

Szövetkezet fogja össze a kicsiket

Adj még egy esélyt a helyieknek!

Nemrégiben országos mozgalmat indítottak a panyolaiak a helyi termékek népszerűsítésére, amely azóta túlnőtt a településen, és többen – köztük a közeli Rozsályból is – csatlakoztak hozzájuk. Innen indult a világhálós piac is. Nemrégiben létrehozták a Szatmári Ízek Háza Szociális Szövetkezetet a megye egyedülálló kincseinek értékesítésére.

A ki valamennyire ismeri Szabolcs-Szatmár-Bereg megyét, annak elsősorban a gyümölcsök és a belőlük készíthető lekvárok, vagy pálinkák jutnak az eszébe. Ezekre a termékekre könnyű rászervezni egy értékesítő hálózatot, de sokkal nehezebb összeszedni azokat a kistermelőket, akik tejfeldolgozással foglalkoznak, pedig belőlük is van szép számmal ezen a vidéken.

Bárki beléphet

A szociális szövetkezetbe mostantól valamennyien bekapcsolódhatnak. Ez már nem terv, hanem a látható valóság, ugyanis a nagy nyilvánosság is meggyőződhetett a szövetkezetben folyó munkáról. Őseik technikájával, katlanban és üstben, mindenféle segédanyag és cukor hozzáadása nélkül főzik a lekvárt a faluban, melyből mindenki jól megél.

A méhészek és a tejfeldolgozók is megkönnyebbültek, amikor híre ment a környéken, hogy megnyílik az ízek háza, ugyanis eddig a szállítási költségek és a nagy távolság miatt nehézkes volt az értékesítés. A boltban szép számmal megfordulnak távolról jött turisták, akik a szilvalekvár iránt érdeklődnek elsősorban, de népszerű a somlekvár is. A faluban egyébként nem nagyon található som, sőt ritkaságnak számít, mert az egyik leglassabban termőre forduló fa, termésének pedig időigényes a feldolgozása, ezért kereskedelmi forgalomban szinte csak az országnak ebben a részében fedezhető fel. A szabolcsiak somlekvárjában nincs semmiféle tartó-

sítószer, C-vitamintartalma pedig igen magas.

Sztojka Zoltán rozsályi és Muhari Zoltán panyolai polgármester közösen szervezte meg a szociális szövetkezetet. A kezdetekről Rozsály első embere azt mondta, hogy a helyiek összefogása nélkül ez a munka nem lett volna sikeres. Az alkalmazottak komoly kereskedelmi képzésen estek át, és csak ezután vehettek részt az értékesítésben és a szervezésben. A támogatásból sikerült Panyolán egy kis parasztházat felújítani, itt található az iroda és a bemutatóterem, amelynek fontos, látványos része az aszalókemence, ugyanis a térségben a lekvárok és a pálinkák mellett hagyomány van az aszalásnak is. A szövetkezet szintén támogatásból pályázik üstökre azért, hogy munkát kapjon az is, akinek csak gyümölcsfája van, de nincs meg hozzá a feldolgozási lehetősége. A gazdák már újabb ötletekkel bombázzák a szövetkezetet, ugyanis a nyári szezonban a turistáknak lehetne kínálni például szörpöket, meggylikórt vagy szilvabort.

Jövőre már önfenntartók lesznek

A szociális szövetkezet 33 millió forintot nyert, melyből nyolc embernek tud munkát adni, s emellett még három beruházást irányító bérére is sikerült támogatást szerezni. December végéig az állam finanszírozza a munkavállalókat, de Sztojka Zoltán szerint addigra sikerül a rendszert önműködővé tenni, mert a feltételeknek

megfelelően a következő évtől a szövetkezetnek kell kigazdálkodnia a dolgozók fizetését.

Egységes jelölés lesz

– Minden egyes szatmári termék – legyen szó lekvárról, kolbászról vagy sajtról – a következő lépésben egységes arculatot, megjelölést kap, hiszen a legnagyobb, évtizedek óta megoldásra váró probléma az, hogy hiába jók a magyar élelmiszerek, ha a csomagolásuk nem megfelelő. Ezen szeretnénk a jól beazonosítható emblémánkkal változtatni – mondja a polgármester, aki a Szatmári Ízek Házát egy olyan csatornához hasonlította, melyen keresztül a nagyvilág is megismerne ezeket a termékeket. Ennek a jelentőségét már érzik a szatmári emberek, csak eddig hiányzott egy olyan összekötő erő, amely felkarolta a sok kis, önálló gazdálkodót. Jó példa erre a farkaslakai Székely Gyümölcs Védjegy, mely

ként folyamatosan zajlik, ezzel külön is foglalkoznak szakemberek, s a védjegy mögé ezután sorakoznak fel a minőségi szatmári termékek. Az ötletár ezzel nem zárult be, ugyanis Muhari Zoltán polgármester Brüsszelben kapott lehetőséget a panyolai pálinka népszerűsítésére, Sztojka Zoltán pedig egy Moszkvából érkező küldöttséget fog rövidesen végigkísérni a két faluban. Mindketten sokat várnak e két találkozótól, de előbb a hazai piacon szeretnének jól vizsgázni. Kérdésünkre, hogy milyen termékmintákat visznek a hazai kutakra, Rozsály polgármestere kiemelte a szilvalekvárt, a gyömbéres almalekvárt és a mézes diót. Most még mindenki otthon dolgozza fel a termékeit, de a Szatmári Ízek Házában rövidesen erre is lehetőség lesz. Egy kitétel van, ami könnyen teljesíthető: a hagyományra törekedni kell. A termékek egy részének az alapanyaga az a nemtudom szilva, me-



kiválóan működik, s ezt a módszert igyekeznek elsajátítani Panyolán és környékén. Nemrégiben valamennyi termékből mintát juttattak el a MOL-hoz, s ha a fogadtatás kedvező, akkor a benzinkutaknál tankolók is értesülnek arról, hogy mi minden történik Észak-Magyarországon. Az arculattervezés egyéb-

lyet sokan megismertek már, s amiből a legjobb lekvár készül. Az elég mostoha körülmények között tartott szilvafajta reneszánszát éli, és olyan, mint a szatmári ember: akkor is megmarad, ha eltápasszák és minden körülmények között megél.

Juhász Zsolt