Bükfürdőről általában fantasztikus gyógyvize jut először az eszünkbe, de nem lehet figyelmen kívül hagyni gasztronómiai kínálatát sem. Egy kiadós fürdőzés vagy strandolás után, egy kellemes sétát követően érdemes átadni magunkat a kulináris örömöknek.



BÜKFÜRDŐI ESSZENCIA

Időtálló ízek újragondolva

Ebben a sokoldalú fürdővárosban közel húsz vendéglátóhely gondoskodik a terített asztalról és a legkülönbözőbb fogásokról. Akár étteremben, akár szállodában kívánjuk elkölteni ebédünket, vacsoránkat, különleges finomságok, helyi specialitások közül válogathatunk.

KALANDOZÁS AZ ÍZEK VILÁGÁBAN

Az egészséges táplálkozás alapja a jó minőségű alapanyagok megléte. Bükfürdőn biztosak lehetünk abban, hogy a kínálatba csak kiváló és ízletes alapanyagok kerülnek, hiszen a vendéglátók mind elkötelezték magukat a helyi termékek mellett, így szinte mindenhol belekóstolhatunk a jellegzetes vasi ízekbe is. A Szent György napjától egészen Szent Mihály napjáig tartó KultúrWellness programsorozat egyik kiemelkedő fesztiválja a 2018. július 17. és 22. között megrendezett XIII. Gyógy-Bor Napok – Büki Gasztrofesztivál, amelyet már most érdemes beírni a naptárba.

A hagyományőrzésen túl fontos szerepet kap a magyar zene, tánc, bor és gasztronómiai kultúra is. Az elmúlt évek tapasztalatai alapján egyértelmű, hogy a térségben nincsen párja ennek a zenei és gasztronómiai fesztiválnak.

A MEGBÍZHATÓ MINŐSÉG

Április végétől október elejéig nagy öröm felfedezni a péntekenként megrendezett termelői piac kínálatát. Bükfürdői Esszencia logós alma, termelői mézek, 3D-mézeskalács, lélekgyógyító horgolt játékok, családi örökségből készített bábok és házi készítésű lekvárok, sajtok, húskészítmények, savanyúságok, valamint termelői borok közül válogathatnak az ínyenc vásárlók. Nagy hangsúlyt fektetnek a szervezők arra, hogy a régi értékek megőrzésével és a helyi termékek feldolgozásával kizárólag olyan portékát kínáljanak az árusítók, amelyek hagyományos eljárással, helyben készülnek, és magukban hordozzák a fürdőváros és szűkebb környezetének ízét és zamatát. Az idén védjegyoltalom alá vont, kimondottan a termelői piacra „megálmodott" brandet, a Bükfürdői Esszenciát – melyet a város turisztikai egyesülete saját márkajelzésként használ – nemcsak a kiváló minőségű helyi termékekre terjesztik ki, hanem terveik szerint a helyi vendéglátóhelyekre is. Így ha a Bükfürdői Esszencia logót látjuk akár egy étterem bejáratán vagy egy étlapon, akkor biztosra vehetjük, hogy helyi alapanyagból is készült ételt kóstolhatunk. Aki szeretné otthon is megfőzni ezeket az utánozhatatlanul finom ételeket, annak érdemes beszereznie az Időtálló Ízek – Büki Receptes könyvet, amelyből a hagyományos magyar konyha ízeit ismerhetjük meg. Legyen szó egy ízletes becsinyátt levesről, egy krumpligáncáról, egy sült káposztáról vagy esetleg egy illatos kalinkóról, elég csak felcsapnia a Szabó József tanár és helytörténész gyűjteményeinek felhasználásával szerkesztett és étvágygerjesztő fotókkal illusztrált kiadványt, és hozzáláthat a főzéshez.





BÜKFÜRDŐI ESSZENCIA

TOVÁBBI INFORMÁCIÓ:
www.visitbuk.hu