

Gőzerővel dolgoznak a farkaslaki Gyümölcsmanufaktúra prései. A környéken termő almafajtákból

Egy helyen, az úgynevezett Nyitott Konyhában dolgozhatják fel a Székelygyümölcs Egyesület tagjai a k

50 ezer liter almalé, illetve 5 ezer üveg lekvár – ez a mérlege az alig két hónapja működő Gyümölcsma

A hangsúly elsősorban azon van, hogy régi, hagyományos tájfajtákat vagy azoknak a gyümölcsseit tudj

Székelyföldön nem ez az egyetlen helyi márkánév: a piacon már kaphatók például a Góbé áruk. Ezeket

*Bán Kata, Szikszai Olivér, Fancsali Levente*