

MÁK

Batha Porta mákolaj

A mákolajat a csonttrikulás „népi csodaszere”-ként is emlegetik. A mákolaj rengeteg foszfort tartalmaz, ami erősíti a csontokat és a fogakat is. Kedvező zsírsav összetételének köszönhetően erősíti a szervezet védekező mechanizmusát. Normalizálja a vér koleszterinszintjét. Jótékony a sebek gyógyulásában. Napi 1-2 kiskanálnyi mákolaj elfogyasztásával hozzájárulunk a szervezet egészségesebb működéséhez. Különleges aromája péksüteményekben érvényesül leginkább. Saláták, desszertek, gyümölcslevesek is kiválóan ízesíthetők vele, de önmagában fogyasztva is finom. Egyes bőrproblémák kezelésére is ajánlott.



MOGYORÓ Batha Porta mogyoróolaj

Számos különféle bőrpóoló termék összetételében megtalálható. A mogyoró zsíros olajat, fehérjét, valamint sok enzimet és nyomelemet tartalmaz. Erősíti és feszebbé teszi a bőrt, segít fenntartani jó állapotát, valamint a rugalmasságát. Süteményekben, tésztafnál helyettesítsük a zsiradékot részben, vagy egészében mogyoróolajjal, nagyon finom palacsinta süthető vele! Salátákra használva pikáns ízhatást érhetünk el! Eredményes diétát lehet vele folytatni.

Magkrémek és magörlemények

A sajtolási eljárás során nyert magörlemény gazdag telítetlen zsírsavakban. A magkrémek a mai modern paleotáplálkozás alapját is képezik. Elsősorban gabonalisztek pótlására, kiváltására alkalmas glutenmentes lisztserű termékek, amelyeket a hidegen sajtolt olajos magvak préselvényéből állítunk elő. Magas fehérje, alacsony Omega 6 és magas rost tartalmú készítmények. Kívüön használhatók sütemények, lepények, rántások, panírok, stb. készítésére.

Termékeink az elmúlt időszakban a következő minősítéseket érték el:
 A Kézműves Magyar Ízek Vására (Budapest, 120 kiállító közül)
 Batha-Porta Őrség 2012. Legsikeresebb kiállítója díj I. helyezett
 Magyar Ízek Jótékonyági Gála és Díjátadó 2014. Grassalkovich-kastély
 Az "EV ÚJÍTÁSA DÍJ" Batha-Porta Szalafő
 Vidékfejlesztési Minisztérium 2014. Hagyományok Ízek Régiók védjegy, hagyományörző program gyűjteményének része lett a Batha-Porta tökmagolaja.
 OMÉK Élelmiszer különdíj 2015. szeptember 23.

Batha Porta



Megosztanánk észrevételét a termékeinkkel, szolgáltatásainkkal kapcsolatban? Forduljon hozzánk bizalommal! Észrevételeikkel segíthetnek nekünk abban, hogy folyamatosan fejlesszük szolgáltatásainkat. Visszajelzéseket mindig szívesen fogadunk.

Gyártó: Batha-Porta (Pál és Judit)

9942 Szalafő, Felsőszér 15/A, Telefon: 06 20 534-2931, 06 20 430-2256

www.bathaporta.hu · www.orségimagnolaj.hu

orségimagnolaj@gmail.com



design & foto: Virtuár Kft. | www.virtuarkft.hu



Magjaink csak a Batha-Porta felirattal, címeivel ellátott üvegekben kaphatók! Portánk bejáratát a Batha-Porta Őrségi magolaj tábla jelzi. Termékeink emberi szervezetre gyakorolt hatásait népi megfigyelések igazolják. A modern orvostudomány eredményei, valamint a dietetikusok szakvéleményei együttesen megerősítik ezeket a tapasztalatokat.

Batha Porta Őrségi magolaj

2016-ban az Őrség Zöld Aranya lett Magyarország tortája.

Elkészítéséhez a Batha-Porta tökmagolaját választották.



Hagyományos porkölessel és hideg sajtolással készített növényi olajok valamint szőlő, len, tök, mák, dió, mogyoró, máriatövismagörlemények különböző kizsírtelekben

Batha Porta tökmagolaj

TÖK

Az Őrség „aranyának” is nevezik. Számtalan jótékony hatását ismerjük. Rendkívül sok telítetlen zsírsavat tartalmaz, amely erősítheti az immunrendszert. Szabályozhatja a megemelkedett koleszterinszintet, csökkentheti a gyomorbántalmakat, gyomorsavmegkötő hatása pedig régóta ismert. A tökmagolaj feszesíti a kötőszövetet, ezért jól alkalmazható masszázshoz is. Kifejezetten aromás íze pikánsan fűszerezi ételünket. Préselés után megmaradt tökmagpogácsát horgászati célokra és háziasszonyok figyelmébe ajánljuk.

Magyar Élelmiszerkönyv irányelvei alapján tanúsítvánnyal ellátott, laboratórium által bevizsgált olajunk a tökmagolaj.

2014-ben tökmagolajunk felkerült a Magyar Köztársaság és a Vidékfejlesztési Minisztérium által létrehozott hagyományörző program gyűjteményébe, ezáltal a **Hagyományok Ízek Régiók (HIR) védjeggyel*** elismert, a magyar nemzet kincsének számító termékünké válhatott.

A tradícióra épülő, igényes, igazi kézműves, és egyben egészségtámogató olajunk, 2015-ben méltán nyerte el az **OMÉK élelmiszer különdíját**.

2016-ban az Őrség Zöld Aranya lett **Magyarország tortája**. Elkészítéséhez a Batha-Porta tökmagolaját választotta **Szó Gellért** kézműves cukrász!



Batha Porta kendermagolaj KENDER

A kendermagolaj nyolc különféle esszenciális aminosavat tartalmaz, fontos vitaminokból és többszörösen telítetlen zsírvakból áll, melyek fogyasztása kiemelkedően fontos az emberi szervezet számára. Gyógyító hatása évezredek óta ismert, immunrendszer erősítő, segít kitakarítani a felesleges zsírt a szervezetből. Kiváló a fogyókúrához, serkenti az agyműködést.



* A Vidékfejlesztési Minisztérium berkein belül működő Agrármarketing Centrum feladata a gyűjteményben szereplő, a magyar gasztronómiai kultúra részét képező hagyományos és tájleltű élelmiszerek népszerűsítése a magyar fogyasztói közönség és a hazánkba látogató külföldi turisták körében a programot szimbolizáló HIR védjegy használatával.



DIÓ

Batha Porta dióolaj

Gazdag többszörösen telítetlen zsírsavakban, ezért előszeretettel használták a népi gyógyászatban. A dióolaj masszázsolajként is használatos. Használata a legtöbb bőrprobléma esetén hatékony. Száraz, töredezett hajat és a körmöket is kiválóan ápolja, regenerálja. Napi 1 evőkanál dióolaj elfogyasztásával rengeteget tehetünk egészségünkért. A dióolajat elsősorban saláták készítéséhez ajánljuk, de pestók ízestítőjeként ideális. A hidegen sajtolt olaj rizsből készült fogásokhoz éppúgy tökéletes, mint halételekhez, vagy desszertekhez.



SZŐLŐ

Batha Porta szőlőmagolaj

Használhatjuk főzéshez is, de salátaöntetként a legizletesebb. Fontos szerepet játszik a modern, egészséges táplálkozásban, az egészség megőrzésében és javításában. Természetes antioxidáns. Magas vitamintartalma, csökkenti a koleszterinszintet, valamint érvédő hatású, az emberi szervezetre gyakorolt hatásait népi megfigyelések is igazolják. A gasztronómiában közkedvelt olajkülönlegességnek számít.



LEN

Batha Porta lenmagolaj

A lenmagolaj számít az omega-3 zsírsav elsődleges forrásának. Nagyon magas a gyulladáscsökkentő hatása, (pl.: ízületi gyulladás) érelmeszesedés-, szívbetegségek, ritmuszavarok megelőzésére is ajánlott. A szervezet méregtelenítésére, tisztító kúrákhoz is használják. Hasznos a cukorbetegeknek, valamint vérnyomás csökkentő hatása is ismert. Főzéshez, olajban sütéshez egyaránt használható, de a héjában sült burgonyát is érdemes meglocsolni vele.



A Batha-porta

Őrszentpétertől 5 km-re, az Őrség szívében Szalafőn, az Őrségi Nemzeti Park területén, a Kék túra útvonalán található.

Tevékenységünk régi családi hagyományokra épül. Kezdetben csak a tájegység jellegzetességével, a tökmagolaj préselésével foglalkoztunk, melyet olajütésnek is hívnak. Több évtizedes szakmai tapasztalat és egy méltán elismert családi vállalkozás áll a minőségi alapanyagokból előállított termékek mögött. Persze az idő múlása és a technológia modernizálódása következtében, kicsit más szemmel körülnézve a portán és a környékén más magokból is elkezdtünk olajat sajtolni. Jelenleg hagyományos, meleg sajtolással tökmag-, dió- és mogyoróolaj készül. Hideg sajtolással dió-, tökmag-, szőlőmag-, lenmag-, sárgabarackmag-, csipkebogyó-mag- és mákolaj is szerepel a kínálatunkban.

A Batha-portára látogató kedves vendégek találkozhatnak a hideg sajtolással és hagyományos olajütéssel készített növényi olaj különlegességekkel, valamint nézőként részesei lehetnek egy hagyományos olajütés bemutatójának is.

Batha Porta Mangalica Farm

FECSCHEASÚ MANGALICA TÖRZSTENYÉSZET

A mezőgazdaság és az állattenyésztés mindig is elválaszthatatlanok voltak egymástól. Az állattartás egy régóta dédelgetett álmunk. A közösen betakarított termés az állatok etetése, gondozása szorosan összefügg egymással. Feledhetetlen gyermekkori emlékeinket a disznótörösök nosztalgijával, az állattartás kemény munkájával együtt hozza vissza. Ezek a események hozták össze a családot, a távoli és közeli rokonokat, barátokat, ismerősöket. Mindez a múlt hangulatát idézi fel számunkra.

A FECSCHEASÚ MANGALICA

A sajtolás után a megmaradt olajpogácsákat takarmányozásra, állatok etetésére is használhatjuk. Ennek okán került szóba a vállalkozásunk kiegészítése. Miután úgy döntöttünk, hogy állattenyésztésbe vágjuk a fejszénket, egy ritka őshonos fajtára esett a választásunk. A fecskehasú mangalica törzstenyésztetre, amely egyben egy génmegőrzött állomány is. A Mangalica Tenyésztők Szövetségébe is tagfelvételt nyertünk, így egyben ellenőrzött a génmegőrzés, a feldolgozás és az állattartás is. A jövőben nemcsak magolajak, hanem mangalica termékek is lesznek a portán, mivel az olaj-sajtolás után megmaradt olajpogácsa kiválóan alkalmas az állatok takarmányozására.

Az országban megközelítőleg 1400 kocát tartanak számon, ebből nálunk 12 db található. Csörgőszere a mangalica tanösvény bejárása közben megtekinthetik őket.

