


A PICK SZALÁMI TÖRTÉNETE
THE HISTORY OF PICK SALAMI
DIE GESCHICHTE VON DER PICK SALAMI




PICK SZALÁMI
ÉS SZEGEDI PAPRIKA
MÚZEUM

2010



A SZEGEDI PAPRIKA TÖRTÉNETE
THE HISTORY OF SZEGED PAPRIKA
DIE GESCHICHTE VON DEM SZEGEDINER PAPRIKA



„Los Angelesben jó híret terjesztem Szegednek, mindig elmondom, hogy itt születtem, itt készítik a világ-hírű Pick szalámit és a szegedi paprikát.”

ZSIGMOND VILMOS
Oscar-díjas operatőr

'I spread about the good fame of Szeged in Los Angeles, I always tell people that I was born in here, and the world-famous Pick salami and the Szeged paprika are made here.'

VILMOS ZSIGMOND
Academy Award winner cinematographer

„Die gute Kunde von Szeged wird von mir in Los Angeles verbreitet, ich erzähle immer, dass ich hier geboren bin und hier die weltbekannte Pick Salami und der Szegediner Paprika hergestellt wird.“

VILMOS ZSIGMOND
Oscar-Preisträger Kameramann

Pick szalámi

(szegedi téliszalámi): évszázados hagyományon alapuló, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárításos érleléssel készült, nemespenész-bevonatú termék.

Pick salami

(Szeged wintersalami): made of pork meat and pork lard on the basis of a century old producing tradition, it is made with secret spices, cold smoking, dry ripening process, in casing filled, it is a product with a special noble-mould on the surface.

Pick Salami

(Szeged Wintersalami): Produkt mit Edelschimmelbelag, das auf Jahrhunderte alter Tradition beruht, mit Verwendung von Schweinefleisch und -speck, in Darm gefüllt, durch Geheimwürzen, mit kaltem Räuchern, trockenem Reifen hergestellt.

Hús vágása ringókéssel ▶

Cutting of meat with swinging knives ▶

Schneiden vom Fleisch mit Wiegemesser ▶



The city of Szeged is situated on the bank of river Tisza. The natural bases of the counties on the Great Plain, in South Hungary, surrounding Szeged (Baranya, Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar) are very favourable for cultivation of plants and animal husbandry. This good geographic situation and knowledge related to this makes it able to improve the husbandry of typical salami pork. From this area comes ripe pork, which has great weight, and which could be used for salami production. The main phases of salami making process are: preparation of living animal, slaughtering, selection of halfpork by quality, cooling, boning, cutting of pork meat and pork lard, seasoning, filling in casings, smoking, drying, maturing, building of mould, packaging. The local conditions give the Szeged wintersalami the very special features, the harmonious smell, typical aroma and unique flavour.

The special base material, the traditional technology of salami production, the climatic conditions along river Tisza, the local existence of the mould-flora, the saved professional knowledge—given from salami master to salami master—contributed to the conquest of the world by Pick salami.

Filling of salami ▶

Szeged liegt am Ufer der Theiß. Die natürlichen Gegebenheiten der Süd-Ungarischen Region um Szeged (Baranya, Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar) sind günstig für den Pflanzenanbau und die Viehzucht. Die geographische Umgebung und das gute Fachwissen ermöglichen das Züchten von Salamischweinen mit typischen Eigenschaften. Von hier stammen die reifen Schweine, die in Szeged zur Salamiproduktion verwendet werden. Hauptschritte der Salamierstellung: Vorbereitung des lebendigen Tiers, Schlachten, Sortieren von Halbschweinen nach Qualität, Abkühlen, Entknochen, Hacken vom Schweinefleisch und -speck, Würzen, Füllen in Darm, Räuchern, Trocknen, Reifen, Bilden der Schimmerschicht, Packen. Die lokalen Gegebenheiten ergeben die hervorragenden Produkteigenschaften, die harmonische Duft, Aroma und eigenartiger feiner Geschmack. Der typische Grundstoff, die Tradition bewahrende Produktionstechnologie der Salamierstellung, die klimatischen Verhältnisse entlang der Theiß, die Anwesenheit der Schimmelflora, das bewahrte – vom Salamimeister an Salamimeister übergebene – berufliche Wissen trugen all dem bei, dass das heute schon traditionelles Produkt Szegediner Salami die Welt erobert.

Füllen der Salami ▶

*S*zeged a Tisza folyó partján fekszik. A Szegedhez közeli alföldi, dél-magyarországi megyék (Baranya, Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar) természeti adottságai kedvezőek a növénytermesztéshez és az állattenyésztéshez. Ez a földrajzi környezet és az ehhez párosuló szakértelem lehetőséget ad a jellegzetes tulajdonságokkal bíró szalámisertések tenyésztéséhez. Ezekről a területekről származnak azok az érett sertések, amelyeket Szegeden a szalámikészítéshez használnak fel. A szalámi előállításának főbb lépései: az élőállat állomány előkészítése, a vágás, a félsertések minőségi válogatása, hűtése, csontozása, a serteshús és a szalonna aprítása, fűszerezés, bélbe töltés, füstölés, szárítás, érlelés, penészkialakítás, csomagolás.

A Pick szalámi kiemelkedő tulajdonságait, a harmonikus illatot és az egyedi ízt a helyi sajátosságok adják. Az alapanyag jellegzetessége, a szalámigyártás hagyományőrző gyártástechnológiája, a Tisza közelségéhez kapcsolódó klimatikus viszonyok, a penészflóra jelenléte, a megőrzött – szalámimestertől szalámimesternek átadott – mesterségbeli tudás, mind-mind hozzájárultak ahhoz, hogy a ma már hagyományos terméknek számító szegedi téliszalámi meghódítsa a világot.

A szalámi töltése ▶



*M*ark Pick founded his factory in 1869 in Szeged, which he developed and enlarged. He produced salami in a larger amount with workers coming from Italy from 1883. He began salami making in large-scale in 1885. After the death of the founder (1892) his widow and her brother led the factory. They transferred the salami factory to Felső Tisza-part. The always-cool Tisza-air assured favourable climatic circumstances for the maturing process. The eldest son, *Jenő Pick*—who took part in the leading since 1898—joined the firm in 1906. It was the beginning of a new age in the history of the factory. He bought the bankrupt 'Tiani' salami factory in the neighbourhood, so the whole real estate at the Tisza-part belonged to the Pick's family. *Jenő Pick* was aspired to get great changes with modern instruments. He had a good sense for the market, he saw the importance of the promotion.

Salami became leader product in the first decade of the 20th century. The Pick factory has become the largest food processing company in Hungary in the inter-war period, the Pick salami became a world famous brand. *Jenő Pick* led the salami factory alone from 1934 under the name of 'Mark Pick' until the nationalisation.

Brushing in the maturing chamber ▶

*M*ark Pick gründete das Unternehmen 1869 in Szeged, er entwickelte, erweiterte es. Seit 1883 stellte er mehr Salami mit italienischen Arbeitern her. Er produzierte im Großbetrieb seit 1885. Nach seinem Tod 1892 gehörte die Fabrik der Witwe und ihrem Bruder. 1900 wurde die Salamifabrik auf Felső Tisza-part überliefert. Die stets kühle Luft der Theiß sicherte günstige klimatischen Verhältnisse zum Reifen.

Der älteste Sohn, *Jenő Pick* – der schon seit 1898 an der Leitung teilnahm – trat der Firma 1906 bei. In der Geschichte der Fabrik begann eine neue Zeit. Er kaufte die nachbarliche, Bankrott gegangene „Tiani“ Salamifabrik, die Familie Pick besaß das ganze Immobilie auf dem Tisza-part. *Jenő Pick* strebte danach, mit moderneren Mitteln grundsätzliche Änderungen zu ermitteln. Er hatte gutes Gefühl zum Markt, er erkannte die Bedeutung der Werbung. Leitprodukt der Firma war im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts die Salami. Zwischen den beiden Weltkriegen entwickelte sich die Pick Fabrik zu einem bedeutenden Betrieb der ungarischen Lebensmittelindustrie, die Pick Salami zur Weltmarke. Seit 1934 führte *Jenő Pick* die Salamifabrik allein unter dem Firmennamen von Mark Pick bis zur Nationalisierung.

Bürsten der Salami im Reifekammer ▶

*P*ick Márk 1869-ben alapította meg vállalkozását Szegeden, amelyet fokozatosan fejlesztett, bővített. 1883-ban Olaszországból hozott munkásokkal már nagyobb mennyiségben gyártott szalámit. A nagyüzemi szalámigyártást 1885-ben indította el. Az alapító 1892. évi halálát követően özvegye és annak fivére tulajdonába került a cég. 1900-ban áthelyezték a szalámigyárat a Felső Tisza-partra. Az állandó hűs tiszai levegő kedvező feltételeket biztosított az érlelés folyamatához.

A legidősebb fiú, *Pick Jenő* – aki már 1898-tól részt vett az irányításban – 1906-ban lépett be a vállalkozásba. A gyár történetében ezzel új korszak kezdődött. Megvásárolta a szomszédos, csődbe ment Tiani szalámigyárat, és így a teljes Tisza-parti ingatlan a Pick család tulajdonába került. Pick Jenő arra törekedett, hogy modernebb eszközökkel alapvető változást valósítson meg. Jó érzéke volt a piachoz, felismerte a reklám jelentőségét. A cég fő terméke a 20. század első évtizedében a szalámi lett. A két világháború között a Pick gyár a magyar élelmiszeripar egyik legjelentősebb üzemévé, a Pick szalámi pedig világmárkává vált. Pick Jenő 1934-től egyedül vezette a szalámigyárat Pick Márk cégnév alatt, egészen az államosításig.

Szalámikefélés az érlelésben ▶



Under the leading of the Pick family and later as well famous salamimasters worked at the factory, who loved their job respectfully.

The technology of salami making really demanded that the salamimaster was possessed with his job. The science of the salamimaster needed several knowledge, as the control of composition of salami paste, secret seasoning for example, the most important sciences were smoking and maturing processes.

Quality work is indispensable without technical and technological modernisation.

This effort and ambition are always present at the salami factory of Szeged. As a result of this, cooling technology became able to allow ongoing production throughout the year by the end of the 1950s, whereby the seasonal nature of production was kept only in the name of the wintersalami.

The love of the job, the keeping up of traditions, professional knowledge, the essential suitability, the climatic circumstances, the favourable raw material supply, the technical state of development, the high level production technology together assure the traditionally excellent quality of the Pick salami.

Packaging of salami ▶

Unter der Leitung der Familie Pick wie auch später arbeiteten in der Fabrik berühmte Salamimeister, deren Schwärmen für ihren Beruf ehrenhaft ist.

Die Technologie der Salamierherstellung erforderte ja, dass der Salamimeister für seinen Beruf schwärmt. Seine „Wissenschaft“ bedarf vielseitiges Wissen: Regeln der Zusammensetzung von der Paste, Würzen, welche ein geschütztes Geheimnis war, die wichtigste Wissenschaft war das Räuchern und das Reifen.

Qualitätsarbeit ist ohne technische und technologische Modernisierung unvorstellbar.

Diese Absicht und Streben ist bei der Szegediner Salamifabrik ständig da. Dem zufolge konnte seit dem Ende der 1950-er Jahre durch die Kühlungstechnik übers ganze Jahr Salami produziert werden, die Wintersalami bewahrte ihre alte saisonale Eigenschaft nur in ihrem Namen.

Das Lieben des Berufs, die Pflege der Traditionen, das Fachwissen, die grundlegende Tapferkeit, die klimatischen Verhältnisse, die günstige Grundstoffversorgung, die technische Entwickeltheit sowie die Weltniveau der Produktionstechnologie sichern gemeinsam die traditionell hervorragende Qualität der Pick Salami.

Salamipacken ▶

A Pick család vezetése alatt, majd a későbbiekben is nagynevű szalámimesterei voltak a gyárnak, akiknek mesterség iránti rajongása tiszteletet parancsoló.

A szalámikészítés technológiája valóban megkövetelte, hogy a szalámimester szinte megszállottja legyen a szakmájának. A szalámimester tudománya többirányú ismeretet követelt, így a paszta összetételének a szabályozása, a fűszerezés, ami a legföltettebb titkok közé tartozott, míg a legfőbb tudományt a füstölés-érlelés jelentette.

A minőségi munka nem képzelhető el technikai és technológiai modernizáció nélkül. Ez a szándék és törekvés folyamatosan jelen van a szegedi szalámi-gyárban. Ennek eredményeképpen az 1950-es évek végére a hűtéstechnika biztosítani tudta az egész éven át tartó folyamatos termelést, így a téliszalámi régi szezonális jellegét csak a nevében őrizte meg.

A szakma szeretete, a hagyományok ápolása, a mesterségbeli tudás, az alapvető rátermettség, továbbá a klimatikus viszonyok, a kedvező nyersanyag-ellátás, a műszaki fejlettség, a gyártástechnológia világszínvonalra együttesen biztosítják a Pick szalámi hagyományosan kiváló minőségét.

A szalámi csomagolása ▶



A PICK SZALÁMI TÖRTÉNETE
THE HISTORY OF PICK SALAMI
DIE GESCHICHTE VON DER PICK SALAMI



PICK SZALÁMI
ÉS SZEGEDI PAPRIKA
MÚZEUM

2010



A SZEGEDI PAPRIKA TÖRTÉNETE
THE HISTORY OF SZEGED PAPRIKA
DIE GESCHICHTE VON DEM SZEGEDINER PAPRIKA



„A történelem az a tantárgy, amelynek a legnagyobb hatása volt értékrendszerünk kialakulására, hiszen milyen más alapra lehet a jövőt építeni, mint a múltra?”

SZENT-GYÖRGYI ALBERT
Nobel-díjas biokémikus

‘History is the subject, which has the greatest effect on the developing of our scale of values, since on what other basis we can build our future if not on the past?’

ALBERT SZENT-GYÖRGYI
Nobel Prize winner biochemist

„Geschichte ist der Fach mit größter Wirkung auf die Bildung unseres Wertsystems: auf welche Basis kann man die Zukunft bauen, wenn nicht auf die Vergangenheit?“

ALBERT SZENT-GYÖRGYI
Nobelpreisträger Biochemiker

Szegedi paprika

(szegedi fűszerpaprika-őrlemény): a kedvező adottságokkal rendelkező szegedi tájörzetben hagyományos módon megtermelt fűszerpaprika-növény tövön beérett, utóérlelt, majd megszáritott termésének megőrlésével készül.

Szeged paprika

(Szeged paprika powder): made by milling of the ripened, after-ripened, and dried pods of traditional cultivated paprika grown on fields surrounding Szeged, which area has a favourable nature.

Szegediner Paprika

(Szeged Gewürzpaprika-Mahlprodukt): durch Mahlen von der am Stamm gereifte, nachgereifte, getrocknete Frucht traditionell angebauten Gewürzpaprikas hergestellt, der um Szeged unter günstigen Gegebenheiten wächst.

A paprika ültetése ▶
Planting of paprika ▶
Pflanzen des Paprikas ▶



The red paprika origins in South Mexico, Central America and the Antilles Islands. The aboriginal Indian used it for healing and seasoning as well.

Cristopher Columbus wanted to reach the east Spice-Islands on the sea. He returned from the New World with unknown spices—for example—with a never-before-seen present: a paprika plant.

In the beginning plant red pepper decorated baroque gardens of gentles in Europe, it arrived on trade ways to Turkey as well. From there it came to Hungary through the Balkan.

In the second half of the 16th century, Margit Széchy, a noble lady already had a plant in her garden called the *Turkish pepper* (at that time also called *Indian pepper* or *heathen pepper*). The name 'paprika' came from the 18th Century as a diminutive form for the south-slavish name of pepper (*papar*), then after the Hungarian usage, the word became international and universal.

The first note mentioning red pepper in Szeged dates back to 1748, the word paprika stood in an account book.

In Hungary, paprika was first used as a cure for intermittent fever, it later became a typical spice of Hungarian cooking.

Crushing of paprika in wooden mortar ▶

U rheimat des Paprikas: Süd Mexico, Mittelamerika und die Antillen Inselgruppe. Einheimische Indianer gebrauchten ihn zum Würzen und Heilen.

Christoph Kolumbus wollte durchs Meer die östlichen Gewürz-Inseln erreichen. Er brachte von der Neuen Welt keine traditionelle Gewürze, sondern – ein bisher nie gesehenes Geschenk: eine Paprikapflanze mit. Sie zierte adelige Gärten Europas, sie gelang auf Handelswege in die Türkei. Von da wurde sie durch den Balkan nach Ungarn überliefert.

In der 2. Hälfte der 1500-er Jahre hatte auch die adelige Margit Széchy eine Pflanze: *roter türkischer Pfeffer* im Garten (damals auch *indischer* oder *heidnischer Pfeffer* genannt). Der Name Paprika wurde zuerst im 18. Jh. erwähnt als eine Deminutivform vom süd-slawischen Namen des Pfeffers (*papar*), sie wurde durch den Wortgebrauch in Ungarn ein allgemein gültiges, internationales Wort.

In Szeged findet man die erste Aufzeichnung über das Wort Paprika 1748 in einem Abrechnungsbuch.

Paprika wurde in Ungarn anfangs als Arznei gegen Schüttelfrost (Wechselfieber) angewendet, später wurde er ein bestimmendes Gewürz der ungarischen Küche.

Hacken des Paprika im hölzernen Mörser ▶

A paprika őshazája Dél-Mexikó, Közép-Amerika és az Antillák szigetcsoportja. Az őslakó indiánok orvosság és fűszer gyanánt használták.

Kolumbusz Kristóf tengeri úton akarta elérni a keleti Fűszer-szigeteket. Az Újvilágból azonban nem az ismert fűszerekkel, hanem – többek között – egy addig sohasem látott ajándékkal, egy paprikanövénnyel tért vissza.

A növény kezdetben Európa barokk főúri kertjeit díszítette, illetve kereskedelmi utakon eljutott Törökországba is. Innen balkáni közvetítéssel került hazánkba.

Az 1500-as évek második felében Széchy Margit főrangú asszony kertjét is díszítette már egy *vörös török-bors* nevű növény (ez időben még *indiai bors* vagy *pogánybors* névvel is illették). A paprika elnevezés a 18. században bukkant fel először, mint a bors délszláv nevének (*papar*) kicsinyítő képzős alakja, s ezután a magyar használat által vált egyetemes, nemzetközi szóvá.

Szegeden 1748-ból találjuk az első feljegyzést egy piarista számadáskönyvben, melyben a paprika szó szerepel.

Hazánkban kezdetben orvosságként használták hideglelés (váltóláz) ellen, csak később vált a magyar konyha meghatározó fűszerévé.

Paprika törése famozsárban ▶



While production remained for the means of family supply until the middle of the 19th century, by the turn of the century processing became serial and paprika trade important.

The paprika cultivation started in the region of Szeged, on the black-sand-soiled fields near to Szeged, on the flooded soil of river Tisza. In 1934 Szeged and its area was declared a closed zone, so paprika powder from outside of this area was forbidden to sell as Szeged paprika.

The harvest was done exclusively traditional by hands picking that had to be repeated about 3-4 times to assure that only the stalk-ripened pods of excellent quality will be forth processed.

A famous picture connected to Szeged is, red pepper strings hanging on the walls of houses.

The genetic basis of the exclusive quality of Szeged paprika is constituted by state accredited paprika species improved in the Szeged region. These species accommodated best to the nature of the region, because during their improvement they used the original taste, aroma, colour giving paprika population, which developed in this area during the century.

Cutting of mill-stones ▶

Der Paprikaanbau blieb bis zur Mitte des 19. Jh. im Rahmen der Familienversorgung, an der Wende wurde aber die Verarbeitung in Großbetrieb getrieben und der Handel war bedeutend.

Mit dem Paprikaanbau fing man in der Region von der Szeged-Unterstadt an, auf Schwarzsandfeldern, auf dem überfluteten Boden der Theiß. 1934 wurde die Szeged-Umgebung zum geschlossenen Umkreis erklärt, es war verboten, Paprika-Mahlprodukt von außerhalb dieses Gebiets als Szegediner Paprika zu verkaufen.

Die Ernte erfolgte durch Pflücken mit den Händen, das 3-4 mal wiederholt wurde. So wurde gesichert, dass die reifsten Früchte bester Qualität verarbeitet werden.

Ein, mit Szeged verbundenes Bild: Paprikakränze aus Gewürzpaprika an den Wänden der Häuser.

Die genetische Basis der einzigartigen Qualität der Szegediner Paprika bilden die veredelten, staatlich anerkannten Gewürzpaprikasorten der Szeged-Umgebung. Diese passten sich am besten an den Gegebenheiten der Gegend, da bei der Veredelung die Gewürzpaprika-Population verwendet wurde, die den Geschmack, die Aroma, die Farbe gibt und die sich in einem Jahrhundert herausbildete.

Hauen des Mühlsteines ▶

*M*íg a termelés a 19. század közepéig a családi ellátás keretein belül maradt, a századfordulóra a feldolgozás már ipari méreteket öltött és a kereskedelem jelentőssé vált.

A paprikatermesztés a régióban Szeged-Alsóvárosról indult a Szegedhez közel eső feketehomokos területeken, a Tisza „áradmányos” földjén. 1934-ben zárt körzetté nyilvánították Szeged környékét, így az ezen kívül termelt fűszerpaprikából készült őrleményt tilos szegedi paprikaként forgalmazni.

A betakarítás kizárólag hagyományos kézi szedéssel történt, amit akár háromszor, négyszer is elvégeztek, és ezzel biztosították azt, hogy csak a tövön beérett legjobb minőséget adó termés kerüljön további feldolgozásra. Híres, Szegedhez szorosan kapcsolódó kép a házak oldalán lógó fűszerpaprika-füzérek sora.

A szegedi paprika egyedülálló minőségének genetikai alapját a Szeged környékén nemesített, államilag elismert fűszerpaprika-fajták jelentik. Ezek alkalmazkodtak a tájörzet adottságaihoz legjobban, ugyanis nemesítésük folyamatában felhasználták az e vidéken egy évszázad alatt kialakult eredeti ízt, aromát, szint adó fűszerpaprika-populációt.

A malomkő faragása ▶



The Szeged paprika has his special features due to the care throughout more Centuries, to the professional knowledge and the traditional processing regarding red pepper, and the conditions are very favourable in Hungary for the warm-loving paprika as well. In the Szeged region the temperature-, sun- and rainfall circumstances are the most favourable of all the agricultural lands for red pepper cultivating.

Today's people need vitamins, antioxidants in an increased degree.

We use red pepper mostly for seasoning in cooking, however vitamins and antioxidants in it help to keep our health too.

The Nobel Prize of *Albert Szent-Györgyi*, the vitamin C, the Szeged paprika are closely connected ideas, they made each other world famous.

Though colour giving carotinoids, provitamins, tokoferol substances in the paprika seeds are materials of the 21st century.

Paprika was earlier used as a medicine as well, today they produce noteworthy healing preparations out of it too, and in the future we can consume Szeged paprika as a spice for health.

Selling at paprika market ▶

Der Szegediner Paprika verdankt seine Besonderheit dem Kümmern durch mehrere Jahrhunderte, dem angehäuften Fachwissen, der traditionellen Verarbeitung wie auch dem, dass in Ungarn die Voraussetzungen für den Wärme liebenden Gewürzpaprika günstig sind. Um Szeged gibt es bezüglich der Temperatur, der Sonne und des Regens Verhältnisse, die unter all den Gebieten für den Paprikaanbau am günstigsten sind.

Der Mensch von heute braucht besonders viel Vitamine, Antioxidanten.

Der Gewürzpaprika wird eher als Gewürz verwendet, aber die Vitamine, Antioxidanten in ihm dienen unserer Gesundheit. Der Nobelpreis von *Albert Szent-Györgyi*, das Vitamin C und der Szegediner Paprika sind eng mit einander verbunden, sie machten sich gegen-seitig weltberühmt.

Die Farbe gebende Karotinoiden, die Provitamine, das Capsaicin, die Tokerole im Paprikakern sind Stoffe des 21. Jh. Paprika wurde auch früher als Arznei verwendet, auch heute werden aus ihm Heilungspräparate hergestellt, auch in der Zukunft kann der Szegediner Paprika als ein, unserer Gesundheit dienendes Gewürz konsumiert werden.

Verkauf am Paprikamarkt ▶

A szegedi paprika különleges volta nemcsak a több száz éves törődésnek, a felhalmozódott szaktudásnak és a hagyományok erényeit követő feldolgozásnak köszönhető, hanem annak is, hogy Magyarországon nagyon kedvezőek a feltételek a melegkedvelő fűszerpaprika számára. A szegedi tájkerületben olyan hőmérsékleti, napfény- és csapadékviszonyok uralkodnak, amelyek valamennyi fűszerpaprika-termő terület közül itt a legkedvezőbbek.

A kor emberének fokozottan szüksége van vitaminokra, antioxidáns anyagokra. A fűszerpaprikát elsősorban fűszerként használjuk, pedig a benne rejlő vitaminok, antioxidánsok mind szervezetünk védelmét szolgálják.

Szent-Györgyi Albert Nobel-díja, a C-vitamin és a szegedi paprika szorosán összefonódott fogalmak, egyik a másikat tette világhírűvé. De a szint adó karotinooidok, a provitaminok, a kapszaicin, a paprikamagban található tokoferolok mind-mind a 21. század anyagai.

A paprikát korábban is használták gyógyszerként, ma is gyártanak gyógyhatású készítményeket belőle, és a jövőben is egészségünket szolgáló fűszerként fogyaszthatjuk a szegedi paprikát.

Árusítás a paprikapiacon ▶



Ópusztaszer Hódmezővásárhely



**PICK SZALÁMI
ÉS SZEGEDI PAPRIKA
MÚZEUM**

Szeged, Felső Tisza-part 10. • 6701 Szeged, Pf. 15
Telefon: (20) 980 8000 • Fax: (62) 480 800
info@pickmuzeum.hu • www.pickmuzeum.hu

Nyitva keddtől szombatig 15-től 18 óráig. Belépő 880 Ft, gyermekeknek, diákoknak, nyugdíjasoknak 660 Ft. Csoportok és családok számára 10% engedményt biztosítunk. Csoportokat a látogatást megelőző héten történő bejelentkezéssel a nyitvatartási időn kívül is, (vasárnap és hétfő kivételével) naponta 10 és 18 óra között fogadunk.

Látogatóink szalámikóstolót, szegedi paprika termékmintát, téliszalámi vásárlási kedvezményt és ajándék képeslapot kapnak. A képeslap postaköltségét a világ bármely országába átvállaljuk. Ajándékboltunkban szegedi paprika gyári áron kapható.

Opening hours: Tuesday–Saturday 3:00 p.m. – 6:00 p.m. Admission fee is 880 HUF for adults, 660 HUF for children, students, and pensioners. We provide 10% discount for groups and families. The Museum welcomes visits by groups daily from 10:00 a.m. to 6:00 p.m. out of the opening hours too (except Sunday and Monday). Registration is needed at latest one week before the visit (by e-mail or fax).

Our visitors get salami tasting, Szeged paprika product sample, a purchasing discount, and a postcard as a gift. We take over the postage of the card to every country all over the world. Szeged paprika is sold at works-price in our shop.

Öffnungszeit: Dienstag–Samstag 15:00–18:00 Uhr. Eintritt: 880 HUF, für Kinder, Studenten, Rentner 660 HUF. Für Gruppen und Familien können wir 10 % Ermäßigung bieten. Gruppen werden mit einer Anmeldung spätestens eine Woche vor der Besichtigung (per E-Mail oder Fax), auch außer der Öffnungszeit, (außer Sonntag und Montag) täglich von 10:00 bis 18:00 Uhr empfangen.

Die Besucher erhalten Salami-Kostprobe, ein Szegediner Paprika Warenmuster, Ermäßigung beim Salamikaufen und eine Ansichtskarte geschenkt. Die Versandkosten der Ansichtskarte werden von uns in alle Länder der Welt übernommen. Szegediner Paprika wird in unserem Shop zu Produzentenpreis verkauft.

2010