



YBL

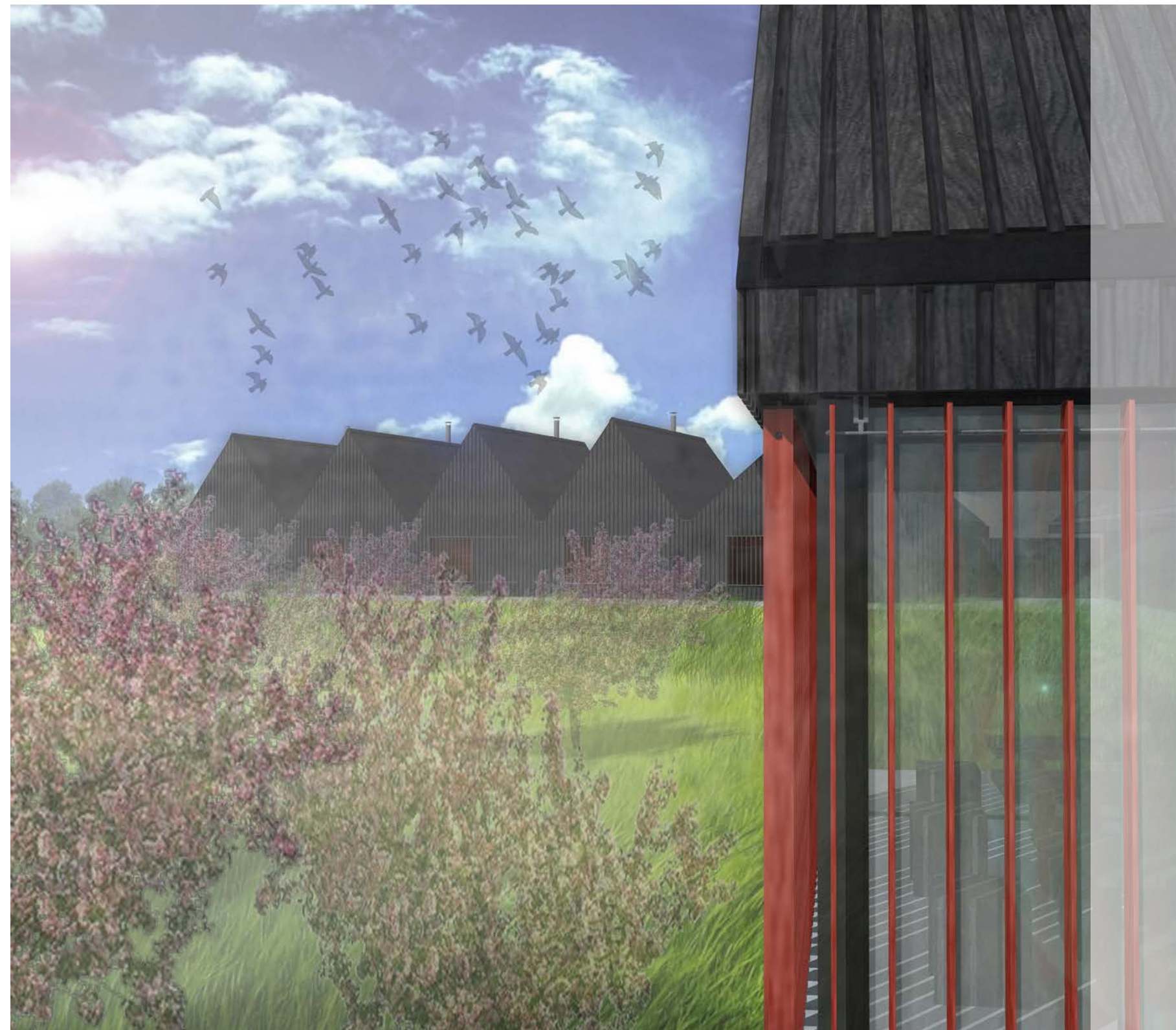
MSc
DIPLOMA 2014
2013/2014/2.

VARGA CSABA
TERVEZŐ ÉPÍTÉSZMÉRNÖK MSc
SZILVAHÁZ MANUFAKTÚRA
PANYOLA

SZILVAHÁZ

aszaló és
lekvárfőző
manufaktúra

A diploma témája egy szilva lekvárfőző és szilva aszaló manufaktúra, ami kiegészül egy vendéglátó kóstoló épülettel is. A helyszín egy szatmári kis település Panyola, amit a helyiek csak a szilva szülőházának neveznek.



téma és helyszín bemutatása

- 04_ témaválasztás
- 05_ Szatmár földrajzi adottsága
- 06_ Panyola fekvése
- 07_ Panyola története
- 08_ Panyola most
- 09_ lakóépületek fejlődése
- 10_ szabályozási övezetek
- 11_ környezeti fotók

szilva tulajdonságai és felhasználása

- 12_ szilva felhasználása és terméklése
- 13_ szilva feldolgozása Panyolán
- 14_ Panyolán található szilvafajták
- 15_ Nemtudom szilva
- 16_ szilva aszalása
- 17_ ciberezés

előképek

- 18_ külföldi előképek
- 19_ kortárs magyar előképek
- 20_ szatmári építő anyagok
- 21_ helyi anyagok, inspiráló részletek

terv előtanulmánya

- 22_ koncepció
- 23_ swot analízis
- 24_ telepítési variációk
- 25_ helyszínrajz
- 26_ formavizsgálat
- 27_ formaképzés
- 28_ funkciók elhelyezkedése
- 29_ műleírás

tervek

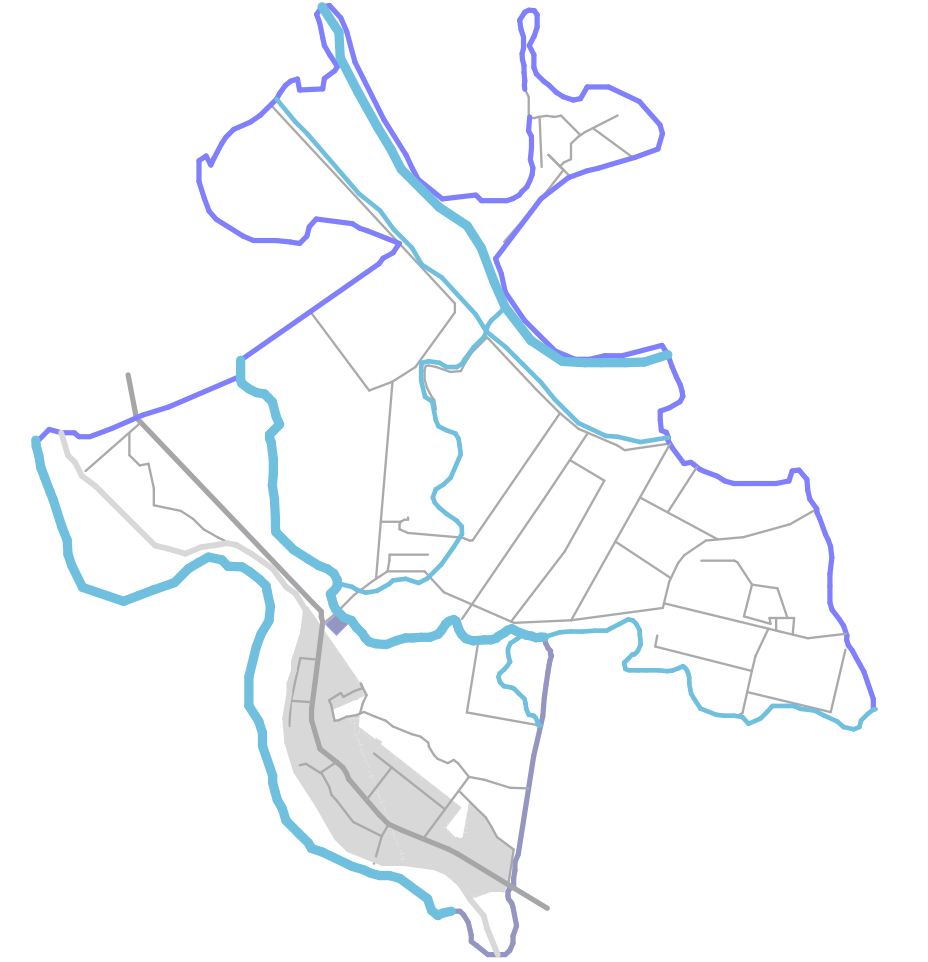
- 30_ Átnézeti alaprajz
- 31_ kóstoló alaprajza
- 32_ főző alaprajza
- 34_ aszaló alaprajza
- 36_ aszaló keresztmetszete
- 38_ főző hosszmetzete
- 40_ főző keresztmetszete
- 41_ falmeteszetek, csomópontok
- 42_ nyugati homlokzat
- 44_ keleti homlokzat
- 46_ északi homlokzat
- 48_ déli homlokzat
- 50_ külső látványok
- 52_ belső látványok

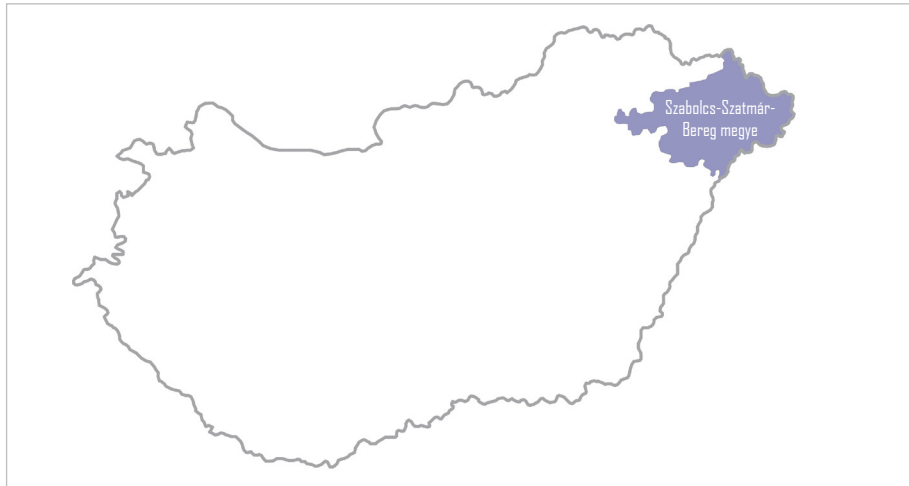
gépészet

- 54_ általános ismertető
- 55_ alternatív megoldások, benapozás
- 56_ geometriai indoklás
- 57_ energetikai számítás

forrásjegyzék/ önéletrajz

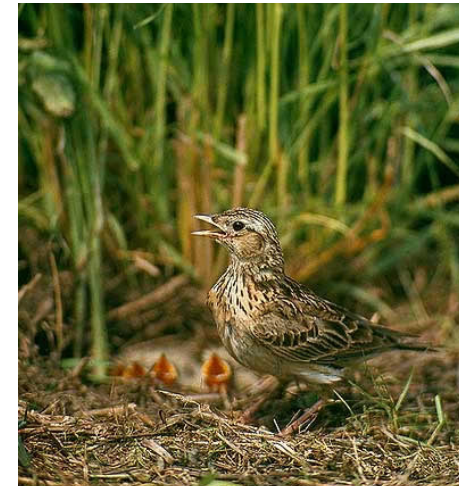
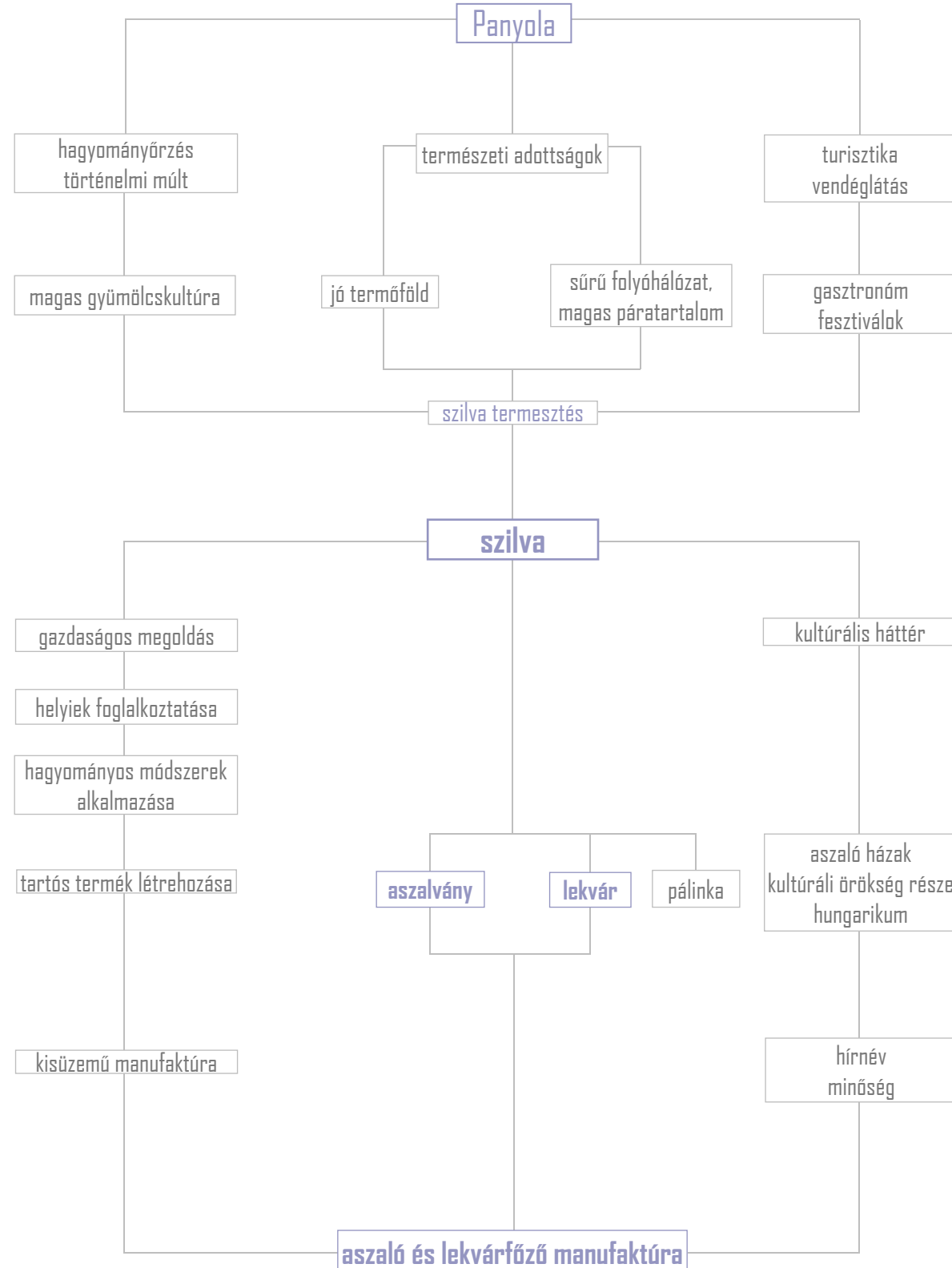
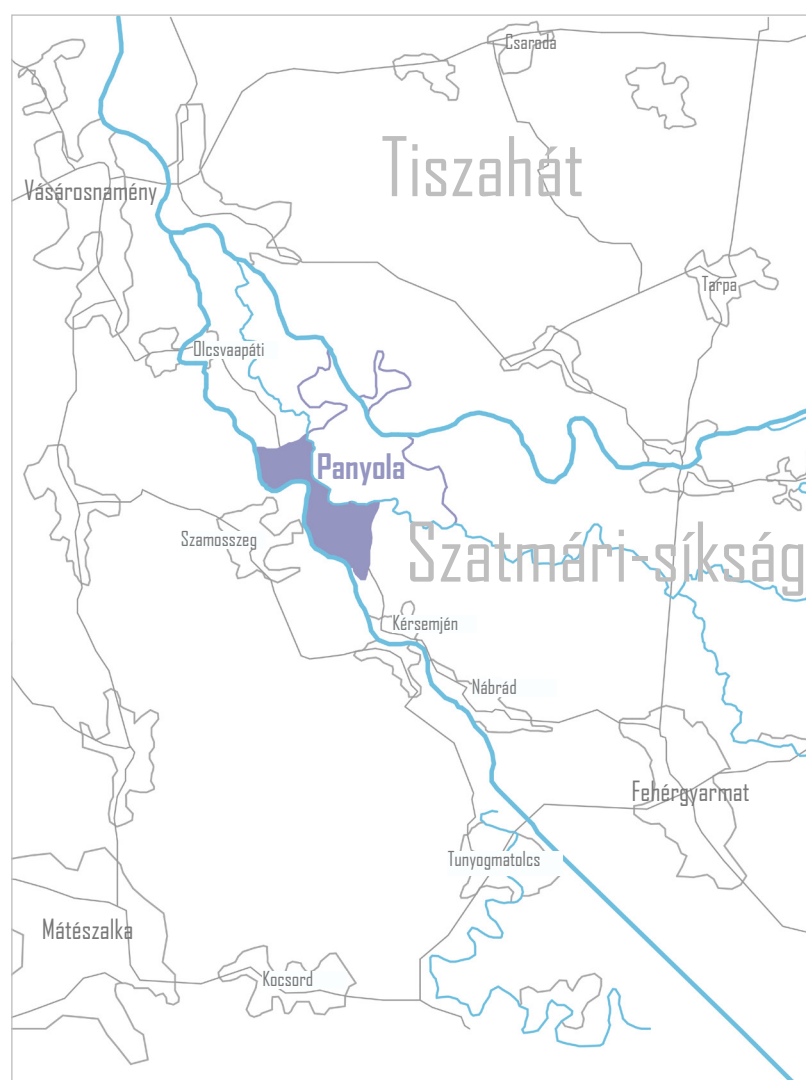
- 58_ forrásjegyzék
- 59_ önéletrajz





A diploma témám és helyszíne szorosan kapcsolódik egymáshoz. Tösgyökeres szatmáriként láthattam, milyen fontos az itt lakók számára a föld művelése és annak kultúrája. A megye gyümölcsstermesztése hazánk 37%-át teszi ki, jól tükrözve gazdasági beállítottságát a körzetnek. A **földrajzi adottságok** tökéletes táptalajt biztosítanak ehhez a tevékenységhez. A **sűrű folyóhálózat** folyamatos áradása és hordaléka jó termőtalajt ad. A szabolcsi területen a homokosabb talaj miatt az alma, addig Szatmáron és Beregen a szilva és meggy termése a leggazdagabb. A **magasabb páratartalom** és a talaj minőségének köszönhetően az általam választott Szatmári-síkság igazi kincse a szilva. **Panyola** mindig is kiemelkedett a környező települések között a különleges minőségű és mennyiségű szilvája miatt. Ezt bizonyítja egy 1939-es évi feljegyzés is: "A termelés középpontja Panyola. Ha Panyolán 100 wagon szilva terem, akkor Matolcson 5 kocsi a termés hozama."

A helyi ún. **nemtudom** szilva és egyéb fajták tökéletes adottságainak köszönhetően lehetőség van a **lekvárok és aszalványok** készítésére is. A lekvárfőzés hagyományát 2013-ban a **szellemi kulturális örökség** részévé is vált. A közösségépítő hagyományra már gasztronómiai fesztiválok is szerveznek, ami jelentős turisztikai potenciált is hordoz magában. Az **egykori aszalóházak** világa már eltűnt, de az aszalással foglalkozók jelentős jövedelemre tudnak ma is szert tenni, mutatva az ebben rejlő lehetőséget. A méltán híres és eredet védett szilvórium miatt már elhíresült **Panyola**, az általam tervezett szilvaházal tovább öregbíthetné a szilva más fajta, minőségi felhasználását.



A megye tájképének változatossága a földtörténeti újkorban bekövetkezett fejlődéstörténet következménye. A pleisztocén kéregmozgások és éghajlatváltozások hatására az Alföld tovább süllyedésével és a Kárpátok emelkedésével megnőtt a folyók szerepe. A folyók 100-200 m vastag, főleg homokos üledéket halmoztak fel. A legjelentősebb üledékfelhalmozó folyók a **Tisza** és a **Szamos**. Az egyhangúnak számító tájat folyóhátak szakítanak meg, mint pl a Szamoshát és a Túrhat. A tengerszint feletti magasság a megyében átlagosan **96- 120 m**.



A Szatmári- síkság a Pécely-féle klímabeosztás szerint a mérsékeltlen hűvös és mérsékeltlen száraz éghajlati körzetbe tartozik (hűvös nyár, hideg tél). A Napból érkező sugárzó energia mennyisége **4400- 4600 MJ/m²**, ami az országos átlaggal azonos. A sugárzási viszonyok a nyári félévben a legkedvezőbbek, ekkor a sugárzás összesen havonta 590- 697 MJ m⁻² között változik. A legkevesebb decemberben, 77m⁻². A Napsütéses órák száma **2050-2100 óra/év**. Júliusban és Augusztusban a legtöbb (263-296 óra), decemberben és januárban pedig a legkevesebb (45-62 óra). A sugárzás az egész megyében kedvező, ezt bizonyítják a fény és hőigényes kultúrnövények elterjedése is: gyümölcs, dohány, napraforgó stb. A napsütés időtartamát a felhőzet nagyban befolyásolja. A felhős napok évi átlaga 50-55 % körül van. Az Évi középhőmérséklet **9,5 C⁰**. Hazánk egyik legszeleesebb vidéke, ahol az Erdős- Kárpátok alacsony hágaiban beáramló északi szelek jellemzők. Átlagsebességük **15-30 km/óra**. Mivel a gazdasági élet nagy részét a mezőgazdaság teszi ki, így a növénytermesztés szempontjából a csapadék a legfontosabb. A területünkön a sokévi átlag 550-700 mm között alakul. Panyolán a megye egyik legtöbb csapadéka hullik (**650-700 mm**). Az Alföldnek ez a csatornaszerűen összeszűkülő területe a DNY-ról és NY-ról beáramló légtömegeket arra kényszeríti, hogy az Északkeleti-Kárpátok előtt összetarolódjanak és felemelkedjenek. Emiatt az Alföld legcsapadékosabb területe. A hótakarónak szintén elengedhetetlen hatása van a növényzet fejlődésében. A téli csapadék nagy része hó alakjában hullik. A hótakarós napok száma 35- 50, ami az Alföldön a legnagyobb. A megyében a pleisztocénkori homokhátak és a holocénkori mélyebb fekvésű részek talajföldrajzi szempontból is elkülönülnek. A talajképződés viszont egy időben a holocénban játszódott le. A magasabb térszínek talajközete általában a homok, homokos lösz, löszös homok. A mélyebb fekvésű részeken az öntésképződmények (öntésiszap, öntéshomok, öntésagyag) jelentik az agyagkőzetet. A domborzati, geológiai és vízrajzi viszonyok kisebb területen is nagyon változatosak. A talajtípusok és altípusok száma az ország megyéi közül megyénkben a legtöbb. A **humusztartalom 05-1,5%** ig változhat, a réteg vastagsága **35-40 cm** között ingadozik. A térség vízrajza is változatos, míg a Nyírségben ritka, addig a Felső-Tiszavidéke viszonylag gazdag. Az árvízmentesítések előtt, az áradások alkalmával hosszabb-rövidebb ideig vízzel borított mocsaras lápos területek voltak. A kanyargós folyóknak köszönhetően a lerakott hordalékból termőképes öntéstalajok alakultak ki. Ezek ásványokban, főként káliumban gazdagok. A szabályozások révén jelentős holtágaktól szabadultak meg és gyorsabb lefolyást biztosítottak a folyóknak. Panyolát három folyó is övezi. A Szamos és Túr alsó szakasza mellett a Tiszába ömlő torkolati részen fekszik. Növényvilága a folyók jó vízbősége miatt rendkívül gazdag. A mocsári tölgy és szil mellett gyertyán, éger, fűz és nyár volt jelentős. Erdőmaradványok ma is megvannak. Az aljnövényzet zömét a kökény, a galagonya, veresgyűrű, kecskerágó alkotja. Szabolcs-Szatmár-Bereg megye természeti értékekben igen gazdag alföldi táj. Az elmúlt évtizedekben a természeti értékek megőrzéséért 12 országos jelentőségű természetvédelmi területet hoztak létre, ez az Alföld természetvédelmi területeinek a 25%-át teszi ki.

4400- 4600 MJ/m²
2050-2100 óra/év

650-700 mm/év

ÉK
15-30 km/óra

35-40 cm
humuszréteg

9,5 fok



Panyola a **Szatmári-síkságon, a Tisza-Szamos-közben**, közvetlenül a Szamos folyó jobb partján, a torkolattól kb. 12 km-re délre fekvő település. A község mellett folyik a **Túr** szabályozott vízhozammal és 3 km-re északra a **Tisza**. E három folyó felszínalakító munkája eredményeként alakult ki az egyhangúnak nem nevezhető táj. A folyók mellett az **ásványi anyagokban** gazdag hordalék lerakódások következtében **jó minőségű termőtalajok**, míg a mélyebb fekvésű részekben mocsarak keletkeztek. Különösen áradás idején a Tisza egyidejű magas vízállása miatt lelassult a Túr folyása és tartósan eldöntött egyes határrészeket. Ilyen terület volt az ÉK-re lévő Túr-erdő, amelyet a XVII. sz.-i térképeken vízállásosnak, erdőfoltosnak ábrázoltak.

A táj ma már csak töredékeiben őriz valamit eredeti arculatából, mert az ember természet-átalakító tevékenységével kedvezően és ellenkezőképp is megváltoztatta azt. A folyószabályozások, a holt patakmedrek besimítása, a holt folyómedrek művelésbe fogása, gátépítések, erdőirtások és a csatornázások a természeti környezet eltűnését eredményezték.

Községünk északnyugaton **Ólcsvaapátival**, keleten **Kisarral**, délkeleten **Kérsemlénnel szomszédos**. A település határát északon a Tisza folyó, dél-délnyugaton a Szamos folyó zárja le. A XIX-XX. században jelentős határváltozások, illetve határrendezések történtek, különösen a folyószabályozások, majd a közelmúltban összevont termelészövetkezetek kialakítása, majd szétesése miatt.

A régi kanyargós Szamos és Tisza folyó mentén az áradások és a kiöntések alkalmával szállított, majd lerakott hordalékokból jó termőképességű öntéstalajok alakultak ki. Ezek ásványi anyagokban, főként káliumban gazdag, de nitrogénben, foszforban és humuszban szegény jó szerkezetű talajok, míg a Túr melléke rossz vízáteresztő, tömör, agyagos. Az erdők helyén művelésbe fogott mocsári erdőtalajú területeken csak növelt adatu tápanyag-utánpótlással lehet magasabb termésátlagokat elérni. A **belvízelvezető csatornák** kiépítése is növelte a művelhető területeket.

Növényvilága a folyók által biztosított vízbőség következtében gazdag volt. Az **erdőknek meghatározó szerepe volt** az itt letelepedett vagy csak a szállásokon ideiglenesen tartózkodó emberek életében. Az erdőállomány összefüggő területet alkotott a torkolatvidéken. A mocsári tölgy és szil mellett gyertyán, éger, fűz és nyár volt jelentős.

Erdőmaradványokban ma is megvannak, de egyedszámuk csökken. Az aljnövényzet zömét a **kökény, a galagonya, veresgyűrű, kecskerágó** alkotja. Kedvező időjárás esetén gombák sokasága teríti a talajt. A vízállásos rétek növényei a **szálfűvek és sásfélések**. A folyók mentén a ligeterdők fehér és szürke nyárfáinak, fűzeinek magasba törő sűrű vonulata jelezte és jelzi ma is. Nem őshonos a kőrös és a kanadai nyár, de ültetvényekben ez utóbbi uralkodik, annak ellenére, hogy a tájvédők tiltják a telepítését. A termelészövetkezet és a vízügy által szervezett gyakoribb irtások következtében az évszázados faóriások napjainkra eltűntek, leszűkítve ezzel az itt fészkelő és ritka madarak életterét is. A Szamos és Tisza partjain gyakori a **badza**, termése évtizedek óta értékes és keresett ipari segédanyag. A dió, a szilva nem csak ültetve, hanem ligetszerűen, vadon is nőtt és termett. A vadkörte, vadalma az erdőkben, fasorokban vagy legelőn hagyásfaként gyakori volt. A réteken a Szatmári-síkságon előforduló növények többsége is megtalálható.



Panyola területe a **honfoglalást megelőző időben is lakott hely** lehetett. A halászó-vadászó, később földművelő-állattenyésztő ember számára a terület jó lehetőségeket biztosított, amit a honfoglalók is kihasználtak. A település névéredete bizonytalan. **Első okleveles említése 1247-ből való**. Nevét írják **Ponula, Kisonpula(1379)**, Panyala, Panyola(1382) és Panyla alakban.

A község birtokosai a honfoglalást követő másfél évszázadban a Balog-Semjén nemzetség tagjai, akiknek nevét a szomszédos Kér és Semjén őrzi, ma a Kérsemlén és a Szamoskér. "A három település - Kér, Semjén, Panyola - közül Panyoláé az elsőbbség, ugyanis ennek **anyaegyháza van** s azt Szent Miklósnak szentelték" - Maksay Ferenc: A középkori Szatmár vármegye. Bp. 1940. Az oklevelek tanúsága szerint.

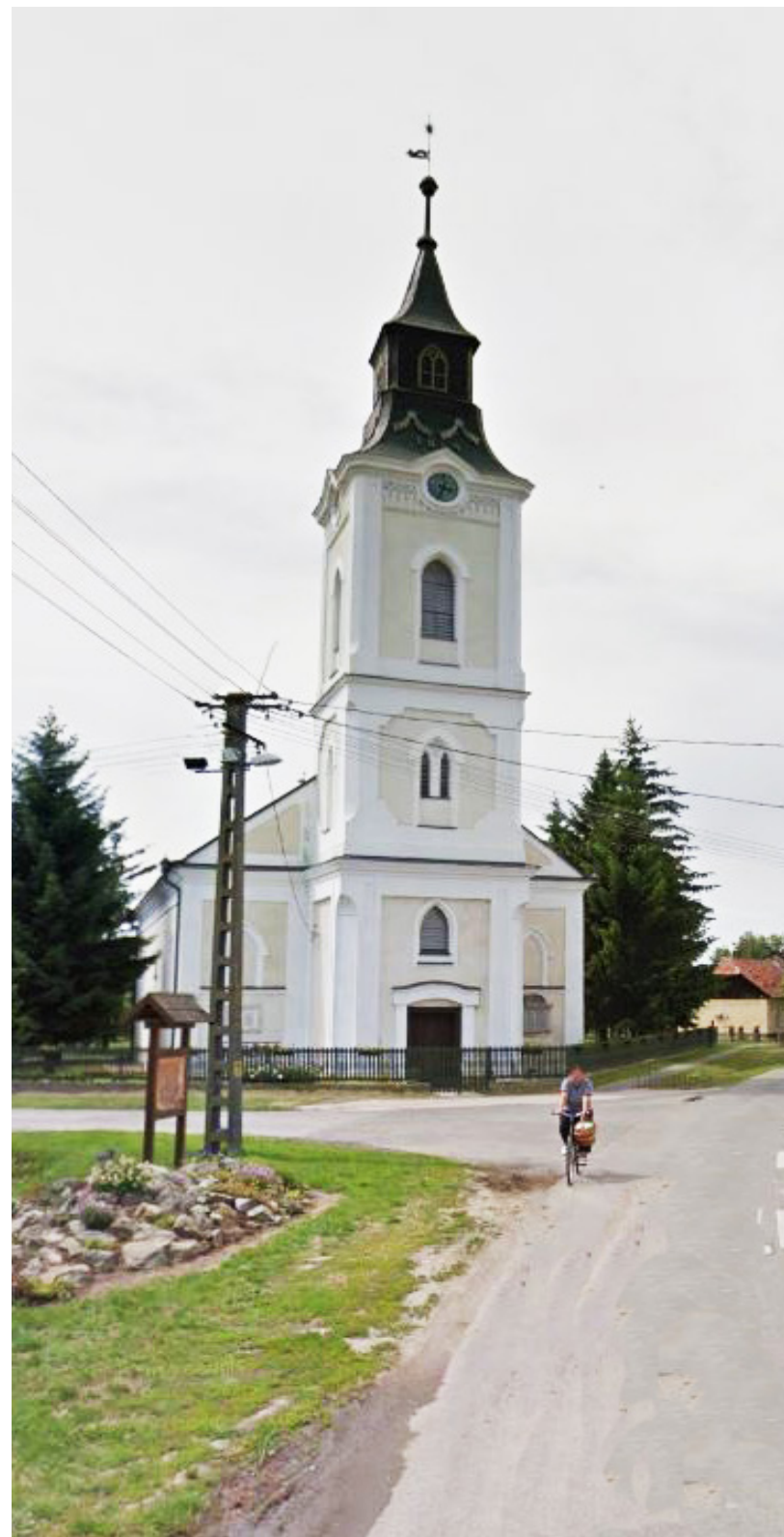
1285-ben a Panyolaiak IV. László királytól engedélyt kértek, hogy ide **várat építhessenek**, amit a Szamoson leszállított **kőből és mészből** megépítették. 1292-ben a Panyolaiak itt lakó ága a többiek tiltakozása ellenére eladta a birtokot a lerombolt vár helyével és két hajtómalommal a Borsa nemzetségbeli Kopasz erdélyi vajdának. Ottó király rendeletére 1307-ben visszakapta a család, de ettől fogva a rokon Kállayakkal elkeseredett határperek sorozata folyt olyannyira, hogy a Kállayak és Panyola Péter királyi ítélet alapján párbajt vívtak a birtokért. 1379-ben I. Lajos parancsára az olasz hadjárat miatt a pert elhalasztották, de a Panyolaiak 1405-ben elfoglaltak részeket a közös birtokból. 1415-ben Panyolai Zsigmond török fogságba került, felesége és gyermekei eladták birtokukat Panyola Lucának és leányainak. 1424-ben Kállay Miklós kapott benne részt, 1427-ben I. Zsigmond király (1387-1437) Kállay Jánosnak adományozta az egészet, mely a **XIX. század végéig állandó Kállay-birtok**. **Sokáig Szabolcs megyéhez tartozott**, mivel a birtokközpont Kálló volt. 1806-ban visszakerült Szatmár vármegyéhez. Későbbi időkben a Kendék és a Dessewffyék is részletet határából. Az elszegényedő és elköltöző földbirtokosoktól a helyiek vásárolták meg a földeket. A Kérsemléni központú Kállay-birtok Panyola felé eső része is a panyolai gazdák tulajdonába kerül 1920-44 között.

Panyola és környéke természeti adottságai már az őskortól jó lehetőséget biztosítottak az emberi települések kialakításához. A síkságból kiemelkedő tereprészekben jó szálláshelyet találtak az erre vándorló népek is. Az ellenség támadásairól a ma is élő folyók, az időszakosan megtelt holt patakmedrek (halvány) és mocsarak is védtek őket. Ezek nyomai ma is megtalálhatók.

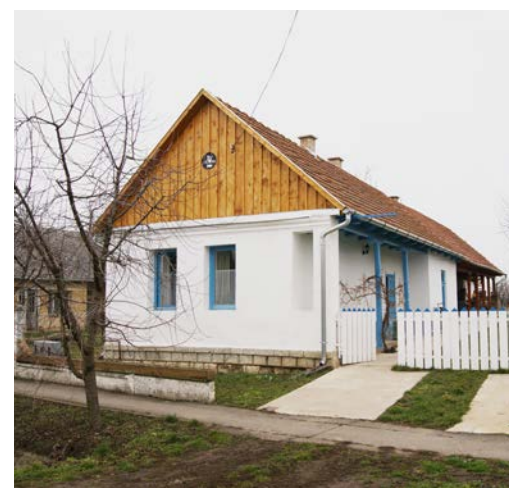
A honfoglalás kori népvándorlás idején betelepülő népek ezt a területet **erdős, mocsaras jellege miatt elkerülték**, mivel állattartásra nem volt alkalmas. A mindenre szinte használhatatlan területet **szláv közösségek tették méterről méterre megművelhetővé**. A II. században ezt a területet is benépesítették. Mivel a Tisza - Szamos közét csak az államalapítás után telepítették be, ezért ez a terület királyi tulajdonba került.

A legkorábbi nemzetségi birtokok kialakulása a királyi adományok révén a II. század második felére keltezhető. A 10. században a megyeközpont Szatmárra került. Ekkor telepítették be a Szamos jobb partját azokkal a közösségekkel, amelyeknek feladata a Szatmár - Gyarmat - Panyola útvonal védelme volt. Nem ez volt a feladata a Remeteszegezen, részben feltárt középkori településnek. A falu földrajzi adottságai miatt nem volt alkalmas védőfeladatok ellátására. A területen 1966 -ban Korek József, a Magyar Nemzeti Múzeum régésze terepbejárást végzett, melynek alkalmával **13. századbeli cserépdarabokat fedezett fel**. Egy másik ásatás a Tisza partján **egy középkori tölgyfavázas építmény maradványait tárták fel**, valószínűség szerint mocsaras talajon fából és földből épült erősség romja. Van azonban még több olyan hely, ahol régészeti értékes leleteket találtak terepbejáráások során, mint a Fekete - fok is, amely a Tisza holtágainak találkozásánál fekszik, itt gyűjtött római kori és Árpád - kori anyagot Széles Gyula tanár, aki sokat foglalkozik Panyola múltjával. Bronzkori, illetve szintén Árpád - kori cserepek jelzik a Hestya területén, hogy érdekes dolgokat rejt magában a föld.

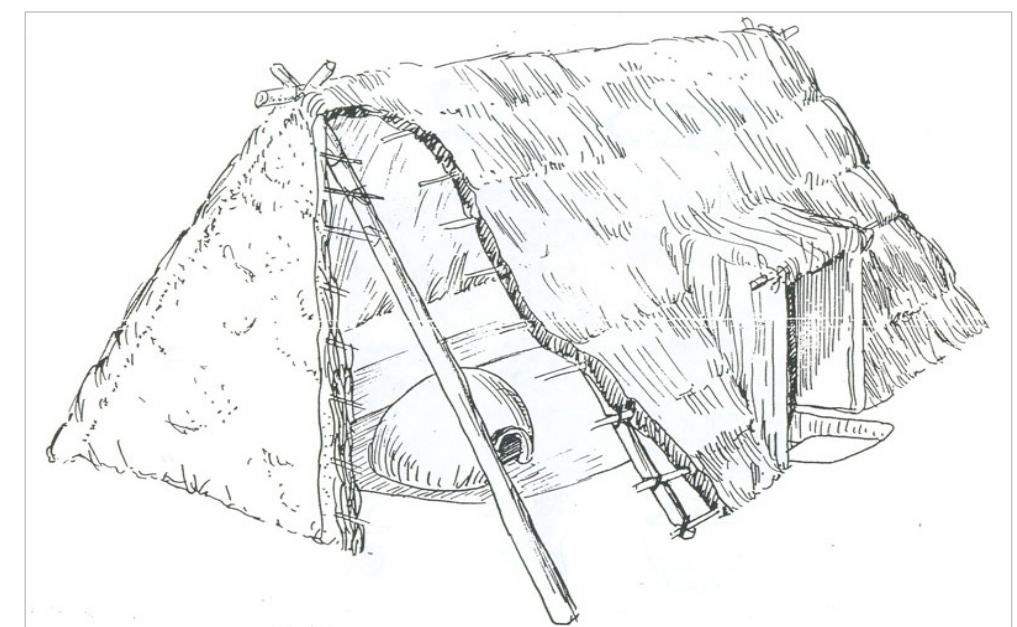


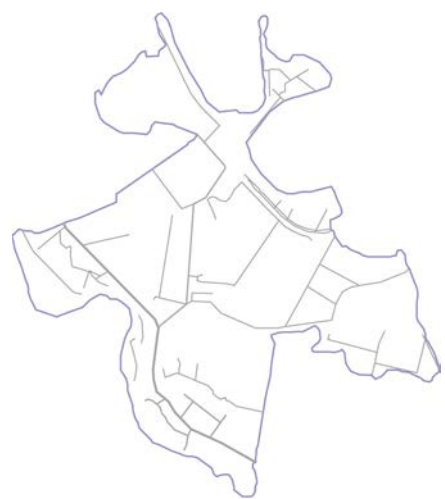


Panyola jelenleg 620 fővel rendelkező kisebb település. Az itt élők nagy része a **mezőgazdaságból él** meg. A 88 hektáros belterületéhez 1134 hektár külterület tartozik. A három folyó közé beékelődő település tökéletes termőföldet biztosít. Rendezett lakóépületei mellett a közösségi épületek folyamatosan karban vannak tartva. Meghatározó épülete a **református templom**, ami a falu központjában helyezkedik el. Az itt élők számára mindig is fontos volt a környezetük védelme, és vendégszeretetük ma is vonzza a turistákat. Összesen 5 vendégház van a faluban, ami folyamatosan telt házzal működik. Évente több alkalommal is nagyobb tömeg érkezik ide a **fesztiválok** miatt. Zenei, hagyományörző farsangi és természetesen gasztronómiai eseményeken is részt vehet az idelátogató. Az elmúlt évtizedben mégis a méltán híres **panyolai elixír**ről ismerszik meg a település. Az évente 200 000 üveget is meghaladó minőségi pálinka eladásával hazánk vezető főzdeje lett. A különleges klímának és az itt termő bőséges „nemtudom” szilvának köszönhetően kiapadhatatlan kincset érő gyümölcsállománya van a településnek. Ezt a helyi kistermelők is kihasználják és példamutató módon helyi termékeket állítanak elő, amiket nem csak a környező településeken lehet elérni. A vendégforgalmat tovább növeli a nemrég létrejött határon túl is összekötő **szilvaút** kiépítése, ami az egykori elcsatolt és itteni szatmári településeket köti össze.



A lakókörnyezet alakulása, változása a gazdasági fejlődéssel, a lakosság számának gyarapodásával lassan de fokozatosan változott. A **honfoglaláskori** épületek igen egyszerűek, szerények lehettek, de a későbbiek sem a hivalkodás tárgyai, hanem szükségszerűség jellemezte. Az ásatások szerint **gödörlakásokban** laktak, a föld felszínétől 60-80 cm mélyre beásott építményekben. A lakóházak **építőanyagai a fa, a sás vagy a rozsszalma voltak**. A fal vázázt erős fagerendák alkották, ennek közét fűzfahusáng fonattal behálózták, erre jött a vastag törekkkel kevert sárréteg, amit így paticsfalnak. Előnye volt, hogy a nagy árvizek sem döntötték romba, ugyanis a leázott alsórészt újratapasztották. Fedélként sást, nádat vagy zsindelet alkalmaztak. A 19. századra megjelentek a **három osztatú lakóház** típusok is, majd a tehetősebbek fokozatosan **kétszobás pitvaros lakásokat** építettek. Az utca felőli volt a felsőház, az udvari végén található az alsóház, közöttük a szabad kéményes pitvar. Elég gyakori volt, hogy a pitvarban két tűzhely, rakott spór, majd csikóspór szolgált a két család gazdasszonyának. A szabadkémény eltűnésével a pitvart konyhává alakították. A kéményen át távozott a szobát fűtő kemence és a tűzhely füstje, a szabadba. A 20. százai házépítéskor a kemence az udvarba, illetve a kertrészbe került, ezáltal helyét rakott vagy gyári tűzhely foglalta el. Az egyszobás pitvaros és kétszobás rangosabb házakra az 197-es árvízig sok példa akadt a faluban. A **tornác** a **vályogfalú építkezéssel alakult** úgy, hogy az utca felől és az udvar felől is elhagyták a tető alatt különböző szélességű helye, s a tetőt díszített faoszlopokkal támasztották meg. A vert földes tornácok nem csak falvédelmi és árnyékolási célt szolgáltak, hanem betakarításkor a terményt is ide helyezték el. Az árvíz pusztítása után több ún. **”kádárkocka”** is megépült, ami csökkenti a falu utcaképeinek egykori fényét.

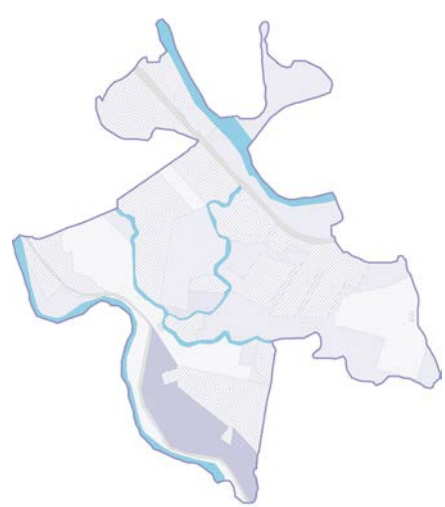




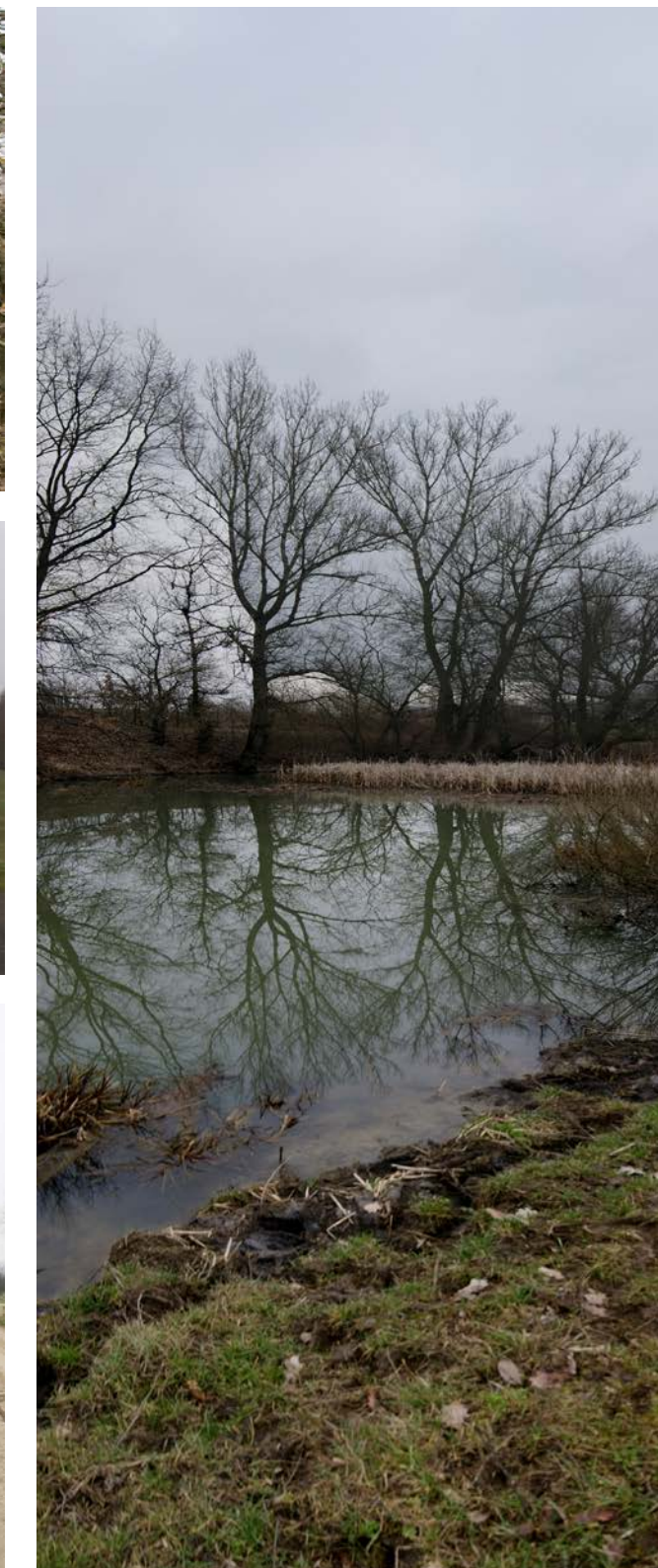
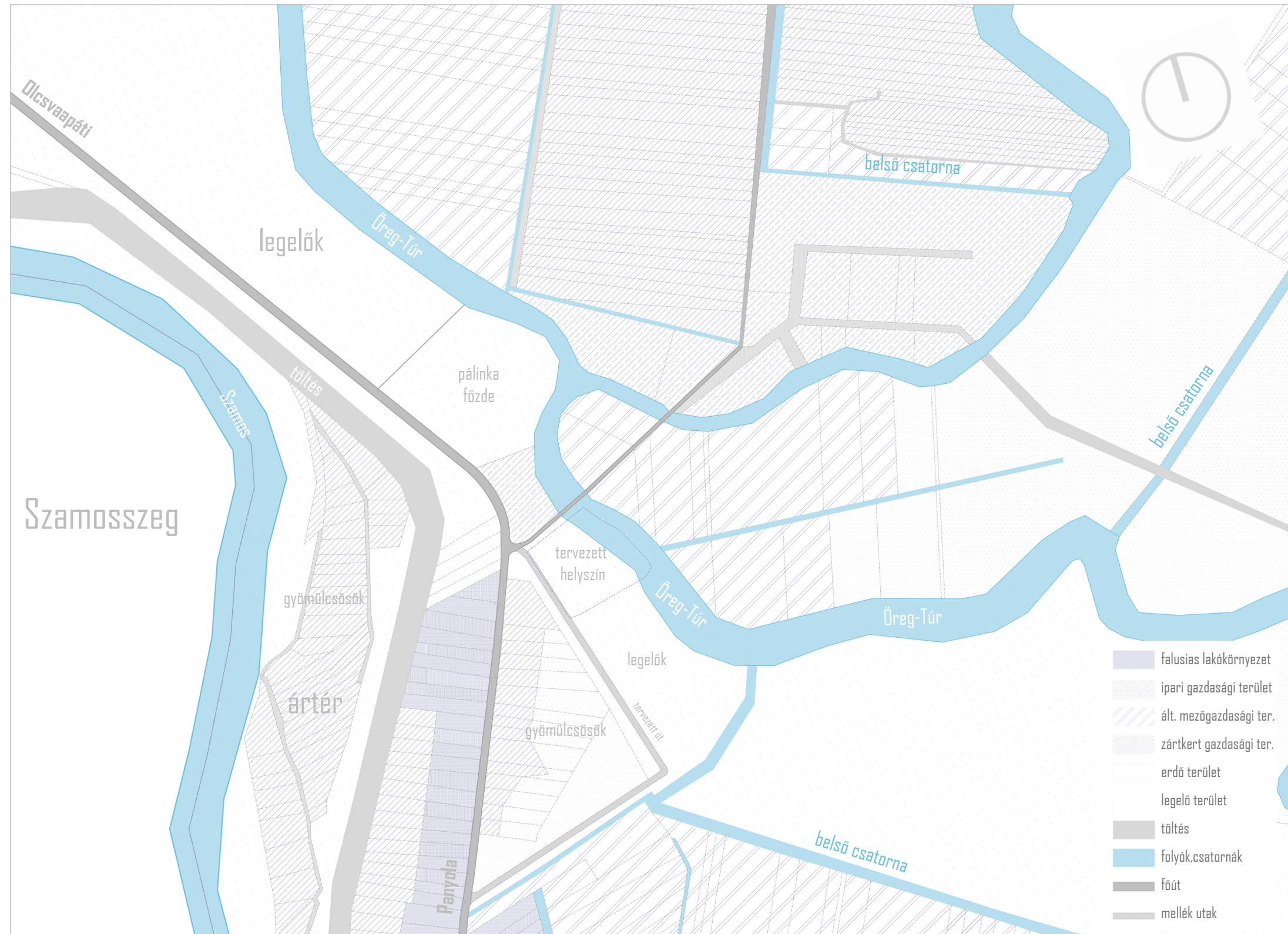
úthálózati térkép
 — főutak
 — mellékutak, földutak

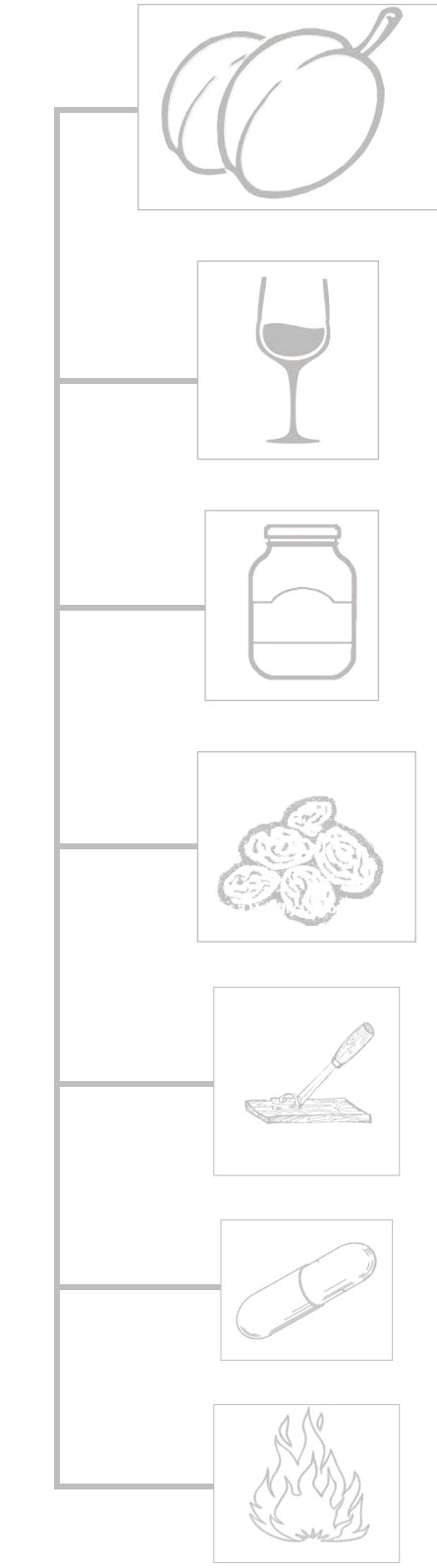


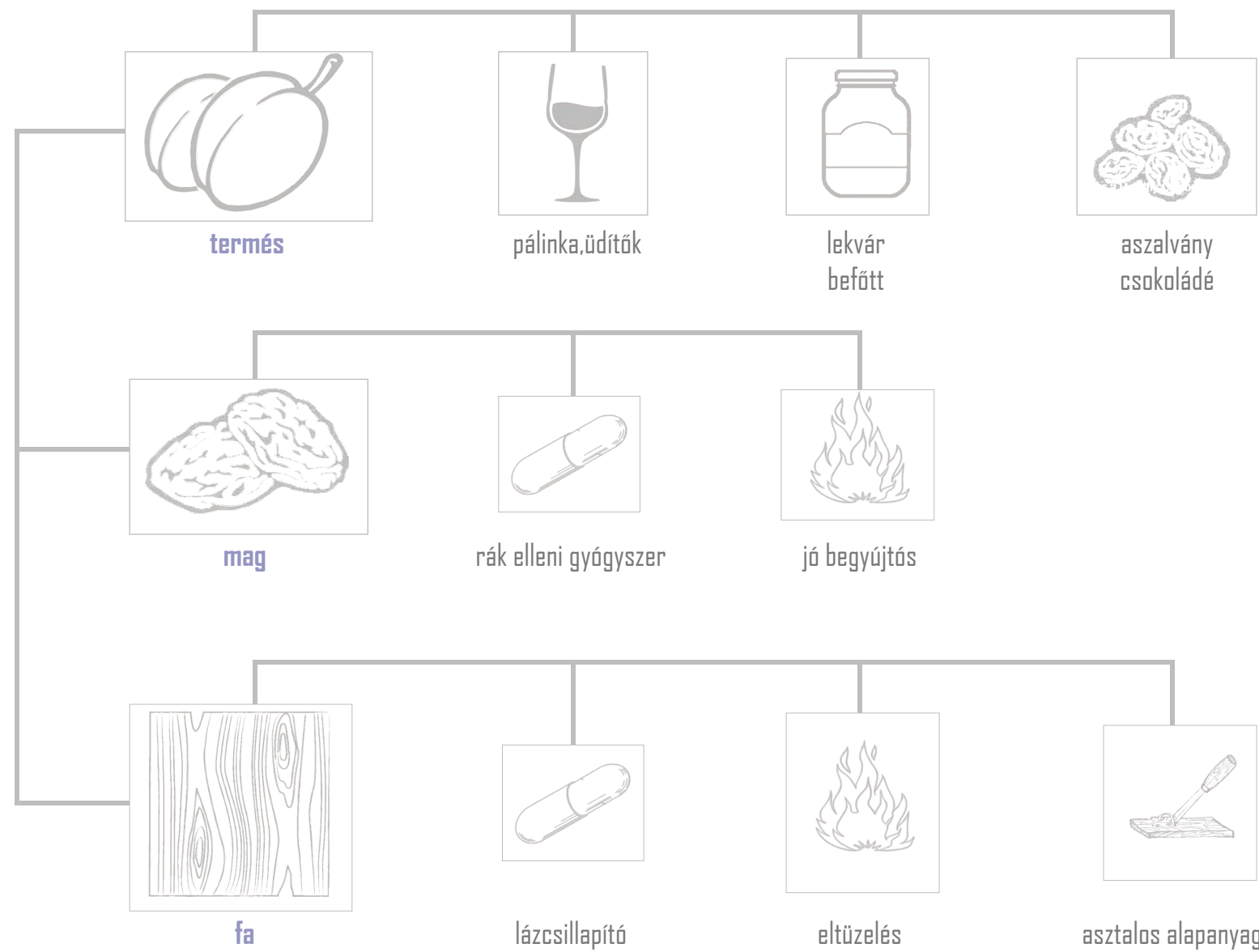
vízrajzi térkép
 — folyók, csatornák
 — vízellátási terület



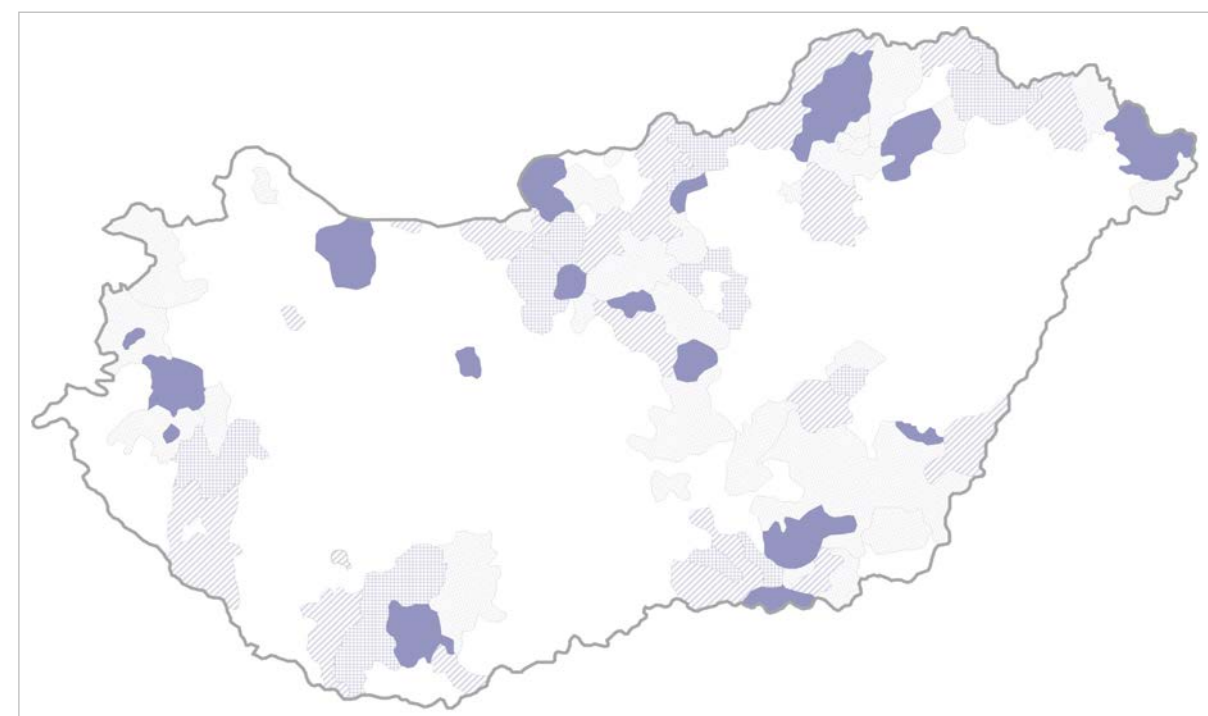
szabályozási térkép
 — falusias lakókörnyezet
 — ipari gazdasági terület
 — ált. mezőgazdasági ter.
 — zártkert gazdasági ter.
 — erdő terület
 — legelő terület







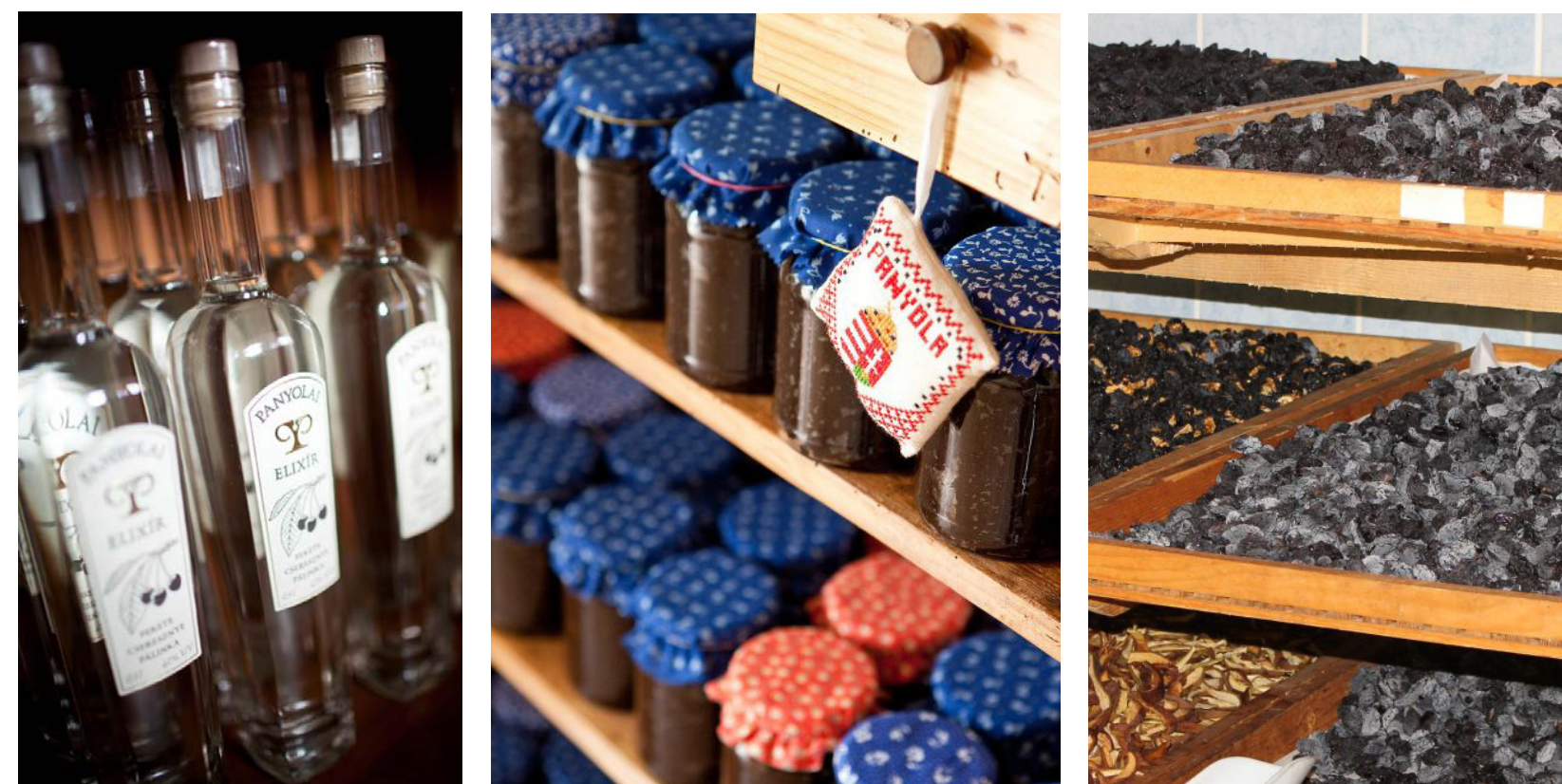
Felhasználásuk meglehetősen gazdag. Jelentős a gyümölcs **nyersfogyasztása, pálinka, lekvár, aszalvány és befőtt** készítése. A gyümölcs magja iránt egyre nagyobb a kereslet, mivel a benne lévő kisebb magot rák elleni gyógyszerként nagy mennyiségben keresik. A mag eltüzelése is általánossá vált begyűjtősként, mivel gyorsabban lángrakap más faáru. A fa kérgét régen lepárolták és **láz elleni orvosságot** készítettek belőle. A visszamaradt melléktermék is fontos szerepet tölt be a mezőgazdaságban, mint takarmány az állatok számára. A faanyagát rendkívül finom, sűrű és egyenletes tömörségű szerkezet, amit a **faipari** munkáknál gyakran keresnek. **Szárazanyag és cukortartalmában** a leggazdagabb gyümölcsünk. A-, B- és C-vitamint is tartalmaz, rosttartalma igen magas, és **kálium**, kalcium, foszfor, magnézium, cink és növényi antioxidánsok is vannak benne. **Antioxidáns**-tartalmánál fogva hátráltatja az öregedés folyamatát, salaktalanító, vizelethajtó, javítja az immunrendszer ellenálló képességét, szív- és érrendszeri betegségekkel szemben is véd.



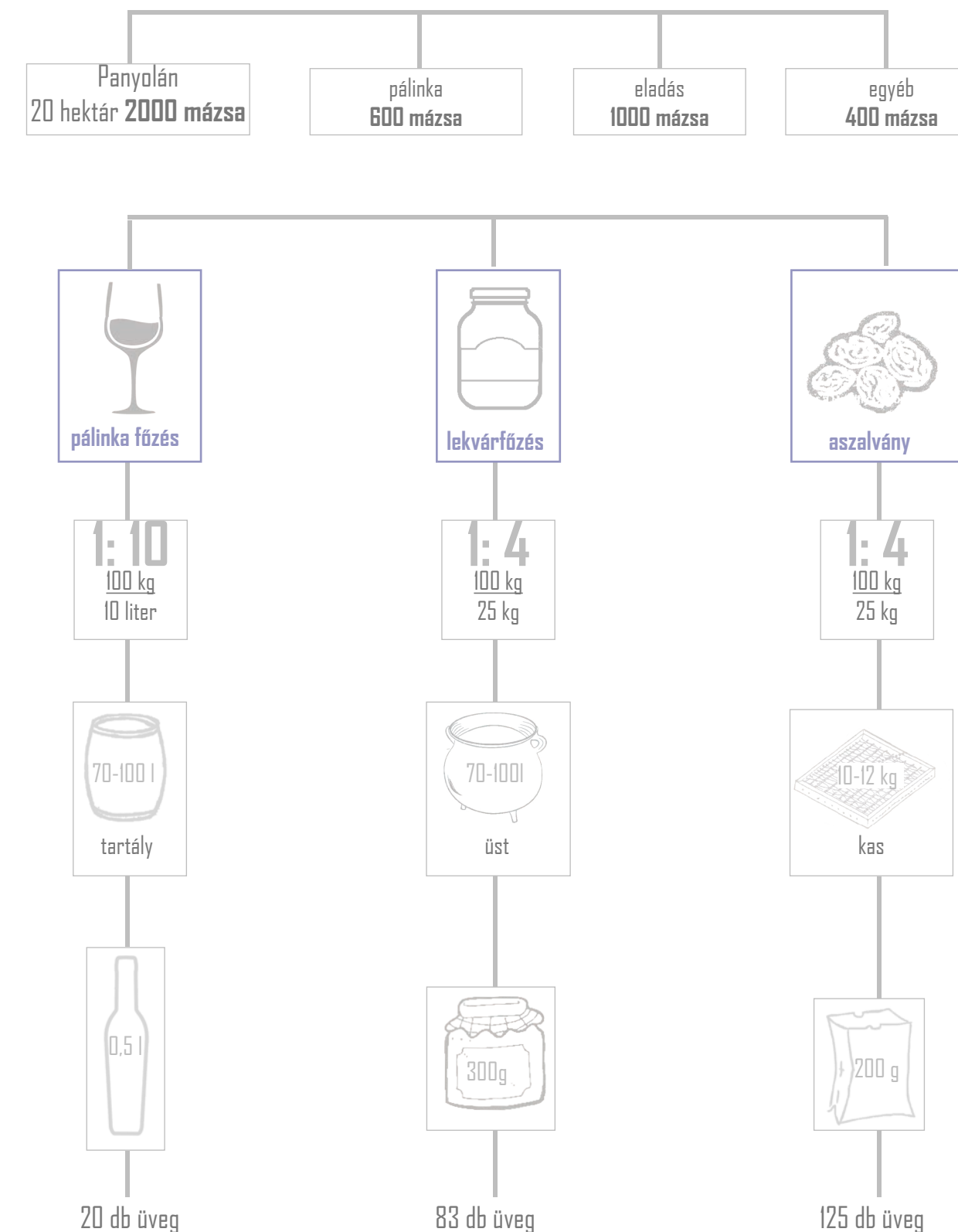
Szilva területre viszonyított fasűrűsége
/a térkép az országos átlag feletti területeket jelöli/

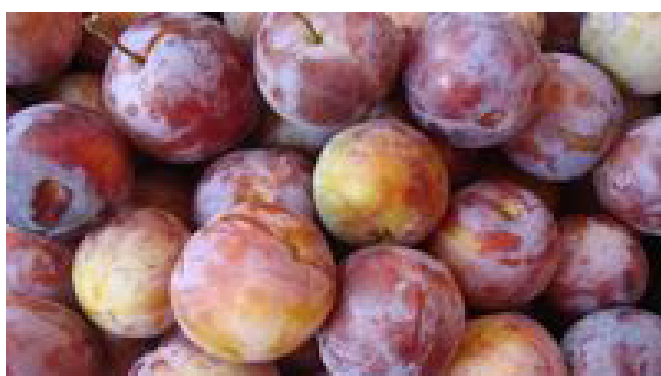
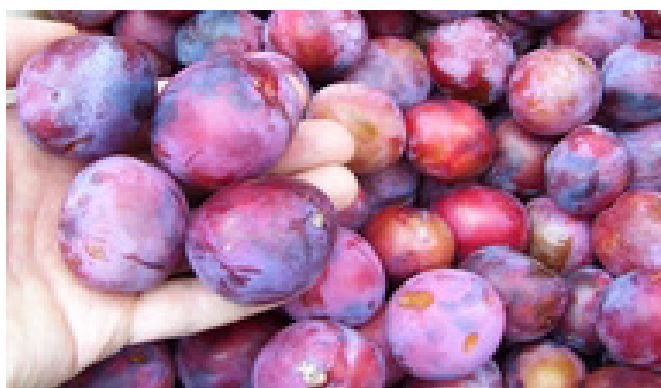
Már az egyiptomi fáraók sírjaiban találtak aszaltszilva-maradványokat, és Svájcban a bronzkorból származó szilvamárgok is előkerültek. A szilvát valószínűleg Szíria, Irán, Örmény-, Török- és Görögország népei termelték először nagy mennyiségben. A szilvatermelés zömét Európa adta /jelenleg a harmadát teszi ki az évi 9 milliárdnak/, ahol Románia, Németország és Bulgária, utána Magyarország következik. Itthon szinte minden tájegységben folyik termelés, a Jászságban, Heves megyében, a Tiszántúlon, de Zalában, a Zemplénben, a Dél-Alföldön és a Duna-Tisza-közén is. Itthon az alma után a második legnagyobb mennyiségben termesztett gyümölcsfaj, 2010-ben 70 854 tonna szilvát takarítottak be a KSH adata szerint.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megye kiemelkedik az országos viszonylatban is. **A hazai gyümölcstermesztés 37 %-át** a mi megyénkben termelik, amelynek meghatározó mennyiségét a **szilva** teszi ki /**ország 27 %-át, összesen 14,238 tonnát**/. Termesztése jelentős értéket teremt, nemzetgazdasági jelentősége van. A szállítást is jól bírja, így termelési helyétől távolabbra is eljuttatható. Megfelelő helyen és gondozással bőven és **rendszeresen terem**, nem véletlen az egykori anyagi biztonság jelképeként is emlegetett hétszilvafás nemes elnevezés sem. Igénytelen növény, és egészséges is. Az utóbbi időben 500 Ft és feletti kg-kénti árával azonban gazdasági szerepük sem elhanyagolható. Friss fogyasztási ideje közel 4 hónapra tehető /júliustól októberig/.



Panyola mindig is kemelkedett a szilva termesztésben, ahogy azt egy 1935-ös írásos emlék is őrzi: "Vásárosnaménytól Tiszabecsig, mintegy 400 négyszögöl kilométerre tehető az a terület, ahol a kék szilva részben vadon terem, részben nagyban termesztik. A termelés központja Panyola. Ha Panyolán 100 wagon szilva terem, akkor Mátolcson 5 kocsi a termés hozama..." A szilvatermelésben és annak feldolgozásában továbbra is vezető pozíciót tölt be a többi település között. Egy 2001-es KSH felmérés szerint több mint **20 hektárnyi területen** termeltek, ami azóta nagymértékben növekedett. A teljes szilvakitermelés évente 2000 mázsa. A legjelentősebb mennyiségben a 2012-ben hivatalosan is bejegyzett **"Nemtudom" szilvából** található a településen /**320 tonna**/, de jelentős mennyiségű még a besztercei, vörösi, és stanly szilva fajok darabszáma is. Mivel több fajta és tulajdonságú szilva is található, így különféle felhasználásával is találkozhatunk. A már bizonyítottan híressé vált **pálinkafőzés /évi 200-250 ezer palack/** révén egyre többen ismerkednek meg a település nevével. Az örökségvédelem alatt álló szatmári szilvóriumok között is kiemelkedik az un. **Panyolai Elixír**, aminek az ára is jól mutatja a minőségi megbecsülését /5000-2000 Ft-ig/. Kisebb mennyiségben /100-200 mázsa évente/, de minden évben **főznek lekvárt** a fesztiválokon, és a háztartásoknál is, amit a híres **ciberézésnek** is neveznek. 2013-ban szellemi kulturális örökség lett az egész folyamat, amit a családok nemzedékeken keresztül adnak ma is tovább. A régebben minden portához tartozó aszalók szinte teljesen eltűntek, jelenleg már csak 2 helyen aszalnak a településen. Mivel a kereslet hatalmas, így a környéken egyre nagyobb a hajlandóság ennek a szakmának is az újraélesztésének érdekében. A tökéletes klíma és talajnak köszönhetően az egész Szamosháton hatalmas a termelés hozama a szilvának, azonban a nagy részét elviszik és máshol dolgozzák fel a szilvafák gyümölcsét.





Elnevezése: **Panyolai, Penyigei, „Nemtudom”**. Beregi, Gümöri nyakas szilva; Prunus domestica L. A gyümölcse kicsi (10–15 g), gömbölyű, átmérője 20–30 mm. Magvai kicsik (0,6 g). A gyümölcs héjának színe kék, hamvas, húsa világossárga vagy zöldessárga. Nagyon édes zamat nélküli ízzel rendelkezik. Nem magvaváló típusú. Fája erőteljes növekedésű, koronája felfelé törő, nagyon edzett. Bőségesen, de rendszeretlenül terem, öntermékeny típusú. A legelőnyösebb tulajdonsága a magas cukortartalom, ezért elsősorban lekvár és pálinka készítésére ajánlott.

Elnevezés: **Besztercei vagy berbenci szilva**. Magas cukor- és a savtartalma kiváló. Íze kellemesen édes-savas. Héja sötétkék, erősen hamvas, húsa kemény, színe sárgászöld vagy aranysárga. Magvaváló típus. Alakja megnyúlt, szabályos szilva alakú termése van. Gyümölcs mérete (18–22 g), átlagos átmérője 28–30 mm. Fája közepes növekedésű, gúla alakú. A fa edzett, igénytelen, későn fordul termőre, bőven, de szakaszosan terem. Öntermékeny, ezért a fajta magában is telepíthető. Jó aszalvány, pálinka és lekvár alapanyag is egyben.

Elnevezés: **vörtes vagy veres-szilva**. Rendszerint közép-nagy, széles, kissé megnyúlt alakú, széles barázdálmélyedése jellegzetes. Színe sötét lilás-piros, kékes-piros fedőszínnel, foltosan hamvas. Húsa aranysárga, lédús, duránci. Íze édeskésen savas, gyenge zamatú. Fája erőteljes növekedésű bármilyen talajt eltűr. Rendszeres és bő termésű. A téli fagyokkal szemben rendkívül ellenálló. Igénytelen fajta és a fertőzésekkel szemben ellenálló. Nyersen fogyasztják a legtöbb-szűr, de kompótnak is elteszik, jó pálinka alapanyag.

A **ringló** francia eredetű fajta. Gondozást igényel. Termése nagy/40–50 g/, gömbölyű, a barackhoz hasonló formájú. Sok fajtája van, a halvány rózsaszíntől kezdve a zöldessárgán át a kék árnyalatig. Húsa vastag, sárga színű. Ízük éretlenül nagyon savanyúak, de érett állapotban kifejezetten lédús édes ízűk van. Vitaminokban gazdag szilvafajta. Magvaváló típus. Elsősorban nyers fogyasztása és befőzésre használják. Gyakran a szilva helyettesítőjeként is használják. Felhasználása főként süteményekbe történik, de alkalmas nyers fogyasztásra is.



A **lepotica** szerb származású fajta. Akár kettő-négy hétig is tárolható, igen jó piacos áru. Gyümölcse 30–40 g súlyú, megnyúlt tojás alakú, 30–35 mm átmérőjű, hamvas sötétkék színű szilvafajta. Zöldessárga húsú, kemény, lédús, magvaváló igen finom ízű szilva. Kistermetű, szétterülő koronájú szilvafa. Későn virágzó, korán termőre fordul a staeley szilva. Terméshozam kiszámítható és bőven terem. Öntermékenyülő. Levélfoltosságra és sharka vírusra kevésbé érzékeny fajta. Kitűnő lekvár és befőtt is készíthető belőle, a hullott szilvából készítik a szilva pálinkát, és a legjobb aszalványt adja.

A **stanley** az USA-ban előállított kitűnő minőségi szilvafajta. Szedési érettséget, augusztus elején éri el. Közepes nagyságú gyümölcsei, 30–40 g súlyúak. Szállítást jól tűri, jó pultálló, formája tojásdad, kissé aszimmetrikus. Erősen hamvas, gyümölcs egész felülete hamvas és viaszos réteg fed, sötétkék héjú szilva. Húsa, az érés kezdetén, kemény, zöldes-sárga és aranysárga között változik. Fája kicsi, közepes méretű. Ritka koronájú. Öntermékenyülő. Korán termőre fordul, bőven és rendszeresen terem. Betegségekkel szemben viszonylag elég ellenálló fajta. Friss fogyasztásra a legalkalmasabb.

Népies neve: cseresznyeszilva, potyóka, paradicsomszilva, mirobalán, **lotyó-vagy fosószilva**, a Rózsafélék családjába tartozó lombhullató fa. A népies elnevezések - fosóka, pisa, potyó - a könnyen hasmenést okozó sárga kökényszilvára vonatkoznak. Bár korán virágzik, mégsem fagyérzékeny fajta. Korán érik (augusztusban), bőven terem. Termése gömbölyded, kicsi-közepes méretű, kissé hamvas, sötétkék színű. Húsa zöldessárga, nem magvaváló, közepesen lédús. Nem pereg, sokszor a fán aszalódik a le nem szedett gyümölcs. Termését állatok etetésére, cefréhez vegyítve pálinkafőzésre használják.

A környéken nagyon sok igénytelen **vad szilvafajta** található. Ezek kertekben árokparton, vagy árterekben is előfordul. Ilyen a **fecske vagy fehérszilva**, ami nagyon édes ízű és a legkorábbi termésű. Hasonló a **boldogasszony szilva**, amit leginkább szilvafőzésre használnak magas cukortartalma miatt. A sajátos alakú **Korsó szilvát** lekvárfőzésre alkalmas lédús édes termésének köszönhetően. A **lószemű szilva** termése jól megkülönböztethető hosszúkás alakjával. Gyümölcse húsos kemény, ami kiváló befőzésre, de nyersen is izletes.

A **legenda szerint** neve onnan ered, hogy egyszer egy idegen Szatmáron járva megkérdezte, milyen fajta az a szilva, amelyből ilyen sok terem erre felé. Bárkit is kérdezett, mindenki azt mondta: **nem tudom**. Így lett a panyolai szilva másik neve nemtudom szilva. Származási helye: a Felső-Tiszavidék, elsősorban a **Beregi Síkság és a Szatmári Síkság**, Tisza, Szamos, Túr árterületeiben lévő vegyes gyümölcsösök. Az évente termelt, illetve begyűjtött Nemtudom szilva mennyiségét még megbecsülni is nehéz, de 2009-ben településenként megszámozták a termés mennyiségét, miszerint több mint **1300 tonna** mennyiségben található a Szamosháti területen. Ebből a mennyiségből kiemelkedően **300 tonnájával a legtöbb Panyolán termelt**. A gyümölcsfajok szilvára vonatkozó rendszertana alapján, a 'Nemtudom' szilvafajta az európai fajok közül a kökényszilva (Prunus insititia) fajhoz tartozónak tekinthető, amely fajhoz TÓTH és SURÁNYI (1980) szerint a 'Bodi szilva' és a 'Potyó szilva' is tartozik. A **fajtajegyzékbe nemtudom P3 néven került be hivatalosan 2012-ben** a Fajtamínősítő Bizottság által. A Tisza és a Szamos árterületein található 'Nemtudom' szilvafák zöme sajátgyökerű. A gyökérsarjak gyökérzete ültetés után mérsékelten fejlődik, de a második évtől kezdődően sűrűn behálózza a talajt, és egyes gyökerei függőlegesen növekedve a talaj mélyebb, 1-2 méter mély rétegébe is behatolnak. A törzs kéregfelülete sima, színe sötétszürke. A fiatal fák koronavázát képező vesszők erős növekedésűek, meredek állásúak, 5-6 éves korban a korona magassága a 4 métert is eléri. Termőkorban a gyümölcs súlya alatt az ágak végálló része lehajlik, a korona terebélyesedik. A hajtásnövekedés mérséklődik, de a korona belsejében egyes esetekben erőteljes vízajtások képződnek. A metszés nélkül nevelt, sűrűn ültetett fák vázágai felkopaszodnak.

A fiatal fák erőteljes vesszőin levő hajtásrügyekből 5–8 cm hosszú, tövises termőnyársak képződnek. Termőkorban kevesebb tövises termőnyárs és több hosszabb (10–30 cm), virágrügyeket fejlesztő termőnyárs alakul ki. A saját gyökerű fák korán termőre fordulnak és **termőkorban 30–50 kg/fa terméshozásra is képesek**. Megfigyeléseink szerint a metszés nélkül nevelt fák terméshozása szakaszos. A sok terméssel terhelt fák virágképzése hiányos. A virágzás ideje középkései, általában a Besztercei előtt egy héttel indul a virágzás. Virágai öntermékenyülők. A fajtakörön belül tapasztalható különbségek a gyümölcs nagyságában, érési idejében, de a gyümölcs alakjában is megnyilvánulnak. A fajtára jellemző **gyümölcsmagasság 18–25 mm között változik**. Alakja gömbölyű, esetenként kissé megnyúlt. Színe éretten sötétkék, finoman hamvas. Szárazanyag-tartalma **13–20%, cukortermelő képessége kiváló**. Húsa zöldessárga, lédús, kellemes, finom zamattal. A gyümölcs húsa maghoz kötött. Érési ideje augusztus 10–szeptember 10 közé tehető, de vannak korábban és később érő változatok is. **A mag kicsi (0,3–0,6 gamm)**. A gyümölcs tulajdonságai alapján – nagyság, érési idő, maghoz kötöttség – lehet a pozitív klónszelekció alapja.

A 'Nemtudom' szilva a Szatmár-Beregi kistajak kiváló ipari szilvafajtája. Az éretten szedett gyümölcsből készített **lekvár és pálinka** jellegzetes íz- és illatanyaggal rendelkezik. A helyesen cefrézett és kezelt gyümölcs 100 kg anyaga 5-6 hl-fok párlatot is adhat. Az érett gyümölcs rázással könnyen leválasztható a termőrészről. A tájegységekben kevés gyümölcsöt aszalnak, de az aszalvány csak levesek készítésére alkalmas.

Népi gyógyászatban a **kéregből készült kivonatot lázcsillapítónak használgák**, gyümölcsének párlatát vérzéscsillapítóként ismerik. Véleményünk szerint a közvetlen biológiai érés előtt szedett és 1 kg-os kiszereleésben lévő gyümölcs asztali (nyers) fogyasztásra is alkalmas lehet.

A csonthéjasok csoportjába tartozó szilva a termesztéstechnika elemeit alapul véve a mérsékelten igényes gyümölcsfajok egyike. A koronaalakító és karbantartó metszés a szilvánál is szükséges művelet. Ennek ellenére igen kevés helyen részesítik szakszerű metszésben a fákat.

A házikertekben, az ártéri vegyes állományú gyümölcsösökben lévő 'Nemtudom' szilvafák évenkénti karbantartó metszését ma már szükségesnek tartjuk. A metszéssel mérsékelni lehet az évenkénti termésingadozást, növelni lehet a gyümölcs nagyságát, cukortermelő képességét.

A metszéshez hasonlóan a 'Nemtudom' szilva növényvédelme is a nem szívesen végzett műveletek közé tartozik. A gombabetegségek közül a monília (Monilia laxa), a kártevők közül pedig a szilvamoly (Grapholita funebrana) okoz komoly károkat. A lekvár és a párlat minősége érdekében minimum két alkalommal réz-hatóanyag-tartalmú (rügyfakadaskor és fehérbimbós állapotban) és két alkalommal rovarölő szerekkel történő permetezést igényelne (május vége-július eleje).

A gombás betegségek és a rovarkártevők okozta kártétel mellett a legveszedelmesebb kórokozó a szilvahimlő-vírus. Az eddigi tapasztalatok szerint a 'Nemtudom' szilva **toleránsnak tekinthető a sharka vírussal szemben**. Az állítás helyességét a fajta termőképessége, a gyümölcs cukortartalma is igazolja. Megjegyezzük, hogy a tolerancia mértékében szerepe van a kedvező ökológiai adottságoknak is. A sharka vírus tünetei megtalálhatók a Tisza-Szamos árterületen és a házikertekben levő fák levelein. Védekezni ellene csak vírusmentes szaporítóanyag ültetésével, a vírussal szemben ellenálló vagy toleráns fajták ültetésével lehetséges. A jelenlegi minimális termesztéstechnológia alapján kijelenthető, hogy a tájegységekben a 'Nemtudom' szilva termesztésére **a biatermesztés a jellemző**.





szedés



tisztítás



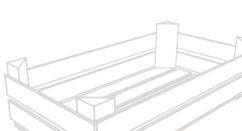
magozás



terítés



aszalás



tárolás

A szilvákat minél érettebb állapotban, lehetőleg **túlérletten** ajánlatos aszalni. A nem egészen érett szilvából készült aszalványnál minőségben, mennyiségben és az aszalás tartamában is megnyilvánul, hiszen a teljesen érett szilva megaszalódik 20-24, legfőképpen 30 óra alatt, míg a nem egészen érett szilva 36-48 óra hosszágig is aszalódik.

Fontos a gyümölcs szártalanítása és **tisztítása** válogatása. A leginkább alkalmasak a magvaváló fajták (pl. besztercei), illetve a nem tudom szilva, amit maggal együtt aszalunk, de magas cukortartalma miatt rendkívül ízletes.

A magvaváló szilvákat **kimagozzák**, és gyakran készítenek **töltött aszalványt** is. Megtöltik dióval, vagy másik szilvával. A már megráncosodott gyümölcsöt kieszik az aszalóból és akkor töltik meg, szint kap, de húsosabb is marad.

A szilvát /80*100cm/ a fűzfavesszőből vagy deszkából készített **cserényeken egy rétegben elterelve** az aszalóba tesszük és kezdjük aszalni. Itt mindaddig tartjuk a szilvát, míg az erősen meg nem ráncosodik. Közben **többször kivesszük**, megráogatjuk, hogy megforduljon, kihűljön, majd visszateszük. A többszöri lehülés és hevítés hatására, szebb és fénylőbb színt kap, de húsosabb is marad.

Az aszalást lassan 50 fokon kezdjük majd 90 fokra is felmelegítjük. Eredmény: **jól aszalt érett szilvából 25-30%**, rosszul aszalt vagy kevésbé érett szilvából 20% kihozatal. A kész aszalvány héja nyomásra nem reped föl, leve nem csurog ki, de még elég puha. Nem szabad csontkeményre aszalni, hanem még húsosnak kell maradnia.

Az aszalványt néhány óráig a levegőn hagyjuk elterítve vékonyabb rétegben. **Száraz, hűvös, szellős helyen raktározzuk**, és kisebb mennyiségeket zsákokban kosarakban vagy ládáknak, nagyobb mennyiségeket ömlesztve a padláson vagy megfelelő más helyiségben.



Az aszalás az egyik legősibb **tartósítási módszer**. Régebben minden portához tartozott egy **aszalóház** Szatmáron. Az aszalóházak **vályogból**, később téglából épült, kb 4*6 m-es téglalap alapterületűek voltak. Elengedhetetlen volt a nagyobb lefedés, ami védte az épületet és fát is lehetett tárolni alatta. A keskenyebb részen található a tüzelőtér ajtaja, amelyen át fűthető volt a hosszában fekvő kémény/50*70 cm/, melynek végén van a füstkivezető cső vagy kémény. Oldalt helyezkedik el az aszaló ablakszerű ajtaja, amelyen be lehet csúsztatni az aszaló kasokat.

Az aszalással gyakorlatilag csak a **nedvességet vonjuk ki**, a rost és ásványi anyag tartalom nagy része megmarad, és hónapokig, vagy évekig felhasználhatjuk. Az aszalt gyümölcsök lehet durva vagy finom aszalvány. **Durva aszalvány** előkészítés nélkül készül, vagyis rajta van a héj, pl: alma, körte, szilva stb. Finom aszalvány az előbbivel szemben, az aszalás előtt megfelelőképpen előkészítjük, ilyen pl: a meghámozott és folszételt almakarika, a kimagvált cseresnye.... Nálunk **legjobban kifzetődik** a szilvának az aszalása, amelyből majdnem kivétel nélkül durva aszalványt készítenek. A megaszalt szilvákat fontos, hogy megfelelő helyen tároljuk.

Eladás előtt a szilvát ajánlatos **osztályozni**. A csomagolás a közönségesebb minőségű szilvánál zsákokba vagy kosarakba történik, a jobb minőségű szilvát ellenben ládába szokták csomagolni. Ha az aszalt szilva hosszabb ideig raktározódik, külseje megváltozik, kicukrosodik. Hogy ennek elejét vegyük, szokás az aszalt szilvát párolni, amit a kereskedelmi forgalomban etűválsnak neveznek. Párolni lehet akár a csomagolt, akár pedig a csomagolatlan szilvát olyképpen, hogy azt kisebb mennyiségeknél 110 C° hőmérsékletű helyre tesszük, 10 percre. Ennek következtében az aszalt szilva nagyon **szép, fekete fényű** lesz.



A szatmár-beregi térség lakosságának kapcsolata a szilvalekvár főzés hagyományához természetes és példaértékű. A családokon belül átörökölt tudással, illetve annak nagyobb közösségben való elismerésével e vidék lakóinak identitása és egyéni öntudata is csak erősödhet. A hagyomány megőrzése és a generációknak történő átadása lehetővé teszi a korosztályok, nemzetiségek egyetértését és együttműködését. Ennek köszönhetően 2012-ben a **szellemi kulturális örökség része** lett az egész folyamat. A régi hagyományok szerint csak zárt térben érdemes elkezdni a lekvárfőzést. Egyrészt az időjárás miatt másrészt a katlan védelméért. Mivel több mint egy napig tart a főzés, így nem csoda, hogy rengeteg fesztivál és ünnepség kapcsolódik ma is ehhez az eseményhez.



A **megérett szilvát** a lekvár főzése előtti napon szedték le, pontosan akkor, amikor a szárnál fonyadni kezdett és **rázással** leestett a fáról. A szilvafa alá **ponyvát terítettek** és hosszú **rudakkal** verték le rá a gyümölcsöket. Közben az elszáradt ágak is letörték és lehullottak, így a „metszés” is megoldódott.

Fontos a megfelelő előkészület. A katlan megrakása, ami az üst méretéhez igazodik. Azt jól kitapasszák és nyílást hagynak a kürtőnek. A legmegfelelőbb a réz vagy a zománczott üst. A katlanba helyezve vízszintesre állították és a külsejét szintén körbetapasztolták, majd kitisztították. A tapasztósár titka az üregek szerint a ló és tehéntrágya, pelyva és búzakarpa agyagos sárral. Újabbán dróthálával fogják körbe az üstöt.

Miután az összes szilva betakarításra került, következett a **tisztítás, a mosás és a válogatás**, majd fateknőbe töltötték, és több léről átmosták. A rossz szemeket kiválogatták és a cefre közé dobták, abból lett később a pálinka, vagy a disznónak adták. Régebben meglapolták, azaz vizes deszkán átgörgettek amelynek vizes felületére rátapadt a kosz és levél ezáltal megtisztult a szilva. A megmosott, tiszta szilvaszemeket cserépszűrőbe rakták, és **lecsöpögtették**.

Hajnalban kezdődött a **ciberézés/előfőzés/**. A szilvát katlanba helyezett üstbe töltötték és puhára főzték **folyamatos kavargatás** közben-evezőlappalra emlékeztető lapckával. Ha teljesen levált a magról a héj, a forró ciberét (más néven: penyőt) fakanállal cserépszűrőn, később pedig **rostán áttörték**. Négy üstre való ciberének a kifőzése eltartott alkonyatig. Három-öt vékából főtt lekvár volt a legízesebb, ennél többet nem volt szabad az üstben főzni, mert megkeseredett.

Ha elkészült a cibere, kezdődött a **szaporítás** (utántöltés) és az **üregítés**. Az üstöt alkonyatkor teletöltötték ciberével, és amint az lassan lefőtt, újra és újra felöntötték. Az utolsó adag cibere belerakását követően 6-8 óra múlva készült el a **lekvár**. Erre használták a vitorlát amivel kellő távolságból tudták keverni a forró lekvár alapanyagot. A lekvár akkor készült el, ha a lefordított kanálról **nem esett le** a sűrűsége miatt.

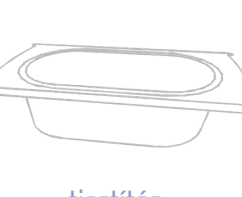
Amikor a lekvár kifőtt, melegen **cserépszilkebe rakták**, és kenyérsülés után betették a kemencébe pár percre. Ott egy vékony kéreg képződött a tetején (**bebőrözött**) ez megővta a megromlástól. A tárolása jól szellőztetett padláson vagy melléképületben történt. Mivel cukrot nem tartalmaz évekig is eláll.



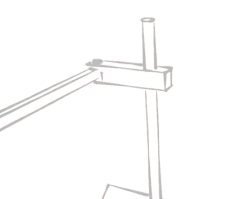
szedés



előkészületek



tisztítás



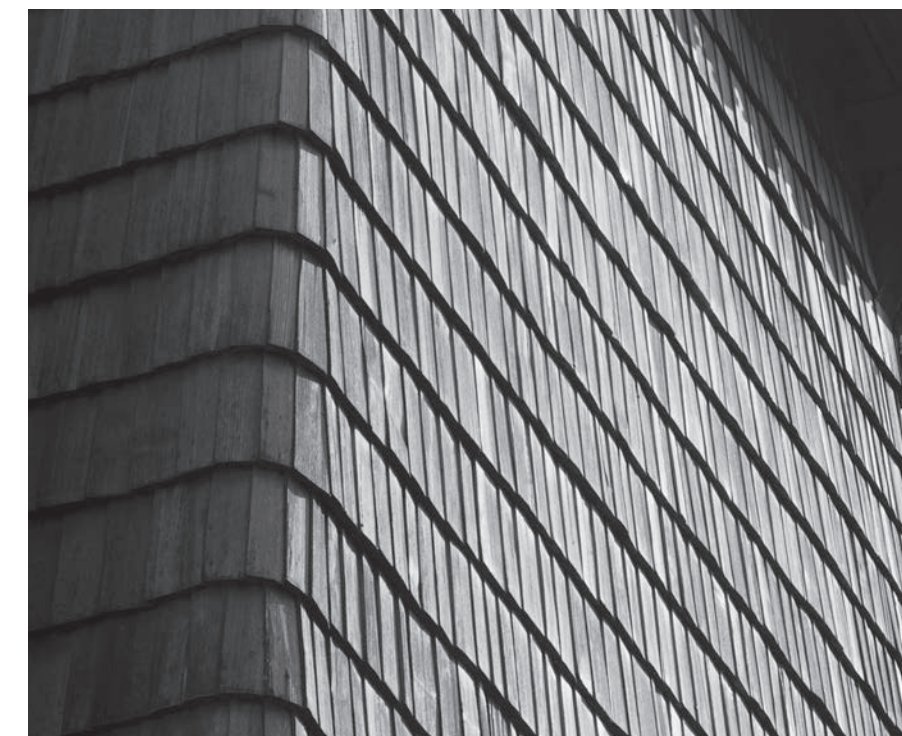
folyamatos kavargatás



folyamatos ellenőrzés



tárolás



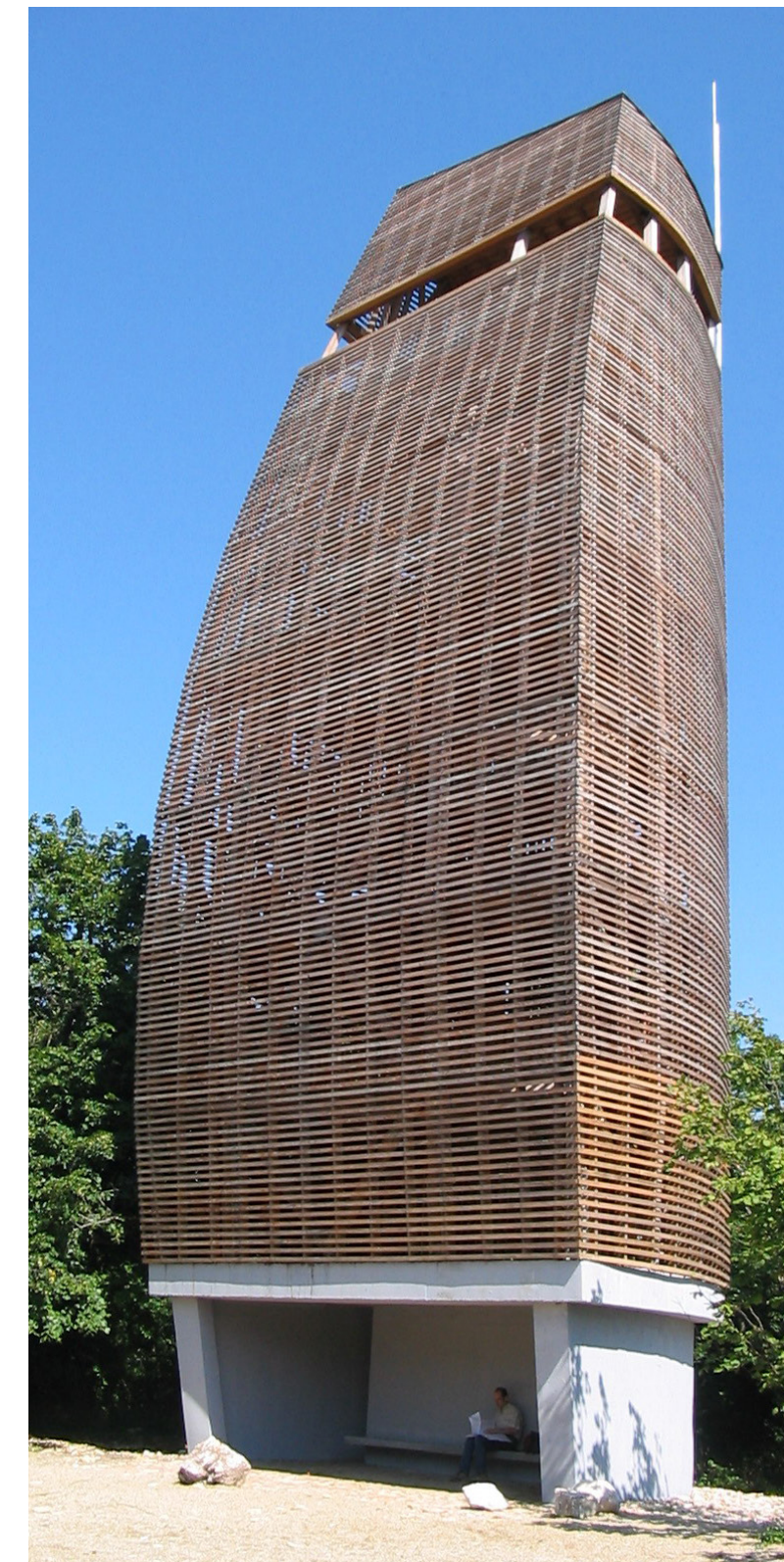
előképek és inspirációk



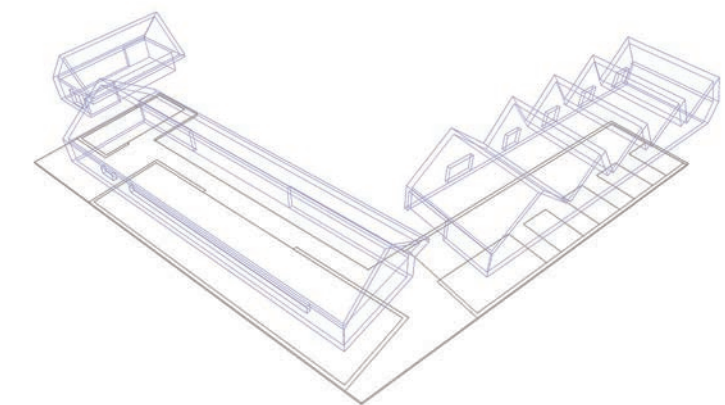
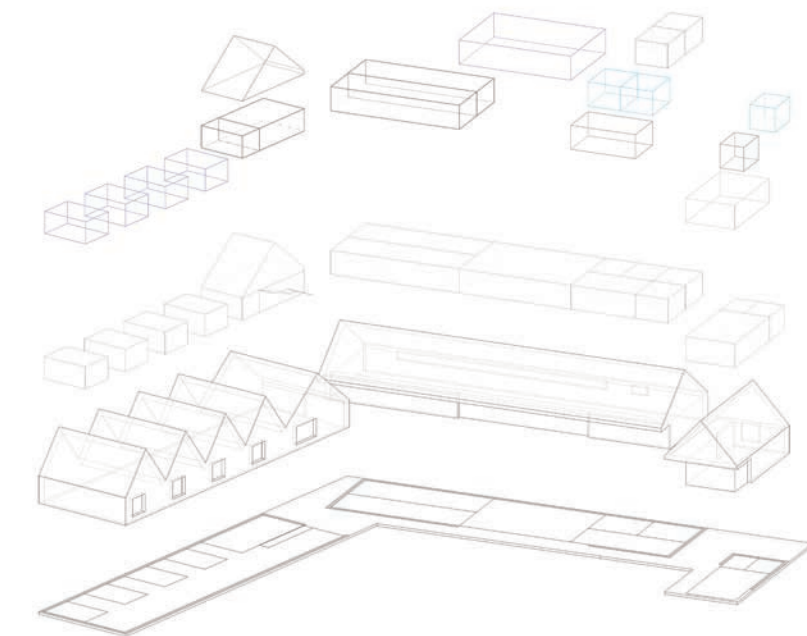
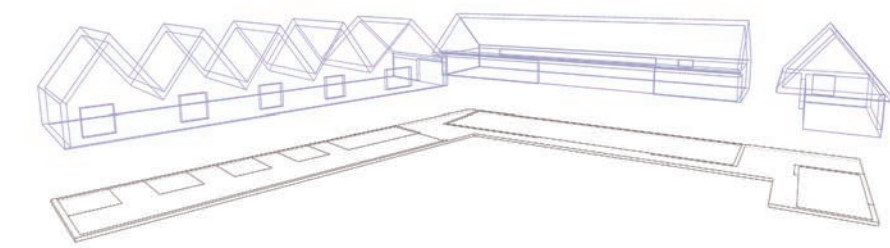
Sok külföldi előkép adott ötletet az épületek tervezéséhez: mint a **Crosson Clarke Carnachan Architects** felnyitható és felhúzható fa árnyékoló megoldásai; A nagy mérete ellenére a tájhoz jól illeszkedő **Lumó építész stúdió automatizált tejüzeme**; Az asszimmetrikus tetőkkel és lamellaszerű fa burkolatú, Hollandiai **Tengerészeti Múzeum**; A kívül sötét burkolatú, de belül enyhén vöröses páccal ellátott **Letterbox house** színvilága, és a hagyományörző letisztult és logikus felépítésű **norvég fa csónakházak** sorolása...



Jelentős inspirációkat lehet találni a kortárs magyar építészet remekei között is. A **Basa Péter** által tervezett ki látó őszintesége és egyszerűsége az, igazán ami követendő. Az egyszerűnek tűnő homogén anyaghasználat mögött azonban nem kis épületszerkezeti csomópontok oldják meg a kivitelezhetőséget. A tájba való beilleszkedés egyik jó példája A **Laposa pincészet** kigyózó tömege, amely jó példa az átforduló burkolatok homogén kialakítása tekintetében. A modern geometria ellenére mégis egyfajta természetességet sugall a faburkolattal ellátott Béres Építésziroda tervezte **Hideg-ház** világa. A sötét külső és nyers belső jó kontrasztot ad az épületnek. Ugyanannak az anyagnak teljesen más tulajdonságát tükrözi a kettős színezet. **Dévényi Tamás H háza** ötvözi a népi hagyományokat és a kortárs építészet világát. Kendőzetlenül helyezi egymás mellé a lemezfedés és zsindeley tetőfedés anyagát. Míg a lemezfedéssel burkolt tűzfal a kortárs izlést tükröz, addig a ház másik végén egy fedett térben megjelennek a gyönyörű fa fedélszerkezet, ami közvetlenül hívja az egykori parasztházak tornácos világát.







terv előtanulmánya



környezet



A tervezett Szilvaház **Panyolán** épülne fel. A szatmári kis település rengeteg hagyománnyal és szokással rendelkezik. Fontos a **múlt tisztelete**, amit az itt élők büszkén fel is elevenítenek. Ezt bizonyítja régi farsangi események újra játsszása, és a fesztiválok során megjelenő múltat idéző gasztronómiai és kulturális értékek felsorakoztatása is. A **nemtudom szilva** felhasználása és értékesítése évtizedek óta jó megélhetést biztosít a helyieknek, ami legendás tulajdonságainak köszönhetően hivatalosan is bejegyzett szilvafajtává vált. A mára híressé vált **panyolai pálinka** mellett rendszeres a lekvárfőzés, vagy ahogy az itteniek hívják a ciberezés. A finom végeredmény mellett a több órán át tartó eseménynek közösségépítő szerepe is van, amit 2013-ban a **a szellemi kulturális örökség részévé** is tettek. Régen minden házhoz tartozó **aszalóházak**, mára eltűntek, de egyre többen próbálkoznak azok újrakepítésével és kultúrájával. A szilvaház, mint gyümölcsfeldolgozó manufaktúra túlmutat Panyola határain is. Mint régóta ismert szilva termő központ a feldolgozás révén egy újabb fontos szerepet kaphatna a tervezett épület által. Az északon elterülő Öreg-Túr ölelésében fekvő legelők, nem csak autentikus környezetet biztosítana, de a bővítést is lehetővé tenné a későbbiekben. Ezért volt fontos, hogy a falu külső határára kerüljön telepítésre. A már itt letelepedett Panyolai Elixír főzdejét kiszolgálhatná és ki is egészítené a tervezett funkciók segítségével.



program



A **szilva sokszínű feldolgozásának** lehetőségét szeretném a tervezett lekvárfőző és aszaló manufaktúrámmal segíteni. A **vendéglátó funkciókat** is ellátó kóstoló épület segítené az ide látogató turisták körbevezetését és a szilva természetés és feldolgozás mélyebb megismerését. Hatalmas üvegfelületeivel tökéletes panorámával rendelkezik, ami rálátást ad az Öreg-Túrra és a telken kialakított **mintagazdaságra** is. Az ide telepített helyi gondozott szilvafajták termése hiteles és tanulságos képet adnak majd az alapanyag minőségének fontosságáról. A régi hagyományok tiszteletben tartása mellett egy termelékeny manufaktúra létrehozása volt a cél. A **fő épület** a közepén elhelyezkedő **főző épület**. Ebben kap helyet a lekvárfőző konyha és a személyzetet kiszolgáló kisebb helyiségek is. Az **aszalók** egy fedél alatt, de külön az aszalóházak hagyományaihoz híven külön lettek kialakítva, ezzel lehetőséget adva a béraszalásra is. Fontos cél nem csak funkcióját, de geometriai kialakítását illetően is a helyi hagyományokat szem előtt tartani. Próbáltam a racionális parasztházak tornácos világát és a kortárs építészeti elvárásokat közös nevezőre hozni. Ezt tükrözi a kóstoló és főző épület tornácos kialakítása és az aszalók hagyománytisztelő formai játéka is. Cél volt a **környezettudatos** gondolkodás is a tervezésnél, erre utal a fa burkolat és szerkezet, a cellulóz szigetelés, az esővíz gyűjtés és a különböző gépészeti megoldások, mint a talajszondás fűtés, a légcserélő rekuperátor és a keletkező hulladék újrahasznosíthatósága.



anyagok



Az anyagválasztás során fontos volt a **helyi építési szokások** megismerése és szerkezeti kialakítása. Olyan anyagot kellett választani ami a legjobban tükrözi az épületben elhelyezett funkciók célját, amit **őszinte szerkezet** tud a legjobban hitelessé tenni. A három funkciót is magába foglaló épületnek **egy homogén anyagra volt szükség**, ami összefogja az egészet. Az egyszerű geometriának és méreteknak köszönhetően, a helyi anyagok is alkalmasak a kivitelezésre. A szerkezet egy favázis kialakítás, ami egy átforduló szintén akác fa deszkázatból készített burkolatot kap. A külső burkolat a szilvafa kéreg egyedi szürke színét imitáló **sötét színű** pácot kap. Az árnyékolást felnyitható, helyenként eltolható falamellák végzik. Ezeket eredeti szilvafából képzeltem el, amik jól ellensúlyozzák a sötét-külső "kéreg" világát. A szigetelés befűjt cellulóz, hangsúlyozva a **környezettudatosság** fontosságát. A három különálló épületrészt egy **látszó beton** talapzat fogja össze. Ennek nyers felülete jól illeszkedik a rusztikus kialakításhoz. Az épületszerkezetileg kényesebb helyein, mint belső csatorna és vápa kialakítás **sötétszürke lemezt** használok. Azonos színben jelennek meg a **kémények és a lamellatartó profilok** is, amik ipari jelleget kölcsönöznek. Az ablakok kiosztása is ezt erősíti. A főhomlokzaton hosszanti nyílások futnak végig. A nyitás a belső udvar felé történik, ahová a hatalmas ablakfelületek nyílnak.

erősségek	gyengeségek
hagyományok	közművesítés
jól termő terület	szabályozás hiánya
szilva eredeti élőhelye	megközelítés
minőségi alapanyag	úthálózat, járdák hiánya
gasztró turizmus	nyitvatartás
természetes környezet	közvilágítás problémája

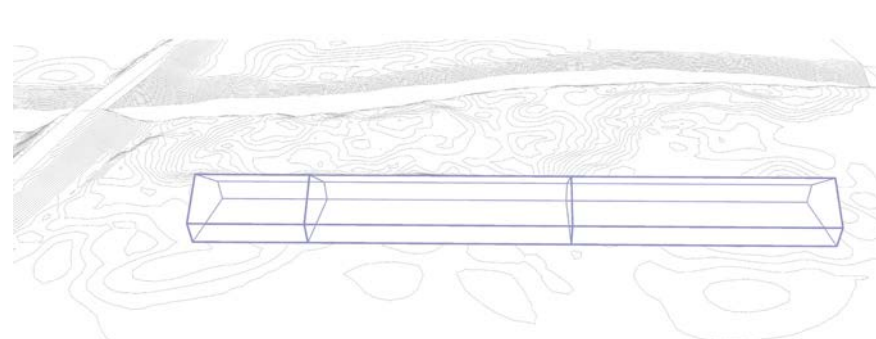


lehetőségek	veszélyek
falusi turizmus növelése	olcsóbb üzemben készített termékek
bővítés lehetősége	időjárás, terméshozam
főzdevel közös együttműködés	verseny a pálinkával
helyi munkaerő alkalmazása	elegendő támogatás
fesztiválok, programok szervezése	érdektelenség
további mintagazdaságok létrejötte	

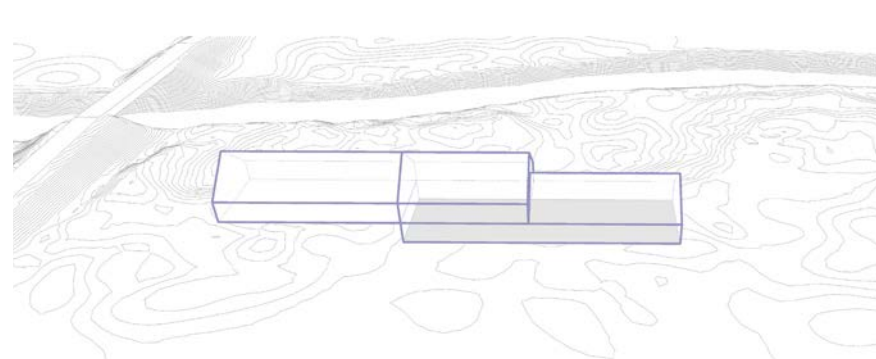


A Panyola északi határára elkészített **SWOT** analízis bemutatja a terület **erősségeit és gyengeségeit** illetve **lehetőségeit és veszélyeit** is. A vizsgálatok alapján a beépítésre szánt telek **megfelel** a Szilvaház manufaktúrának. Az autentikus környezet alátámasztja a szilva feldolgozásának minőségét, és lehetőséget ad további hasonló mintagazdaságok létrejöttére. A manufaktúra ennek az északi részén lenne, és körülbelül az egyharmadát foglalná el. A szomszédságban lévő pálinka főzde további felvásárló erőt biztosít a kész áruknak, és növeli az ide látogató turisták számát. Mivel közvetlen környezetében találhatóak a település nagyobb szilvakertjei, így az alapanyag szállítása is könnyebb. A kissé lankás terület megfelelő telepítéssel tökéletesen ki lehet használni, szép rálátást adva az Öreg-Túrra. **A közutakat és járdákat fejleszteni kell.** A már kialakult föld út mentén lenne érdemes egy kemény burkolatú utat építeni, ami elkerüli az Olcsvaapáti felé menő forgalmat.





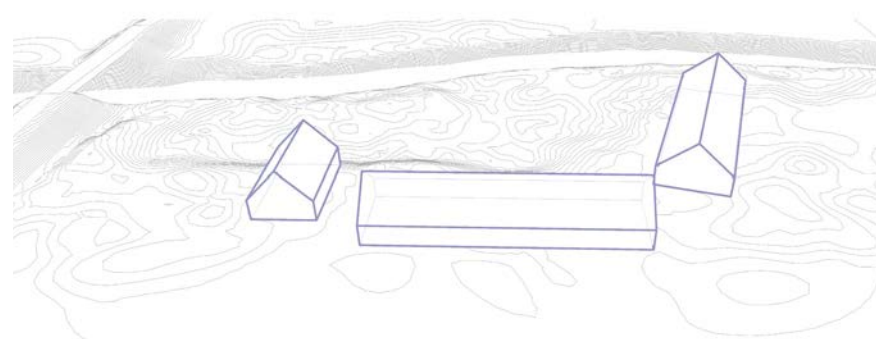
Egy épület alatt jelenik meg mind a **három funkció**. Nincs elkülönülés, pedig különböznek a technológiák. A fedett nyitott terek kialakítása felszabdalja a hossz irányt. Nagyon **belesimul a tájba** a hosszanti kialakítás miatt. Unalmas egyetlen homlokzat határozza meg az épületet. A beérkezett áru és a készáru a két végére kerül az épületnek. **Átjárás alakul ki** a funkciókon keresztül. Jó tájolású. Kelet-nyugat irányból mindig kap elegendő fényt és a belső udvarról a Túrra nyílik a látvány.



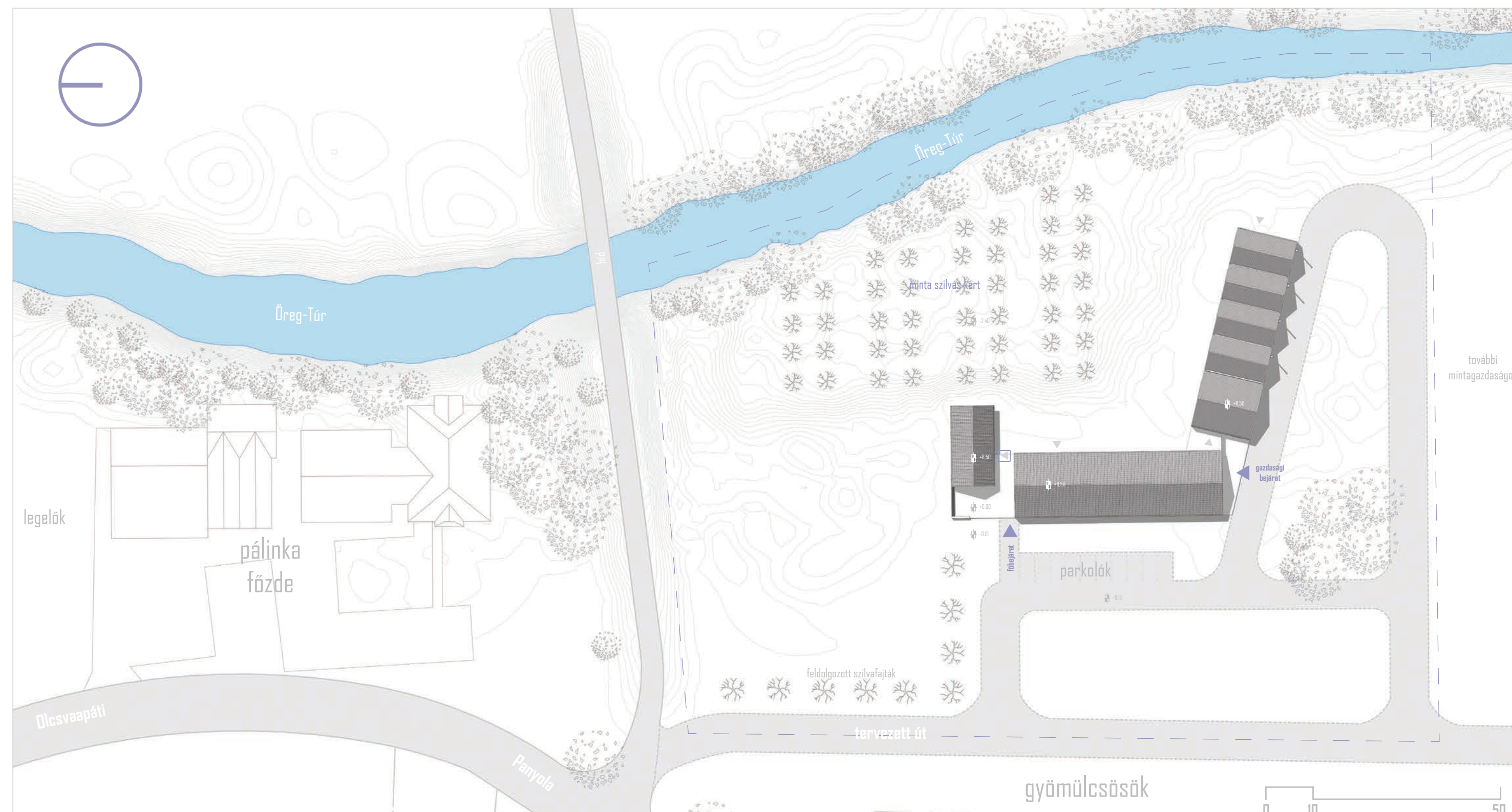
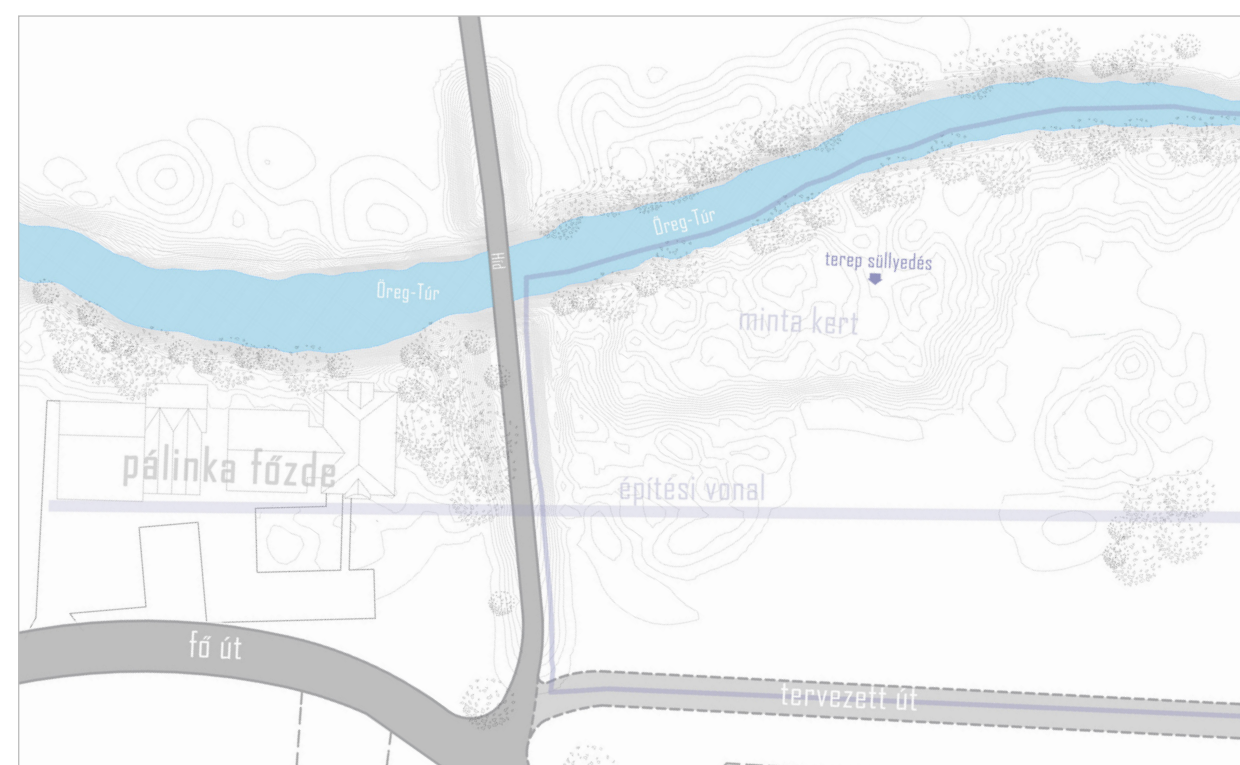
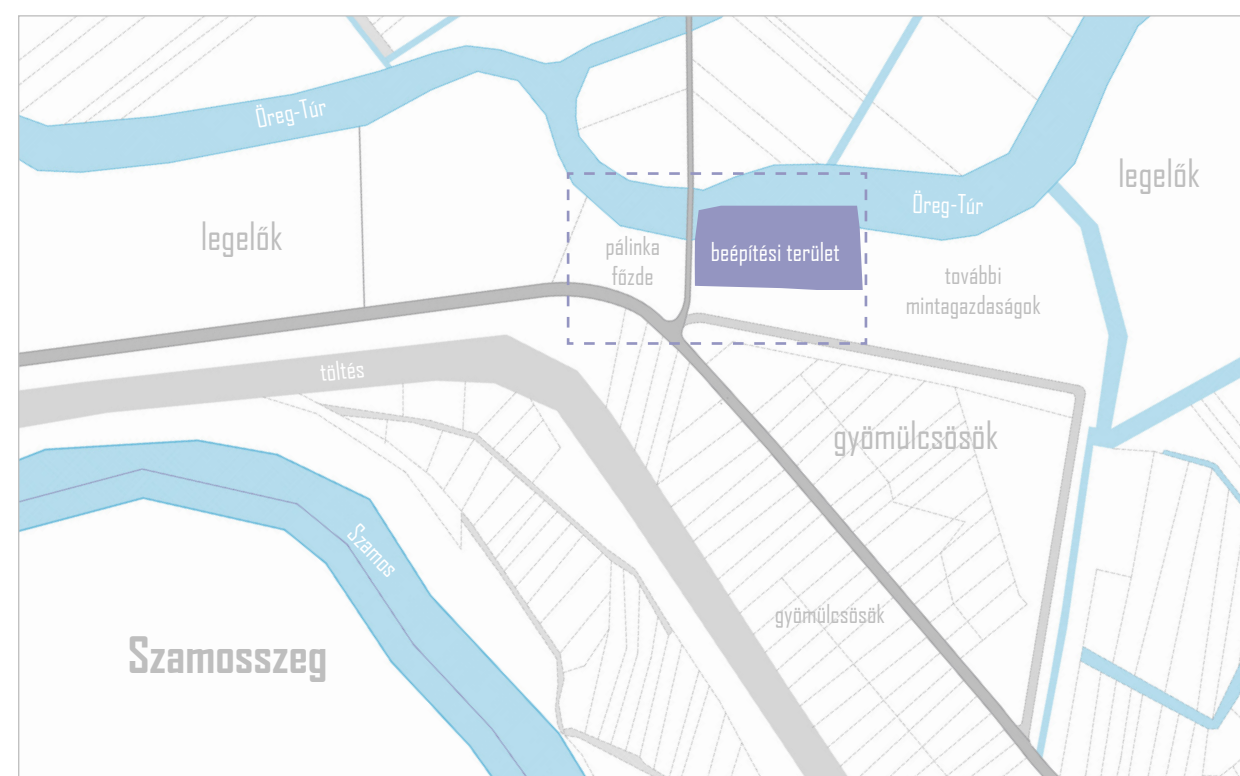
Egy épület alatt jelenik meg mind a három funkció. Az elkülönülést a **sülyesztés** adja. A hossz lecsökken az előző megoldáshoz képest. Problémás a termény szállítása a **magasságkülönbség** miatt. Lift beépítése szükséges, ami megrágrítja az épület költségeit. Mivel egy épületben van kialakítva a három funkció, így a különböző technológiák kialakítása problémás lehet. Egy esetleges **bővítés nehézkes** a föld alatti részeknek. A tájolás jó, de a földalatti részek sötétek lesznek.

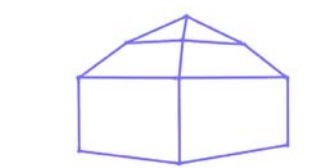
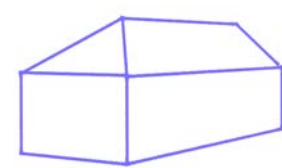
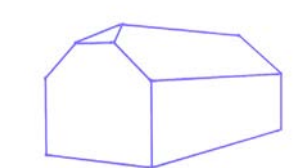
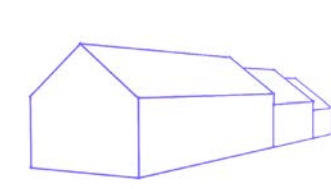
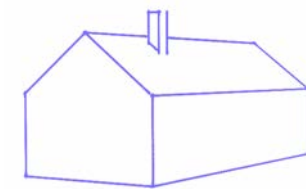
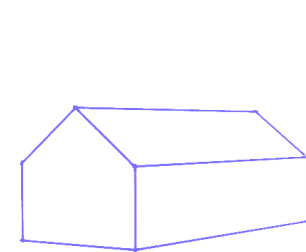


A **három funkció külön** helyezkedik el. A lapos tájban mozgalmasságot ad a nyeregterekkel ellátott **különböző méretű épületek**. A főző épület hangsúlyt kap, mint legnagyobb tömeg. A kóstoló az elfordítással és közepes tömeggel jól elkülönül. Az aszalók jól felveszik a terep vonalát, de **funkcionálisan problémás** a különállóságuk. Az elfordításokkal minden épület belsejét okosan kell kialakítani, hogy milyen helységek milyen irányba nézzenek.



A **három funkció külön** helyezkedik el. Egyforma geometriájú mind a három épület. A kóstoló kissé elveszik a másik két tömeg mellett. Az aszaló kemencék különállóságát csak belsőépítészeti lehet majd érzékelteni, de funkcióba működőképesebb. Az elforgatások miatt, problémás továbbra is a helységek jó tájolása. A kialakult **U alak egy jól elkülönülő belső udvart** hoznak létre. **Több bejárati lehetőség**, jól elkülöníthető megközelítési lehetőségek a látogató és az árufeltöltés számára.

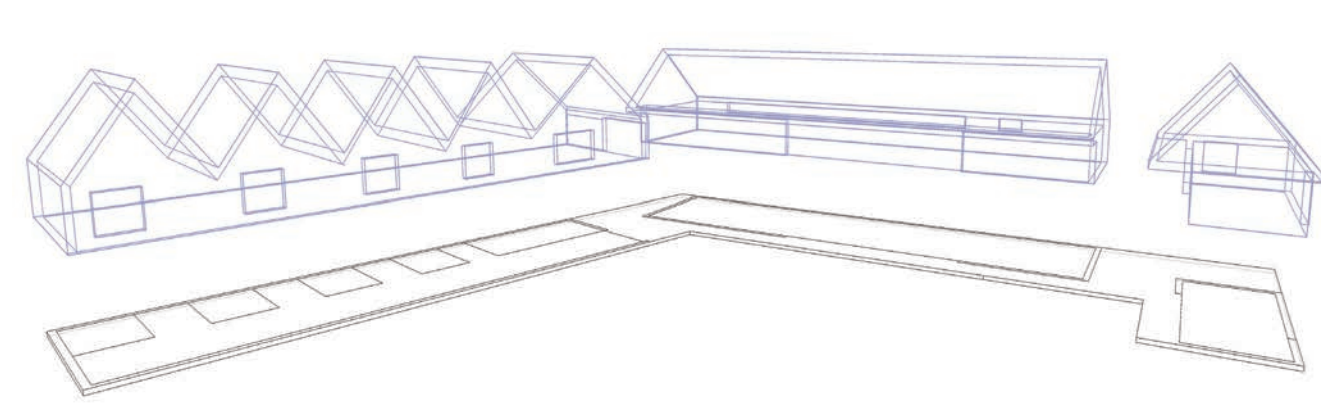




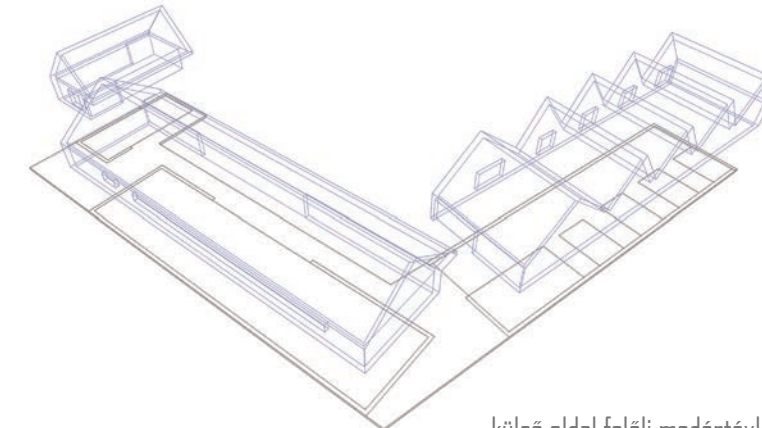
Meghatározó formaként leggyakrabban a **háromszatú parasztházak** hosszanti tömege jelenik meg a településen. A házak lefedése a legegyszerűbb formában nyeregtetővel történik. Meghatározó elem még az elengedhetetlen kémény, ami megtöri a tető síkját. A bejárat felőli oldalon az árnyékolást adó tornác oszlopai könnyítik a tömegek robusztusságát. Jellemző még a folyamatos hozzáépítésből adódó ismétlés és kicsinyítése a fő épületnek.

Az **újabb épületek** már csonka kontyolt tetővel lettek lefedve. Az árvíz pusztítása után pedig a "kádárkockának" elnevezett épülettömegek sorát húzták fel. Ezeket már négyzetalaprajzúak és sátor- vagy manzárdtetővel fedik le.

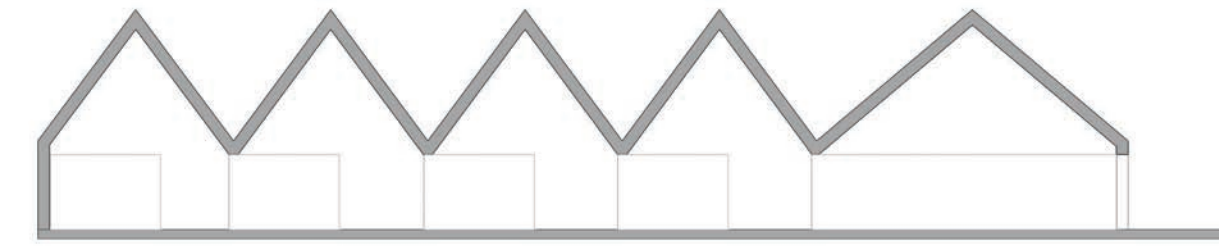
A **hagyományörző aszalók** is a lakóházak formáiból alakultak ki. Az eredetileg vályogból, később téglából kialakított tömör kubusformát egyszerű **nyeregtetővel fedik le**. Az alaprajz itt is téglalap. A kéménykürtővel kialakított típusok meghatározó tömege a maga a kémény is. Mivel a tető csak kiegészítő része az aszalóknak, így gyakran el is válik tőle. A tetőt könnyű cseréppel, a zsindellyel gyakran a szalmával fedték le. Mivel a fiókokat folyamatosan ellenőrizni kell és a folyamatos ellenőrzés okán ki is kell húzni, így az előtetős kialakítás is meghatározó része lett a régi típusú aszalóknak.



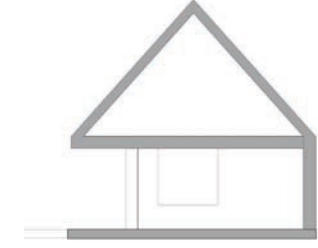
belső udvar felőli madártávlat



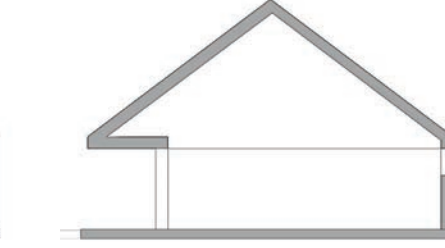
külső oldal felőli madártávlat



aszaló metszet



kóstoló metszet



főző metszet



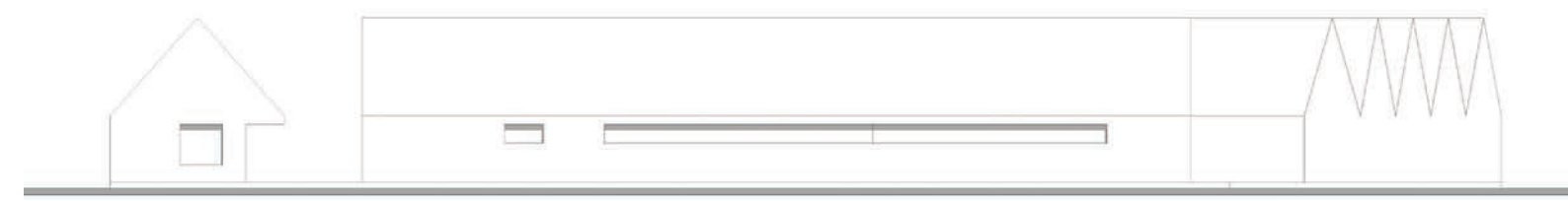
északi homlokzat



udvari_keleti homlokzat

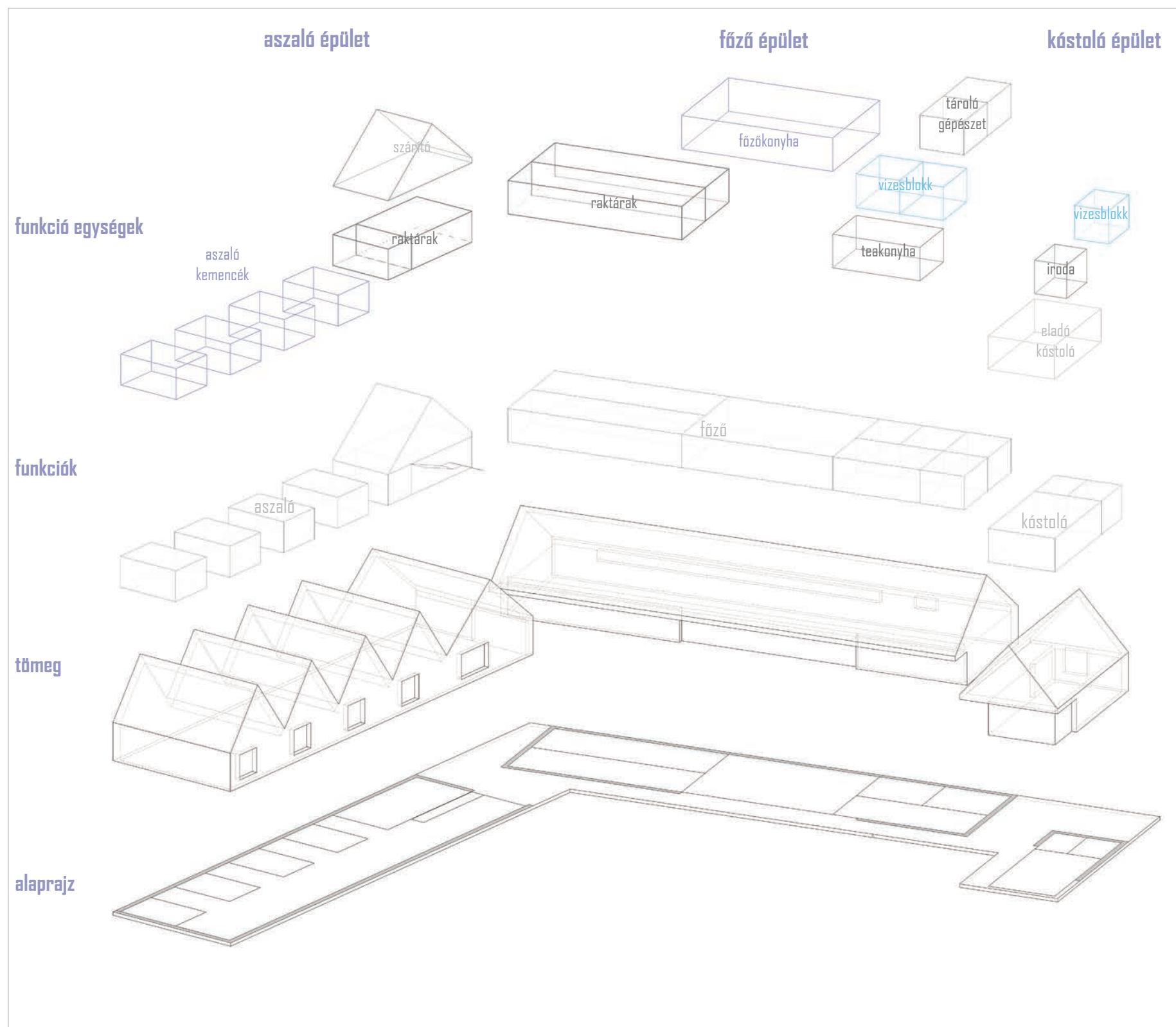
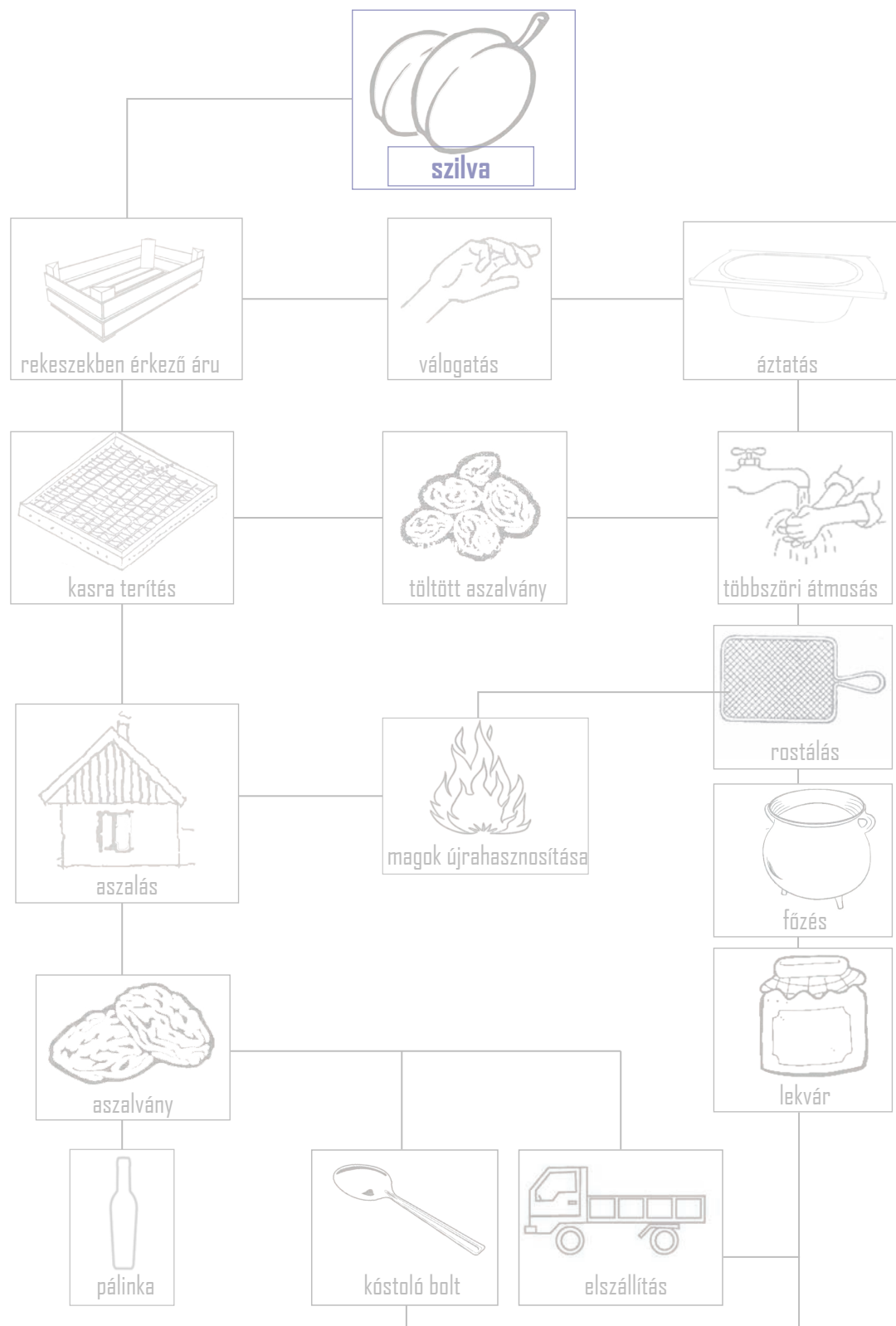


déli homlokzat



külső_nyugati homlokzat

A manufaktúra **három funkciót** és ezekhez rendelve **három épületet** foglal magába. Mindegyik különböző tömegként jelenik meg. A hosszanti tömör nyeregtetőes főző épület van közepén, erre merőlegesen a kisebb, de azonos geometriájú kóstoló és enyhe dőlésszöggel kapcsolódik hozzá az aszalók fogasszerű nyeregtetőes ismétlődése. **A cél a belső funkciók tükröződése volt.** A főző jelenti a központot, a kóstoló a hívogató vendégházat, az aszaló pedig a régi aszalóházak világát hozza vissza. Az egészet egy nyers betonfelületű **talapzat fogja össze**, ami egyben közlekedőként is működik. A hagyományos tömegeket az ablakkiosztással sikerült **ipari jellegűvé** tenni. **Kifelé egy zárt tömeget** láthatunk, amit az északi oldalon csak egy keskeny szalagablak tör meg. A **belső udvar** pedig teljesen **nyitottá válik** a tornácok és hatalmas ablakfelületek által. Az aszalók és kóstoló épület ablakait aszimmetrikusan elhelyezve kortárs jelleget kapnak a hagyományos kubusok. A főbejárat felé kintről is egy kapu jelleget ad a kóstoló és főző épület elhúzása egymástól. A gazdasági bejáratot egy eltartott tömör kapu választja el a belső udvartól. A tömörséget tovább erősíti a rejtett azonos burkolattal rendelkező tolóajtók alkalmazása.



A tervezett épület **Panyolán**, az Olcsvaapáti felé vezető út melletti legelő északi területén fekszik. Az épület **három funkciót foglal magába**. Az aszalók több mint 1,6 mázsa aszalványt a főző pedig 200 liter lekvárt tudnak kitermelni egy alkalommal. Az alkalmazottak száma 8 főre tehető.

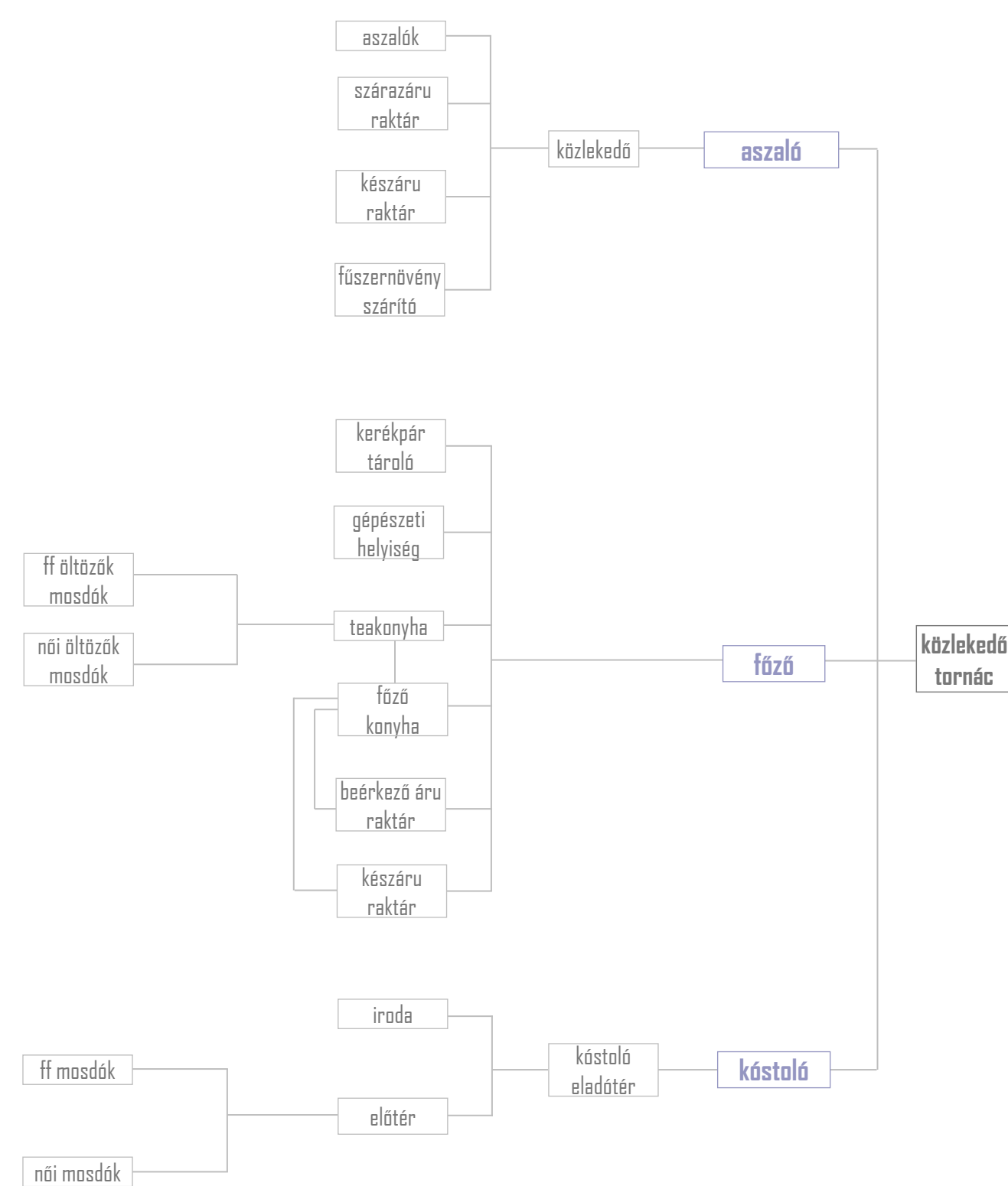
A kóstoló kb. 15 fő látogatót tud egyszerre kiszolgálni. Termelés tekintetében a **fő szezont augusztus** elejétől novemberig tart. A többi időszakban **egyéb gyümölcsöket is** fel tud dolgozni a manufaktúra/alma, meggy, körte, zöldségek.../ és a fagyasztott termékekből is elő lehet állítani lekvárt és aszalványt egyaránt. A látogatók fogadása és az eladás folyamatos.

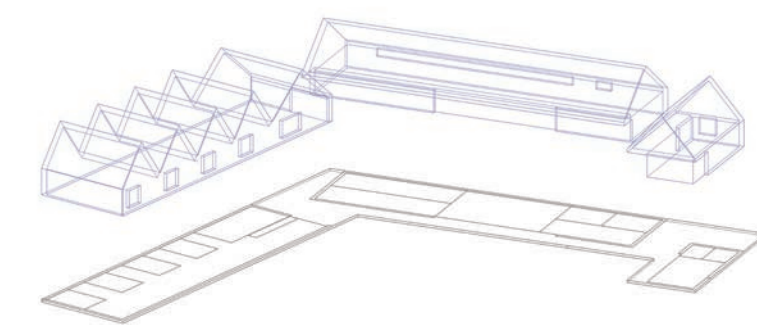
A fő funkció a **szilva feldolgozása**, mint **lekvár és aszalvány**. Ezek mellett egy kóstoló épülettel is bővült a terv, ami lehetőséget biztosít a turisták **vendéglátására**. Fontos feladat még a **szilva feldolgozásának megismertetése és oktatása**. Az alapanyag fontosságát alátámasztva egy **minta szilvás kert** is helyet kap a telken. A három épületet **egy beton terasz fog össze**, ami egyben közlekedőként is működik. Az általános megközelítés a fő útról északnyugati irányból történik. Fő épületnek a **főző épület** mondható, mivel ebben kap helyet a **lekvárfőző**, a személyzetet **kiszolgáló helyiségek**, a **nyersanyag raktár** és még egyéb funkciók. Az itt dolgozó személyzet itt kap lehetőséget a biciklik tárolására, az átöltözésre és a teakonyhában a pihenésre is. A déli oldalon található a **gazdasági bejárat**. Ide nyílik az aszalónak és a főzőnek a **készáru raktára**, illetve a **nyersanyagraktár**. A beérkező árut először **beáztatják és szétválogatják**. A magozatlan szilvának egy részét az aszalóba viszik, a többit a lekvárnak szánt mennyiséggel együtt a **konyhába**. A töltött aszalványokat és a hosszas munkával járó lekvárfőzést itt végzik. A lekvárfőzéshez páros számú üst szükséges, mert először **ciberéznek**, és az átrostált nyersanyagot továbbfőzik, amíg lekvár nem lesz. A kész lekvárt **cserepekbe/szilkekbe/vagy üvegbe** töltik és pihentetik. A készáru raktárban történik a **címkézés és tárolás**.

Az **aszaló épületbe** a főző délkeleti raktárajtón keresztül kerül be a nyers-áru, míg a **töltött aszalvány** pedig a főzőből. Az aszalás négy különálló aszalóházban megy végbe. A kemencéket fával és a visszamaradó hulladékkal fűtik fel. A **fa raktározást** és tárolást a déli oldalon található rejtett toloajtók segítik. A kész aszalványt az épület nyugati oldalán található helyiségben csomagolják és tárolják. Ezen helyiség fölött, a tetőteret hasznosítva egy **fűszernövény szárító** kapott helyet, ami a lekvárfőzést szolgálja ki.

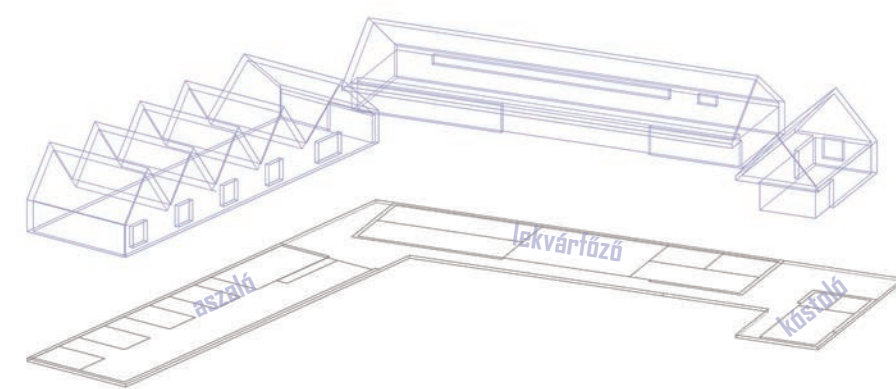
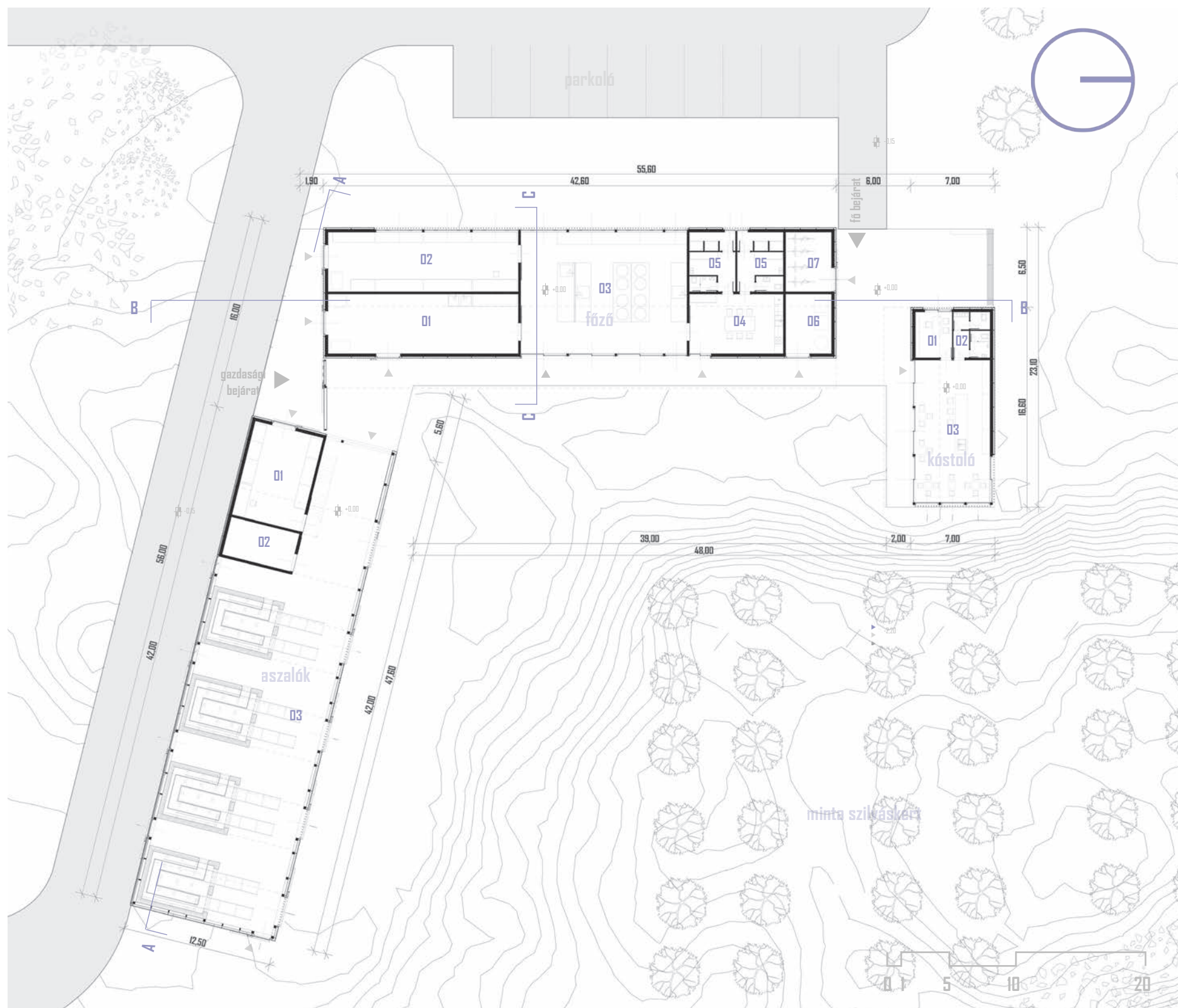
A **kóstoló épület** a főúthoz eső bejárat mellett helyezkedik el, merőlegesen a főzőépület síkjára. Egy **eladó és kóstoló** teret foglal magába. Innen nyílik az iroda és a vizesblokkok. A hatalmas ablakfelületek teljes panorámát adnak a Túr és a kert irányába.

Az épület **vasbeton sávalapokon** áll. Az alapozási sík megfelelő teherbírású talajon fekszik a fagyhatár alatt. Az **épület egy-szintes** és csak az aszalóban van tetőtér beépítés. Favázas tartószerkezet hordja az épület terheit. Csak az aszalók vannak téglafalal kialakítva. 20*20-as **fagerendák** alkotják az épületek fő vázát, 4,00 méteres raszterben. A tetőzetet **fa fedélszék** tartja. A főzőben függesztőműves fedélszék, míg a többi épületben szarufasoros és két állószerű fedélszék hordja a terheket. A tető és homlokzat egyaránt **sötétre pácolt akác deszka burkolattal** van fedve. Az árnyékolást az épületek geometriai kialakítása mellett **vörösrre pácolt akác vagy szilvafából** készült lamellák segítenék. Az aszalóknál elforgatható és eltolható lamellákat alkalmaznak, amikkel szabályozni lehet a szellőzés mértékét, amíg kisebb ablakoknál/pl főzőkonyha/ felhajtható kivitelen készülnek el a fény mérséklése végett. A belső udvar felé nagy tolható üvegfelületek lettek betervezve. Az ajtók nagy része rejtett erkélyszerűen kialakított rejtett tokos tolható nyitásmódúval vannak kialakítva.





tervek és látványok



KÓSTOLÓ

01	IRODA	12,00 m ²
02	VIZESBLOKK	12,00 m ²
03	KÓSTOLÓ, ELADÓ BOLT	60,00 m ²

84 m²

FŐZŐ ÉPÜLET

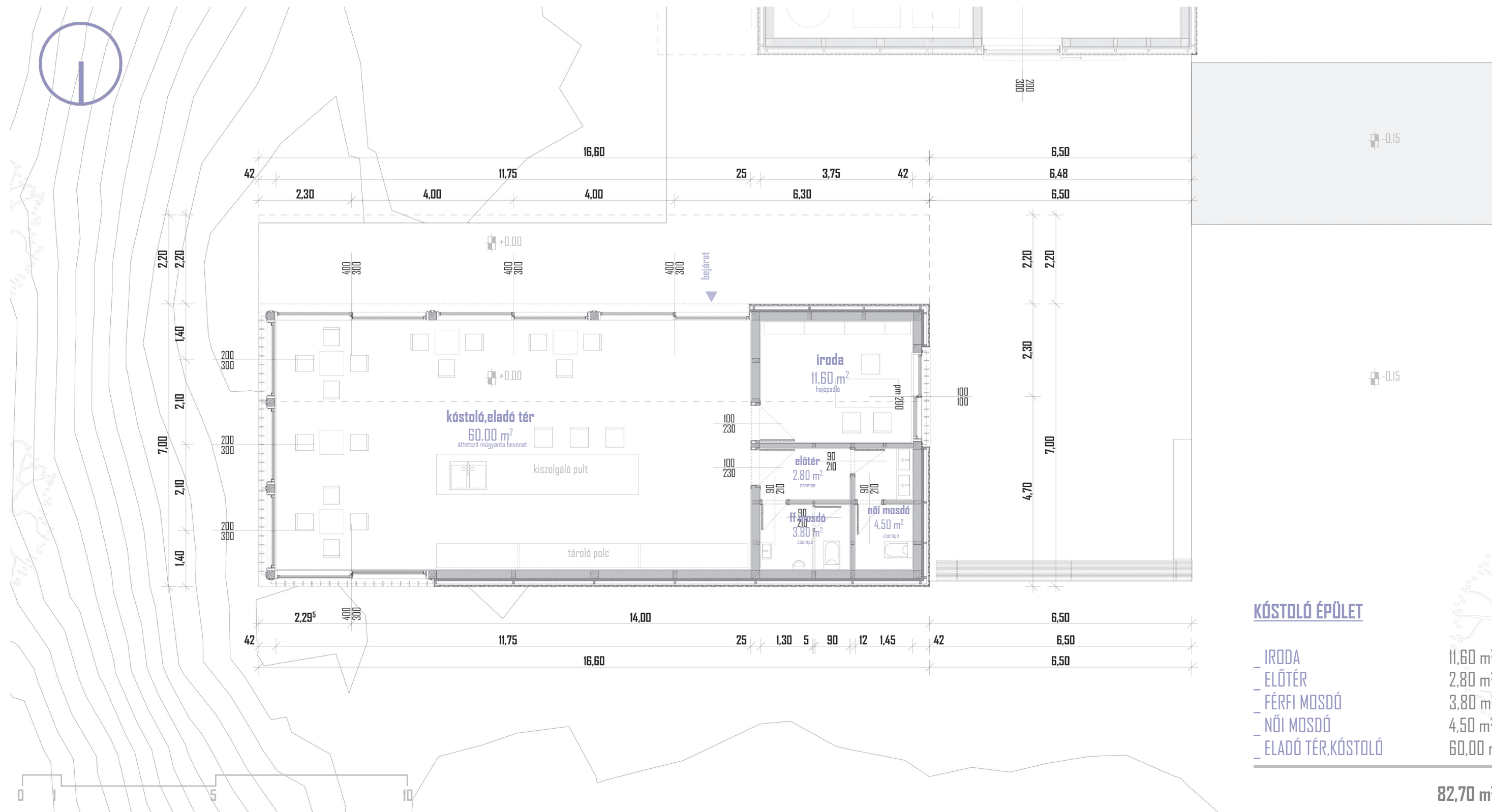
01	RAKTÁR	78,00 m ²
02	KÉSZÁRU RAKTÁR	78,00 m ²
03	LEKVÁRFŐZŐ	135,00 m ²
04	TEAKONYHA	38,00 m ²
05	ÖLTÖZŐ/MOSDÓ/ZUHANYZÓ	2*17,00 m ²
06	GÉPÉSZETI TÉR	18,00 m ²
07	KERÉKPÁR TÁROLÓ	18,00 m ²

400 m²

ASZALÓ

01	KÉSZÁRU RAKTÁR/SZÁRÍTÓ AZ EMELETEN	80,00 m ²
02	SZÁRÍTÓ RAKTÁR	18,00 m ²
03	ASZALÓK/FARAKTÁR/KÖZLEKEDŐ	380,00 m ²

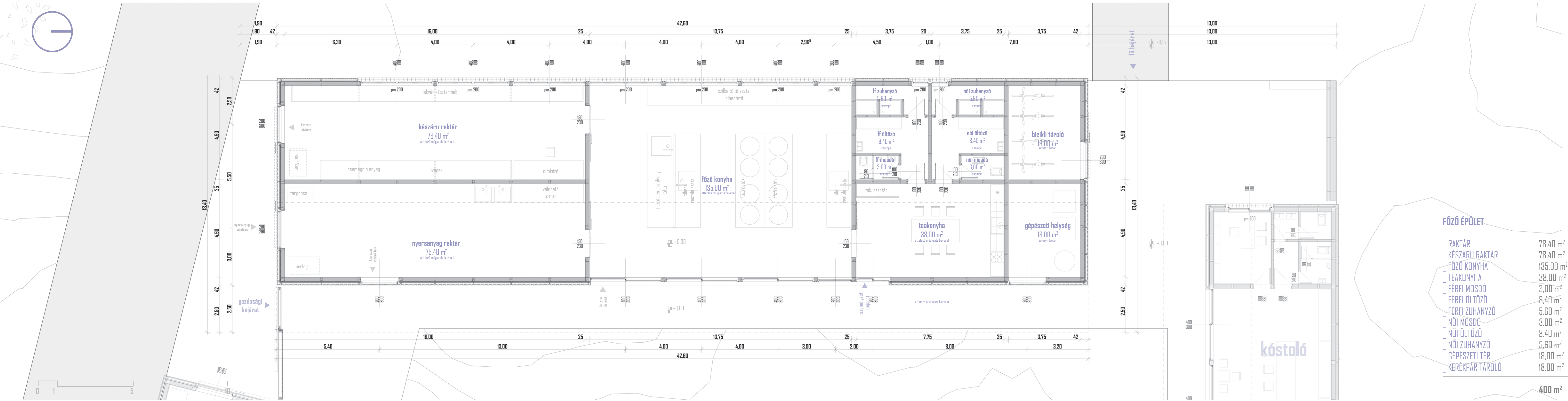
480,00 m²

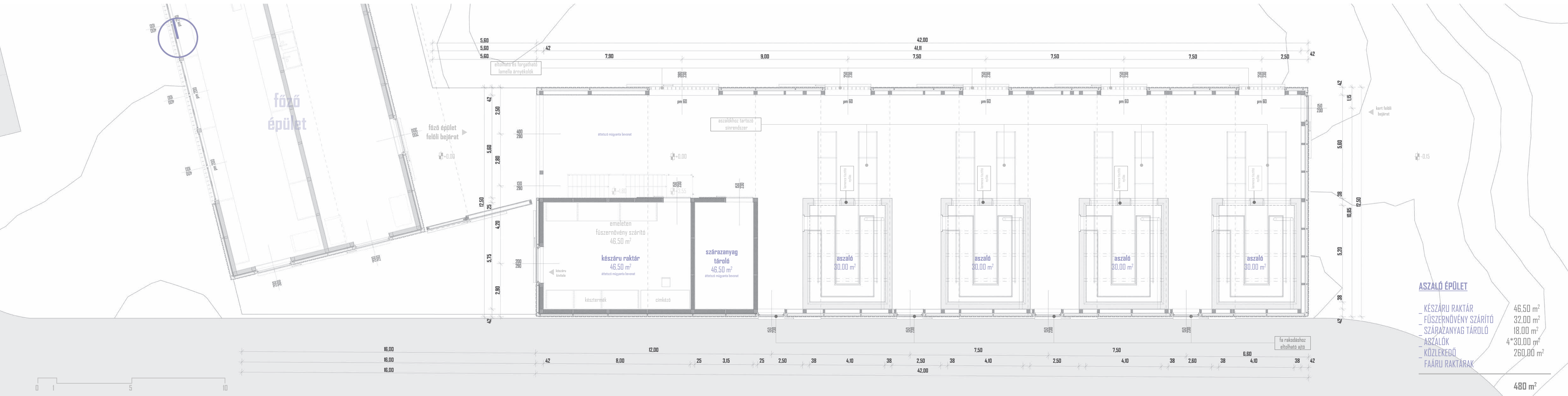


KÓSTOLÓ ÉPÜLET

-	IRODA	11,60 m ²
-	ELŐTÉR	2,80 m ²
-	FÉRFI MOSDÓ	3,80 m ²
-	NŐI MOSDÓ	4,50 m ²
-	ELADÓ TÉR, KÓSTOLÓ	60,00 m ²

82,70 m²





ASZALÓ ÉPÜLET

- KÉSZÁRU RAKTÁR	46,50 m ²
- FŰSZERNÖVÉNY SZÁRÍTÓ	32,00 m ²
- SZÁRANYAG TÁROLÓ	18,00 m ²
- ASZALÓK	4*30,00 m ²
- KÖZLEKŐ	260,00 m ²
- FAÁRU RAKTÁRAK	
ÖSSZESEN	480 m²

R2 padló rétegrend:
 ipari műgyantabevonat
 esztrich teherelosztó beton
 technológiai szig.
 lépésálló hőszigetelés
 nedvesség elleni szigetelés
 aljzatbeton
 feltöltés
 tengett talaj

1.00cm
 5.00 cm
 1 rtg
 8.00 cm
 2 rtg
 10.00 cm
 15.00 cm

R4 padlásfödém:
 fa deszka burkolat
 ÖKOCELL táblás hőszigetelés
 ISOCELL cellulóz hőszigetelés
 obs szelzáró lemez
 befüggesztett álmennyezet
 gipszkarton álmennyezet

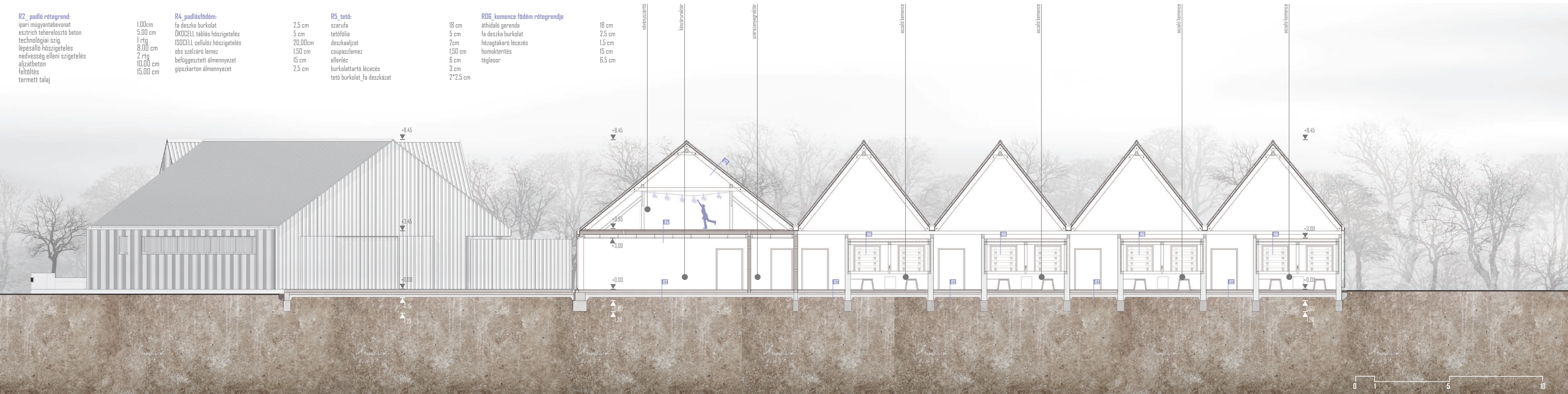
2.5 cm
 5 cm
 20.00cm
 1.50 cm
 15 cm
 2.5 cm

R5 tető:
 szarufa
 tetőfólia
 deszkaaljzat
 csupaszlemez
 ellenléc
 burkolattartó lécezés
 tető burkolat_fa deszkázat

18 cm
 5 cm
 2cm
 1.50 cm
 6 cm
 3 cm
 2*2.5 cm

R06 kemence födém rétegrendje
 áthidaló gerenda
 fa deszka burkolat
 hézagtakaró lécezés
 homokterítés
 téglasor

18 cm
 2.5 cm
 1.5 cm
 15 cm
 6.5 cm



R01 külső fal rétegrendje

fadeszka burkolat	2*2,5 cm
kiszellőztető réteg	6 cm
vízszigetelő lemez	1 rtg
ÖKOCELL táblás hőszigetelés	5 cm
obs szélzáró lemez	1,50 cm
ISOCELL cellulóz hőszigetelés	20,00cm
párazáró PE fólia	1 rtg
2rtg. gipszkarton építőlemez	2,50cm

R2 padló rétegrend:

ipari műgyantabevonat	1,00cm
esztrich teherelosztó beton	5,00 cm
technológiai szig.	1 rtg
lépésálló hőszigetelés	8,00 cm
nedvesség elleni szigetelés	2 rtg
aljzatbeton	10,00 cm
feltöltés	15,00 cm
termett talaj	

R3 terasz:

műgyanta bevonat	1 cm
felső lejtéstadó beton	változó
vízlevezető és kiszellőztető lem. habarcsba fektetve	4,5cm
nedvesség elleni szigetelés	2 rtg

aljzatbeton

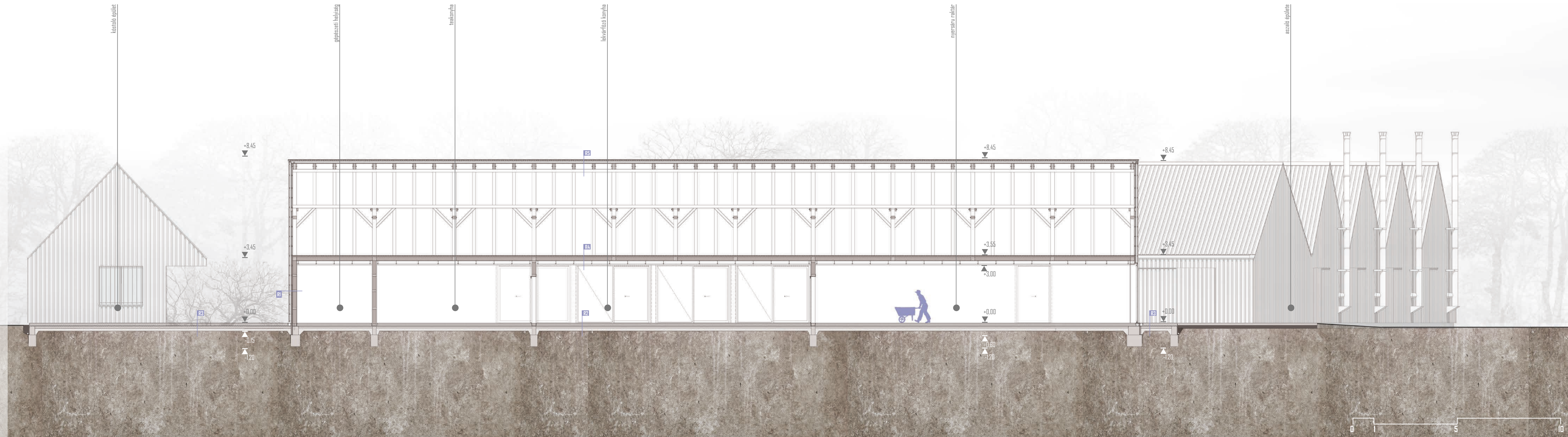
	10,00 cm
--	----------

R4 padlásfödém:

fa deszka burkolat	2,5 cm
ÖKOCELL táblás hőszigetelés	5 cm
ISOCELL cellulóz hőszigetelés	20,00cm
obs szélzáró lemez	1,50 cm
befüggesztett álmennyezet	16 cm
gipszkarton álmennyezet	2,5 cm

R5 tető:

szarufa	18 cm
tetőfólia	5 cm
deszkaaljzat	2cm
csupaszlemez	1,50 cm
ellenléc	6 cm
burkolattartó léccacés	3 cm
tető burkolat_fa deszkázat	2*2,5 cm



R01_külső fal rétegrendje
 fadeszka burkolat
 kiszellőztető réteg
 vízszigetelő lemez
 ÖKOCELL táblás hőszigetelés
 obs szélzáró lemez
 ISOCELL cellulóz hőszigetelés
 párazáró PE fólia
 2rtg. gipszkarton építőlemez

2*2.5 cm
 6 cm
 1 rtg
 5 cm
 1.50 cm
 20.00cm
 1 rtg
 2.50cm

R2_padró rétegrend:
 ipari műgyantabevonat
 esztrich teherelosztó beton
 technológiai szig.
 lépésálló hőszigetelés
 nedvesség elleni szigetelés
 aljzatbeton
 feltöltés
 termett talaj

1.00cm
 5.00 cm
 1 rtg
 8.00 cm
 2 rtg
 10.00 cm
 15.00 cm

R3_terasz:
 műgyanta bevonat
 felső lejtéstadó beton
 vízelvezető és kiszellőztető
 lem. habarcsba fektetve
 nedvesség elleni szigetelés
 aljzatbeton

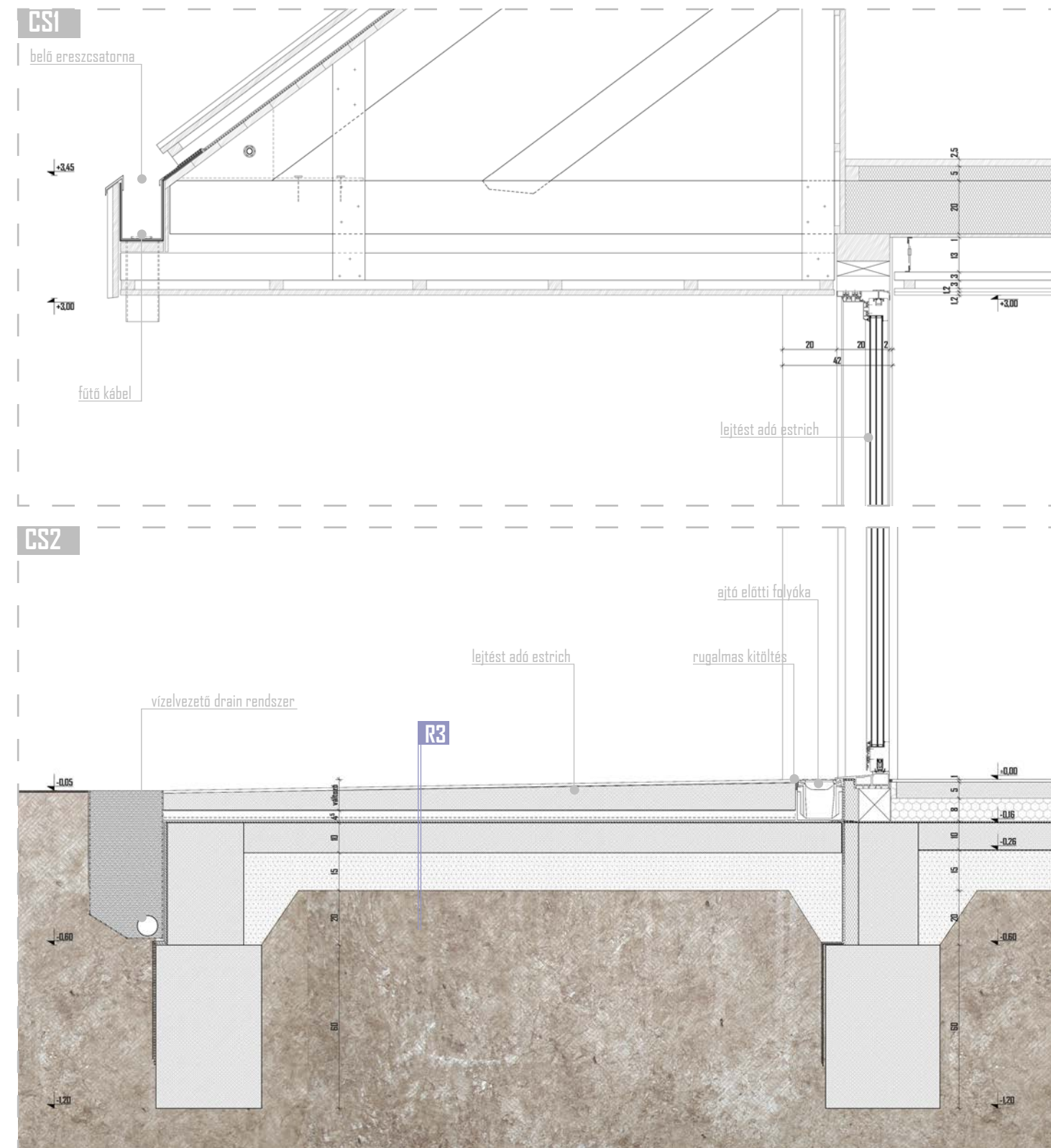
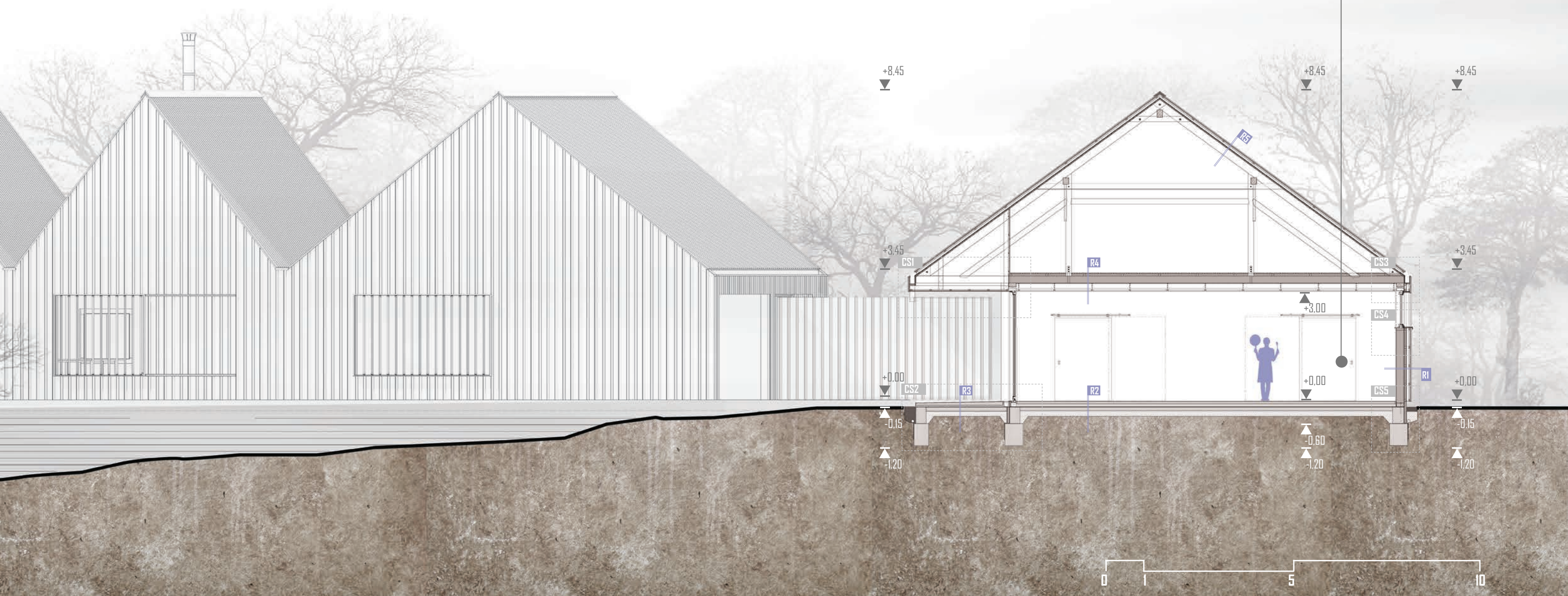
1 cm
 változó
 4.5cm
 2 rtg
 10.00 cm

R4_padrásfödém:
 fa deszka burkolat
 ÖKOCELL táblás hőszigetelés
 ISOCELL cellulóz hőszigetelés
 obs szélzáró lemez
 befüggesztett álmennyezet
 gipszkarton álmennyezet

2.5 cm
 5 cm
 20.00cm
 1.50 cm
 15 cm
 2.5 cm

R5_tető:
 szarufa
 tetőfólia
 deszkaaljzat
 csupaszlemez
 ellenléc
 burkolattartó lécecsés
 tető burkolat_fa deszkázat

18 cm
 5 cm
 2cm
 1.50 cm
 6 cm
 3 cm
 2*2.5 cm



R01 külső fal rétegrendje
 fadeszka burkolat
 kiszellőztető réteg
 vízszigetelő lemez
 ÖKOCELL táblás hőszigetelés
 obs szélzáró lemez
 ISOCELL cellulóz hőszigetelés
 párazáró PE fólia
 2rtg. gipszkarton építőlemez

R2_padró rétegrend:
 ipari műgyantabevonat
 esztrich teherelosztó beton
 technológiai szig.
 lépésálló hőszigetelés
 nedvesség elleni szigetelés
 aljzatbeton
 feltöltés
 termett talaj

R3_terasz:
 műgyanta bevonat
 felső lejtéstadó beton
 vízelvezető és kiszellőztető
 lem. habarcsba fektetve
 nedvesség elleni szigetelés
 aljzatbeton
 feltöltés

R4_padrásfödém:
 fa deszka burkolat
 ÖKOCELL táblás hőszigetelés
 ISOCELL cellulóz hőszigetelés
 obs szélzáró lemez
 befüggesztett álmennyezet
 gipszkarton álmennyezet

R5_tető:
 szarufa
 tetőfólia
 deszkaaljzat
 csupaszlemez
 ellenléc
 burkolattartó lécecsés
 tető burkolat_fa deszkázat

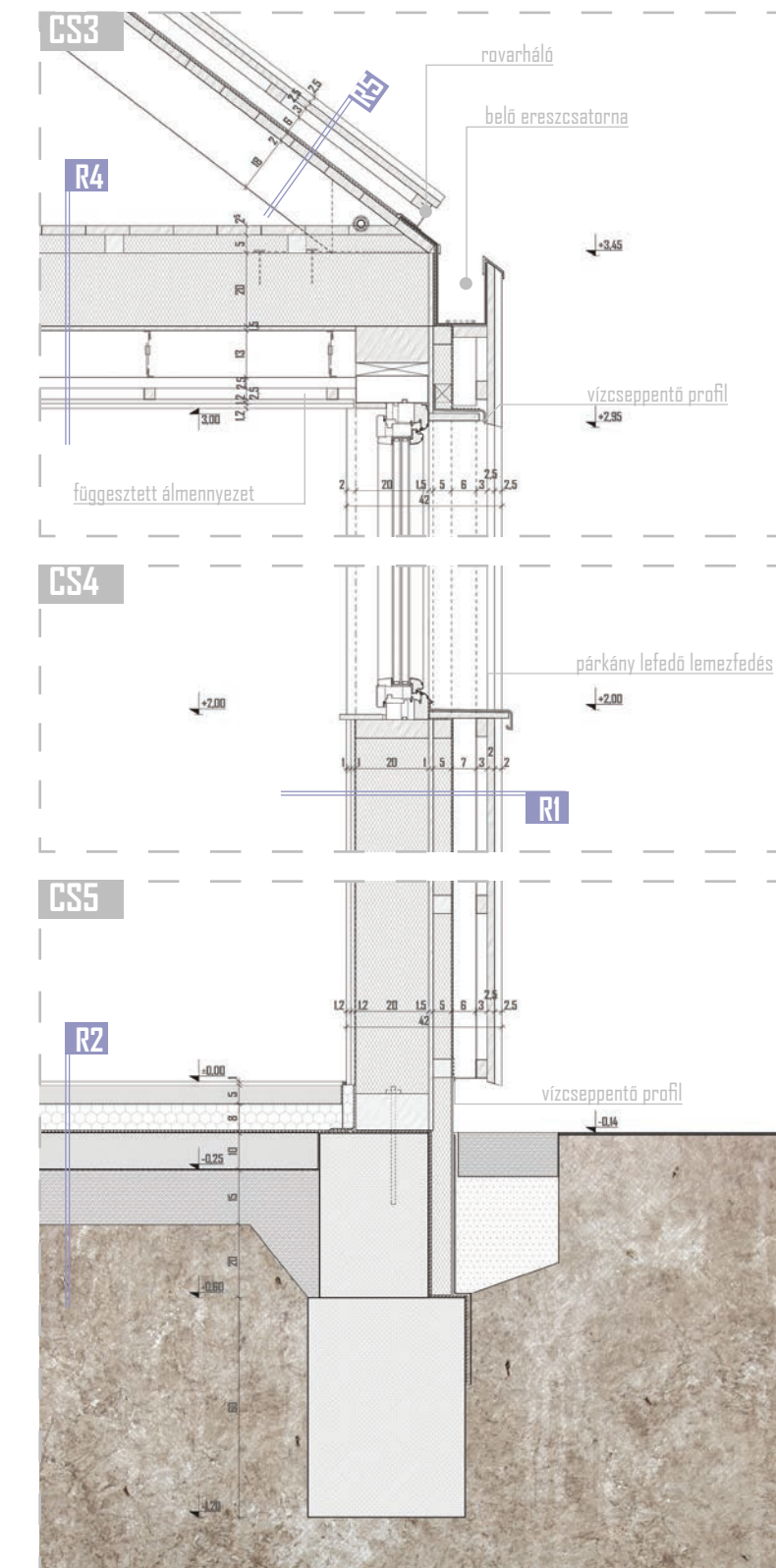
2*2.5 cm
 6 cm
 1 rtg
 5 cm
 1.50 cm
 20.00cm
 1 rtg
 2.50cm

1.00cm
 5.00 cm
 1 rtg
 8.00 cm
 2 rtg
 10.00 cm
 15.00 cm

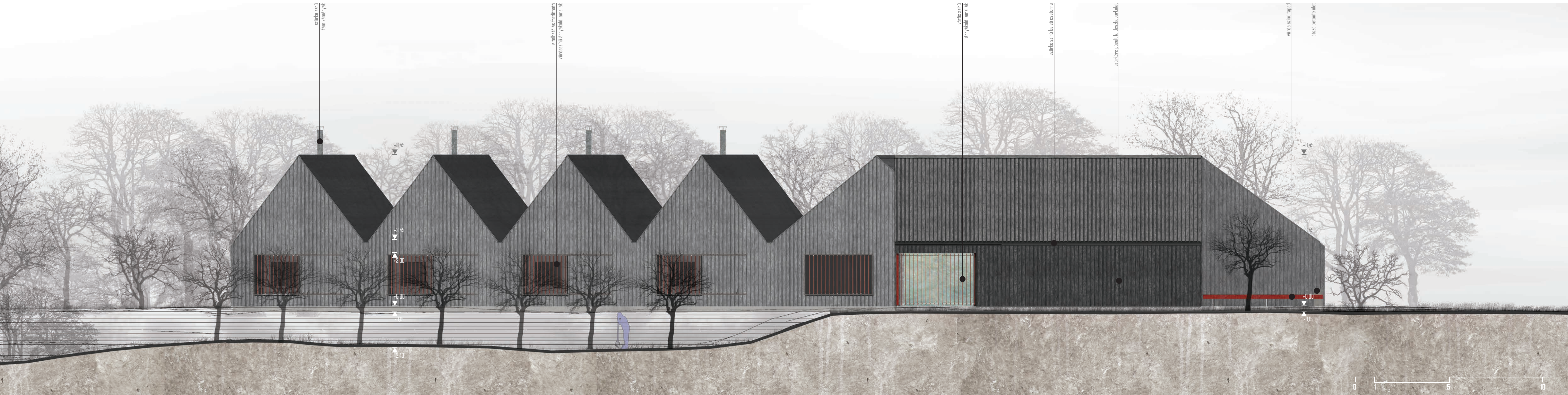
1 cm
 változó
 4.5cm
 2 rtg
 10.00 cm
 15.00 cm

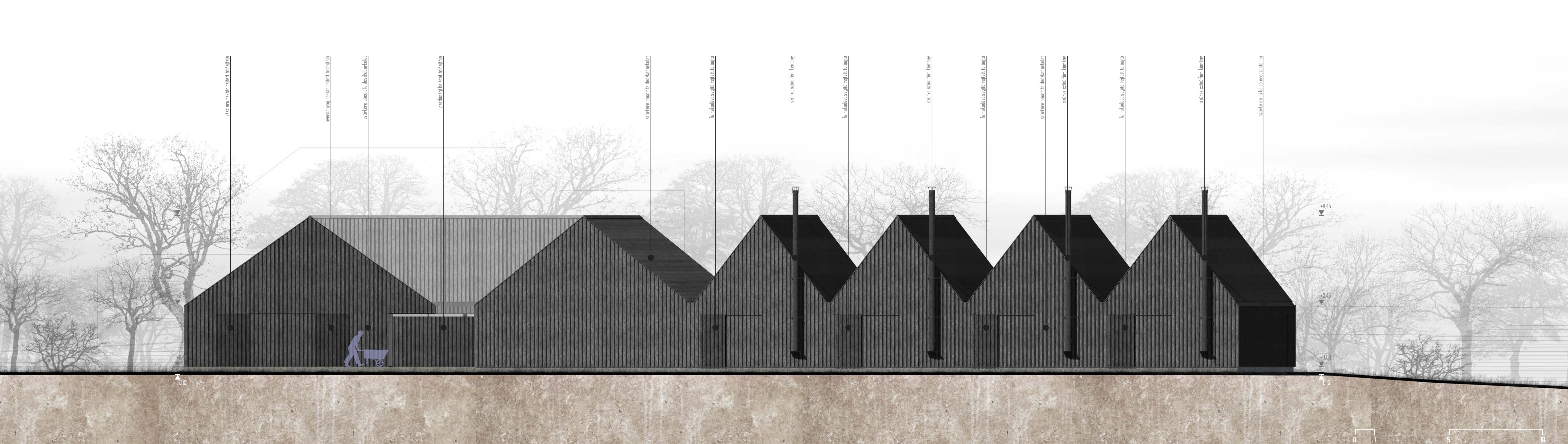
2.5 cm
 5 cm
 20.00cm
 1.50 cm
 15 cm
 2.5 cm

18 cm
 5 cm
 2cm
 1.50 cm
 6 cm
 3 cm
 2*2.5 cm



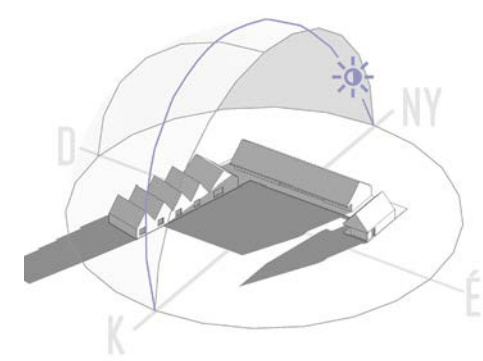
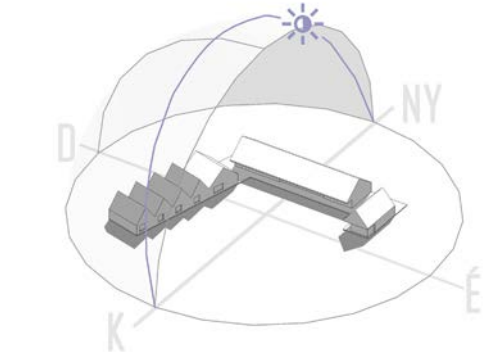
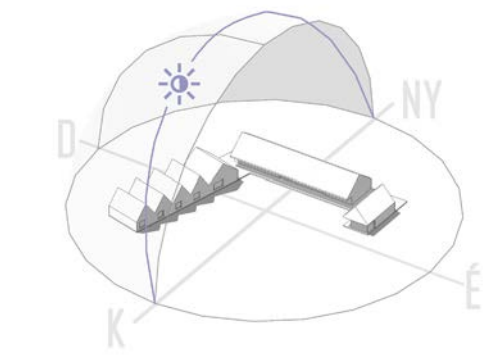
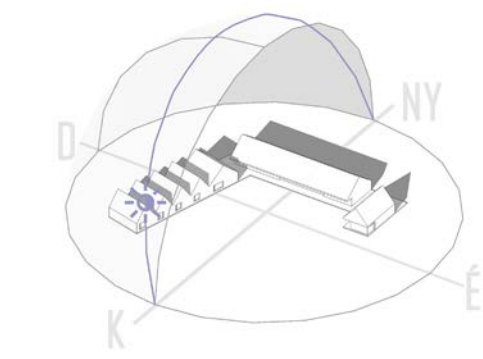






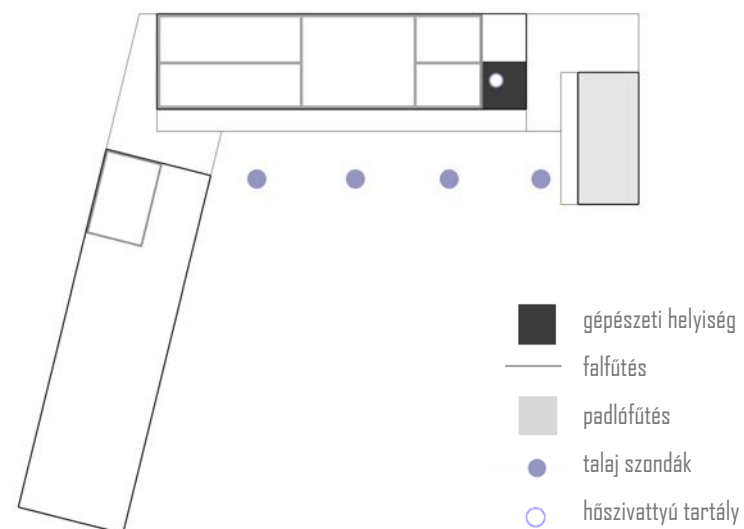






Energetikai és épületgépészeti igény

Épületenergetikailag a legfőbb **cél az energiatakarékos besorolás elérése**, amely a számításokkal igazoltan el is ért a tervezett épület. **A főző épület A+, a kóstoló A** besorolást kapott, így fokozottan energiatakarékosnak mondható. Fontos szerepet kapnak az alternatív, megújuló energiák hasznosítása



A fűtés éves nettó hőenergia igénye

Összesen **203,00 kWh/m²a**. A főzőkonyha területén a 15 °C hőmérséklet elegendő, de a szociális helyiségekben és az állandó tartózkodásra szolgáló helyiségekben teljes körű fűtés szükséges. A kész áruk tárolása száraz, jól szellőztetett területen ideálisan **15-20 °C történik**. A kóstoló területén padlófűtés, míg a főző és az aszaló raktárépületében fal fűtés lesz kialakítva. Mivel nagyrészt meleg időben folyik a manufaktúra működése, így hűtésnek is fontos szerepe van, amit a falban lehet megoldani.

Vízigény

A vízigény **üzemi szinten 4-6 főre** korlátozódik, továbbá az áztatására és a lekvár esetben a gyümölcs többszöri tisztítására. A kóstoló épületben időszakos rendezvények és **látogatói tartózkodás esetén maximum 20 fő** egyidejű tartózkodására kell kalkulálni. Egy fő vízigénye kb 50 l/nap, így az átlag 10 ember vízigénye naponta **500**

liter egy napon. A használati vízigény kielégítése céljából vízkút kiépítése szükséges. A számítások alapján a **meleg víz primer energia igénye 21,15 kWh/m²a**.

Villamos igény

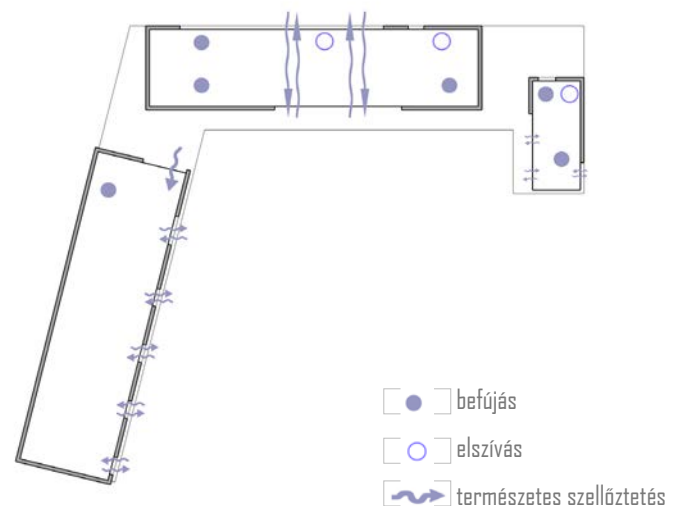
Az épület megvilágítását környezettudatos szemlélettel megtervezett **energiatakarékos fényforrások** látják el. A technológiából származó energiaigény közelítéssel számolható, ami az alkalmazott gépektől függ. A főbb berendezések: a fűtést biztosító hőszivattyú és **hő visszanyerő szellőztető**, a víz kutat működtető szivattyú, a lekvár főzés során folyamatosan működő keverők, a hűtő és egyéb konyhai berendezések.



keresztmetszet a főzőkonyhán keresztül



keresztmetszet az aszalókon



Szellőztetési igény

Az épületben a **természetes szellőztetés** lehetőségén túl, szellőztető berendezés is szükséges. Az üzemi részen a főző helyiségben jelentős pára felhalmozódását el kell vezetni, illetve a vendégforgalmi részekben szintén biztosítani kell a megfelelő mennyiségű friss levegőt. Az aszalók **elfordítható és tolható lamella** ablakai kézilég is jól szabályozott szellőztetést biztosítanak.

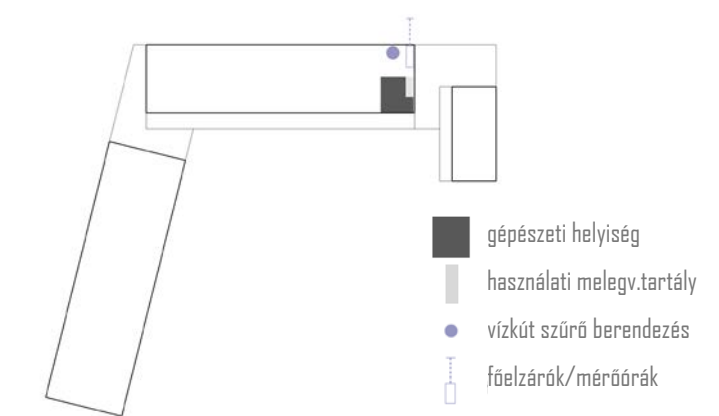
Gáz igény_Nem kerül a gáz bevezetésre.

Természetes fény

A helyiségek nagy része természetes fényvel van ellátva. A vendéglátói és főző helyiségben, ahol a legtöbb időt töltik az emberek, hatalmas üvegfelületek biztosítják a megfelelő mennyiségű fényt. A mennyiség legfőbb szabályozása tekintetében a **helyes tájolás és megfelelő geometriai kialakítás** ad választ mindkét épület esetén.

Árnyékolás

A nyílászárók előtt lamella táblák biztosítják a megfelelő árnyékolást. A nagyobb üvegfelületek védelmét pedig az épület tornác geometriájának köszönhetően biztosítja.



Általános gépészeti leírás

A gépészeti tér a főzőépület északi részén kap helyet. A gépészeti vezetékek, berendezések aknában, álmennyezetben és a tetőtérben kapnak helyet. A közmű csatlakozások a telek északnyugati oldalán kapnak helyet.

Fűtés

A fűtés **vízszondás hőszivattyúval 4 db talajszondán** keresztül történik, amik az udvaron kapnak helyet 60 m mélyen. A hasznosítható energia mennyiségét illetően a **víz víz szivattyú** a legideálisabb. A legtöbb hőenergiát állítják elő ugyanazon befektetett elektromos energiából. Oka a viszonylag magas talajvíz hőmérséklet, amely nem változik jelentős mértékben, a téli hónapokban sem. A víz-víz hőszivattyúk telepítéséhez két-két kútra van szükségünk egy nyerő és egy nyelő kútra. Ezek távolsága minimum 15 méter. Fontos, hogy a nyelő kút vízhozama folyamatosan tudja biztosítani a hőszivattyú működését, ugyanis a kút elapadása esetén a hőszivattyú nem üzemel. A hő leadás **padló és fal fűtéssel** történik. A hőszivattyúknál fontos szem előtt tartani, hogy amennyi hőenergiát kitermelünk télen, azt a mennyiséget a nyári hűtés során vissza kell tenni a talajba, hogy ne okozunk visszafordíthatatlan környezeti károkat.

Víz

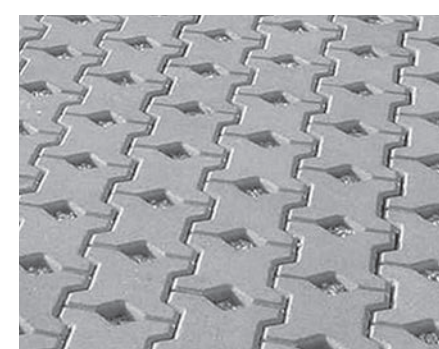
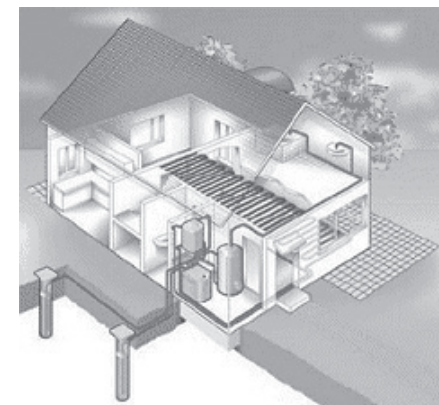
A telken **esővíz tárolóban vízkút kialakítása** történik, amely a használati vizet biztosítja. A víz minőségétől függő szűrőberendezés beépítésével egyéb használatra alkalmas vizet biztosít. A használati meleg víz előállítása vízszondás hőszivattyúval történik. Tárolása a gépészeti helyiségben kap helyet.

Csatorna

Az épület csatorna rendszere a központi hálózatra csatlakozik. A **csapadékvíz gyűjtése**, a nagy tetőfelületek csatornáiból és résösszfolyókkal összegyűjtött víz felhasználható locsolásra.

Elektromos áram

Az épület az fő elektromos hálózatra csatlakozik. A felhasználás minimalizálás érdekében energiatakarékos berendezések szükségesek pl. energiatakarékos izzók.



Megújuló és Alternatív energiák

A cél a zöld energiák minél nagyobb arányú alkalmazása, az ökológiai lábnyomunk csökkentése érdekében. Az épület anyaga is ezt tükrözi. **A fa szerkezet és fa burkolat** teljes mértékben újrahasznosítható, cserélhető és természetes anyag.

Fűtés

A fűtés és használati meleg víz készítése **hőszivattyús rendszerrel** történik, melyhez padló és fal fűtés párosul. Az aszalók hulladék hőjét csökögyök segítségével fel lehet használni fűtésre.

Hulladék hasznosítás

A szelektív hulladékgyűjtés mellett a lekvár főzés során keletkező magokat pellet formájában a kemencék újra fel tudják használni. A felhasználhatatlan lerostált héjakat pedig **komposztálva tároljuk**.

Szigetelés

Maga az épület szigetelése is ökológikus megoldású a **cellulóz szigeteléssel**, hiszen újrahasznosított újságpapírból készül.

Szellőzés

A szellőzéshez szükséges helyigényt légtechnikai akna és az álmennyezet biztosítja. Az elhasznált levegő kifújása és a beszívás egymástól távol eső helyre kerül. Az elhasznált levegő hőjének visszanyerése **rekuperátor**, hő visszanyerő segítségével történik. Az elszívás a mosdók, öltözők, konyha felől történik, míg a befújás a kóstoló és a csomagoló illetve készáru raktár irányába megy.

Víz

A nagy tetőfelületekről elvezetett **esővíz** biztosítja a locsoláshoz, mosáshoz és wc öblítéshez szükséges vizet. Ennek a tárolása ciszternában történik a föld alatt.

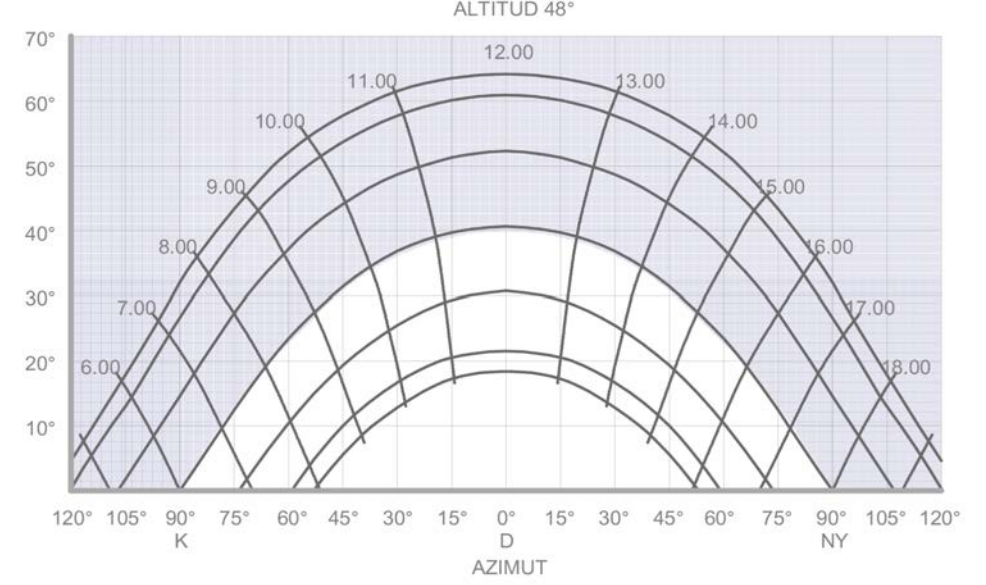
Burkolatok

A parkolóban **vízteresztő burkolatot** terveztem, ami nem gátolja a föld természetes vízelvezetését.

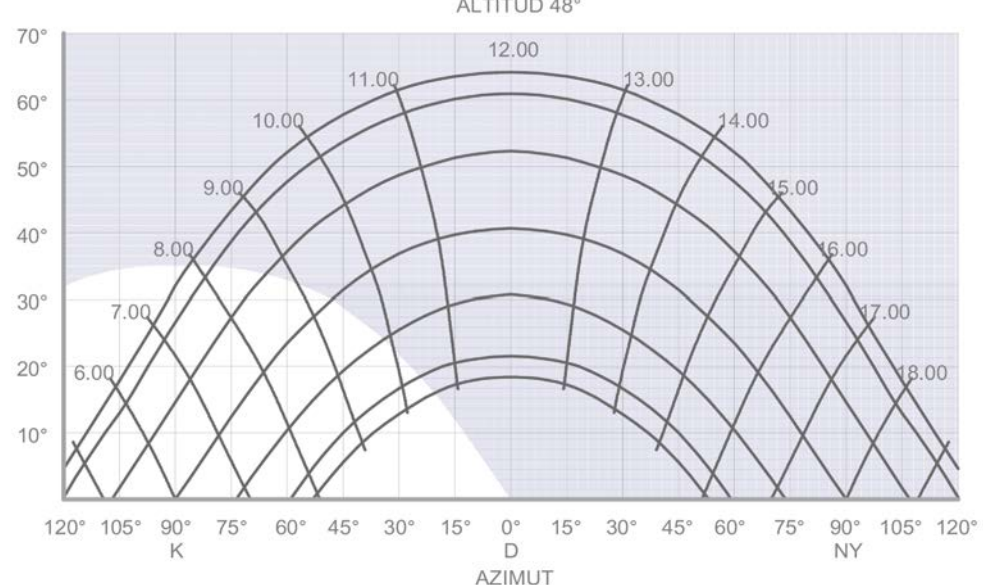
Benapozás vizsgálat

A kóstoló és a főző épület is egyforma geometriával van kialakítva. A hatalmas ablakfelületeket árnyékolását a parasztházakhoz hasonló módon túlnyúló tetővel tornácszerűen árnyékolják. A kilátás érdekében nem lehetett lamellákkal árnyékolni, így az épület formája oldja meg a benapozás mérséklését.

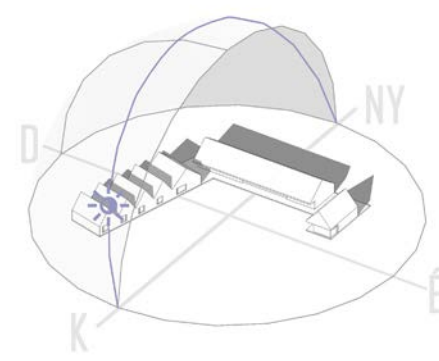
Kóstoló épület déli ablaka- Nappóia diaoramm árnyékmáskkal



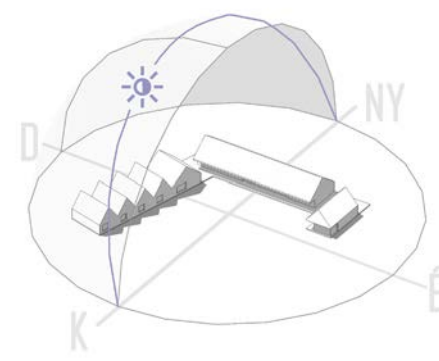
Főző épület keleti ablaka- Nappóia diaoramm árnyékmáskkal



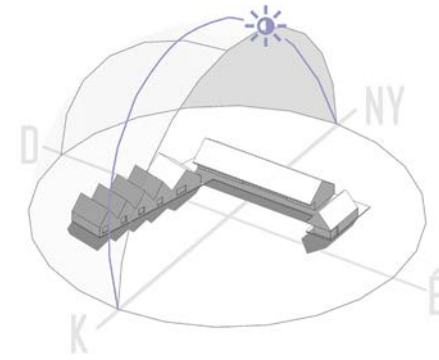
június 01 06:00



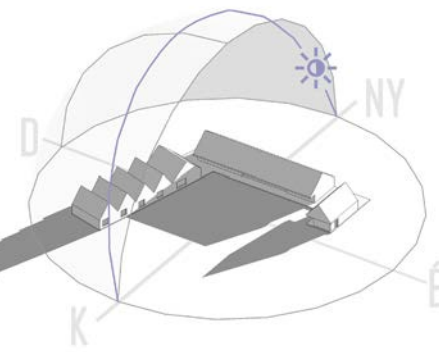
június 01 11:00



június 01 15:00



június 01 18:00

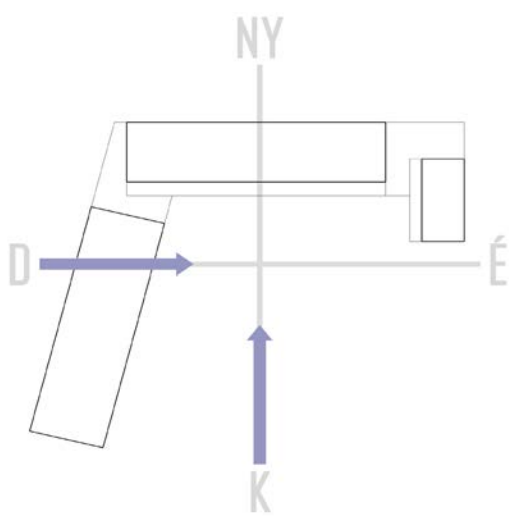




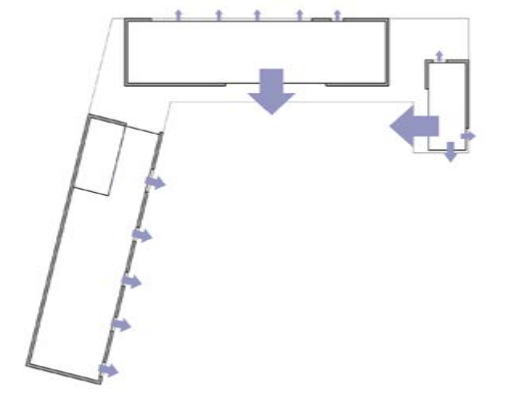
Építmény, funkció leírása

A helyszín Panyola északi határa, az Őreg-Túr partja. A telek fő megközelítése az Olcsvaapáti felé menő út és a leágazó híd felé vezető út sarkáról történik. A két települést összekötő út teljesen közművesített. A szomszédságban található a pálinka főzde. A telek egy hatalmas tisztáson helyezkedik el, aminek az északi részébe terveztem a manufaktúrát. Mivel az épület megközelítése északnyugatról történik, így itt kapnak helyet a közműcsatlakozások is. Az épületek elhelyezése egy **U alakot képez**. Kifelé egy zártabb homlokzatot alakítottam, ki és a belső udvar felé nyitottam. Innen jó rálátást kapunk a Túrra és a kialakított mintagazdaságra is. A nyílászárók is ennek megfelelően lettek tájolva. A nagyobbak a belső udvarra néznek, míg a kisebbek kifelé tekintenek. A **teljes ablak felület** az épületben **142 m²**. A tervezett épület **három funkciót foglal magába**: a lekvár főzést, a szilvaaszalást és a vendéglátóit. Mindegyikfunkció külön épületben kap helyet. A központi épület a főző épület, ami a működéshez szükséges egyéb helyiségeket is tartalmazza a főzőkonyhán kívül, mint a raktárakat, a gépészetet, és a dolgozókat kiszolgáló egységeket. A kóstoló épület látja el a vendéglátói szerepet, és itt kapott helyet az iroda is. Az eladói és kóstoló lehetőségen kívül kisebb rendezvény fogadására is alkalmas lehet. Az aszaló épület a ház a házban elvet követve kisebb részekre tagolódik. Négy aszalóház és egy nagyobb raktár van benne, aminek a tetőterében fűszernövények szárítására van lehetőség. Az előzőekkel ellentétben itt csak a raktár kap fűtést, így az épület egy lefedett térként funkcionál. Az alaprajzi elrendezésnek köszönhetően a belső udvarba jutva egy teljes körű gyárlátogatást lehet tenni anélkül, hogy a termelést akadályoznánk. A cél, hogy a helyi, és a környéken található méltán nemes szilvafajták termései - a már híres panyolai pálinkához hasonlóan - feldolgozzák, és tartós terméket állítsanak elő, a régi hagyományos eljárásokkal.

Geometria
Az épület stílusát tekintve **regionalista**, mi tükrözi a formai kialakítást is. Nagymértékben befolyásolta a környező épületek jellege és a helyszín is. A terep lejtéséhez igazodva egy kinyúló **U alakban** lettek elhelyezve az egyes épületrészek. A parasztházakat megidéző **nyeregtetős tornácok kialakítás** tükröződik a kóstoló és főző épületen, míg az aszaló a régi kis aszalóházak világát imitáló soroló nyeregtetős teljes lefedést mutatja. A ferde elhelyezését az aszalóknak a terep adottságokon kívül a kialakuló hó zugok épületszerkezeti problémáját is csökkentik, azáltal, hogy a vágók így párhuzamosan helyezkednek el az uralkodó északi szélirányhoz képest. A **tornácok** a déli és keleti napsütés ellen védik a hatalmas üvegfelületeket.



épület ájólása és főbb megnyitások ábrázolása



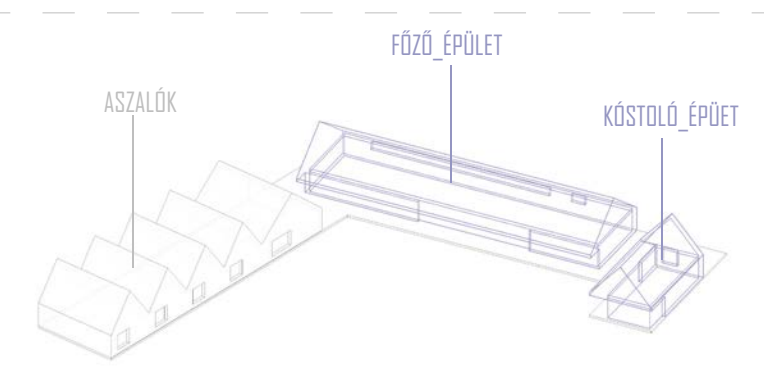
üvegfelületek nagyságának arányos ábrája



metszet a főző épületen keresztül



metszet a kóstoló épületen keresztül



Geometriai adatok meghatározása

Nettó fűtött alapterület $A_{N, \text{főző épület}} = 410 \text{ m}^2$
Belmagasság $b_{m, \text{főző épület}} = 3,00 \text{ m}$
Homlokzat felülete $A_{HDM, \text{főző épület}} = 306,00 \text{ m}^2$
Bejárati ajtó $A_{AJTÓ, \text{főző}} = 24,00 \text{ m}^2$
Üvegezett nyílászárók felülete égtájak szerint
 $A_{K, \text{főző}} = 48,00 \text{ m}^2$
 $A_{NY, \text{főző}} = 30,00 \text{ m}^2$
 $A_{ABLAK, \text{főző}} = 78,00 \text{ m}^2$
Üvegezett nyílászárók összes felülete
Nyílászárók kerülete

$I_{N, \text{kóstoló}} = 12,00 \text{ m}$
 $I_{K, \text{kóstoló}} = 18,00 \text{ m}$
 $I_{NY, \text{kóstoló}} = 8,00 \text{ m}$
 $I_{D, \text{kóstoló}} = 26,00 \text{ m}$
 $I_{nyílász, \text{kóstoló}} = 66,00 \text{ m}$
 $A_{E, \text{kóstoló}} = 10,50 \text{ m}^2$
 $A_{K, \text{kóstoló}} = 13,50 \text{ m}^2$
 $A_{NY, \text{kóstoló}} = 6,00 \text{ m}^2$
 $A_{D, \text{kóstoló}} = 19,50 \text{ m}^2$
 $A_{ABLAK, \text{kóstoló}} = 49,50 \text{ m}^2$
 $I_{K, \text{főző}} = 38,00 \text{ m}$
 $I_{NY, \text{főző}} = 64,00 \text{ m}$
 $I_{nyílász, \text{főző}} = 102,00 \text{ m}$
 $A_{K, \text{főző}} = 28,50 \text{ m}^2$
 $A_{NY, \text{főző}} = 48,00 \text{ m}^2$
 $A_{ABLAK, \text{főző}} = 76,50 \text{ m}^2$

Üvegfelület összesen
Falfelület $A_{FAL, \text{főző}} = 204,00 \text{ m}^2$
Padlásfödém $A_{P, \text{főző}} = 410,00 \text{ m}^2$
Padlófelület $A_{PF, \text{főző}} = 410,00 \text{ m}^2$
Burkoló felületek összesen
Padló kerülete $I_{PK, \text{főző}} = 102,00 \text{ m}$
Padló és talaj köz. mag.
Fűtött térfogat $V_{\text{főző}} = 1230 \text{ m}^3$
Felület és térfogat aránya $A/V_{\text{főző}} = 0,915 \text{ m}^2/\text{m}^3$
Fajlagos hőv. tény $q_{m, \text{főző}} = 0,4337 \text{ W/m}^2\text{K}$
határértéke $0,3 < A/V < 1,3$ esetén

$A_{N, \text{kóstoló}} = 96,00 \text{ m}^2$
 $b_{m, \text{kóstoló}} = 3,00 \text{ m}$
 $A_{HDM, \text{kóstoló}} = 132,00 \text{ m}^2$
 $A_{AJTÓ, \text{kóstoló}} = 132,00 \text{ m}^2$
 $A_{E, \text{kóstoló}} = 12,00 \text{ m}^2$
 $A_{K, \text{kóstoló}} = 18,00 \text{ m}^2$
 $A_{NY, \text{kóstoló}} = 4,00 \text{ m}^2$
 $A_{D, \text{kóstoló}} = 30,00 \text{ m}^2$
 $A_{ABLAK, \text{kóstoló}} = 64,00 \text{ m}^2$
 $I_{E, \text{kóstoló}} = 14,00 \text{ m}$
 $I_{K, \text{kóstoló}} = 18,00 \text{ m}$
 $I_{NY, \text{kóstoló}} = 8,00 \text{ m}$
 $I_{D, \text{kóstoló}} = 26,00 \text{ m}$
 $I_{nyílász, \text{kóstoló}} = 66,00 \text{ m}$
 $A_{E, \text{kóstoló}} = 10,50 \text{ m}^2$
 $A_{K, \text{kóstoló}} = 13,50 \text{ m}^2$
 $A_{NY, \text{kóstoló}} = 6,00 \text{ m}^2$
 $A_{D, \text{kóstoló}} = 19,50 \text{ m}^2$
 $A_{ABLAK, \text{kóstoló}} = 49,50 \text{ m}^2$
 $I_{E, \text{főző}} = 12,00 \text{ m}$
 $I_{K, \text{főző}} = 42,00 \text{ m}$
 $I_{NY, \text{főző}} = 102,00 \text{ m}$
 $I_{nyílász, \text{főző}} = 102,00 \text{ m}$
 $I_{nyl, \text{főző}} = 258 \text{ m}$
 $I_{kóstoló} = 128 \text{ m}$
 $A_{FAL, \text{kóstoló}} = 68,00 \text{ m}^2$
 $A_{P, \text{kóstoló}} = 96,00 \text{ m}^2$
 $A_{PF, \text{kóstoló}} = 96,00 \text{ m}^2$
 $A_{BF, \text{kóstoló}} = 324 \text{ m}^2$
 $I_{PK, \text{kóstoló}} = 44,00 \text{ m}$
 $Z = 0,15 \text{ m}$
 $V_{\text{kóstoló}} = 288 \text{ m}^3$
 $A/V_{\text{kóstoló}} = 1,125 \text{ m}^2/\text{m}^3$
 $q_{m, \text{kóstoló}} = 0,5135 \text{ W/m}^2\text{K}$

Rétegtervi hőátbocsátási tényezők (UR) meghatározása a hőhidak figyelembevételével

Külső fal
5 cm faburkolat
6 cm kiszellőztető réteg
1 rttg. Villes E-G 4F/K vízszigetelő lemez
5 cm OKOCELL táblás hőszigetelés
1,20 cm obs szelzárdó lemez
20,00 cm ISOCELL cellulóz hőszigetelés
1 rttg. párszáró PE fólia
2,50 cm 2rtg. gipszkarton építőlemez
Hőátbocsátási tényező $U_{fal} = 0,13 \text{ [W/m}^2\text{K]}$

Homlokzati üvegezett nyílászárók: Egyedi gyártmány, fa keret. Üvegezés: 4-16-4 mm-es low-E bevonatos. Argon gáztöltésű

Hőátbocsátási tényező $U_{ablak} = 1,00 \text{ [W/m}^2\text{K]}$
Bejárati ajtó:
Egyedi, fa bejárati ajtó
Hőátbocsátási tényező $U_{ajtó} = 1,40 \text{ [W/m}^2\text{K]}$
Padlásfödém
2,5 cm faburkolat
5 cm OKOCELL táblás hőszigetelés
20,00 cm ISOCELL cellulóz hőszigetelés
1,20 cm obs szelzárdó lemez
Hőátbocsátási tényező $U_{padlás} = 0,146 \text{ [W/m}^2\text{K]}$
Padló rétegtrend 1,5 m szélességben
0,2 cm Síkaflór műgyantabevonat
5,00 cm esztrich teherelosztó beton
1 rttg. technológiai szig.
8,00 cm lépésálló hőszigetelés
10,00 cm aljzatbeton
15,00 cm feltöltés
 $Z = 0,15 \text{ m}$ esetén a padló vonalmenti hőátbocsátási tényezője: $1,75$

Hőhidak hossza
Falazott sarokél $I_{1, \text{főző}} = 12,00 \text{ m}$, $I_{1, \text{kóstoló}} = 12,00 \text{ m}$
Külső fal-belső $I_{2, \text{főző}} = 42,00 \text{ m}$, $I_{2, \text{kóstoló}} = 6,00 \text{ m}$
Külső fal-födém: $I_{2, \text{főző}} = 102,00 \text{ m}$, $I_{2, \text{kóstoló}} = 44,00 \text{ m}$
Nyílászárók kerülete: $I_{nyl, \text{főző}} = 102,00 \text{ m}$, $I_{nyl, \text{kóstoló}} = 66,00 \text{ m}$
Hőhidak hossza összesen $I_{\text{összesen}} = 258 \text{ m}$, $I_{\text{kóstoló}} = 128 \text{ m}$
Külső falak „külső oldali vagy szerkezeten belüli megszakítatlan hőszigetelés” változataira az „közepesen hőhidas” szerkezetekre a x korrekciós tényező értéke $x = 0,30$
Padlásfödémekre a hőhidak hatását kifejező korrekciós tényező minden esetben $x = 0,10$
 $UR_{fal} = 0,156 \text{ W/m}^2\text{K}$, $UR_{pad} = 0,145 \text{ W/m}^2\text{K}$

U_{W/m^2K}	számított	követelmény	értékelés
Külső fal	0,13	0,45	MEGFELEL
Üvegezett nyílászárók	1,0	1,60	MEGFELEL
Padlásfödém	0,146	0,3	MEGFELEL
Bejárati ajtó	1,40	3,00	MEGFELEL

Lehülő felületek transzmissziós hővesztése
fal $_{\text{főző}} = 39,78 \text{ W/K}$, fal $_{\text{kóstoló}} = 17,16 \text{ W/K}$
bejárati ajtó $_{\text{főző}} = 33,6 \text{ W/K}$, üvegezett $_{\text{felület, kóstoló}} = 64,00 \text{ W/K}$
üvegezett $_{\text{felület, főző}} = 78,00 \text{ W/K}$, üvegezett $_{\text{felület, kóstoló}} = 78,00 \text{ W/K}$
padl. födém $_{\text{főző}} = 59,86 \text{ W/K}$, padl. födém $_{\text{kóstoló}} = 4,016 \text{ W/K}$
Össz. $_{\text{főző}} = 211,24 \text{ W/K}$, Össz. $_{\text{kóstoló}} = 95,16 \text{ W/K}$

Talajon fekvő padló vonalmenti hővesztése
főző=86,7 W/K, kóstoló=37,40 W/K
Fűtési időnyre érvényes direkt sugárzású nyereség meghat. /K-NY tájolás/
 $Q_{\text{sz. főző}} = 4972,50 \text{ kWh/a}$, $Q_{\text{sz. kóstoló}} = 3217,5 \text{ kWh/a}$
Épület fajlagos hővesztés tényezőjének meghat.
 $q_{m, \text{főző}} = 0,186 \text{ W/m}^2\text{K}$, $q_{m, \text{kóstoló}} = 0,31 \text{ W/m}^2\text{K}$
 $q_{m, \text{főző}} = 0,4337 \text{ W/m}^2\text{K}$, $q_{m, \text{kóstoló}} = 0,5135 \text{ W/m}^2\text{K}$
 $0,186 \text{ W/m}^2\text{K} < q_m = 0,4337 \text{ W/m}^2\text{K}$, $0,31 \text{ W/m}^2\text{K} < q_m = 0,5135 \text{ W/m}^2\text{K}$

Nyári sugárzású hű terhelés meghatározása
 $Q_{\text{nyár, főző}} = 5709,6 \text{ W}$, $Q_{\text{nyár, kóstoló}} = 4469,4 \text{ W}$
Nyári túlmelegedés kockázatának ellenőrzése
 $\Delta t_{\text{nyár, főző}} = 1,86 \text{ K}$, $\Delta t_{\text{nyár, kóstoló}} = 3,55 \text{ K}$
Követelmény könnyű szerkezetű épületek esetén $\Delta t_{\text{nyár}} < 2 \text{ K}$. Az épület nyári felmelegedés szempontjából a főző épület MEGFELEL a kóstoló épülethez jelentős árnyékolás szükséges!

Fűtési rendszer
Fűtés éves nettó hőenergia-igénye
 $Q_{F, \text{főző}} = 61597,744 \text{ kWh/a}$, $Q_{F, \text{kóstoló}} = 16737,02 \text{ kWh/a}$
Fűtési rendszerrel fedezendő nettó fűtési energiaigény fajlagos értéke
 $q_{F, \text{főző}} = 150,24 \text{ kWh/m}^2\text{a}$, $q_{F, \text{kóstoló}} = 174,34 \text{ kWh/m}^2\text{a}$
Fűtés primer energiaigénye
 $E_{F, \text{főző}} = 90,76 \text{ kWh/m}^2\text{a}$, $E_{F, \text{kóstoló}} = 112,23 \text{ kWh/m}^2\text{a}$

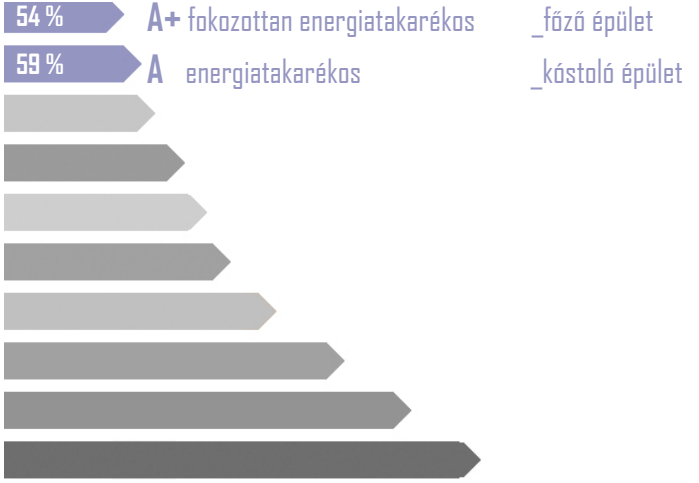
A meleggázok primer energiaigénye
 $E_{HMV, \text{főző}} = 9,3 \text{ kWh/m}^2\text{a}$, $E_{HMV, \text{kóstoló}} = 11,85 \text{ kWh/m}^2\text{a}$

Összesített energetikai jellemző meghatározása
 $E_{p, \text{főző}} = 100,06 \text{ kWh/m}^2\text{a}$, $E_{p, \text{kóstoló}} = 124,08 \text{ kWh/m}^2\text{a}$
 $E_{pm, \text{főző}} = 183,8 \text{ kWh/m}^2\text{a}$, $E_{pm, \text{kóstoló}} = 209 \text{ kWh/m}^2\text{a}$
 $E_p < E_{pm}$

Tehát az összesített energetikai jellemző a követelményérték alatti, tehát a vizsgált épület a 3. követelményszintnek MEGFELEL!

Épületterületi minősítése
 $E_p / E_{pm} * 100_{\text{főző}} = 100,06 / 183,8 * 100 = 54,44\%$
Tekintettel arra, hogy $E_p / E_{pm} < 55\%$, ezért az épület energetikai minősítési osztálya: A+, jellemzése: „fokozottan energiatakarékos”!

$E_p / E_{pm} * 100_{\text{kóstoló}} = 124,08 / 209 * 100 = 59,37\%$
Tekintettel arra, hogy $55\% < E_p / E_{pm} < 75\%$, ezért az épület energetikai minősítési osztálya: A, jellemzése: „energiatakarékos”!



Határoló szerkezetek hőátbocsátási tényezője	érték
Külső fal	0,45
Üvegezett nyílászárók	1,60
Padlásfödém	0,3
Bejárati ajtó	3,00

Fajlagos hővesztési tényező
 $q_{m, \text{főző}} = 0,4337 \text{ W/m}^2\text{K}$, $q_{m, \text{kóstoló}} = 0,5135 \text{ W/m}^2\text{K}$

Összesített energetikai jellemző
 $E_{p, \text{főző}} = 100,06 \text{ kWh/m}^2\text{a}$, $E_{p, \text{kóstoló}} = 124,08 \text{ kWh/m}^2\text{a}$

Könyvek

Széles Gyula: Panyola, Panyola, 2004

Gergey István: A boszniai aszalók építése és aszilva aszalás, Budapest, 1937

Surányi Dezső: Szilva, Budapest,2006

Kiss József: Könyv a szilváról,Agrármarketing Centrum, 2001

Krisch János: A magyar élelmiszeripar története, Budapest, 1986

Brózik Sándor Termesztett gyümölcsfajtáink,Budapest, 1960

Nyéki János és Szabó Zoltán: Szilvafajták virágzása és termékenyülése, Budapest,1985

Építészeti források

http://www.dezeen.com/2012/07/13/hut-on-sleds-by-crosson-clarke-carnachan-architects/

http://www.homedsgn.com/2011/10/10/letterbox-house-by-mcbride-charles-ryan/

http://epiteszforum.hu/hogyan-tanitsunk-epiteszetet-valsag-idejen

http://www.archdaily.com/12771/reinoksevann-pushak/

http://www.archdaily.com/468967/b-house-ch-qs-architecture/

http://meanline.hu/en/archivum/20095/architecture-v4-1990-2008/

http://www.simplicitylove.com/2014/01/hideg-house-hungary-beres-architects.html

http://regi.epiteszforum.hu/node/21598

http://hg.hu/cikkek/varos/11241-a-vilag-legjobb-ipari-epulete-lehet-a-lapos-pinceszet

Szilva termeléssel kapcsolatos források

http://panyola.hu/

http://okovolg.hu/keszitsunk-aszalvanyokat-hazilag-4-resz-a-szilva-aszalasa-tarolas-es-felhasznalas/

http://portal.uni-corvinus.hu/?id=46963

http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/integralt/ch15.html

http://tereless.hu/tiszaorveny/gyumolcs/szilva.html

http://www.origo.hu/tafelspicc/kozelet/20120925-szilvalekvar.html

http://www.mozaweb.hu/Lecke-Foldrajz-A_Fold_amelyen_elunk_8-Az_Alfold_hagyomanyos_hivatasa-105610

http://hu.wikipedia.org/wiki/Szalm%C3%A1ri_szilvap%C3%A1llinka

http://www.penyige.hu/lekvarium.htm

http://mkweb.uni-pannon.hu/tudastar/ff/06-mezogazdasag/mezogazdasag.xhtml#tab33

http://www.elelmiszer.hu/cikk/szatmar_szilvaja_bemutakozik

http://www.torzsasztal.com/ital-palinka/szatmari-szilvapalinka.html

http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-378.html

http://www.haszonagrar.hu/penzes-oeletek/734-eljuenk-meg-egy-hektarbol.html

http://www.sarreti.hu/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=3661temid=62

http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/4/3e/40000/18_bekesi_szilvapalinka_2.pdf

http://szellemafazekben.blogspot.hu/2010/09/hungarikum-kamraban-az-igazi.html

http://napiegeszseg.blogspot.hu/2012/11/szilva.html#.Uu_2yvuGdCo

http://lexikon.vendegvaro.utazom.com/besztercei-szilva



Személyes adatok

Név: Varga Csaba

Születés helye: Balassagyarmat

Születés ideje: 1989. március 16.

Cím: 1133. Budapest, Pannónia út 87. 4/15

Mobil: 06 30/ 424 – 8129

Email: vocsok16341@gmail.com

Számítógépes ismeretek

Photoshop, MS Word, MS Excel, MS Outlook, MS PowerPoint, , Photo Scape.

Adobe InDesignArchicad, Google Sketch up, Artlantis 3D Studio, Rhino 3d.

Nyelvismeret

Német középfokú nyelvvizsga

Érdeklődési kör

Fotózás, makettezés, sport (futás, ketteball), kirándulás, zenehallgatás

Tanulmányok/ Szakmai tapasztalat

2013 Ingatlanközvetítő és értékbecslő, FÜTI OMEGA Kft., Budapest

2012- Tervező építészmérnök, Szent István Egyetem Ybl Miklós

2007 -12 Építészmérnök, Szent István Egyetem Ybl Miklós Építéstudományi

Kar, Építéstudományi Kar, Msc képzés, Budapest

Tervezés szakirány, Bsc képzés, Budapest

1999 -07 Deák Ferenc Gimnázium, Fehérgyarmat Érettségi jeles eredménnyel

1997 -99 Bornemissza Géza Általános Iskola

1995 -97 Bárdos Lajos Általános Iskola

Pályázatok/egyéb versenyek

2010 „Építész Napok” Budapesti Muszaki Egyetemen;Makett verseny,

1.helyezés;„Architlon”, 1. helyezés/Csapattársak: Báry Anikó, Dokic

Sanja, Farkas Ádám, Szabó Zoltán Milán, Vékony Gábor

2010 Intézményi Tudományos Diákköri Konferencia, 2. helyezés

/Csapattársak: Báry Anikó, Dokic Sanja

2011 Országos Tudományos Diákköri Konferencia, 1. helyezés

/Csapattársak: Báry Anikó, Dokic Sanja

2011 Jászberényi Országzászló Emlékmű tervpályázat /Csapat.: Báry Anikó

2011 Fialat Muemlékvédok Egyesületével dabasi védendő épületekfeldmérése

2011 Építéstudományi Egyesület (ÉTE) konferencia, előadó

2011 „Határtalan építészet” –Erdélyi magyar építészhallgatók tábora.előadó

2011 Őcsa ötletpályázat /Csapattársak: Báry Anikó, Dokic Sanja, Gyulai Levente,

Markó Balázs, Papp Linda

2012 Formula Student Hungary VIP pavilon pályázat, 1. helyezés

/Csapattárs: Báry Anikó

2012 „Határtalan építészet csoport” – Erdélyi és magyarországi építészhallgatók

alkotóhete, szervező

2012 Média Építészeti díja 2012 – Terv kategória-közönség díj

Publikációk

Wekerlei Társaskör honlap: Wekerletelep – a múlt értékei, a jövő

lehetőségei http://www.wekerletelep.hu/

files/cikk.pdf

Építészforum: Formula Student Hungary VIP pavilon,

döntős pályázat

http://epiteszforum.hu/node/20789

Posta és Takarékszöv.: Varga Csaba diploma

munkája

http://epiteszforum.hu/node/21596

Határtalan Építészet – Alkotóhét 2012, Gyöngyös

http://epiteszforum.hu/node/21660

Média Építészeti Díja 2012: telt ház, meglepetés

http://epiteszforum.hu/node/22082

Magyar Építőművészet: Wekerletelep – a múlt értékei, a jövő lehe

tőségei

2012/2. XII. évfolyam 67. szám 29 – 37. oldalig