

Hovanecz-Sándor Viktória – Kovács Gyöngyi – Kerekesné Mayer Ágnes: A baby leaf saláták és ehető virágok termelésének és piaci trendjeinek vizsgálata egy magyar családi gazdaság példáján

Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok

Tourism and Rural Development Studies

11. évfolyam, 1. szám, 2026: 48–66.

doi: 10.15170/TVT.2026.11.01.03



## A BABY LEAF SALÁTÁK ÉS EHETŐ VIRÁGOK TERMELÉSÉNEK ÉS PIACI TRENDJEINEK VIZSGÁLATA EGY MAGYAR CSALÁDI GAZDASÁG PÉLDÁJÁN

<sup>1</sup>Hovanecz-Sándor Viktória, <sup>2</sup>Kovács Gyöngyi✉, <sup>3</sup>Kerekesné Mayer Ágnes

<sup>1</sup>PhD-hallgató, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Gazdasági és Regionális Tudományok Doktori Iskola; [hsandorviktoria@gmail.com](mailto:hsandorviktoria@gmail.com), ORCID: 0009-0008-8047-4033

<sup>2</sup>Egyetemi docens, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Károly Róbert Campus, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet; [kovacs.gyongyi@uni-mate.hu](mailto:kovacs.gyongyi@uni-mate.hu), ORCID: 0000-0002-6319-1452

<sup>3</sup>Egyetemi docens, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Károly Róbert Campus, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet; [kerekesne.mayer.agnes@uni-mate.hu](mailto:kerekesne.mayer.agnes@uni-mate.hu), ORCID: 0009-0003-7373-3758

### ABSZTRAKT

A kutatás célja a baby leaf saláták és az ehető virágok kisgazdasági termesztésének és értékesítési mintázatainak feltárása egy több mint két évtizede működő balástyai családi gazdaság példáján keresztül. A vizsgálat hiánypótló, mivel a hazai szakirodalomban e termékcsoporthoz előállítás, piaci szerepe és gasztronómiai kapcsolódása alig dokumentált. A kutatás primer adatokon, többévnnyi termelési és értékesítési nyilvántartáson alapul, amelyek alkalmasak a piaci érzékenység és az alkalmazkodóképesség elemzésére. Kiemelt figyelmet kap a 2019–2024 közötti időszak, különös tekintettel a COVID19 járvány hatásaira, amelyek drámai visszaesést okoztak a prémium gasztronómiához kötődő termékek iránti keresletben. Az eredmények azt mutatják, hogy a kisüzemi működés dinamikája lényegesen eltér a nemzetközi nagyüzemi gyakorlatoktól, ezért saját elemzési keretet igényel.

*Kulcsszavak: baby leaf saláta, ehető virág, értékesítési trendek, esettanulmány, prémium gasztronómia*

Benyújtva: 2025. december 17.

Befogadva: 2026. február 25.

Publikálva: 2026. április 15.



## EXAMINING THE PRODUCTION AND MARKET TRENDS OF BABY LEAF SALADS AND EDIBLE FLOWERS THROUGH THE EXAMPLE OF A HUNGARIAN FAMILY FARM

<sup>1</sup>Viktória Hovanecz-Sándor, <sup>2</sup>Gyöngyi Kovács✉, <sup>3</sup>Ágnes Kerekesné Mayer

<sup>1</sup>PhD candidate, Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Doctoral School of Economic and Regional Sciences; [hsandorviktoria@gmail.com](mailto:hsandorviktoria@gmail.com), ORCID: 0009-0008-8047-4033

<sup>2</sup>Associate Professor, Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Institute of Rural Development and Sustainable Economy; [kovacs.gyongyi@uni-mate.hu](mailto:kovacs.gyongyi@uni-mate.hu), ORCID: 0000-0002-6319-1452

<sup>3</sup>Associate Professor, Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Institute of Rural Development and Sustainable Economy; [kerekesne.mayer.agnes@uni-mate.hu](mailto:kerekesne.mayer.agnes@uni-mate.hu), ORCID: 0009-0003-7373-3758

### ABSTRACT

The aim of this research is to explore the production and sales patterns of baby leaf salads and edible flowers in a small-scale family farm that has been operating for more than two decades in Balástya. The study is novel, as the Hungarian literature provides very limited documentation on the cultivation, market role, or gastronomic relevance of these product groups. The analysis relies on primary data, including several years of production and sales records, which allow for the assessment of market sensitivity and adaptive capacity. Particular attention is given to the period between 2019 and 2024, with special focus on the effects of the COVID19 pandemic, which caused a sharp decline in demand for products linked to premium gastronomy. The findings indicate that the dynamics of small-scale farming differ markedly from international large-scale models and require a distinct analytical approach.

*Keywords: baby leaf salad, edible flowers, sales trends, case study, premium gastronomy*

*Received: 17 December 2025*

*Accepted: 25 February 2026*

*Published: 15 April 2026*

## 1. Bevezetés

A friss levélzölldségek – köztük a baby leaf saláták, a mikrozölldségek és az ehető virágok – iránti kereslet az elmúlt két évtizedben világszerte jelentősen nőtt, ami jól tükrözi a modern gasztronómia irányait és a fogyasztók tudatosabb alapanyagválasztását. Miközben a nemzetközi szakirodalom foglalkozik e termékek táplálkozástudományi és gasztronómiai jelentőségével, a kisléptékű, családi gazdaságok termesztési és értékesítési gyakorlata mind hazai, mind nemzetközi szinten feltűnően alulkutatott. A kutatás alapját adó Östermelők Családi Gazdasága (ÖCSG) Balástyán található és több mint két évtizedes gyakorlati tapasztalattal rendelkezik baby leaf saláták, ehető virágok, vágott fűszernövények és bébizöltségek termesztésében. A termelés összességében 3 hektáron zajlik. A gazdaság működésének több éven át tartó ismerete, a budapesti és vidéki éttermekkel fennálló együttműködések, valamint az Aranyszalag minősítés olyan első kézből származó, részletes termesztési és értékesítési adatbázist biztosít, amely hazai viszonylatban kiemelkedő és ritkán hozzáférhető. A termékek előállítása hazai termesztésű fajtákra épül, talajon, szabadföldi és fűtetlen fóliasátras körülmények között, így a gazdaság fontos összehasonlítási alapot jelent a magas technológiai beruházásokra támaszkodó nemzetközi rendszerekhez képest. A témaválasztás egy korábbi kutatási irányból is következik, amely a baby leaf saláták termesztéstechnológiai sajátosságait és növényvédelmi kérdéseit vizsgálta. Az előzmények indokolják a termelés és a gasztronómiai felhasználás összekapcsolására épülő kutatási fókuszot. A baby leaf saláták és ehető virágok kiemelt szerepe részben az ÖCSG értékesítési szerkezetéből, részben a témához kapcsolódó nemzetközi szakirodalom összetettségéből adódik.

A vizsgálat célja, hogy átfogó képet adjon e növénykülönlegességek fogalmi, termesztéstechnológiai, gasztronómiai és piaci háttéréről, valamint feltárja a 2019 és 2024 közötti értékesítési trendeket. Kiemelt kérdés, hogy milyen mintázatok figyelhetők meg a salátamixek és ehető virágok iránti keresletben, illetve hogy ezekre a változásokra egy kisléptékű, prémium minőségű termékkörre specializálódott családi gazdaság hogyan képes reagálni. A COVID19 időszak különösen alkalmas a kisgazdaságok alkalmazkodóképességének vizsgálatára, hiszen a vendéglátás visszaesése a piac szerkezetét is alapvetően átrendezte. Bár a tanulmány egyetlen gazdaság adatain alapul, ez a korlát egyben lehetőség is: a működés olyan mélységben követhető nyomon, amely pontosan mutatja a valós folyamatokat, kockázatokat és piaci ingadozásokat.

A kutatás hiánypótló jelleggel járul hozzá a hazai szakirodalomhoz, és gyakorlati tapasztalatokon alapuló esettanulmányt nyújt a prémium, niche termékeket előállító kisgazdaságok működéséről. A növénytermesztés sajátosságai és földrajzi beágyazottsága révén a téma a vidékfejlesztés területéhez is kapcsolódik, elsődleges értelmezési keretét továbbra is a gasztronómia és a vendéglátáshoz kötődő piac adja. Mindezek alapján a kutatás leginkább a gasztroturizmus összefüggésrendszerében helyezhető el, amelyben a termékek szerepe és piaci jelentősége a legmarkánsabban kirajzolódik.

## **2. Szakirodalmi áttekintés**

### **2.1. A baby leaf saláták meghatározása és jellemzői**

A baby leaf salátáknak pontos magyar megfelelője nincs, a legmegfelelőbb a bébi saláta lenne. A baby leaf saláták napjaink egyik legkülönlegesebb zöldségei. A rendkívül egészséges baby leaf zöldségnövényekre vonatkozóan Magyarországon kevés szakirodalmi ismerettel rendelkezünk (Sándor et al., 2018). A baby leaf megfogalmazás a betakarításra kerülő levelek méretére (6–14 cm) utal (Kendi et al., 2014). A frissen vágott vagy minimálisan feldolgozott növényeket sűrű térállással termesztik, és fiatal, zsege állapotban takarítják be, ezért „bébilevelű zöldségeknek” is nevezik őket (Caballero et al., 2015).

#### **2.1.1. Különbségek a baby leaf, a mikrogreens és a zöldségcsírák között**

A baby leafek nagyobb, fejlettebb levélkéket jelentenek, mint a mikrogreenek. Nagyságukat tekintve minimum kétszer-háromszor nagyobbak. Ezek jó kiegészítői a salátáknak, leveleseknek, köreteknél. Kiváló választás a táplálkozásban és az ételek dekorálásában. Termesztésüket tekintve a baby leaf salátáknál van termesztőközeg, és adott esetben akár 2-3 alkalommal is újra betakarítják az adott növényfajt.

A mikronövények (microgreens) a csírázást követően 5–21 nap elteltével – miután az első igazi levelek megjelentek – fogyaszthatóak. A mikrozöldek felhasználása széles körű a konyhaművészetben. Az ún. mikrogreenst és a baby leafeket Magyarországon gyakran helytelenül szinonimaként használják, holott ezek különböznek egymástól. A mikronövények termesztőközegben nőnek (kókuszrost, kenderrost, tőzeg stb.). A mikronövényeket a gyökér felett vágjuk el. Tanulmányok igazolták, hogy a mikronövényeknek – mint például a vöröskáposztának, a brokkolinak, a reteknek – akár negyvenszer magasabb tápanyagtartalma is lehet, mint a kifejlett növényeknek (Wallin, 2020).

A csírák termék kategória alatt a kicsírázott magokat értjük, melyeket csíráztató tálakban nevelünk, és az éppen megindult gyökérrzel együtt fogyasztunk. A csírákat sűrűbb térállással neveljük, mint a mikronövényeket (Wallin, 2020). A magokat vízben áztatás után csíráztató tálakban, termesztőközeg nélkül termesztjük. A kicsírázott magokat 4–6 nap elteltével fogyaszthatjuk (McCauley, 2013).

#### **2.1.2. A baby leaf salátakeverék elnevezése**

Az önálló fajok mellett különböző összetételű salátakeverékekkel is találkozhatunk. A hazai szakirodalomban nagyon kevés említést találunk a baby leaf salátákról. Az ÖCSG a „mesclun” kifejezést használja az általános salátakeverékek megnevezésére. A „mesclun” szó a provanszál mesclumból ered, az pedig a vulgárlatin misculare kifejezésből, ami annyit jelent, hogy összekeverni (Molnár & Bittera, 2007). Bár a kész saláták továbbra is elsősorban jégsalátából állnak, a Franciaországban „mesclun”-nak, az Amerikai Egyesült Államokban „spring mix”-nek nevezett salátakeverékekben más, impozáns színű és

Hovanecz-Sándor Viktória – Kovács Gyöngyi – Kerekesné Mayer Ágnes: A baby leaf saláták és ehető virágok termelésének és piaci trendjeinek vizsgálata egy magyar családi gazdaság példáján formájú, az összes faj legjobb minőségi jellemzőit egyesítő salátákat is használnak (Matthews & Wigsten, 2011). A mesclun tehát egy salátakeverék, amely az utóbbi években egyre népszerűbbé vált az Amerikai Egyesült Államokban. A friss, fiatal, különleges zöldségek keverékét ma már „kaliforniai salátaként” forgalmazzák (Ryder 1979; Ryder & Waycott, 1993).

### 2.1.3. A baby leaf saláták leggyakrabban használt fajai

Az 1. táblázatból is jól látható, hogy a gazdaság fajválasztéka rendkívül sokszínű, a klasszikus levélzöldségektől a különböző mustárféléken át egészen a speciális, nemzetközileg is keresett fajokig terjed.

1. táblázat: A balástyai családi gazdaság főbb növényfajai

Zöldségfaj neve	Tudományos név	Angol név
Madársaláta	Valerianella locusta L.	Corn salad, Feldsalat
Cékla	Beta vulgaris L. subsp. vulgaris provar. conditiva ALEF.	Beetroot leaf, baby red beet
Mángold	Beta vulgaris subsp. Vulgaris	Swiss chard, Mangold
Spenót	Spinacia oleracea L.	Spinach
Kerti laboda	Atriplex hortensis L.	Garden orache, Red orach, Mountain spinach
Koriander	Coriandrum sativum L.	Cilantro, Chinese parsley, or dhanía
Levélzeller	Apium graveolens L. var. secalinum	Leaf celery
Turbolya	Anthriscus cerefolium	Chervil
Fejes saláta	Lactuca sativa var. capitata L. nidus tenerrima Helm	Butter head lettuce
Jégsaláta, batávia saláta	Lactuca sativa var. capitata L. nidus jägeri Helm	Crisp head lettuce
Tépősaláta	Lactuca sativa var. acephala Alef., syn. var. secalina Alef., syn. var. crispa L.	Cutting lettuce
Frizé saláta	Cichorium endivia L. var. crispum	Frisée, chicory, or chicorée frisée
Kötöző saláta és római saláta	Lactuca sativa var. longifolia Lam., var. romana Hort. in Bailey	Cos lettuce
Endívia	Cichorium endivia L.	Endive, Escarola
Fejes káposzta	Brassica oleracea L. convar. capitata provar. capitata DUCH	Cabbage
Rukkola	Eruca sativa L.	Arugula, Rocket, Rucola
Pak choi	Brassica rapa L. var. chinensis L. (Hanelt.)	Pak choi
Mustár (barna mustár)	Brassica juncea L.	Leaf mustard

Mizuna	Brassica juncea var. japonica	Japanese mustard greens, Spider mustard
Fodros kel	Brassica oleracea L. var. Acephala D.C.	Boerenkool
Kínai kel	Brassica oleracea var. alboglabra	Kai-lan, gai-lan
Japán mustárspenót	Brassica rapa var. perviridis	Shui cai, Japanese mustard, kyona, potherb mustard, Japanese greens, California peppergrass, or spider mustard
Rapini	Brassica rapa var. Ruvo	Broccoli raab
Tatsoi	Brassica rapa var. Rosularis	Rosette bok choy, spinach mustard or spoon mustard
Orvosi vízitorma	Nasturtium officinale R. Br.	Watercress
Vad rukola	Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.	Perennial wall rocket, sand rocket, Lincoln weed, white rocket, wild Italian arugula, or sylvetta arugula
Porcsin	Portulaca oleracea L.	Verdolaga, pigweed, little hogweed, red root, parsley, or moss rose

Forrás: saját szerkesztés.

#### 2.1.4. A baby leaf saláták elterjedése

A fogyasztásra kész, előre csomagolt vegyes salátakeverékek iránti kereslet az elmúlt két évtizedben jelentős, kvantitatív adatokkal is igazolható növekedést mutat. A HortScience folyóiratban megjelent tanulmány kereskedelmi statisztikák elemzésével támasztja alá a termékkategória piaci bővülését (Ulloa et al., 2024). A Washington államban végzett szabadföldi termesztési kísérletek továbbá azt is alátámasztották, hogy a leggyakrabban fogyasztott levélsaláta-fajták tenyésztése agronómiai beavatkozásokkal jelentősen meghosszabbítható. A kutatási eredmények együttesen rámutatnak arra, hogy a helyrevertett baby leaf saláták iránti kereslet folyamatosan növekszik (Grahm et al., 2015). Az Egyesült Államokban a salátamixek a legelterjedtebbek a fogyasztók körében. Azok a salátamixek, amelyekben „mikronövények” is vannak, egyre kedveltebbek az egészséges táplálkozás elkötelezettjei között. A mai salátamixeknek vegyesen 6-8 fajt kell tartalmazniuk, figyelembe véve a szezonalitást. Fontos szempont még, hogy finomak, látványosak és tápanyagban gazdagok legyenek. Általában a salátamixek főbb összetevői a spenót, a rukkola, a mustár, a pak choi és a céklalevél (Ulloa et al., 2024).

Az említett ÖCSG-ben néhány fajjal kezdték a piacuk kialakítását, a kínálatuk évről évre nőtt. Az új salátákról éttermek, szállodák vezető séfjeitől, szakácsaitól és a vetőmagcégektől kaptak információt. Kezdetben a „mesclun” salátakeverékük csak pár típusból állt, ma már ez a kevert válogatás minimum 8-10 különböző fajból áll és az ezekhez tartozó különleges fajtákból, változatokból (Sándor et al., 2018). Ez a változatosság

Hovanez-Sándor Viktória – Kovács Gyöngyi – Kerekesné Mayer Ágnes: A baby leaf saláták és ehető virágok termelésének és piaci trendjeinek vizsgálata egy magyar családi gazdaság példáján nemcsak a salátamixek gasztronómiai értékét növeli, hanem jól mutatja a termelés alkalmazkodóképességét és a prémium minőségű termékkör tudatos kialakítását is.

## 2.2. Az ehető virágok fogalma

Az ehető virágok olyan virágok, amelyeket meg lehet enni. Ez azt jelenti, hogy ezek a virágok nemcsak díszítésként szépek, hanem feldolgozhatók vagy közvetlenül fogyaszthatók is (Kusumawati, 2022). Ezzel összhangban úgy határozzák meg az ehető virágok fogalmát, mint olyan dísznövények csoportját, amelyek növényi részei – különösen a virág és a levél – emberi fogyasztásra alkalmasak (Larasati & Sadeli, 2021).

### 2.2.1. Az ehető virágok leggyakrabban használt fajai

A termesztett ehető virágok köre rendkívül változatos, és fajösszetételük nagymértékben függ a termesztési körülményektől, a felhasználási céloktól és a gazdaság profiljától. A vizsgált balástyai családi gazdaságban több, gasztronómiai felhasználásra alkalmas virágfaj termesztése történik. A 2. táblázat ezeknek a fajoknak az áttekintő felsorolását tartalmazza magyar, tudományos és angol elnevezésükkel.

2. táblázat: A balástyai családi gazdaságban előforduló ehető virágok

Virágfajok neve	Tudományos név	Angol név
Árvácska	Viola odorata L., tricolor L., x wittrockiana	Pansy
Százszorszép	Bellis perennis L.	Common daisy, English daisy
Szegfű	Dianthus ssp.	Garden pinks, Carnations
Krizantém	Chrysanthemum morifolium	Florist's chrysanthemum
Kerti oroszlánszáj	Antirrhinum majus	Sanapdragons
Kerti sarkantyúka	Tropaeolum majus L.	Nasturtium, Garden nasturtium
Begónia	Begonia x semperflorens	Wax begonia, Bedding begonia
Büdöske	Tagetes ssp.	Marigold
Egyiptomi csillagcsokor	Pentas lanceolata	Starflower
Mézike	Lobularia maritima	Sweet alyssum
Búzavirág	Centaurea cyanus L.	Cornflower
Orgona	Syringa vulgaris	Common lilac
Cickafark	Achillea millefolium	Yarrow, Common Yarrow
Mályva	Malva ssp.	Mallow
Kínai hibiszkusz	Hibiscus rosa-sinensis	Chinese hibiscus, Hawaiian hibiscus
Bodza	Sambucus nigra L.	Black elder, European elder
Rózsa	Rosa ssp.	Rose
Borágó	Borago officinalis L.	Borage
Dália	Dahlia ssp.	Dahlia
Körömvirág	Calendula officinalis L.	Pot marigold, Calendula

Fukszia	Fuchsia ssp.	Fuchsia
Citrom illatú muskátli	Pelargonium odoratissimum	Lemon-Scebted pelargonium, apple geranium
Harangvirág	Campanula ssp.	Bellflower

Forrás: saját szerkesztés.

A 2. táblázatban a vizsgált gazdaságban termesztett ehető virágfajok kerültek rendszerezésre. A felsorolás tartalmazza a fajok magyar, tudományos és angol elnevezését, ezzel segítve a nemzetközi szakirodalommal való összevethetőséget.

### 2.2.2. Az ehető virágok elterjedése

Az ember az ősidők óta fogyaszt virágokat. Az ókori receptek alapján virágokat adtak italokhoz és húsételekhez is, bár ma már ismert, hogy az akkor használt növények közül nem mind volt biztonságos (Kútvölgyi et al., 2004). Kínában a krizantém termesztése több ezer évre nyúlik vissza, és a források szerint már az ókorban ismert kultúrnövény volt. Japánba a Tang dinasztia idején került át, ahol gyorsan nagyra értékelt dísznövénné vált (Hao et al., 2022). A Római Birodalomban rózsából készítettek édességeket és gyógykészítményeket, illóolaj formájában is használták. A török udvar rózsakultusza jól ismert, a rózsát már a középkor elején gyűjtötték, nemesítették és ételekben is felhasználták (Szutórisz, 1905). Európában több helyen kialakult a virágok konyhai alkalmazása, Provence-ban ma is különlegesnek számít az ibolyalekvár, a királyi és nemesi háztartásokban pedig kedvelt édesség volt a kandírozott virágszirom (Jadhav et al., 2023).

A 16–17. században az angol és francia konyhákban kiemelkedően népszerű volt a szegfű, különösen a rózsaszín változat (Barash, 1993). Lippai János *Possoni kert* című művében, 1664-ben több ehető virág szerepel, amelyeket a királyi udvar ételeinek díszítésére használtak. Az ehető virágok legnagyobb elterjedése a viktoriánus korszakban (1837–1901) figyelhető meg (Pap, 2002). Magyarországon az elmúlt 15–20 évben vált újra számottevővé a virágok gasztronómiai használata. Ma már a főváros számos éttermében találkozhatunk velük, vidéken pedig sokszor a fenntarthatóság vagy a prémium minőség jelképeként jelennek meg. A téma kutatása is egyre gyakoribb: 2011 óta több mint 700 kapcsolódó tanulmány készült, számuk az utóbbi években folyamatosan nő (Falla et al., 2020).

### 2.3. Gasztronómia

A magyar nyelv értelmező szótára szerint a gasztronómia „az ételek, italok szakértő ismerete, valamint élvezésüknek kifinomult képessége, az ízlés művészete”. Az Idegen szavak szótára szerint viszont a „szakácművészet, tágabb értelemben a terítés, felszolgálás művészete, az étkezés kultúrája” is. A szó a görög *gastros* (gyomor) és *nomos* (törvény) szavakból született, és a franciák szerint Joseph Berchoux ügyvéd (és fűzfapoéta) találmánya, aki véget nem érő satirikus konyhaversének 1801-ben *A gasztronómia, avagy az asztal örömei* címet adta (Tusor, 1998). A gasztronómia fogalmát

Hovanecz-Sándor Viktória – Kovács Gyöngyi – Kerekesné Mayer Ágnes: A baby leaf saláták és ehető virágok termelésének és piaci trendjeinek vizsgálata egy magyar családi gazdaság példáján

elsőként a francia Brillat-Savarin fogalmazta meg 1848-ban kiadott *Az ízlés filozófiája* című könyvében, amelyben a következőt írta: „a gasztronómia rendszeres ismerete mindannak, ami az ember táplálkozására vonatkozik. Célja az ember életének a lehető legjobb táplálék által a lehető legtovább való fenntartása”. Michalkó (2012) a gasztronómiát az ember alkotta vonzerőként értelmezi, ahol a gasztronómia a fogyasztónak okozott mindennapi örömet kiegészíti a fogyasztás során átélt különleges ízvilág és környezet együttes hatása során megvalósuló extra élménnyel, mint például egy nemzeti konyha kipróbálása vagy egy híres vendéglátóipari létesítmény felkeresése.

### **2.3.1. A baby leaf saláták és az ehető virágok szerepe a gasztroturizmusban**

A gasztronómiai turizmus fogalma mai napig nincs egyöntetűen megfogalmazva, annak ellenére sem, hogy a gasztronómia fogalmát már a 19. században rögzítették. Ennek egyik oka, hogy rendkívül széles körű értelmezéseken alapul a gasztronómia idegenforgalomban betöltött szerepét és a turisták érdeklődési körét tekintve (gourmet turizmus, gasztronómiai fesztiválok) (Hall & Sharples, 2003; Lee et al., 2014).

A gasztronómiai turizmusra vonatkozó tudományos kutatások viszonylag újszerűek, körülbelül három évtizede kutatják, és különböző megközelítéseket és perspektívákat alkalmaznak (Melo et al., 2025). A gasztronómiai turizmus a turizmus területén fontos szerepet tölt be, amely nemcsak az érzékszervi élmények keresését tükrözi, hanem azt a vágyat is, hogy az ételeken keresztül megértsük és megismerjük a kulturális hagyományokat, a regionális identitásokat és a társadalmi gyakorlatokat. Az elmúlt években a helyi gasztronómia turisztikai vonzerejének növekvő elismerése új tudományos megközelítések és szakmai gyakorlatok kialakulásához vezetett, amelyek multidiszciplináris módon igyekeznek megérteni ezt a jelenséget. A gasztronómiai turizmusról szóló szakirodalom – folyamatos bővülés mellett – máris jelentős mennyiségű tanulmányt tartalmaz, amelyek a turizmus és a konyhaművészet közötti kapcsolatot elemzik. Ezek a tanulmányok különböző dimenziókat vizsgálnak, például a gasztronómiai turizmus társadalmi-gazdasági hatását adott régiókban. Long (2018) szerint a turizmus elkezdte elismerni a gasztronómiát az egyik fő turisztikai vonzerőként és motivációként. Az étkezési kultúra nem statikus. Az étkezés és más, az étkezéssel kapcsolatos elemek, tényezők folyamatosan változnak (Brembeck & Johansson, 2010). Eközben a gasztronómiai célú utazások erősítették azt a folyamatot, amelyben a helyi étkezési kultúra egyre inkább meghatározó turisztikai erőforrássá vált a térség gasztronómiai kínálatában (Carvalho et al., 2021). Az élelmiszerturizmus (food tourism) szoros kapcsolatban áll a gasztroturizmussal (Park et al., 2019), de a két fogalom nem összekeverendő. Kutatásunkban a gasztroturizmusra fókuszálunk leginkább.

A vizsgált termékek, különösen az ehető virágok és a prémium salátamixek a magyarországi gasztroturizmus meghatározó elemei lettek az elmúlt években. A fine dining éttermek és a helyi termelők közötti együttműködés nem csupán alapanyag-ellátási kérdés, hanem a desztinációs élmény része is, ami a hazai kulináris identitás formálódásához járul hozzá.

### **2.3.2. Gasztrorradalom**

A gasztronómia dinamikusan és folyamatosan változik ezzel igazodva az adott kor elvárásaihoz, divatjához és a fogyasztói igényekhez. A vendéglátás továbbra is a turizmus nélkülözhetetlen része. Manapság mindannyian részesei lehetünk annak a gasztronómiai megújulásnak, amely átírja a hagyományos ízek és technikák szerepét (Gonda et al., 2020). Az igényes vendégfogadás mellett a minőségi, helyi és szezonális alapanyagok kapják a főszerepet. A gasztronómiai programok és tematikus utak kínálata szintén meghatározó (Piskóti et al., 2019). Ezzel párhuzamosan megfigyelhető, hogy a niche alapanyagok – mint például a gasztronómiában ismét előtérbe kerülő vadhús – valójában évszázados kulináris hagyományok újrafelfedezését jelentik, amelyeket a modern konyha kreatív eszköztárral értelmez újra (Nagy et al., 2025). Az éttermi kínálatban egyre több az „újhullámos” vendéglátóhely, street food egység, modern fine dining étterem, illetve a hagyományos és korszerű gasztronómiai elemeket ötvöző koncepció bukkan fel (Gonda, 2018). Mautner Zsófia gasztroblogger a nemzetközi kulináris történelem alapján úgy véli, hogy egy gasztrorradalmi periódus 15-25 évig tart, amelynek mi a háromnegyedénél tartunk. Egy ilyen forradalom a csúcsgasztronómiában kezdődik, és utána gyűrűzik le az alsóbb szintekre (Mautner, 2018). A Magyar Turisztikai Ügynökség szerint Magyarországon a 2000-es évek elejére tehető a gasztrorradalom kezdete (MTÜ, é.n.).

Az elmúlt években a gasztronómia jelentős átalakuláson ment keresztül világszerte, amely magába foglalja a hagyományosan használt alapanyagokon túlmutató új összetevők alkalmazását. Az egyik legszembetűnőbb és vizuálisan legvonzóbb elem, amely népszerűsége telt szert, az ehető virágok használata. A modern gasztronómiában kreatív és innovatív séfek sora fedezte fel újra és újította meg használatukat, hogy meglepetést okozzanak vendégeiknek (Fernández-Pintor et al., 2025). A virágok gasztronómiai felhasználásának trendjét a fenntartható főzés mozgalom, valamint a helyi és organikus alapanyagok iránti igény is ösztönözte (Takahashi et al., 2020). A legelismertebb séfek és a gourmet éttermek is átvették ezt a gyakorlatot, és olyan ételeket hoztak létre, amelyek nemcsak finomak, hanem vizuálisan is lenyűgözőek. Ezenkívül a közösségi média népszerűsége is döntő szerepet játszott, mivel a virágokkal díszített ételek rendkívül fotogének és vonzóak a közösségi platformokon való megosztáshoz (Walsh & Baker, 2020). A virágok bevezetése a modern gasztronómiába a hagyomány és a kreativitás ötvözetét jelenti. Ez a megközelítés nemcsak gazdagítja az elérhető ízeket, hanem az ételek tálalását is művészi szintre emeli. A virágok illatanyagai és aromái hatékony eszközök azoknak a szakácsoknak, akik innovatív megoldásokkal szeretnék meglepni vendégeiket (Gonzalez et al., 2022). A legtöbb ehető virágban megtalálható illékony szerves metabolitok (VOM-ok) döntő szerepet játszanak a modern gasztronómiában az általuk biztosított íz- és aromaváltozatosság miatt. Ezek a vegyületek felelősek az egyes virágok egyedi illatáért, és jelenlétük egy közönséges receptet is rendkívüli érzékszervi élménnyé alakíthat. A virágok különféle VOM-okat bocsátanak ki, többek között terpéneket, fenolokat, észtereket és aldehideket (Misra, 2016).

### 3. Vizsgálati módszerek és eredmények

A vizsgált gazdaság működése a nagyüzemi agrármodellektől eltérő logika mentén szerveződik, ezért az elemzéshez saját, kisüzemi működési keretet alkalmaztunk. A kisüzemi gazdaságok működésének értelmezése a szakirodalomban jellemzően üzleti modell- és reziliencia-megközelítésekre épül (Prosperi et al., 2023; Ušča & Tisenkopfs, 2023), amelyekre támaszkodva a jelen vizsgálathoz illeszkedő, háromdimenziós elemzési keretet alakítottunk ki. A keret három egymással összefüggő dimenziót különít el:

- értékteremtési pozicionálás,
- piaci csatorna-kitettség,
- működési kapacitáskorlát és alkalmazkodóképesség.

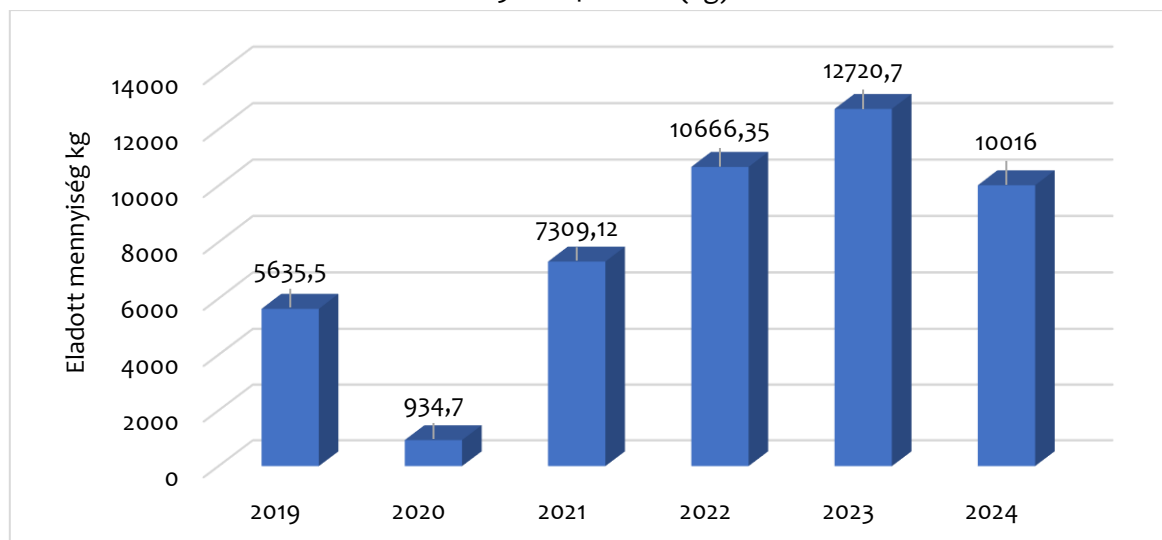
Az értékteremtési pozicionálás a prémium, friss, nem feldolgozott levélzöltség-termékek niche piacra irányuló előállítást jelenti. A piaci csatorna-kitettség a HoReCa szektor dominanciájából fakadó keresletérzékenységet írja le. A működési kapacitáskorlát és alkalmazkodóképesség a kis területre, kézimunka-intenzív termelésre és családi erőforrásokra épülő, korlátozottan skálázható, ugyanakkor rugalmas működési struktúrát jelenti.

Az elemzés alapját egy több forrásból összeállított adatbázis képezte, amely az ÖCSG éves értékesítési mennyiségeit tartalmazza. Az elemzéshez használt adatok a gazdaság saját nyilvántartásaiból, számlázóprogramjaiból és rendszeresen vezetett excel-tábláiból származnak, amelyek a valós értékesített mennyiségeket tükrözik. A különböző források egységesítése után egy olyan adatbázis jött létre, amely megbízható alapot biztosít a többéves trendek elemzéséhez. A termékkínálat szélessége miatt a vizsgálathoz azokat a kategóriákat választottuk ki, amelyek a partnerek körében a legnépszerűbbek, illetve szakmailag is jól összevethetők: a Mesclun, az Ázsia mix és a Vörös mix salátakeveréket. A baby leaf-keverékek mellett az összes értékesített ehető virágot is kigyűjtöttük. Ezek a mixek nemcsak a piaci kereslet szempontjából meghatározók, hanem belső összetételük, íz-, szín- és textúraváltozatosságuk miatt is összehasonlítható termékcsoporthoz tartoznak. A baby leaf termékek közül messze a Mesclun keverék a legnagyobb mennyiségben értékesített, azonban önálló salátafajtákkal nem lenne érdemes összevetni, hiszen míg egy fajtaspecifikus saláta egyetlen növényre épül, addig a Mesclun keverék 8–15 különböző fajta leveleit tartalmazza. Emiatt szakmailag nem lenne releváns például egy mixet a rukkolával vagy egy bébi mángoldlevéllel összehasonlítani. Az 1. táblázatban felsorolt növényfajokat tartalmazzák a mixek eltérő mennyiségben, míg az ehető virágok adatai a 2. táblázatban összefoglalt virágfajokból tevődik össze. A Mesclun salátakeveréket az elmúlt 6 évben vizsgáltuk, 2019-től 2024-ig (1. ábra). 2019-ben 90 db étteremnek szállított és egész évben 5635,5 kg-ot értékesített, ezzel akkor egy jó évet zárt az ÖCSG. A 2020-as év a COVID19 miatt nagyon alacsony értékesítési számokat hozott (934,7 kg), szembevetve a hatalmas visszaesés. 2020-ban a március 12-én életbe lépő karanténintézkedések következtében az értékesítés egyik napról a másikra teljesen megállt. A cég magánvevői számára célzott értékesítés nem váltotta be a hozzá fűzött reményeket. A zöldségek egy részét akkor az Etesd a Dokit Alapítványnak adományozták. Az év második felében az

éttermek a COVID-helyzet miatt továbbra sem tudtak teljes kapacitással újrainyitni, voltak, amelyek házhoz szállítással igyekeztek fenntartani magukat, míg mások végleg bezártak. Többen vélték úgy, hogy egy fine dining étterem esetében a házhozszállítás nem összeegyeztethető a szolgáltatás színvonalával, míg mások az átalakításhoz szükséges költségeket nem tudták vagy nem akarták vállalni. Emellett jelentős tényező volt az is, hogy a beutazó nemzetközi turizmus a fővárosban gyakorlatilag teljesen leállt, így a fine dining szektor fő vendégköre és értékesítési bázisa szinte teljes egészében eltűnt. A 2021-es év nehezen indult, de a nyári szezon már egészen jól alakult, így 7309,12 kg Mesclun salátamixet értékesített az ÖCSG. 2022-ben 10.666,35 kg Mesclun került értékesítésre. 2023-ban 12.720,7 kg volt az értékesített mennyiség, ami a vizsgált periódus legkiemelkedőbb száma is egyben, ugyanis 2024-ben újra csökkenést látunk, miszerint 10.016 kg volt az éves eladott mennyiség. Ekkor a cég 117 db étteremnek szállított.

Összegzésként megállapítható, hogy bár a COVID19-járvány 2020-ban jelentős visszaesést okozott, a vizsgált időszak egészét tekintve az értékesítés növekedést mutatott. Az ellátott éttermek száma 2019 és 2024 között 90-ről 117-re emelkedett, miközben az éves értékesített mennyiség 5635,5 kg-ról 10.016 kg-ra nőtt. Ez azt jelzi, hogy a partnerkör bővülése mellett az egy vendéglátóhelyre jutó átlagos felhasználás sem csökkent (2019-ben átlagosan 62,6 kg/étterem, míg 2024-ben 85,6 kg/étterem). A 2023-ban elért értékesítési csúcsot követő mérséklődés ugyanakkor arra utal, hogy a vendéglátóipar kereslete a járvány utáni időszakban ingadozóbbá vált.

1. ábra: A vizsgált gazdaság Mesclun baby leaf keverékének évenkénti értékesített mennyisége 2019–2024 között (kg)



Forrás: saját szerkesztés.

A 2019–2024 közötti mennyiségi adatok nem lineáris növekedést mutatnak, hanem jól elkülöníthető szakaszokra bonthatók. A vizsgált időszakban egy stabil bázisév (2019), egy visszaeséssel jellemezhető periódus (2020), valamint egy fokozatos stabilizációt és új egyensúlyt mutató szakasz (2021–2024) azonosítható. A kereslet alakulását elsősorban a

Hovanecz-Sándor Viktória – Kovács Gyöngyi – Kerekesné Mayer Ágnes: A baby leaf saláták és ehető virágok termelésének és piaci trendjeinek vizsgálata egy magyar családi gazdaság példáján

piaci csatorna-struktúra változásai befolyásolták, nem pedig termelési korlátok. A mennyiségi adatok tehát strukturális átrendeződést, nem pedig folyamatos növekedési trendet jeleznek.

A 2019–2024 közötti időszakban a Mesclun salátakeverék éves értékesített mennyiségének átlaga 7880,4 kg volt. A legalacsonyabb érték 2020-ban (934,7 kg), míg a legmagasabb 2023-ban (12 720,7 kg) jelentkezett, ami több mint tizenháromszoros különbséget jelent a vizsgált perióduson belül. A 2019 és 2020 közötti visszaesés meghaladta a 80%-ot, míg 2020 és 2023 között folyamatos, de nem lineáris növekedés figyelhető meg. Az adatok jelentős volatilitása megerősíti, hogy a kereslet alakulása külső piaci hatásokra érzékeny, és jól elkülöníthető szakaszokra bontható.

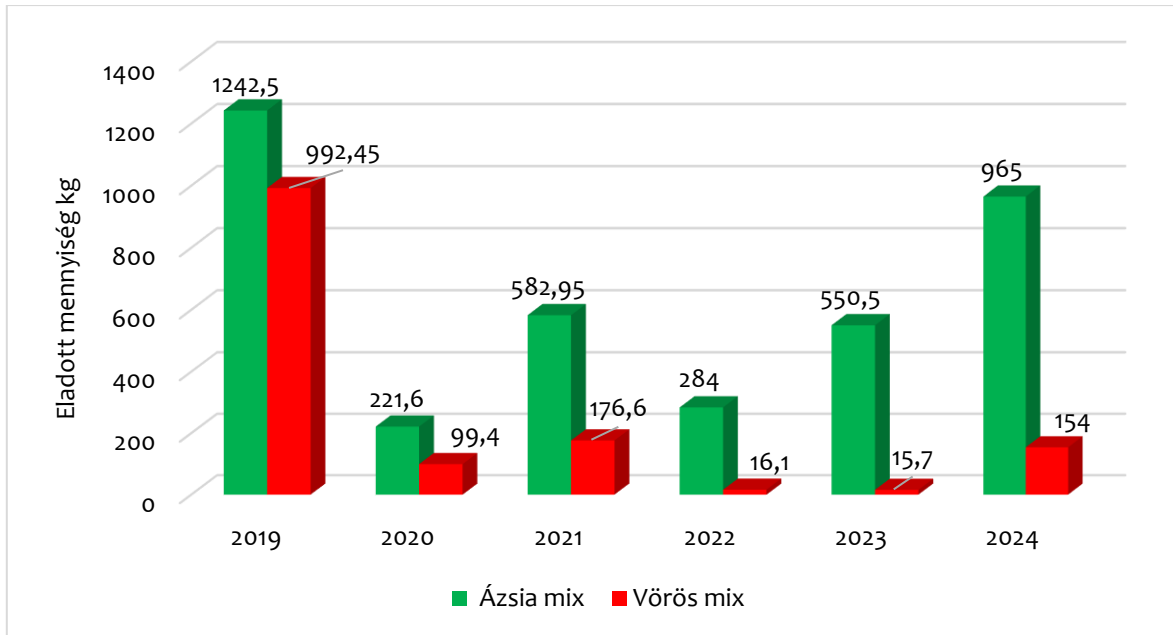
A 2. ábrán jól látható, hogyan alakult az Ázsia mix (zöld) és a Vörös mix (piros) értékesített mennyisége az évek során. 2019-ben még mindkét keverék nagyon népszerű volt. Különösen az Ázsia mix, amely akkor érte el a legmagasabb értékesítést (több mint 1200 kg). A Vörös mix is majdnem utolérte az Ázsia mixet ebben az évben, mert 992,45 kg került értékesítésre. 2020-ban a COVID miatt ugyanazt látjuk, mint a Mesclun esetében. Az Ázsia mix 221,6 kg, míg a Vörös mix 99,4 kg volt. A következő években (2021–2023) az Ázsia mix fokozatosan visszaerősödött, de évről évre hullámzó mennyiségben: 2021-ben 582,95 kg, 2022-ben 284 kg, 2023-ban 550,5 kg. A Vörös mix 2021-ben 176,6 kg volt, 2022-ben 16,1 kg, 2023-ban pedig 15,7 kg, így erről megállapíthatjuk, hogy jóval kisebb volumenben, de minden évben jelen volt az értékesítési palettán. 2024-re az Ázsia mix ismét nagyon megugrott, mert majdnem elérte az 1000 kg-ot és a Vörös mix is visszatért nagyobb mennyiségben, mint az előző években, de a COVID előtti mennyiséget nem közelíti meg a 154 kg-mal. A két keverék értékesítési trendje jól mutatja, hogy a COVID utáni évekre az Ázsia mix kereslete szinte teljesen regenerálódott, míg a Vörös mix iránti igény tartósan alacsonyabb szinten stabilizálódott.

Az Ázsia és a Vörös mix 2019–2024 közötti értékesítési adatai jelentős ingadozást mutatnak. Az Ázsia mix éves átlaga megközelítőleg 640 kg volt, míg a Vörös mixé mintegy 242 kg, ami jól jelzi a két termék közötti volumenbeli különbséget. Mindkét termék esetében 2020-ban következett be a legjelentősebb visszaesés: az Ázsia mix több mint 80%-kal, a Vörös mix közel 90%-kal csökkent az előző évhez képest. Míg az Ázsia mix 2024-re ismét megközelítette a járvány előtti szintet, a Vörös mix értékesítése tartósan alacsonyabb volumenben stabilizálódott. Az adatok alapján a kereslet alakulása nem lineáris növekedési pályát követett, hanem krízishez kapcsolódó törésponttal megszakított, eltérő regenerációs dinamikát mutatott.

A 3. ábrán az ehető virágok évenkénti eladott mennyiségét tüntettük fel, ami jól láthatóan hullámzó volt, és erősen reagált a COVID-időszak piaci változásaira. 2019-ben még kiugróan magas volt az eladás (10.249 tálca), ami azt jelzi, hogy a járvány előtti időszakban nagyon erős volt a kereslet, és a fine dining éttermek nagy mennyiségben rendeltek ehető virágokat. 2020-ban a piac összeomlott, az eladás mindössze 1017 tálcára esett vissza. Ez az év mutatja legdrámaiban a járvány hatását. 2021-ben már látványos visszarendeződés történt, mert az értékesített mennyiség 6612 tálcára ugrott, ami azt

mutatja, hogy az éttermek többsége visszatért és újra megjelent az igény a virágokra. 2022-ben visszaesés látható (3502 tálca), majd 2023-ban ismét egy kisebb növekedés következett (4198 tálca). Ez azt jelzi, hogy a piac még nem stabilizálódott teljesen, a kereslet ingadozó maradt. 2024-re azonban újra komoly erősödés történt, az éves mennyiség 7646 tálcára nőtt, ami már közelíti a járvány előtti szintet.

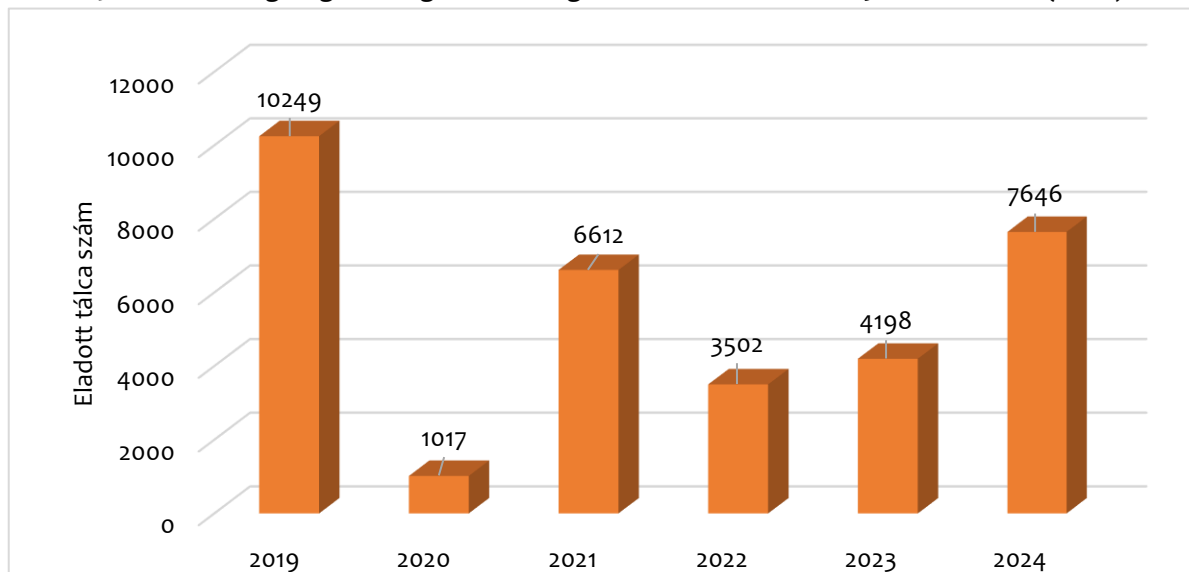
2. ábra: A vizsgált gazdaság Ázsia és Vörös mixeinek értékesítési adatai 2019–2024 között (kg)



Forrás: saját szerkesztés.

A 2019–2024 közötti időszakban az ehető virágok éves értékesített mennyiségének átlaga 5540,7 tálca volt. A vizsgált periódus legmagasabb értéke 2019-ben jelentkezett (10.249 tálca), míg a legalacsonyabb 2020-ban (1017 tálca), ami közel 90%-os visszaesést jelent egyetlen év alatt. A 2021-es évben jelentős regenerálódás figyelhető meg (6612 tálca), majd 2022–2023-ban ismét mérséklődés következett. 2024-re az értékesített mennyiség újra növekedett (7646 tálca), azonban továbbra sem érte el a járvány előtti csúcserősséget. Az adatsor jelentős volatilitása azt mutatja, hogy az ehető virágok iránti kereslet erősen ciklikus és kifejezetten érzékeny a vendéglátóipari konjunktúra változásaira.

3. ábra: A vizsgált gazdaság ehető virág értékesítési adatai 2019–2024 között (tálca)



Forrás: saját szerkesztés.

#### 4. Következtetés és összegzés

A kutatásunk jól mutatja, hogy a baby leaf saláták és ehető virágok termesztése és értékesítése továbbra is egy feltörekvő, de rendkívül alulvizsgált terület Magyarországon. Az esettanulmányként elemzett balástyai családi gazdaság több, mint két évtizedes tapasztalata értékes, a hazai szakirodalomból eddig teljesen hiányzó gyakorlati betekintést nyújtott ebbe a speciális termékszegmensbe. A termelési- és értékesítési adatok többéves időszoron való elemzése lehetővé tette, hogy pontosan bemutassuk a kisléptékű, magas minőségű termékeket előállító gazdaság piaci érzékenységét és alkalmazkodóképességét.

A 2019 és 2024 közötti időszak értékesítési adatai alapján egyértelműen látszik, hogy a COVID19-járvány drámai hatást gyakorolt a prémium alapanyagokra épülő vendéglátásra, ami a gazdaság eladásain keresztül jól követhető. A 2020-as év szinte teljes leállása azonban azt is megmutatta, hogy a fine dining szektor működése rendkívül sérülékeny, különösen akkor, ha a turizmus visszaesik. A magánszemélyek különleges termékekre irányuló vásárlási kapacitása nagyon alacsonynak bizonyult. A kereslet visszarendeződése több évig tartott, és bár 2024-re az értékesített mennyiségek ismét közelítették a járvány előtti szintet, a piac már nem ugyanaz, az éttermek többsége kisebb mennyiségekben rendel, ami hosszú távú strukturális változásra utalhat. A különböző salátamixek összehasonlítása alapján megállapítható, hogy a Mesclun továbbra is a legnagyobb mennyiségben értékesített termék, amely stabil piaci igényt jelez. Az Ázsia mix kereslete a járvány után fokozatosan helyreállt, míg a Vörös mix iránti igény tartósan alacsonyabb szinten maradt. Az ehető virágok értékesítési görbéje nagyon érzékenyen követte a vendéglátás hullámzását, mert a 2020-as mélypont után jelentős visszapattanást mutatott, de a kereslet 2022–2023-ban ismét bizonytalanná vált. Ez azt jelzi, hogy a vizuálisan kiemelkedő, de nem alapélelmiszernek számító díszítőelemek fogyasztása erősebben függ a gazdasági környezettől, mint a salátáké. Fontos következtetés az is, hogy bár a vizsgált

időszak végére az ellátott éttermek száma nőtt, az egy étteremre jutó átlagos vásárlási mennyiség csökkent. Ez arra utal, hogy a vendéglátás a járvány után más üzleti modell szerint működik: több kisebb rendelés, kiszámíthatatlanabb forgalom és óvatosabb készletezés jellemzi a piacot.

Összességében a kutatás megerősíti, hogy a kis családi gazdaságok szerepe kiemelkedő az olyan niche termékek előállításában, mint a baby leaf saláták és az ehető virágok. Ezek a gazdaságok rugalmasak, gyorsan alkalmazkodnak, és közvetlen kapcsolatot építenek ki a vendéglátó szereplőkkel és mindez olyan versenyelőny, amelyet a nagy ipari termelők nem képesek megvalósítani. A vizsgálat eredményei hozzájárulnak a hazai tudományos ismeretek bővítéséhez, és rámutatnak arra, hogy a kisléptékű, minőségi termelés és a gasztroturizmus közötti kapcsolat erősödése akár új gazdaságfejlesztési irányt is kijelölhet a jövőben. A vizsgálat eredményei túlmutatnak az egyedi gazdaság működésének bemutatásán. A niche, magas hozzáadott értékű termékekre épülő kisüzemi modell hozzájárulhat a vidéki térségek gazdasági diverzifikációjához, a rövid ellátási láncok erősítéséhez és a helyi gasztronómiai identitás formálásához. Az ilyen típusú gazdaságok rugalmas működése és közvetlen vendéglátóipari kapcsolatrendszere a vidékfejlesztés szempontjából is releváns, mivel a helyi termelés és a gasztroturizmus összekapcsolásán keresztül multiplikátor hatást generálhat a térség gazdaságában.

### Irodalomjegyzék

- Barash, C. W. (1993). *Edible Flowers: From Garden to Palate*. Colorado: Fulcrum Publishing.
- Brembeck, H. & Johansson, B. (2010). Foodscapes and children's bodies. *Culture Unbound*, 2 (5): 797–818. DOI: 10.3384/cu.2000.1525.10242797
- Caballero, B., Finglas, P., & Toldrá, F. (2015). *Encyclopedia of Food and Health*. Oxford & Waltham: Academic Press.
- Carvalho, M., Kastenholz, E., & Carneiro, M. J. (2021). Co-creative tourism experiences – A conceptual framework and its application to food & wine tourism. *Tourism Recreation Research*, 48 (5): 668–692. DOI: 10.1080/02508281.2021.1948719
- Falla, N. M., Contu, S., Demasi, S., Caser, M., & Scariot, V. (2020). Environmental impact of edible flower production: A case study. *Agronomy*, 10 (4): 579. DOI: 10.3390/agronomy10040579
- Fernández-Pintor, B., Perestelo, R., Morante-Zarcelo, S., Sierra, I., & Câmara, J. S. (2025). Edible flowers in modern gastronomy: A study of their volatilomic fingerprint and potential health benefits. *Molecules*, 30 (8): 1799. DOI: 10.3390/molecules30081799
- Gonda, T., Kaposi, Z., Raffay, Z., & Varga, G. (2020). *A vendéglátás jövője*. Pécs: PTE KTK Marketing és Turizmus Intézet.
- Gonda, T. (2018). A gasztroturizmus fejlődése a gasztrokulturális turizmustól az önálló turisztikai termékéig. In: Gonda, T. (szerk.) *Ízes vidék – A helyi termékek és a vadon termő növények szerepe a gasztronómiában és a gasztroturizmusban*. Pécs: CampInvest Kft. Kiadó, pp. 5–24.

- Hovanecz-Sándor Viktória – Kovács Gyöngyi – Kerekesné Mayer Ágnes: A baby leaf saláták és ehető virágok termelésének és piaci trendjeinek vizsgálata egy magyar családi gazdaság példáján
- Gonzalez, A., Benfodda, Z., Bénimélis, D., Fontaine, J. X., Molinié, R., & Meffre, P. (2022). Extraction and identification of volatile organic compounds in scentless flowers of 14 *Tillandsia* species using HS-SPME/GC-MS. *Metabolites*, 12 (7): 628.  
DOI: 10.3390/metabo12070628
- Grahn, C., Benedict, C., Thornton, T., & Miles, C. (2015). *Baby-leaf salad green production guide for Western Washington*. Washington State University Extension and the U.S. Department of Agriculture.  
<https://wpcdn.web.wsu.edu/extension/uploads/sites/25/EM095E.pdf>
- Hall, C. M. & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: Hall, C. M., Sharples, E., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (eds.) *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, pp. 1–24.
- Hao, D.-C., Song, Y., Xiao, P., Zhong, Y., Wu, P., & Xu, L. (2022). The genus *Chrysanthemum*: Phylogeny, biodiversity, phytometabolites, and chemodiversity. *Frontiers in Plant Science*, 13: 973197. DOI: 10.3389/fpls.2022.973197
- Jadhav, H. B., Badwaik, L. S., Annapure, U., Casanova, F., & Alaskar, K. (2023). A Review on the Journey of edible flowers from farm to consumer's plate. *Applied Food Research*, 3 (2): 100312. DOI: 10.1016/j.afres.2023.100312
- Kendi, I., Reisinger, P., & Kendi, I. (2014). Dániai tapasztalatok a gyomszabályozási módszereket illetően. *Biokultúra*, 25 (1): 12–17.
- Kusumawati, D. E. (2022). Edible flower: bunga cantik yang bisa dimakan dan baik untuk kesehatan [Edible flower: beautiful flowers that are edible and good for health]. *The Conversation*. September 26. DOI: 10.64628/AAN.r7n3refsg
- Kútvölgyi, A., Györffy, S., Csizmadia, A., & Csörgő, Z. (2004). *Ehető virágok*. Budapest: Timp Kiadó.
- Larasati, E. & Sadeli, A. H. (2021). Sikap konsumen terhadap komoditas as edible flowers [Consumer attitudes towards edible flowers commodity]. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7 (1): 14–24. DOI: 10.25157/ma.v7i1.3802
- Lee, K., Scott, N., & Packer, J. (2014). Where does food fit in tourism? *Tourism Recreation Research*, 39 (2): 269–274. DOI: 10.1080/02508281.2014.11081770
- Long, L. M. (2018). Cultural policies in gastronomic tourism with ethnic foods. *Revista de Administração de Empresas (RAE)*, 58 (3): 316–324. DOI: 10.1590/S0034-759020180313
- Matthews, B. & Wigsten, P. (2011). *Kitchen Pro Series: Guide to produce identification, fabrication, and utilization*. Delmar: Cengage Learning.
- Melo, A. S. Q., Martins, C. A. M. G., Nascimento, E. P., & Cesário, M. F. P. (2025). Gastronomic tourism: a comparative analysis of the literature. *GeoStudies*, 2: 51–65.  
DOI: 10.3897/geostudies.2.e145909
- Michalkó, G. (2012). *Turizmológia*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- Misra, B. (2016). Plant volatilome resources. *Current Metabolomics*, 4: 148–150.  
DOI: 10.2174/2213235X04666160317000919

- Nagy, Z., Bujdosó, Z., & Kovács, Gy. (2025). A vadhús helye a hazai gasztronómiában és oktatásban: Interdiszciplináris elemzés a kereslet, kínálat és tudástranszfer metszéspontjában. *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok*, 10 (2): 46–59.  
DOI: 10.15170/TVT.2025.10.02.03
- Pap, E. (2002). Ehető virágok. *Kertészet és Szőlészet*, 51 (25): 21.
- Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2019). Eating in Asia: Understanding food tourism and its perspectives in Asia. In: Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (eds.) *Food Tourism in Asia*. Singapore: Springer, pp. 3–13. DOI: 10.1007/978-981-13-3624-9\_1
- Piskóti, I., Bene, Zs., Marien, A., Nagy, K., & Szakál, Z. (2019). Borút, borturizmus – Integrált fejlesztési koncepció, módszertan és menedzsment-gyakorlat. *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok*, 4 (3): 21–35. DOI: 10.33538/TVT.190403.2
- Prosperi, P., Galli, F., Moreno-Pérez, O.M., Chiffolleau, Y., Grando, S., Karanikolas, Rivera, M., Goussios, G., Pinto-Correia, P., & Brunori, G. (2023). Disentangling the diversity of small farm business models in Euro-Mediterranean contexts: A resilience perspective. *Sociologia Ruralis*, 63: 89–116. DOI: 10.1111/soru.12407
- Ryder, E. J. & Waycott, W. (1993). *New Directions in Salad Crops*. In: Janick, J. & Simon, J. E. (eds.) New York: Wiley, pp. 528–532.
- Ryder, E. J. (1979). *Leafy Salad Vegetables*. Westport, CT: AVI Publ. Co. Inc.
- Szutórisz, F. (1905). *A növényvilág és az ember – Művelődéstörténeti tanulmányok*. Budapest: K. M. Természettudományi Társulat. 5. rész, 3. fejezet. Elektronikus kiadás: Németh Ferenc, 2005. <https://leporollak.hu/tudomany/szutoris/SZUTORIS.HTM>
- Takahashi, J. A., Rezende, F. A. G. G., Moura, M. A. F., Dominguet, L. C. B., & Sande, D. (2020). Edible flowers: Bioactive profile and its potential to be used in food development. *Food Research International*, 129: 108868.  
DOI: 10.1016/j.foodres.2019.108868
- Tusor, A. (1998). *Gasztronómia*. Budapest: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft.
- Ulloa, M. C., Marques, J. M., Velasco, J. E., Philocles, S., & Torres, A. P. (2024). Characterizing the US Market for Salad Mixes through the Lens of Environmental Preferences. *HortScience*, 59 (4): 533–541. DOI: 10.21273/HORTSCI17598-23
- Ušča, M. & Tisenkopfs, T. (2023). The resilience of short food supply chains during the COVID-19 pandemic: a case study of a direct purchasing network. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 7: 1146446. DOI: 10.3389/fsufs.2023.1146446
- Wallin, C. (2020). *Growing microgreens for profit*. Independently published.
- Walsh, M. J. & Baker, S. A. (2020). Clean eating and Instagram: Purity, defilement, and the idealization of food. *Food, Culture & Society*, 23: 570–588.  
DOI: 10.1080/15528014.2020.1806636

### Online források

- MTÜ (é.n.). *Vendéglátás*. Magyar Turisztikai Ügynökség.  
<https://mtu.gov.hu/cikkek/vendeglatast-105/> Letöltve: 2025. 11. 03.

Hovanecz-Sándor Viktória – Kovács Gyöngyi – Kerekesné Mayer Ágnes: A baby leaf saláták és ehető virágok termelésének és piaci trendjeinek vizsgálata egy magyar családi gazdaság példáján

Mautner, Zs. (2018). *A nagy magyar gasztrorradalom – igaz, vagy hamis?* Mautner Zsófi gasztroblogja. <http://chiliesvanilia.hu/2018/01/09/a-nagy-magyar-gasztrorradalom-igaz-vagy-hamis/> Letöltve: 2025. 11. 03.

McCauley, J. (2013). *Mighty Microgreens Versus Super Sprout*. One Green Planet. <http://www.onegreenplanet.org/vegan-health/mighty-microgreens-versus-super-sprouts/> Letöltve: 2025. 11. 03.

Molnár, B. T. & Bittera D. (2007). *Mesclun*. Bűvös Szakács blog.

<https://www.buvosszakacs.com/2007/07/25/mesclun/> Letöltve: 2025. 11. 03.

Sándor, V., Fekete, K., & Pap, Z. (2018). *Baby leaf saláták jelentősége termesztoi szemmel*. Agrofórum Online. <https://agroforum.hu/lapszam-cikk/baby-leaf-salatak-jelentosege-termesztoi-szemmel/> Letöltve: 2025. 11. 03.