



Séta a finom ízek és az üde színek földjén

Kozárd. Egy kis falu a Cserhát alján. Egy zöld völgyben megbúvó gyöngyszem. Ezer év és hagyomány, küzdelem, megújulás és remény. A magyar szellem és a vidék művészete Európában.



HAGYOMÁNY ÉS MEGÚJULÁS



Kozárd, az épülő-szépülő, megújuló kis falu szép üvegkupolás fakápolnájával, művészi szobraival méltán állítja meg a látogatót. A szelíd lankák és a Cserhát déli hegyei, lefutó patakjai, erdei és ligetei, vadvirágos rétjei az ökoturizmus csábító szigetei. A faluból szép napi

kirándulások tehetők autóval Hollókőbe (12 km), Pásztóra (9 km), Bujákra (földúton 6 km), Szirákra (17 km), Bérre (15 km), Szécsénybe (28 km) és Ipolytarnócra (40 km).

Vannak a határban gyalogos sétautak is, lehet az erdőbe menni madárlesre, muflonokat, szarvasokat, őzeket cserkelni. Dél felől 1200 hektáron apróvad (fogoly, nyúl, fácán) biotópban lehet élvezni a vadregényes mezőt, a foglyok cserregését és a nádasok, tocsogók zombékjain békákra vadászó gólyákat, gémekeket. Lehet fotótúrát tenni, vadvirágot, lepkéket, rovarokat fényképezni.



A KOZÁRDI LEKVÁROK

A Palóc Ízek kozárdi lekvár manufaktúra termékei már messze földön túl is híresek



Legszebb és legfinomabb! Ezzel jellemezhető a fahéjas almalekvár, amely 100% almából van, és benne a nyári napsütés, az alma mosolya és a kozárdi hagyomány.



Az alma-körte lekvár is igazi csemege reggelihez és süteményekhez egyaránt. Mind helyi gyümölcsből van, színezékek nélkül.



Valami különleges íz és zamat sugárzik a fekete ribiszke lekvárokból. Ez egy igazi „egészség-lekvár”, pikánsan csodálatos helyi termék.



A csipke palóc lekvárja igazi helyi csemege. A Kozárd körüli erdőmezők bővelkednek vadrózsabokrokban. Ezekről szüretelik az első fagy után a bogyókat.



Fekete cseresznye. Cukor nélkül! Ez az igazi kozárdi lekvár, amely mindig leghamarabb elfogy. Színező és tartósítósó nélkül készült, üstben, kézzel kevergetve.



A szilvalekvárt mindenki ismeri, de a sárgaszilvát nem. Nos, meg kell kóstolni a kozárdi sárgaszilva lekvárokat, amelyek még a ibarack-lekvárnál is különösebbek

GYÜMÖLCSEINK

A Kozárdi Almavölgy május végétől Karácsonyig kínálja a csodaszép helyi gyümölcsöket. Ribiszke (június), cseresznye (május-június), kajszibarack (június-augusztus), ringló, sárga és kékszilvák (június-szeptember), körte (július-október), alma (augusztus-november és mandula (szeptember) terem a határban.



Almáink közt van Gála, Golden, Jonagored, Topáz, Pinova, KIKU és a zöldalmának ismert Granny Smith. A kajszibarackok között zamatos magyar ceglédi és gönci fajták vannak, míg a szilvák főleg „modern” fajták. A körtéink mind Olaszországból érkeztek és egyik különlegesség a Carmen zamatos, lédús nyári körte.

„PALÓC VENDÉGLÁTÁS” HELYI ÉTELEKKEL

A turisztikai nívódíjjal kitüntetett kozárdi Vadvirág étterem a helyi és térségi Palóc ételeket varázsolja a vendégek elé. Alapanyaguk a mangalica, a szürkemarha, a magyar baromfifajták, mind-mind tanyasi udvarokból jönnek. A sztrapaicska már tótos palóc étel, éppúgy mint a tócsni...

A kozárdi erdők vadja is asztalra kerül, őz, szarvas, vaddisznó, muflon, fácán és nyúl formájában. De az igazi csemege továbbra is a Mangalica peccsenye.

A MANGALICA

A kozárdi domboldalon sütkéreznek, turkálnak a vidám magyar mangalicák. Sültnek, oldalasnak, orjalevesnek, hurkának, kolbásznak, sonkának és szalonnának tálalva mindig friss és finom étel. Télen baráti csapatoknak, családoknak mangalica disznótorokat rendeznek, igazi böllérpálinkával, töltött káposztás vacsorával.



AGROTURIZMUS

A 10 éve fejlődő falusi- és agroturizmus legszebb kozárdi háza a **Napfényház**, amelyben nagyobb baráti társaság vagy három család is kényelmesen tud pihenni.



Tíz ágy, modern konyha, nagy étkező, két nappali, kényelmes fürdőszobák jellemzik a négy évszakos vendéglátást. Benn padlófűtés, kinn virágos park, sörfőző-borozó teszi kényelmessé a hosszú hétvégét.



A **Csipekház** ideális parasztház csendes pihenéshez és alkotó munkához. Nyolc ágy három szobában, konyha, étkező, szép zárt kert borókabokkal. Mindez a Kozárd

patak partján.

A **Kodák vendégház** 2+5 ágyas külön bejárattal önálló lakrészeivel várja vendégeit a falu főutcáján. A három házban 25-26 vendég tud pihenni egyszerre.

2011 tavaszán nyílik meg a Fő utcán a kozárdi Palóc galéria és kézművesház, ahol a múlt hagyományai és napjaink helyi gazda- és kézműves termékei, palóc bútorai lesznek láthatók, ízelhetők és megvásárolhatók.

FESZTIVÁLOK

Kozárd tavasztól őszig a gasztronómia csábító asztalát teríti a vendégek elé. Mangalica disznótor, palóc

ételek, vadételek, házi készítésű édességek marasztalják a vendéget. Az április végi **Almavirág Fesztivál**, a júliusi **Muzsikál az Erdő** és a szeptemberi **Magyar Ízek Magyar Színek Gasztronómiai és Gyümölcsfesztivál** helyi termékeket, térségi kézműves remekeket kínál a vendégeknek.



A kozárdi művészeti galériákban hónapról hónapra sokféle festménytárlat, színházi előadás látható. Az utcákon bronz, kő és faszobrok idézik meg a magyar



történelmet. A kápolna oltár- és stációképei igazi festmény-remek. A falu melletti erdőben júliusban mindig felcsendülnek a középkor zenei

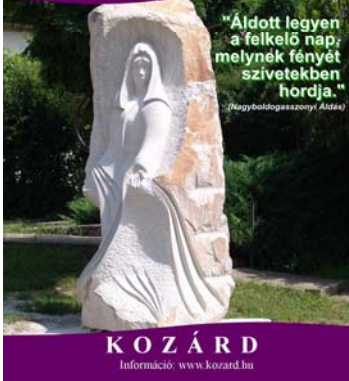
különlegességei és ezrek élvezhetik a **Muzsikál az Erdő** koncerteket. Így éli napjait ez a kis magyar falu.

ZARÁNDOKLAT A MÁRIA ÚTON

2009. augusztus 15. 10.30-tól



Nagyboldogasszony Ünnepi Zarándoklat
Az Ismételtetel Dr. Varga Lajos segédpüspök
celebrálja



4308, e-mail:
napfeny@kozard.hu
www.kozard.hu

2009. augusztusa óta vezet át Kozárdon a **Mariazell-Csíksomlyó Mária zarándokút**. A falu ma zarándokok pihenőhelye, búcsújárások kiinduló pontja. A bujáki irányt az Anna sétaút, a Szentkútra vezetőt a Geológiai tanösvény adja.

Tájékoztatás,
foglalás:

AgroTourism, 3053
Kozárd, Külterület
095. Tel: +36-20-365-
5758, +36-30-210-
euragro@invitel.hu
www.agroservice.hu *



www.kozard.hu



KOZÁRD

PIHENÉS AZ ÍZEK ÉS A SZÍNEK FÖLDJÉN

