



Befőtt-különlegességekkel a piacon

(A zölddió befőtt története)

Előadó: Bodnár-Pásztor Milán E.V.

A helyi termékek és szolgáltatások I. műhelytalálkozóján,

Miskolc, Megyeháza

2018. május 3.

A dió a mindennapokban

- ▶ - Vidéki porták képének, a települések utcaképének meghatározója volt a diófa a XX. Század második feléig.
- ▶ **Mi változott?**
 - **Életstílus** és az alkalmazott **építészeti megoldások**:
 - **paraszti, földművelésen alapuló**, alapvetően nyugodtabb, lassabb életstílust felváltják a **modern rohanó mindennapok**,
 - korábbi hagyományos építőanyagokat és építkezési stílusokat modern anyagok és megoldások váltják fel: **eltűnik a vályog**, modern **víz szigetelés** megjelenése, a **tornácos, boltozatos árnyékolás** helyett **redőnyök, díszfák**
 - **De mi köze van mindennek a dióhoz?**
 - **diófa**: nagy vízigényű, felszívta a talaj nedvességét a házak körül, természetes árnyéket adott, gyümölcse, pedig sok finomságot;
 - **dió**: konyha alapja, számos sütemény, ízesítésére szolgált, míg befőtt, és savanyúságként fő ételek ízletes kiegészítőjeként, számos pozitív élettani hatás mellett
 - **modern világ**: szigetelést, árnyékolást megoldja egy barkácsbolt/tüzép és egy képzett brigád;
 - **befőtt készítés**: macerás, időigényes feledésbe merültek a különleges készítmények.

A Bodnár-Pásztor család és a dió



... és Móki, a dió macerátum műszaki ellenőre

A készítés folyamata



➤ 2015: az első befőzés

- **szedése:** zöld állapotban, legkésőbb június 24-ig.
- **macerálása:** szurkálás, majd két hétig mosás
- **főzés, ízesítés:** többszöri átfőzés
 - „karácsonyi” (fahéjas, szegfűszeges)
 - „citrusos” (narancs és citrom íz)
 - „rumos-diós” (rumaromával ízesített)
- **palackozás**
- **érlelés:** karácsonyra érnek össze az ízek, kezdődhet a fogyasztás!

A késztermék



A zöld dió macerátum



Tervek

- Galvácsi **feldolgozó műhely fejlesztése**, újabb eszközök beszerzés: *Helyi termékek előállításának támogatása (VP6-19.2.1.-12-1-17) pályázat beadása 2018-ban.*
- **Receptes füzet** összeállítása: ötleteket ad a csemege felhasználási területeire: csirkemellbe göngyölve, vadhúsokhoz, fagyaltokhoz, süteményekhez
- **Újabb termékek készítése**, piacra juttatása:
 - gyümölcslevek: cékla, répa és sütőtöklé;
 - Fokhagymából készült különlegességek: fokhagymakrém, savanyúság



Köszönöm a figyelmet!