

A Bakony sokszínű arca  
a 2010-es megjelenések tükrében

**Hevesiné Németh Mariann**

**Tourinform Zirc**

**2010. november 12.**

33. Nemzetközi Utazás Kiállítás  
Budapest  
2010. március 4-7.

Bakony Turizmusáért  
Egyesület

Bakonybél-Zirc











VÁRPALOTA

akony  
bakonyinfo.com

BAKONYBÉL

TOUR & HOTELS

NYELO



„Más, mint másutt”  
XIII. Veszprémi Utazás Kiállítás  
2010. április 17-18.











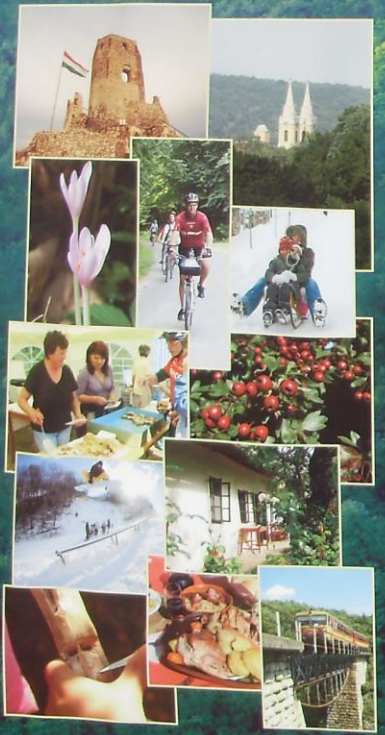




# BAKONY



# BAKONY- ŐREG-BAKONY





# BAKONY











Charlie Depresszió  
Demjén Ferenc Firkin  
Somló Tamás Vad Fruttik  
LGT Emléktábla Magyar Country  
Kipu Matlacukor Reckless

VEZ... GOOP KFT.

ARCFESTÉS  
HAJBAFONAT









HÉTVEREK  
SZALÁMI

NAV  
UND  
SZALÁMI









Nemzeti Vágta  
Budapest  
2010. június 5-6.



TA ZEMPLÉN ZABÓLA TISZALOK NYIRBA ONTA DOBORUSZKA LUDAS BASK MATHANÓRA SZEGEDALÓC MEDERÁNY KUNHÉLY-VÁRHELY CSEDE







Hoffer Bábka  
Kovácsok  
Zinc

Hoffer Bábka  
Kovácsok  
Zinc

Hoffer Bábka  
Kovácsok  
Zinc



Napi 150-200.000

oldalletöltés

15.900

eladólovak

bértartás

lov

lov



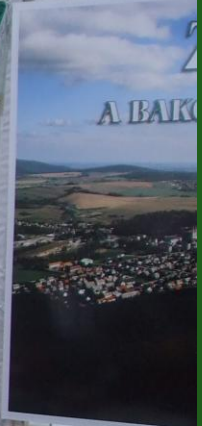


Hotel Szépalma

BAKONY

Aktív pihenés, lovaglás, csapatépítés,  
zöld wellness a Bakonyban

Szépalma Hotel és Ménesbirtok  
www.szepalma.hu









*Bakonyi Friss Levegő*



*Falckoztatva Zirc Városi Önkormányzat megbízásából  
Segítő Kezek Háza  
Zirc 2010. május*

20. ZIRCI BULI  
Zirci Hagyományőrző Napok  
Tündérdomb  
2010. július 3.





**A BAKONYÉRT**  
„Az új ötletek forrása”  
**„A BAKONYÉRT”**  
Vidékfejlesztési Akciócsoport  
Egyesület  
Telefon, Fax: (06 88) 415 791  
E-mail: abakonyert@gmail.com  
www.abakonyert.hu



Szomszédolás  
Zirc Háromhegy  
2010. július 10.





„Gyűszűkék” Foltvarró Klub  
ZIRC



Wicker baskets and bouquet of flowers  
arranged on a grassy field.



ZIRC  
A BAKONY SZÍVÉBEN!



**XII. Szolnoki Gulyásfesztivál**  
**2010. szeptember 10-12.**



## Gulyásról ... Csányi Sanyi előszavával

A Gulyás különleges étel, mert nem lehet azt mondani, hogy leves, de azt sem, hogy pörkölt vagy paprikás. Ebből következnek, hogy egy kicsit bő lére engedett étel, de nem a klasszikus értelemben vett leves.

Akkor jó a gulyásunk ha megtartjuk az eredeti főzési technikát, amely szerint a bográcsba tesszük a megfonnyasztott hagymát a jellegnek megfelelő húst és a fűszereket és közepes lángon folyamatosan főzzük.

Ha félig megfőtt a hús akkor tesszük bele az esetleges zöldségeket, a végén a burgonyát, esetleg csipetkét vagy tarhonyát. Meg kell jegyezni, hogy az igazi jó gulyást bográcsban lehet főzni.

### 1. Alföldi gulyás csipetkével:

Hozzávalók:

- 1,5 kg birka hús
- 10 dkg zsír
- 45 dkg vörös hagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 db zöldpaprika, 1 db paradicsom
- 1 db erős csöves paprika
- 3 dkg csemege őrölt paprika, só
- 1 db tojás liszt, só.



A zsírral megfonnyasztjuk a hagymát, amit előzőleg apróra vágunk, hozzáadjuk a kockára vágott birka húst, felengedjük vízzel, hogy jól ellepje, befűszerezzük és folyamatosan főzzük, legalább 1,5 óráig. Ekkor beletesszük a burgonyát, a végén a csipetkét. A csipetkéhez a liszbe belekeverjük a tojást és a sót, majd egyforma és...













OBERMAYER ISTVÁN  
Bakonyi

SZURGYI SZISZANNÁ  
Kisbajcs

BAUER TIBORNÉ  
Bakonyi

HEGEDŰS ÁRPÁD  
Kisbajcs

HONYECZ ILLGA  
Kisbajcs

MUNKAI LÁRÁ  
Kisbajcs

LAKÁCS SÁNDOR  
Bakonyi  
Gyertyánműalkotás

SZURGYI SZISZANNÁ  
Kisbajcs

SZOLNÉ LITTEI BEÁTA  
Kisbajcs

SZURGYI SZISZANNÁ  
Kisbajcs

ASZENT MÁTYÁS  
MONOSTORCSENY













# SZOLNOKI GULYÁSFEŠTIVÁL



NYÁR  
7  
Az új újság  
Szolnok





# BAKONY



# Erősségeink

- Rendkívül jó természeti és kulturális adottságok
- Sokszínűség
- Hamisítatlan vendégszeretet
- Csend, nyugalom, friss levegő

# Gyengeségeink

- Nem megfelelő kommunikáció, információáramlás
- Az érintettek passzívitása
- A kitelepüléshez szükséges személyi és tárgyi feltételek szűkössége
- Nem megfelelő a kitelepüléseken dolgozók erkölcsi és anyagi megbecsülése
- Nem áll rendelkezésre kellő pénzkeret ilyen irányú marketingtevékenységre
- Egységes „Bakony design”-arculat hiánya
- Tematikus termékcsomagok hiánya

# ÖSSZEFOGÁS



**HAJRÁ  
BAKONY!**

