



Letenyei Helyi Termékek



Előszó

Napjainkban a természetesebb életmódra törekvők egyre nagyobb érdeklődést mutatnak a helyi termékek iránt. Megvásárlásukkal nemcsak egészségi állapotunkat tartjuk fenn, hanem a helyi gazdaságot is támogatjuk. Térségünk hagyományai alapján, kreatív ötletekkel létrejövő kézműves és mezőgazdasági helyi értékek bővítik a vidéki turizmus kínálatát. Az idelátogatók a kézműves és mezőgazdasági termékek megvásárlásával, emlékként hazavisznek a vidék hangulatából egy szeletet.

Jelen kiadvány megjelentetése Letenye és környéke helyi kézműves és mezőgazdasági termékeinek, produktumainak népszerűsítése céljából jött létre. A termékek marketingjének kiemelésével, valamint piacra jutásuk elősegítésével hozzájárulunk a helyi foglalkoztatás és jövedelemszerzési lehetőségek bővítéséhez, ezáltal városunk és térségünk fejlődéséhez, amely közös érdekünk.

Arra biztatjuk Önt, hogy keresse Letenye természeti szépségeit, látogasson el hozzánk, érezze jól magát városunkban, amely csendes, virágokkal színesített, határmenti kisváros a Mura folyóval. Az erdővel borított lankás zalai dombok, szőlőhegyek meghittségével az urbanizált, rohanó világunkban felüdülést nyújt a kerékpározók, bakancsos túrázók, horgászok, vadászok és kirándulók számára.

Feltett szándékunk, hogy elérhetővé, ízlelhetővé tegyük a letenyei termelői piacon megvásárolható helyi értékeket, megteremtjük a közvetlen kapcsolatot a helyi termékek előállítói és fogyasztói között, segítséget nyújtva ebben az éttermek, szálláshelyek, az ideérkező turisták, a helyi lakosság és Letenye Város számára.

Szívből remélem és kívánom, hogy kiadványunk a mindennapi vásárlás mellett a helyi termékek kiválasztásához, városunk megismeréséhez és nagyobb szolgáltatói beszerzésekhez is tájékoztatásul szolgáljon.

Tarkas Szilárd
polgármester



— Bedi László —
népi iparművész, fafaragó

Bedi László bútorain mind ott van a művész saját kezű munkája. A bejárati ajtajától elkezdve, a konyhabútorokon át, a használati tárgyakig mindent kifaragott. Lakásában több száz kis szobor áll a polcokon, szekrényekben. A fafaragó mesterségbe először 1965-ben kóstolt bele, mint amatőr művész. Később azonban igazi szenvedélyévé vált, egymás után készítette a szebbnél szebb szobrokat, képeket, karcolatokat. Nemcsak fával dolgozik, de csonttal is, így több tehénszarvba is belekarcolta bonyolult mintáit. Többször is részt vett fafaragó táborokban, így például Marija Bisticán is, ahol a társasággal közösen elkészítették az „Utolsó Vacsora” című festmény fából faragott szoborcsoportját is. Az általa elkészített tárgyakat zsűrizteti is, és az évek során 14 művére kapott A-t, a legmagasabb kategóriájú minősítést. Az évek során több kiállítása volt, szerte az országban, a környező településeken, de a hajdani Szovjetunióban, Németországban, Ausztriában és Horvátországban is. A mindennapi élet egy-egy mozzanata ihleti meg, főként népies témák tükröződnek munkáin, mint például a folyóban mosás, pásztorkodás és köpülés.

8868 Letenye, Deák Ferenc utca 23.
Telefon: +36-93/343-269



— Boa Endre —
népi iparművész, fafaragó

Letenye szívében egy kis utcában található Boa Endre fafaragó műhelye. Házuk bejáratánál nem mindennapi virágládák fogadják az ide érkezőket, ugyanis mind arról árulkodnak, hogy egy mesterember keze alatt készültek. Ő pedig nem más, mint Boa Endre. Már fiatalon megmutatkozott a fa iránti szeretete, hiszen több felmenője is ehhez kapcsolódó munkát végzett. Az 1980-as évek kezdetétől pedig ő is belevetette magát a fafaragás művészetébe, amit már közel húsz éve hivatásszerűen végez. Szebbnél szebb munkáinak híre eljutott a határon túlra is, így ne csodálkozzon az, aki egy Boa Endre által készített szoborral találja magát szemben Ausztriában, Németországban, vagy esetleg Franciaországban. Nemcsak külföldön, de hazánkban is egyre többször keresik fel a művészt, hogy faragja ki Szent István, Szent László vagy Szent Kristóf képét. Ma az országban körülbelül 200 köztéri szobra lelhető fel, sőt, több környező település játszóté-
re is az ő munkájának eredménye. Legszívesebben diófával dolgozik és kedvelt témája az emberábrázolás, főként Szent Orbán alakja, akit már több mint 30-szor faragott ki, hol kérésre, hol csak a maga kedvére.

8868 Letenye, Szív utca 5.
Telefon: +36-20/931-1647
E-mail: boaendre@freemail.hu
www.boafaragas.hu



Hóbor Zsolt
dísznövénytermesztő

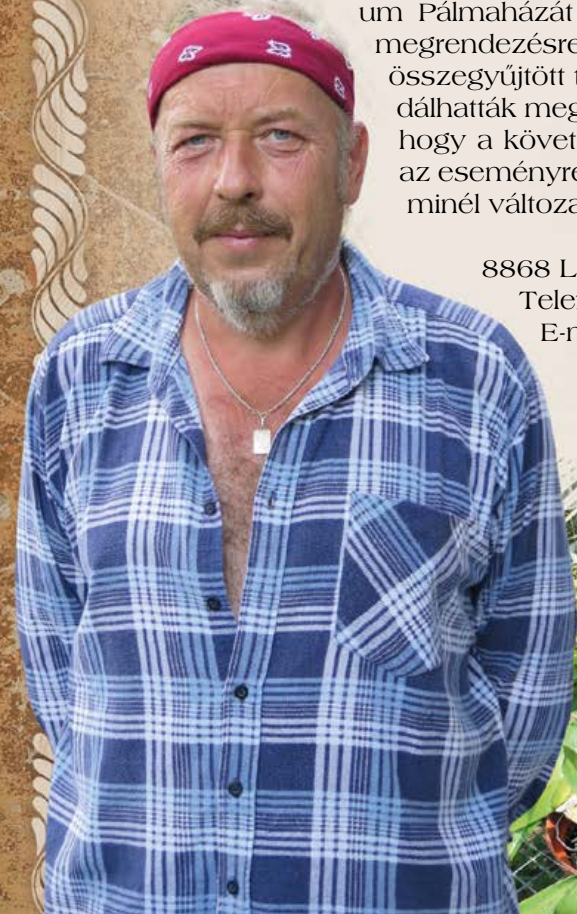
Hóbor Zsolt már gyerekkorában is különös figyelmet szentelt az egzotikus növényeknek. Kaktuszokat gyűjtött, és gyűjt ma is, körülbelül 700-800 példányt mondhat magáénak. Vannak köztük kicsik és nagyok, ritkák és gyakoriak, fiatalok és öregek. A legidősebb kaktusza 51 éves és olyan is van a gyűjteményben, amiből csak félszáz darab él a világon. Szúrós növényeit már több kiállításon is szerepeltette, többek közt Érden, Székesfehérváron és Pécsen is. Azért is szereti ezeket a rendezvényeket, mert a többi gyűjtővel ilyenkor tud cseberelni, gazdagítani a gyűjteményét. Az évek során bővült a repertoár, szálás virágot is lehet Hóbor Zsoltnál vásárolni, valamint sok ritka és érdekes dísznövényt, például orchideát, hibiszkuszt, sziklakerti növényeket és citrusféléket. 1993 óta dolgozik dísznövénytermesztőként, majd három éve, 2011-től, a keszthelyi Helikon Kastélmúzeum Pálmaházát vezeti. 2014-ben a kastélyban megrendezésre kerültek a Flóra Napok, ahol az összegyűjtött több száz növényritkaságot csodálhatták meg a látogatók. Hóbor Zsolt reméli, hogy a következő években is lesz érdeklődő az eseményre, amelynek programját szeretné minél változatosabbá tenni.

8868 Letenye, Farkas J. u. 62.
Telefon: +36-30/534-8084
E-mail: hozso27@t-online.hu

Májner József
kosárfonó

Májner József Letenye határában él békés nyugalomban feleségével. Nyugdíjazása előtt önkéntes tűzoltó volt, több díjat is elnyerve ezzel, s talán a legnagyobb érdem, hogy róla neveztek el a letenyei tűzoltó autót. Már gyerekkorától fogva gyártja a fűzfavesszőből készült kosarakat, még az idősebb nemzedéktől leste el a technikáját. Azóta eltelt pár évtized és máig sem hagyta abba a kosárfonást, hátsó kertjében kisebb-nagyobb méretben felbukkannak az általa elkészített kosarak. Nem ez az egyetlen szabadidős tevékenysége Józsi bácsinak, hiszen ha ideje engedi, fából készült evőeszközöket is gyárt. Az ötlet onnan jött, hogy felesége főzés közben bátortalanul kavargatta a készülődő ételt, mivel kanala túl rövid volt, és nem akarta magát leforrázni. Így gondolt egyet, és készített egy hosszabb végű eszközt a feleségének. Azóta több félét és fajtát alkotott, gulyásokhoz való hatalmasat, palacsintaforgatáshoz való laposot, levesekhez illő merőkanalat. Ha teheti, mindig lefoglalja magát ezzel, és kétségtelen, hogy a Májner lakásban sosem lesz hiány fakanalakból és fonott kosarakból.

8868 Letenye, Baross utca 63.
Telefon: +36-93/344-067



— Májer Józsefné —
kézimunkázó, hímző

Letenye határában él Májer Józsefné, aki több évtizede foglalkozik hímzéssel. Még kislány korában szerette meg ezt a művészeti ágat, majd férjhezmenetele után, 1967-től, rendszeresen készítette a remekműveket. Háromgyermekes édesanyaként is mindig volt ideje egy-egy terítő meghímzésére, majd később, a kertészkedés és nagymamai teendői mellett is szakított rá időt, hogy hódoljon szenvedélyének. 2014-ben elkezdett újra horgolni, és pár hónap alatt több tucat horgolt kosárkát halmozott fel. Számára nincs olyan minta, ami ne lenne ugyanolyan kedves neki, mint a másik, mindegyiket ugyanolyan szívesen hímzi rá a párnahuzatokra, terítőkre, függönyökre. Nagyon változatosak a hímzésmintái, talán a legtöbb anyagon a kalocsai és a letenyei sajátosságok tükröződnek, de van még furtai, buzsáki, baranyai, molnári és matyó mintás is. Több mintáját is Keszei tanárnő rajzolta, aki egy nagyon tiszteletreméltó letenyei népi iparművész volt. Számára a hímzés kikapcsolódás, amely megnyugtató nap után és lefoglalja magát vele egy hideg téli estén.

8868 Letenye, Baross utca 63.
Telefon: +36-93/344-067



— Pataki Ágnes —
szappankészítő

Pataki Ágnes háromgyermekes édesanya, aki szabadidejében a saját boszorkánykonyhájában készíti a kecsketejes szappanokat. Ez egy igen bonyolult és hosszú folyamat, bár nem igényel sok tejet, egy hónapon keresztül kell állnia a szappannak, míg megfelelő állapotú lesz. Ágnes formákba öntögeti, így a szappanok virág alakúra dermednek. Az érdeklődő többféle szappan közül választhat, van itt mindenféle, natúr, mézes-kamillás, levendulás, körömvirágos, teafás, fahéjas, holt-tengeri iszapos és diófalevél-csalános is. A különféle gyógynövények Pataki Ágnes saját kertjéből érkeznek, csak természetes anyagokat használ az előállításához. A kívánt hatás nem marad el, már többen is beszámoltak arról, hogy mennyivel egészségesebb Ágnes termékét használni, hiszen több bőrproblémára megoldás lehet. A szappanokat minden korosztálynak ajánlja, kicsiknek és nagyoknak, fiataloknak és időseknek egyaránt. Azonban a szappankészítés is idénymunka, mivel a kecskék tejelésétől függ, mekkora mennyiséget tud előállítani. A kecskék egy letenyei kis tanyán élnek, jó néhány másik állattal egyetemben, és ha a jövőben alkalom adódik, állatsimogatóvá alakítja át a helyet.

8868 Letenye, Rákóczi út 177.
Telefon: +36-30/497-2266
E-mail: patakia@freemail.hu
kerekecsketanya@gmail.com



Rada Díszfaiskola

Rada Gyula – dísznövénytermesztő

Nagykanizsától 22 km-re, a horvát határ közelében húzódó kisváros, Letenye egyik kis utcájában él Rada Gyula, aki dísznövénytermesztéssel foglalkozik. A kertészmérnök már több éve végzi a dísznövények, formanövények és örökzöldek termesztését és értékesítését, valamint kertek és parkok tervezését, építését. A legfőbb referenciái családi házak, nyaralók és nagyvállalati beruházások mögött találhatóak, de jelentős számban vannak az önkormányzati megrendelésre megépített parkfelületek, temetők és intézmények kertjei is. Rada Gyula számos dél-zalai templom parkját tervezte és építette. A kertépítés tevékenységében elengedhetetlennek tartja a jó minőségű parki növényanyag szaporítását és termesztését, különösen a többször iskolázott örökzöldeket és a lombosokat. A faiskolájában formanövények is találhatóak, mellyel még vonzóbbá varázsolja a parkokat. Rada Gyula növénybemutatással és árusítással várja a vendégeket minden nap a becsehelyi és letenyei telephelyükön egyaránt. Előzetes érdeklődésre és időpont egyeztetésre telefonon van lehetőség.

8868 Letenye, Kárpáti u. 51.

Telefon: +36-20/961-2240

E-mail: radagyula@gylcomp.hu

www.rada.hu



Ságvári Endre

állattartó, húsfeldolgozó (mangalica)

Letenye szélén, a 7-es főút mellett található Ságvári Endre egyik vállalkozása, a Fapuma Motel és Söröző. Endre a családi vállalkozásuk mellett mangalica sertés-tenyésztéssel foglalkozik. A letenyei tenyésztő állományát több mint 100 sertés alkotja. Mangalica nevelésével a gazda körülbelül 8 éve foglalkozik. A mangalica húsa ugyan drágább, mint a hagyományos házisertésé, de sokkal egészségesebb. A mangalichús könnyebben emészthető, kevesebb koleszterint tartalmaz, és jóval több benne a létfontosságú telítetlen zsírsav. Ezek a tulajdonságok azonban csak akkor érvényesülnek, ha az állatot szabad tartásban nevelik, épp úgy, mint ahogy Endre teszi. A hízókat a letenyei vágóhídon vágatja, a feldolgozást azonban saját kisüzemében végzi. A mangalichúsból hagyományos módon, házi recept szerint készíti el a termékeit. Zsír, vágott zsír, hurka, kolbász, szalámi, füstölt szalonna és sonka található kínálatában. Endre a vendéglátóegységén kívül fesztiválokon és rendezvényeken értékesíti a mangalichúsból készült ételeket, rendszeresen árusít Nagykanizsán és Lentiben a piacon, de termékei személyesen is megvásárolhatók nála Letenyén.

8868 Letenye, Béc u. 21.

Telefon: +36-30/979-7335

E-mail: info@motelfapuma.hu

www.motelfapuma.hu



Stefán Vincéné
kézimunkázó

A ma már nyugdíjas Stefán Vincéné 1968-tól matematika-fizika-kémia szakos tanárként dolgozott Letenyén. Ámde nem csak a reáltantárgyak érdekelték. A helyi körülmények miatt specializálódott a szövés és hímzés oktatására is. 1992 óta 18 éven keresztül szervezett országos népművészeti táborokat. Kezdetben egyetemistáknak, ahol a jelentkezők több kézműves foglalkozást is kipróbálhattak, ami menet közben átalakult több generációs táborrá, majd később minden generáció számára a nagy érdeklődés miatt. Marika néni a precizitásra törekszik, elvárja, hogy tanítványai kihozzák magukból a legjobbat, még ha ez azt is eredményezi, hogy bontani kell, sokadszorra kell neki állni egy mintának, mire az tökéletes lesz. Elmondása szerint a szövés közelebb áll hozzá, talán azért is, mert édesanyjától tanulta az alapvető fogásokat. Bár éveken nem volt rá szüksége, később mégis hasznára vált a tanítás során, amiért örökké hálás lesz neki. Szívesen készít rongyszőnyegeket, amik lakását is díszítik. Hímzett garnitúráit különleges alkalmakra tervezte, gyermekeinek készítette. Ha lehetőség adódik, szívesen tart szakköröket bármely korosztály számára.

8868 Letenye, Fenyő u. 22.
Telefon: +36-20/572-5917
Email: stefanm@freemail.hu



Tamás Kálmán
zöldségtermelő

Tamás Kálmán, letenyei lakos, már középiskolás kora óta foglalkozik zöldség- és gyümölcsstermesztéssel. Egy közeli ismerőse biztatta még a hetvenes években, hogy vágjon bele, így el is indult a vállalkozása. Kezdetben még csak a saját kis veteményesében, ahol főként gyümölcsstermesztéssel próbálkozott, később viszont inkább a zöldségek felé orientálódott. Az évek során bővült a földterület, ma már 3 hektáron terül el a háza mögötti zöldségese. Főállásban Nagykanizsán dolgozik műszerészként, így a maradék időt fordítja növényeire. Főleg paprikát, káposztát, karfiolt és burgonyát termeszt, de természetesen a kertje nem szűkölködik gyümölcsökben sem. Próbál minél szélesebb választékot nyújtani a vevők számára, így nem okoz meglepetést, hogy például paprikából körülbelül tíz fajtát nevel, többek közt cseresznyepaprikát, almapaprikát, pepperónit és csípős paprikát is. Lelkesen tervezi a jövőbeli fejlesztéseket, szívesen beruházna egy új hajtatóházra is, hogy később majd a szántóföldi termelésbe is belefoghasson, valamint a palántanevelésben is kipróbálná tudását.

8868 Letenye, Pozsonyi u. 22.
Telefon: +36-30/514-4760
E-mail: czima.kert@gmail.com



Pusztai Méhészet méztermelés

A letenyei Pusztai családban a méhészethez való kötődés apáról fiúra szállt, 1938 óta már a 3. generáció foglalkozik méztermeléssel. A repce, akác, hárs és napraforgó mézet jelenleg 300 méhcsalád gyűjti gazdaságukban, melyek számát folyamatosan bővítik. Jelenleg főként 18 keretes nagyboczonádi, illetve rakodó kaptárakat használnak. 1994 óta saját mézcsomagoló üzemmel rendelkeznek, így a megtermelt méz egy részét piackészen értékesítik, másik részét kereskedőknek adják el további feldolgozás céljából. 2012-ben műlép készítő üzemet indítottak.

8868 Letenye, Rákóczi F. u. 162.
Telefon: 06-30-267-3539
E-mail: pusztaim@gylcomp.hu
www.zalaimulep.hu



Letenye 4500 fős kisváros Zala „zöld szívében” Budapesttől 2 órányi-, Zágrábtól 1 órányi autóútra a Mura határfolyó mentén található. Az ország legjelentősebb délnyugati kapuja az Adria felé, 15 km-re a szlovén határtól. A Mura folyó fölött átfelülő Zrínyi-híd összekötő kapocs a Muramentén és Muraközben élő magyar és horvát nép között.

Letenye a „Mura Városa”, kiemelt figyelmet szentel a természeti értékek megővésére, megőrzésére. Ezek közé tartoznak az erdők, mezők, legelők, patakok, források, melyek nagy számban találhatóak környezetünkben.

Helyi védettséget élvez a város szívében a Szapáry-Andrássy kastély parkja. A park közepén méltóságteljesen magasodik a mintegy 250 éves platánfa. 2010-ben elnyerte az Év Fája kitüntető címet, majd 2011-ben az európai megmérettetésben, Brüsszelben 3. helyet szerzett. A platánfa árnyékában található a Makovecz Imre nevével fémjelzett, Nagy Ervin tervezte organikus építészeti remekmű, a bibliotéka. Egykor a park területéhez tartozott a jelenlegi játszótér, a Termálfürdő, a Hóvirág Óvoda és az Andrássy Gyula Általános Iskola területe is.

Védett növényünk a hóvirág. A Béci patak mentén, a kastélyparkban, a kempingben tavasszal hóvirágmezővé alakul a természet, melyet tavaszváró-télbúcsúztató „Hóvirág fesztivállal” ünnepel a város. A platánfa alatt, évről-évre számos környezetvédelmi, kulturális program kerül megrendezésre.

A Mura határfolyó gáton belüli területe 2007 óta Natura 2000 terület. Az érintetlen természeti környezet megőrzése, a folyó vadvízi jellegének megtartása, az itt élők és az ide látogató turisták érdekében történik. A szabályozatlan, állandó változásban lévő Mura folyó a horgászok, halászok és vadvízi evezősök paradicsoma. Számos védett állat, hal és növény élőhelye.

Észak-Dél irányban húzódó lankás dombok, amelyek településünk északi részén találhatók, a szőlőművelésnek, borkészítésnek kitűnő helyszínt nyújt. Az építészeti hagyományokat őrző Faborona pincétől csodálatos a látvány a Muravölgyére, a Muraközre, a Dráva víztározóira, a Varasdi hegyekre.

Két keréken bebarangolható a muramente és muraköz csodálatos vidéke. Számos látnivalóval találkozhat a turista a csendes, virágos, zöld, friss levegőjű Mura Menti Tájvédelmi Körzetben. Területünkön halad át a Dél-Zalai Erdőtáj kerékpárút, a Kék Túra gyalogos útvonal, a Zala Borút is.

A várostól 8 km-re található keskeny nyomtávú erdei kisvasúttal a kistomácsi tótól Lenti városig vonattal is bejárható a vidék.

Környék is bővelkedik látnivalókban, a Budafai Arborétum, az európai hírű Vetyemi Ósbükkös. Magyarország első kőolaj kitermelése a Lispe I. olajkúttal kezdődött.

Nyaranta a városi termálfürdő és kemping várja a fürdőzőket 36 °C-os ülőmedencével, úszásoktató tanmedencével, kör alakú gyermekmedencével és a feszített víztükrös nagy medencével. Homokos strandkézi-, foci- és röplabda pálya áll a sportolni vágyók rendelkezésére. Az Adriaai tengerre utazók vagy onnan érkezők a kempingben megpihenhetnek, számukra ingyenes a strandolás.

Letenye igazi fesztivál kisvárossá vált az elmúlt évtizedekben. Ilyenkor a Mura Menti népi ételek gasztronómiai bemutatója és bormapok zajlanak. Megismerhetik kiváló művészeti csoportjainkat, kézműveseinket, népi iparművészeinket, gazdag kulturális örökségünket. Tavasszal „Hóvirág” Fesztivál, nyáron a Mura Menti Napok, ősszel a Mura-Hídi Vásár tartozik a legnagyobb vendégcsalogatók közé.

Jöjjön el Ön is, fedezze fel a Muramentét, a Mura Városát, Letenyét!

www.letenye.hu