

Üvegbe preselik az almát

ALAPANYAG Értékesítés helyett feldolgozzák a gyümölcsöket



A vései gyártósoron a céklalé. A tartósítószer nélküli, természetes gyümölcs- és zöldségizéke a jövő. Nem csak finom, de egészséges is

A friss alma értékesítése egyre inkább nehézségekbe ütközik a termelők szerint. A megoldást a feldolgozás jelentheti.

Vigmond Erika

Céklából is készül ivólé. A sikerhez nem elég csupán klasszikus gyümölcsleveket előállítani, sokadikként beállva a sorba. Új úton indult el Somogy megye egyik legnagyobb almásának tulajdonosa, Hagyánek László. Felhagyott az értékesítéssel, de a százhatvan hektáros almást nem számolta fel. Alapanyagot biztosít a százszázalékos natúr gyümölcslének.

Országosan is csak két-három kisebb cég bontogatja a szárnyait ebben az üzletágban, a többiek az Alföld, illetve a Nyírség almásaira alapoznak – mondta Hagyánek László. – Így kellett döntenünk, mert egyre

csökkent a gyümölcs ára. A késztermékeket a Lénia Trade Kft. vései üzemében állítjuk elő. De nemcsak gyümölcsből, hanem például céklából is készítünk natúr ivólét.

Alapanyagokban nem szűkölködnek: alma van bőven, mellé a körtét, céklát, a feketeribizlit és az őszibarackot a környékről vásárolják fel. Ötvenmillió forintot költenek a fejlesztésekre, s ennek köszönhetően a termeléstől az értéke-

sítésig mindent kézben tartanak. Az iparszerű termelés egy hete indult meg.

Virág György kereskedelmi szaktanácsadó elárulta, hogy június óta járja a magyar piacot. Számos kiállításra, bemutatóra, kóstoltatásra vitte a mintatermékeket. Felmérést is végzett. Az eredmény azt mutatta, hogy például a cékla esetében tíz megkérdezettből kilenc tudatosan választotta ezt az egészséges ivólét. – Töb-

ben faggattak a receptért, mer elmondásuk alapján otthon kísérleteztek az előállításával, de sehogysem lett az igazi. Tette hozzá a kereskedelmi szaktanácsadó: Természetesen ez a társaságunk titka.

A vései üzemben egyelőre év negyvenöt ezer liter gyümölcslé előállítását célozták meg. A beruházás végén, amikor majd teljes lesz a kapacitás napi négyezer liter töltésére lesznek képesek.

A lekvárturizmus sokáig tartósíthatja Nemesdédet

A FRISS GYÜMÖLCSÖK eladásának csökkenő piaca miatt Nemesdédén és környékén is a tartósítószer nélküli feldolgozásban látják a jövőt.

A HÁZIAS ÍZEK népszerűsítése mellett döntött az önkormányzat a lekvárok, befőttek, szörpök előállításával – mondta Halászi Attiláné polgármester. A gyü-

mölcs-termelő falu hírnevének új alapot adhatnak a hagyományosan elkészített finomságok. Az önkormányzat területeket is vásárolt, az alma- és körtefák mellé szilvát, meggyet, cseresznyét ültetett, valamint epret, ribizlit, málnát és feketeszederet teleptett. A legkelendőbb egyébként az üstben főzött szilvalekvár.

