

Az elmúlt években örvendetesen megsza-  
porodtak a házi készítésű lekvárokkal,  
szörpökkel, aszalványokkal foglalkozó  
családi kisvállalkozások. Ennek ellenére  
még mindig van igény újak megjelenésé-  
re, egy eredeti ötlettel, egy különleges  
termékpalalettával folyamatosan fel-feltűn-  
nek eddig ismeretlen márkák, amelyek  
hamar meghódítják az erre fogékony  
közönséget. Ez alkalommal egy ilyen vál-  
lalkozást mutatunk be.



## Kézműves finomságok Mamó konyhájából

Az informatikus végzettségű Krivicz Mariann és párja, Ivánka Roland 2011-ben gondolták úgy, hogy érdemes lenne belevágniuk valami olyan vállalkozásba, amiben örömeiket lelik, és meg tudnak belőle élni, mert van rá kereslet. A fiatal szentlőrinci pár hamar rálelt a testhezálló feladatra, hiszen Roland édesanyja, Ivánka Józsefné Erzszi minden évben rengeteg lekvárt, szörpöt, lecsót és más finomságot főzött be, így a családnak egyáltalán nem volt idegen ez a fajta munka. Mariann pedig egyből meglátta benne a lehetőséget, hiszen jól tudta, hogy a jó terméknek is kell a cégér, és ő már ahhoz a generációhoz tartozik, aki napi rutinnal kezeli a multimédiás lehetőségeket. Az elhatározást hamar tett követte, a fiatalok Erzsike tudását és tapasztalatát felhasználva már az év végi pécsi karácsonyi vásáron megjelentek termékeikkel. A munka dandárját ma is ők hárman végzik, Mariann pedig az interneten tartja a kapcsolatot a vevőkkel, értékesítőikkel, és ő intézi az adminisztrációs feladatokat.

A Házi Ízek Mamó Konyhájából felépítése igazi telitalálat. Alkalmazkodva a körülményekhez, saját maguk végzik el az összes munkát a gyümölcsök leszedésétől a befőzésen át a dizájn megtervezéséig és az értékesítésig. Ezzel rengeteg pénzt megspórolnak, és kellően átláthatóak maradnak a munkafolyamatok. A közösségi háló pedig nagy nyilvánosságot ad a vállalkozásnak, a lelkes követők azonnal megtudják, hogy milyen új termék mikorra készül el, és hol lesz kapható legközelebb. Természetesen előzetes egyeztetés után bárki betoppanhat szentlőrinci otthonukba is, ahogy ez a visszajáró vevők esetében gyakran megesik. Aki ezért nem akar autóba ülni, az a pécsi Csinos Presszóban, illetve a villányi Rétesházban vagy Vinoros Pincében szintén találkozhat ezekkel a termékekkel.

A családi vállalkozás filozófiája egyszerű: helyi alapanyagokból, saját munkával akarnak helyben boldogulni. Amit

lehet, megtermelnek hozzá a kertben, a természet adta csipkebogyót, medvehagymát, fenyőhajtást és egyebet pedig a közelben gyűjtik. Természetesen mindezt mértékkel, hiszen aki a természetből él, az nagyon jól tudja, hogy nem lehet kizsigerelni a természetet, mert az nagyon hamar megboszulja magát. Ezért nem is alkalmaznak bér munkást vagy napszámost, amikor valami érik, a család fogja a kis kosarakat, és elindulnak gyűjtögetni.

A termékpalletta letisztult, és bár folyamatosan szerepel egy-két újdonság, de a vevők a jól ismert ízekre vadásznak. Ezek közé tartozik a kemencében sült paprikakrém és a medvehagymakrém, utóbbi íze bizony vetekedik a boltban csillagászati összegekért árult pestókkal. A savanyúságok közül könnyebb azt felsorolni, ami nem kapható. Akár az édes, akár a csípős ízekért rajongunk, kedvünkre válogathatunk a csalamádék és káposzták között.

A lekvárok közül szinte minden megtalálható, ami abban az évben bőségesen

*Tudta  
ön, hogy szilvalekvárt  
lehet kemencében is készíteni  
külön kavargatás nélkül? Ezt idáig  
nehéz volt elképzelniünk, pedig így van.  
Kell hozzá egy hatalmas lábas, aminek az  
aljába másfél-két deci ecetet öntünk. Erre  
rakjuk rá a kimagozott, félbevágott szilvát,  
majd cukor vagy egyéb adalékok nélkül,  
fődtől betoljuk a forró kemencébe.  
Innen elég másnap reggel kihúzni,  
és már fogyasztható is az ín-  
csiklandozó csemege.*







## Mecseki Mézeskörút

Elkészült és benyújtásra vár a Mecseki Mézeskörút projekt, mely a Vidéki Sajátosságok hálózatának kialakítása című Leader projektből nőtt ki a Keleti Mecsek Egyesület, illetve a Mecsek-Völgység Hegyhát HACS területén. A projekt arra összpontosít, hogy a méhészek felkészítésén keresztül a helyi értékesítésre, korszerű közösségi marketingre, a fogyasztók mézzel és más méhészeti termékekkel kapcsolatos ismereteinek növelésére megoldást találjon.

A Mecsek hegység és a környező kistajak területén mintegy kilencszáz méhész tevékenykedik. Közülük a legjobbakra alapozva Mecseki Mézeskörutat tervezünk létrehozni önkéntes alapon, négy Leader akciócsoport – Mecsek-Völgység-Hegyhát, Mecsekvidék, Szinergia, Zengő-Duna Egyesület területén. A Mézeskörút egy területi alapú szakmai összefogást és helyi bemutató, kóstoló, értékesítő hálózat megteremtését jelenti.

### A Mecseki Mézeskörút együttműködési projekt célja:

- ♦ a kiváló minőségű mecseki kézműves mézek és méhészeti termékek népszerűsítése, a legjobb kézműves méhészetek bemutatása és termékeik helybeni értékesítésének elősegítése
- ♦ egységes fellépés és kínálat létrehozása a térségi turisztikai programokhoz,
- ♦ a belépő méhészek szakmai és marketing tudásának fejlesztése,
- ♦ a mecseki termelői méz mint különleges minőségű termék és márká rangjának megteremtése, a fajtamézek fogyasztókkal történő megismertetése.

A Mecseki Mézeskörút egy nyitott hálózat, mely az indulást követően folyamatosan bővíülhet új tagokkal, illetve egy későbbi fázisban akár új területek bekapcsolásával.

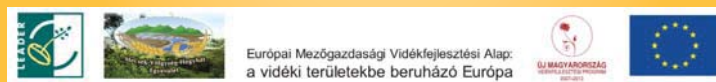
A projektben sokféle tevékenységet tervezünk, többek között marketing képzést, tanulmányutat, tanácsadást, színes informatív kiadványt a Mézeskörút állomásairól, a méhészekről és termékeikről, térképet, Mézeskörút honlapot, mézes mesekönyvet, kifestőkönyvet.

A mézfogyasztás népszerűsítése érdekében sok helyen kóstoltatást szervezünk, népszerűsítünk más méhészeti termékeket, gyakorlati bemutatókat szervezünk iskolákban, óvodákban, tananyagot készítünk a helyi értékesítésről, és megalakítunk egy Mézlovagrendet.

Akciócsoportonként hozzávetőleg 4-10 méhész csatlakozásával számolunk. A projekt koordinálását a Mecsek-Völgység-Hegyhát Egyesület végzi.

Amennyiben a javaslat átmege a szakmai bírálatokon és elfogadásra kerül, akkor várhatóan szeptemberben elindulhat a **Mézeskörút projekt**.

**További részletekről érdeklődni a Kovacsdr@rkk.hu email címen lehet.**



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:  
a vidéki területekbe beruházó Európa



termett. A klasszi-

kus szilva mellett ott sorakozik a polcon

a kajszi, a málna, az eper, és a különösen munkaigényes, csipkebogyóból készült lekvár is. A családi vállalkozás zászlóshajójának azonban kétségkívül a szörpök számítanak. Ezekből lehetetlen eleget készíteni, pillanatnyilag nincsen az a mennyiség, ami ne fogyna el szinte azonnal. A népszerűség titka abban rejlik, hogy ahol csak lehet, kerüljük a tartósítószer használatát, és inkább a hidegen való elkészítést részesítjük előnyben. Így készül a fenyőszörp is, melyhez a friss hajtásokat leforrázva áztatják egy napon keresztül, majd hideg állapotban keverik össze a cukorral. Hasonló a rózsasziromból készült szörp, amelynek népszerűségét bizonyítja, hogy Roland most több tucat rózsatövet ültetett, ezzel biztosítva a megfelelő mennyiséget és minőséget.

Nehéz kiemelni egy konkrét terméket a kínálatból, hiszen mindegyik nagyon zamatos. Ha választanunk kellene, akkor mégis a kőkényre szavaznánk, amivel bizony rengeteg munka van, ám a végén olyan minőség születik, amiért érdemes volt küszködni.

A fiatalok jövőképe rendkívül biztató. Természetesen szeretnének fejleszteni, de a kézimunka továbbra is megmarad, és nem gondolkodnak akkora cégbirodalomban, amiben elveszik a közösen elvégzett munka öröme. Céljuk az, hogy a helyi terményekből helyben állítsanak elő értéket, amit a környéken élők között értékesítenek. Ezzel példát mutathatnak sok hasonló korú és sorsú társuknak, hogy miképpen lehet boldogulni ebben a világban.

LEJEGYZTE: DR. VARGA SZABOLCS

FOTÓK: MÜLLER NÁNDOR

