKRŐL AZ ALÁBBI OLDALON TALÁL:

[alpokalja-fertotaj.hu](http://alpokalja-fertotaj.hu)

[videkminosege.hu](http://videkminosege.hu)



A Vidék Minősége Védjegy Központot, amely egyben a vidékfejlesztési egyesület központi irodája is, 2014. szeptemberében adta át egyesületünk a fertőszéplaki Széchényi kastély egyik szárnyában, egy nemzetközi együttműködési pályázat segítségével köszönhetően.



**NATURAMA TÚRATÉRKÉP** – (online letölthető a fertotaj.info oldalról, ahol kisfilmeket is megtekinthet térségünkről)

**KERÉKPÁROS TÉRKÉP**

**ALPOKALJA-FERTŐ TÁJ ÍZEI** –  
receptes könyv nagyanyáink konyhájából

**REGÉL AZ ALPOKALJA-FERTŐ TÁJ** –  
térségi mesekönyv



design: www.sign.hu



**HISZÜNK ABBAN, HOGY A VIDÉK MINŐSÉGET AD ÖNNEK.**

