

## A tej útja, helyi tejtermékek előállítása a hajdúnánási Martinek Farmon



**Készítette:** Horváth Vivien és Tóth Anita

**Felkészítő tanár:** Ötvösné Kéki Piroska Ibolya

**Hajdúnánás**

**2019.**

## Tartalomjegyzék

Bevezető .....	2
1. Tejtörténelem.....	3
1.1. Tejtörténelem magyar módra.....	4
2. Tejfogyasztási szokások, babonák, érdekességek.....	5
2.1. Tejes népi bölcsességek.....	5
3. Kisüzemi tejfeldolgozás .....	7
4. Tejtermékek előállításának fázisai.....	12
5. A Martinek Farm bemutatása.....	14
6. Tejtermékek készítése házilag .....	15
7. A Martinek Farm által készített termékek fogyasztói értékelése.....	16
Összefoglalás.....	18
Mellékletek.....	19

## Bevezető

A szarvasmarha tenyésztés nem csak hazánkban, de világszerte is sok ember megélhetését biztosító gazdasági tevékenység. Élelmiszereket biztosít számunkra, s emellett termékek gyártásához nyersanyagot szolgáltat. A szarvasmarha tenyésztés egyik fő feladata a hazai lakosság friss tejjel, illetve tejtermékkel való ellátása.

Közismert, hogy a tej a legolcsóbb állati fehérje beviteli forrás. Magyarországon az európai országok átlagához (250 liter) képest mérsékelt színvonalú a tej és tejtermék fogyasztása. A rendszerváltás előtt 220 liter volt a magyarok tejfogyasztása, ehhez képest napjainkban az egy főre jutó tejfogyasztás 160-170 liter évente (1. számú melléklet). Körülbelül 60 liter tej, amit megiszunk, és 100 liter tej az, amit megeszünk feldolgozott tej, például sajt formájában.

Őseink idejében minden másként volt. A tej minden családban megtalálható volt, mivel a tehén ott bögött az istállóban. Ha valakinek nem volt tehene, át ballagott valamelyik szomszédjához és ment a cserekereskedelem. Ha manapság, ilyen egészségesen étkeznénk, mint őseink az 50-60-as években, akkor tizedét járnánk orvoshoz és nem lenne ennyire gyenge az immunrendszerünk.

Kormányzati célkitűzés a lakosság egészségesebb táplálkozásának megvalósításán keresztül a tejfogyasztás növelése. Ennek egyik eszköze, hogy 2019. január 1-től a tej áfatartalmát 18%-ról 5 %-ra csökkentették.

Egész kiskorunk óta közel állnak mindkettőnkhez az állatok. Nagyszüleink által sikerült közelebről megismernünk a gazdasági haszonállatokat. Szerettünk volna betekinteni a feldolgozás folyamatába is. Erre lehetőségünk volt a Martinek Farmon.

Dolgozatunkban bemutatjuk a tej fontosságát, felhasználásának lehetőségeit. Megnéztük, hogy milyen üzemi és otthoni körülmények között elkészíteni tejtermékeket. Bepillantást nyerünk a Martinek Farm életébe, mely méltán népszerű termékeivel, nemcsak Hajdúnánáson, de a környékbeli településeken is.

# 1. Tejtörténelem

Az ember valószínűleg nem önszántából kezdett el tejet inni, hanem az éhség kényszerítette rá. legvalószínűbb elmélet szerint egy hosszú ideig tartó éhínség idején az anyáknak az éhezés miatt elapadt a teje. Két lehetőség állt az anya előtt, vagy végig nézi gyermeke halálát, vagy megeteti valamelyik szoptatós állat (például kecske) tejével, aminek kölykét már úgymint megették. A tej a legtöbb esetben gyorsította a gyermek halálát, például egy kiadós hasmenést okozva, de biztos volt, aki túlélte. Ezek a túlélők lehettek a mi őseink. A pásztorkodó népek természetesen ma is világszerte fogyasztanak tejet, de ez inkább valamiféle tejtermék, és nem maga a tej.

Különböző sziklarajzok és metszetek is azt jelzik, hogy a prehisztórikus emberek komolyan megbecsülték tejelő állataikat. Ezek a korai alkotások teheneket fejő „ősgazdákat” is ábrázolnak. A fennmaradt állattartással kapcsolatos művészet korát azonban egyelőre nem tudják meghatározni, így arról eddig keveset tudunk, hogy mikor kezdtek őseink komolyabban is foglalkozni a tejtermeléssel.

A tejtermékek fogyasztása Kelet-Afrikában és Közép-Ázsiában alakult ki, mivel ez innen származó népek már genetikailag is alkalmazkodtak a tejfogyasztáshoz. Kutatások eredményeiből arra a következtetésre juthatunk, hogy a Szahara vidékén élő, történelem előtti emberek már 7000 éve elkezdtek házasítani a juhokat, kecskéket és marhákat, nem csak húsup, de értékes tejük miatt is. A népek keveredése következtében a tejfogyasztási szokások és a lebontási képességünk is megváltozott. A tejfehérje is problémát jelenthet, mivel az emberek nagy része a tejcukrot (laktóz) rosszul emészt. A tejfehérje (kazein) az egyik legnehezebben emészthető fehérje, olyan nehezen bomlik le, hogy régebben például bútóripari ragasztóként használták.

Nagyobb mennyiségben magát a tejet nem évezredek óta, csak a 1960-as évek óta fogyasztjuk, vagyis a tejjivás egy modern találmány. Ennek nagyon egyszerű és logikus okai vannak. Amíg a tejet nem tudtuk tartósítani, addig friss tejhez csak az jutott, akinek voltak tejelő állatai. A pásztorkodók vagy a tanyákon élő gyerekek valószínűleg ittak tejet (például más étel híján), de a felnőttek nem igazán fogyasztották, nem kockáztattak egy hasmenésre. Régebben még az orvosok sem igazán javasolták a tejfogyasztást, mivel a tejjel nagyon sok betegséget (pl. tbc) lehetett átvinni az emberre.



## 1.1. Tejtörténelem magyar módra

A magyar nép története a kezdetektől szorosan kapcsolódik az állattartáshoz. Az állatok nemcsak a munkavégzésben voltak az ember segítségére, hanem szükség volt húsupra, tejükre a táplálkozásban. A tej és tejtermék fogyasztásának hazánkban nagy hagyományai vannak. Sokszor, sokféleképpen fogyasztották, a táplálék elengedhetetlen része volt.

A frissen fejt tejet leszűrve tejesköcsögökbe öntötték. Szívesen fogyasztották nyersen, kenyérrel, szomjoltónak, étkezés után. Főztek vele tejes ételeket, kását, habarást. Kedvelt étel volt az aludttej. Az aludttej tetején megjelenő zsír a tejföl. A tejfölből köpülő segítségével nyerték a vaját. A köpülő fából készült edény, amelyben rúdon elhelyezett szárnyakat mozgatnak. Ettől kicsapódik a vaj a tejfölből (2. számú melléklet). Melléktermékként visszamarad az író. Ugyancsak aludttejből készült a túró. Az aludttejet lassú tűzön felmelegítették, (megaludt), ami ettől összecsomósodott, ezután leszűrték.

A pásztorok a pusztán nem fejték a szürke marhát. A magyar szürke egyébként sem adott nagyon sok tejet, viszont magas volt a zsírtartalma. Néhány fejős tehenet azért tartottak a szállás körül, aminek tejjével fedezték saját szükségleteiket. A szállásokon élő gulyások, juhászok a tejfeldolgozás többféle módját alkalmazták.

Alföldi gulyások készítették a tarhót, ami tulajdonképpen joghurt. Ehhez a tejet először egy nagy fémbográcsban felforralták, s kavargatva főzték, míg a habját el nem főtte. Ezután átöntötték egy fadézsába. Mikor annyira kihűlt, hogy a kéz még állta, oltóanyagot kevertek bele. A dézsát lezárták, és alaposan betakarták, bebugyolálták, hogy minél lassabban hűljön le. Ennek az edénynek általában külön helye volt a szálláson. Szélvédett helyen ástak neki gödröt, s bundával ki is bélelték. 3-4 óra alatt a tarhó megaludt. Az eljárás során savanykás ízű, sűrű kocsonyás termék keletkezett. A pásztorok szívesen ették kenyérrel, kásával, vagy magában is. Az oltóanyagot (tarhómagot) az előző tarhóból tették félre.

Pásztorok készítették a gomolyát juhtejből. A tejet kb. 38 °C -ra melegítve beoltották. Mikor megaludt, kendőbe merték, és a savót kicsöpögtették belőle. Így gömbölyded alakú sajtot kaptak. Hasonlóképpen készítették a sajtokat. A felmelegített, tejoltóval megalvasztott tejet összetörték, és újra melegítették. A savó kicsorgatása után formába téve kipréselték. Ezután sózták és megfelelő hőmérsékletű, páratartalmú helyen érlelték. A sajt érlelés során kapta meg jellegzetes ízét, aromáját.

## 2. Tejfogyasztási szokások, babonák, érdekességek

A tej fontosságát a magyar nép életében a tej, azt sok vele kapcsolatos népszokás, hiedelem, babona bizonyítja. A tej fejtését, köpülését, háztól való kiadását is babonák szabályozták. Ugyanez vonatkozott a fogyasztására is.

- Nem volt szabad a tejbe késsel aprítani a kenyeret.
- Ha a tehen véres tejet adott, akkor boszorkány babonázta meg a tehenet.
- Úgy tartották, hogy a villám által keletkezett tüzet, csak tejjel v. aludttejjel lehet eloltani.
- Használták a tejet gyógyászati, kozmetikai célokra is.
- A köpülést mágikus szertartásokkal kísérték. Hogy a köpülés sikerüljön, szokás volt a köpülő alá, vagy bele fésűt, rézpénzt, vagy kenyeret tenni. Szent György napján vadrózsaág tűzén melegített vízzel forrázták tisztára.

A köpülést kísérte a következő mondóka:

"Menj össze, menj össze,  
mindjárt vaj lesz belőle.

Kelj, vajam, kelj,  
falu végén hasas lány  
írós vaját kíván..."

- Különösen az év rontásűző, gonoszűző napjain, mint pl.: Szent György napján sokféle mágikus szertartással próbálták biztosítani az állatok védelmét, szaporaságát, bőséges tejhozamát.
- A tejivó vagy tejbüfé a szocializmus idején állami intézmény volt, ahová szívesen jártak az emberek, mert olcsón lehetett tartalmat enni és inni. A kínálat egyszerű volt: tejtermékek és néhány fajta péksütemény. (3. számú melléklet)
- „Erő, izom, tejet iszom!” – magyar reklámok, amelyek mindenkit rávettek, hogy több tejterméket fogyasszon (4. számú melléklet)
- A tudósok szerint a tehenek szeretik a lassú dallamokat hallgatni. 2001-ben Leicester Egyetemen vizsgálták, hogy a *Perfect day* című dal hallgatása közben a tehenek azonnal elkezdtek tejet adni.
- Tejfakasztó buli: A kisbaba ünneplése, az újdonsült Apa köszöntése és támogatása mellett, úgy tartják, azért is gyűlnek össze a férfiak, hogy beinduljon az Anyuka tejtermelése, mely a jókedv nagyságával és az elfogyasztott italmennyiséggel arányos. Azért természetesen, nem érdemes túlzásba vinni az italozást!

## 2.1. Tejes népi bölcsességek

Mindenki ismer ilyen szólásmondásokat, mégsem merül fel senkiben, hogy vajon mit keres a vaj a bűnös füle mögött, vagy mitől tejfölös a szája a fiatal, éretlen embernek. Olyan szóképek ezek, amelyeknek ismerjük a jelentését, az eredetét viszont nem firtatjuk, észrevétlenül lettek a mindennapi beszédünk részei, és bizonyítják, hogy a tejtermékek nem csupán az étrendünket, hanem a nyelvünket is színesítik. Íme néhány a teljesség igénye nélkül:

- Van mit a tejbe aprítani – Nincsenek filléres gondjai
- Vaj van a füle mögött - Bűnös valamiben
- Tejfölös szájú -Nagyon fiatal, éretlen (férfi, fiú)
- Szép, mint a tejbetök - Beteges, sápadt arcú ember
- Tejbe gazolt - Rosszat tett
- Nem fenéig tejfel – Nem olyan jó, nem olyan tökéletes, mint amilyennek látszik

## 3. Kisüzemi tejfeldolgozás

A kisüzemekben különlegességeket, egyedi termékeket lehet előállítani, magas minőségben. Előkerülnek a régi családi receptek, és olyan ízek tűnnek fel, amelyeket a nagyüzem nem tud produkálni. A kisüzemi feldolgozók sajátjuknak érzik a teljes folyamatot és állandóan újításokkal állnak elő a fogyasztók nagy örömeire. Így a kisüzemnek nem az olcsó „egyen termékekkel” kell versenybe szállnia, mivel az egyedi termékek sokkal nagyobb élményt nyújtanak a fogyasztóknak.

A kisüzemi feldolgozás előnyeként szolgál az is, hogy a termelés és feldolgozás, valamint a fogyasztás is egy szűk körzeten belül történik meg. A termékek sok ezer kilométert, mint a nagyüzemi feldolgozás esetén. A fogyasztó könnyen betudja azonosítani a származási helyet, és akár magát a termelőt is. Ennek következtében erős kötöttség és bizalom alakul ki.

A mezőgazdasággal foglalkozó térségekben a helyi munkaerő foglalkoztatása is nagyon fontos feladat. A termelés szakosodott család tagjainak munkát és megélhetést biztosít a magasabb áron értékesíthető feldolgozott termék az ilyen üzemek sokaknak adnak megélhetést. A kisüzemi feldolgozás elsődleges célja a kiváló minőségű különleges végtermék előállítása, erre mondhatjuk, hogy a végtermékben a termelő „lelke” is benne van. Ettől lesz a termék különleges és utánozhatatlan.

Mára már a kisüzemi feldolgozás gépészeti háttere is rendelkezésre áll, amelynek köszönhetően növekszik az egyedei termékek választéka köszönhetően a sok támogatási

lehetőségnek. 2019.01.02-től 50 milliárdos pályázati lehetőség adódik az élelmiszeriparban, mely hatalmas segítséget jelent a gazdaság nagyságától függően.

#### **4. Tejtermékek előállításának fázisai**

Vannak vélemények, miszerint a hagyományos termékeket a régi módszerekkel és eszközökkel kell előállítani. A mai higiéniai elvárásoknak viszont meg kell felelni, és ehhez már a mai előírásokat kell betartani. Ma már nem készülhetnek az eszközök fából (vajköpülő) vagy alumíniumból (tejeskannák, tárolóedények). A mai anyagok az élelmiszeripari minőségű rozsdamentes acélok, egyes esetekben az élelmiszeripari minőségű műanyagok. A kézműves termékek receptjei viszont megmaradnak, és a modern eszközöknek köszönhetően a végtermékek minősége még javul is a fogyasztók legnagyobb örömére.

Fejés: Fejőgépet használnak, mert nagy fizikai megterhelést vesz le a termelő válláról, és javul a tej tisztasága is.

Hűtés: Fejés után a tejet a lehető legrövidebb időn belül le kell hűteni. A kisgazdaságokban a hűtőkompresszorral egybeépített hűtőkádak szolgálják ezt a célt. Ha fejés után a tej azonnal feldolgozásra kerül, akkor a hűtés akár el is hagyható. Érdekes a hűtéstechnikát úgy méretezni, hogy 2 napi tejhozam is beleférjen.

Tejszín leválasztása: A végtermékváltozatok függvényében a tej zsírtartalmának csökkentése szükséges, amihez szeparátort használnak. A nyers, tőgyemeleg tejjel is el lehet végezni, de a későbbi melegítés folyamán is. A tejszínleválasztás másik célja, hogy tejfölt, krémsajtokat és emelt tejszíntartalmú joghurtokat készíthessünk.

Vajkészítés: A lehűtött tejszínből vajköpülő segítségével történik. A mai modern eszköz rozsdamentes acélból készül, és villanymotorral hajtják.

Hőkezelés: Nevezhetnénk pasztörözésnek is. Célja, hogy a káros és nemkívánatos mikroorganizmusok elpusztuljanak a tejben, és teret biztosítsanak a feldolgozás során bevitt oltóanyagban lévő mikroorganizmusok szaporodásának. A nagyipartól eltérően a kézműves termékek előállítása során nem történik „túlhőkezelés”, ezáltal sokkal jobban megmaradnak a tej eredeti, hasznos anyagai. Ha a végtermék pasztörözött tej és tejes italok, akkor a pasztörözés után egyből a „töltés” következik. Nagyobb tejmennyiségek esetén (napi 1000 liter felett) már folyamatos üzemű, lemezes hőcserélővel szerelt pasztört célszerű alkalmazni.

Alvadékszűrés: Túró- és sajt készítés esetén a kádban felaprított alvadékot leszűrjük, vagyis a savó nagy részét eltávolítják. Ez történhet a kádon belül, megfelelő szűrőeszközök alkalmazásával, vagy külön egységben, úgynevezett „alvadékszűrő” kádban, melyet akár présfejekkel is fel lehet szerelni az intenzívebb savóeltávolítás érdekében.

Túró készítés: A túró és a friss sajtokat hasonló módszerrel készítik. Elegendő lehet az előszűrt alvadékat túrózacskóban felfüggeszteni a sajtasztal keretére, ahol gravitációsan lecesepeg. Az alvadékszűrő kádban történő préselés a nagyobb mennyiségek esetén célszerű megoldás.

Töltés: A folyékony termékek csomagolási módja. Ezek lehetnek: tej, tejes italok, joghurt, kefir és ezek gyümölcssel vagy más anyagokkal ízesített változatai. A kisüzemi töltőgépek multifunkciós kivitelűek: ugyanaz a gép alkalmas palackba, pohárba, kisvödörbe vagy más edénybe történő töltésre is, és tudja tölteni a sűrű anyagokat is. A műanyag poharak fedélhegesztése szintén a folyamat része. A „műanyag” nem igazán illik a kézműves termékekhez, de választhatunk olyan műanyagot, amely kukoricából készül, komposztálható, ezáltal környezetbarát.

Tárolás-érlelés: A tejtermékek tárolására a kisebb mennyiségek esetén hűtőszekrényt, nagyobb mennyiségek esetén hűtőkamrát célszerű alkalmazni. A sajterlelésben a megfelelő hőmérséklet tartása mellett a páratartalom és a rendszeres szellőztetés is fontos. Ezt csak kombinált gépesszettel lehet elérni, amihez nagy szakértelem szükséges.

Csomagolás: Az értékesítéshez legközelebb álló folyamat. Itt nyeri el a termék azt a formáját, ahogyan a fogyasztó találkozik vele. Fontos a tetszetős külső. A szilárd termékeknél a legcélszerűbb eszköz a vákuumcsomagoló gép. Nemcsak szép külsőt biztosít a terméknek, de az eltarthatóságát is növeli. A gép megválasztásánál ügyelni kell arra, hogy a sajtához jól alkalmazkodó kivitel legyen, ne gyűrje össze a vákuum a sajtot.

## **5. A Martinek Farm bemutatása, interjú Martinek Imre tulajdonossal**

### ***Mióta foglalkozik állattenyésztéssel?***

Vállalkozásként 22 éve kezdtük el. 1996 márciusában alakultunk 20 db magyar tarka vemhes üsző tartásával. Itt nem volt semmi csak gyeppel, mindent mi építettünk. Előzményként elmondanám, hogy előtte a Béke Termelőszövetkezetben dolgoztam 1980-1996 között az állattenyésztésben. Voltam szarvasmarha telepvezető, inszeminátor és felcser is. Két éve jubiláltuk a huszadik évfordulót. Itt csak legelő volt, tehát sima terület, mindent mi építettünk ide, minden lehetőséget kihasználtunk, ami akkor volt. Mert mindent a lehetőségek határoznak meg! Ma ott vagyunk, hogy van 230 termelő tehenünk és ennek az első és másodéves szaporulata, kb. 650 állat áll bent nálunk. Ennek kell az éves takarmány szükségletét előállítani földjeinken.

### ***Mi ösztönözte, hogy tejfeldolgozó üzemet alakítson ki?***

Folyamatos tejpiaci zavar volt. Ha egyik évben nagyon kicsivel jobb volt a tej ára, akkor a másik évben azonnal agyon vágták. Ezt az ember nem tudja mindig „lenyelni”, hogy veszteséget termeljen. Ezek mellett még ott van a fejlesztés is, de így hogyan? Ekkor kezdtük el két mozgó bolttal a nyers tejet értékesíteni. Tervbe volt, hogy mindenféleképpen egy kisfeldolgozót létesítünk a tejünknek a feldolgozására, de ehhez lehetőség és idő kellett. Vártunk a pályázati lehetőségekre, mikor lehetett pályáztunk rá, és nyerünk 40 %-ot, a többit azt nekünk kellett előállítani.

A feldolgozásnál mindenféleképpen az volt a cél, hogy olyan terméket készítsünk, amit egy multi nem készít. A multi tele van tartósítóval, ízfokozóval. Mi ezt megpróbáltuk kiküszöbölni, ezért a Mi termékeink rövid eltarthatóságúak. Mindig a megrendeléshez gyártunk, tehát a boltok mondják, mit szeretnének rendelni és utána megy a gyártás. Nyilván valamennyi rátartással megy, de nem lehet, hogy raktárra gyártsunk, mert akkor ránk marad és ugye joghurt három hét, a kakaó, tej, vaníliás tej, karamellás tej 4-5 nap, a gomolyák és sajtok 30 naposak. Végül is minden tejterméket gyártunk a túró rudi kivételével. Azt is megmondom, hogy a túró rudiról sokan kérdezik, hogy miért nem készítünk? Azért, mert egy olyan céggel, mint Mátészalkán, ahol percenként szászezreket nyomnak ki, nem szabad versenyezni. Hiába írnám rá, hogy ebben nincsen tartósítószer, állagjavító, az akkor is olcsóbb.

Vannak, akik keresik a termékeinket, de sokan még most is ott tartanak, hogy bemennek a hipermarketbe (Penny, Lild), egész hónapra bevásárolnak, megvesznek 2 karton UHT dobozos tejet. Tehát kinek - mi a szokása. Ezt befolyásolni próbáljuk, mert azért nagyon nagy erőt fektettünk bele, hogy kóstoltassuk a termékeinket, akár a Nánási portékánál a helyi termelői piacon vagy pedig Debrecenben a Nánási portékás boltban. De tartottunk már kóstoltatást a Debreceni Egyetemen is (5. számú melléklet).

Évekig iskola tejeztünk. Sajnos vannak pályázatok, amiket nem nyerünk meg, és nem a mi termékeinket ehetik az iskolások, amiért nyilván panasz is érkezik, de pályázati kiírásnál sajnos nem az számít, hogy mi van benne, hanem az ára. Kaptunk belőle mintát, megmutatták miket kapnak a gyerekek. Ezek nagyrésze a kukában landol, nem fogyasztják el. Elmondtam már többször is, hogy pont azt a generációt, akik a jövő társadalmát alkotják, vágjuk agyon az ilyen silány élelmiszerekkel. Ez ellen tenni kell!

### ***Az elmúlt években milyen beruházások voltak a telepen?***

Munkaerővel szemben sajnos oda érünk, hogy öt ember hiányzik. Jelenleg 16 fő alkalmazottunk van. Indiából fogunk munkaerőt behozni, persze ezt hivatalosan! Már az útlevelük meg van lakást is biztosítunk nekik.

A beruházás nálunk folyamatos, gépeket is vásárolunk, most egy új etető kocsit vásároltunk. Az üzemet is bővítettük egy bizonyos résszel, napelemet és napkollektort. Az üzemen belül palack töltőgépet vásároltunk, ezt például önerőből szereztük be. Továbbá piskóta szivattyút, amivel a joghurtot tudjuk szivatni. Vákuumsomagoló gép és mérleget vásároltunk az elmúlt időszakban. Vannak pályázatok, amit nem nyerünk meg, de én olyan ember vagyok, hogyha valamit a fejembe veszek, megvalósítom. Csak nem annyi idő alatt, hanem sokkal később, meg sokkal keservebben.

### ***Milyen termékeket készítenek?***

Szinte a túró rudi kivételével azt tudom mondani, mindent. A sajtban is lesz újítás, de ehhez az kellett, hogy egy olyan üzem részt alakítsunk ki, melyben csak ez lesz (6-7. számú melléklet).

### ***Hogyan döntötte el, hogy milyen termékeket fog forgalmazni?***

A marketingünk nagyon gyenge, csak, amit magunk tudunk csinálni, annyit adunk el. A Nánási portékával – védjegy Hajdúnánáson, mely biztosítja, hogy a termék helyi termelőtől származik - sokat járjuk a környező településeket. A helyi piacon található egy árusítóhelyünk (8. számú melléklet). Tizenhárom településen a mozgóbolt mozog és viszi a nyers tejet és a kész termékeinket is viszi. Kerestek meg boltok minket, nem áruházlánc, bár lett volna az is, de olyan tételben nem mertem belemenni. Ha valamilyen oknál fogva nem tudom legyártani a termékeket, akkor kötbért kell fizetnem. Akkor úgy ítélt meg, hogy nem megyünk bele, mert inkább lassabban haladunk előre, de biztosan. Egy vállalkozásban annyi buktató van, főleg nálunk, aszály van, kevesebb a termés, ha nagyon nagy meleg van az állat megsínli. Jön a hőstressz náluk, a tejmennyiség is csökken. Tehát úgy végig kíséri a gazdaságot egy - egy év, hogy rossz behatásokat tud vinni a gazdasági évre.

### ***Tervez e a jövőben még újításokat?***

Két újabb istállóra már megvan az építkezési engedély, amit el is kell már kezdeni. Jövőre tervbe van széna és növény tároló építés, valamint a gép udvarban gépek, gépszínek építése, hogy a gépek tető alatt legyenek.

### ***A mozgóbolt ötlete honnan jött?***



Abban az időben, amikor a mozgóboltot elkezdtük az egész országban egy - két autó mozgott. Megkerestük azt a céget, aki ezeket az autókat felszerelte, és akkor indítottunk el egyet, s majd 3 hónap múlva a másikat. Akkor ez kimondottan még a nyers tej miatt lett vásárolva, mert a fogyasztói társadalom igényli a nyers tejet, más az ízvilága (9. számú melléklet).

### ***A fogyasztói visszajelzéseket beépíti e a fejlesztésekbe?***

Nyilván, törekszünk arra, hogy bármi kifogást találnak a termékeinkben azt kijavítsuk. Mert legyünk őszinték előfordul, hogy kifogásolják, de most el kell mondanunk azt is, hogy a mi termékünknek 5 fok alatt kell lenni, ha beteszik a vitrinbe, akkor abba a vitrinben ne 15 fok legyen. Ez az egyik dolog. A másik az, hogy valaki megveszi a terméket a piacon a feleségtől és még sétál vele vagy a barátnővel megáll két órácskára „kokettálni” és így a hűtési lánc megszakad. Haza megy, elfelejti a hűtőbe betenni. Így esetleg lehet visszajelzés vagy ha esetleg a joghurtot a gép nem jól hegeszti le, de az összes többi jó, de ilyenkor az ilyen terméket cserélni szoktuk. Nyilván tehát azt mondom, hogy aki azt mondja, hogy nem lehet hibázni, az nem mond igazat. Mert bárhol, bármikor, még a legnagyobb odafigyelés mellett is probléma adódhat. De a főhangsúly az, hogy a helyi termékek minőségi termékek. A vásárlói elégedettséget az eladási adatok is alátámasztják. Nettó árbevételünk 2017-ben 7,5%-os növekedést mutatott (10. számú melléklet).

## **6. Tejtermékek készítése házilag**

A Martinek - farm az alábbi termékeket kínálja:

- tej, karamellás tej
- kakaó,
- különböző ízesítésű joghurtok,
- tejföl,
- túró, krémtúró,
- sajtok, gomolya (metélőhagymás, borsos, magyaros, kapor-fokhagymás, chilis-petrezselymes) (10. számú melléklet).

Kíváncsiak voltunk arra, hogy otthoni körülmények között hogyan tudunk elkészíteni tejtermékeket. Ebben nagymamám segített, mivel Ő fiatal korában sűrűn csinált ilyet. Elsőnek a házi vaját készítettük el. Nagyon fontos, hogy házi tejből kezdjünk neki a munkálatoknak.

Szükségünk volt egy befőttesüvegre (700 ml), melyet félig megtöltöttünk frissen leszedett házi tejföllel. Fontos, hogy langyos legyen a tejföl, különben nem fog jól sikerülni a vaj. Kb. 20-25 perc múlva a folyamatos rázás eredményeként kicsapódott az író, és összeállt a vaj. Mondanom se kell, hogy elégedettek voltunk az eredménnyel, kenyérre kenve megkóstoltuk (11. számú melléklet).

Mivel a csapattársammal nagy joghurt kedvelők vagyunk, jött az ötlet, hogy azt is megpróbáljuk elkészíteni kisebb nagyobb, de inkább nagyobb sikerrel! Ami kellett hozzá:

1 liter tej, 3-4 kanál élőflórás joghurt (ez az oltóanyag). Mivel ízesíteni akartuk, fagyasztott szamócát és egy kis mézet is raktunk bele. Ahhoz, hogy elkészüljön a várva várt joghurt 7 órát kellett várnunk és hosszas várakozás után arra az eredményre jutottunk, hogy miért nem maguk készítik el az emberek, úgy, mint őseink. Bár hosszadalmas volt, de megérte, mert nagyon finom lett.

Ha már így bele lendültünk, úgy gondoltuk a tejfölt sem hagyhatjuk ki, amit legsűrűbben vásárolunk a boltokban. A friss tejünket „altattuk” na jó viccet félre téve, csak állni hagytuk. Akkor jó a tejfölt leszedni, ha már „öreg”, és fontos a megfelelő hőmérséklet is. Két nappal később szedtük le a tejfölt a megaludt tejről. Nagymamámnak nagyon ízlett, ő még napjainkban is elég sűrűn készít házi tejfölt, ahogy ő mondaná, tejfelt.

Végére hagytuk a túró elkészítését. A 20 literes kaszrolyt felöntöttük tejjel és feltettük a hordozható kályhára. Lassú tüzelés mellett vártuk a csodát. Mikor elérte a megfelelő hőfokot az aludttej, szépen megfordult, ekkor egy kicsit megtörtük. Van, aki megméri a hőfokot, hogy jó -e, de Mama már annyira rutinos, hogy szemre tudta, mikor jó. Szépen hevült a túró, kb. egy óra alatt készült el. Fontos, hogy ne legyen alatta nagy tűz. Akkor vettük le a tűzhelyről, mikor már a savó, átlátszó, világos színű lett. Ezután 2 órát hagytuk még a kaszrolyban, hogy „hízzon” a túró. Majd, még langyos állapotban leszűrtük, és hagytuk, hogy lecsepegjen a savó (12. számú melléklet).

Jó volt megismerkedni ezekkel az elkészítési technikákkal, de a mai rohanó világban, sajnos ezt mit nem tudnánk minden nap kivitelezni.

## **7. A Martinek Farm által készített tejtermékek fogyasztói értékelése**

Miután betekintést nyertünk a tejtermékek készítésének rejtjelmeibe, kíváncsiak voltunk a termék fogyasztóinak véleményére. Eladó szakos tanulóként látjuk, hogy a gyakorlati helyeken kedvelik a vásárlók a Martinek – farm termékeit, de Kérdőíveinket (13. számú melléklet) 100 piacra látogató személy töltötte ki. A mellékletben megtalálható kérdésekre adott

válaszok alapján a következő megállapításokra jutottunk: A megkérdezettek 97 %-a előnyben részesíti a hazai termékek vásárlását. A tejtermékek beszerzését 37%- uk kisboltokban teszi, 29%-uk választja a piaci árusokat 22%-uk pedig a Nánási Portéka standjait. A tejtermékek választása során elsődleges szempont – 59%- a minőség, másodlagos pedig az ár (34%).

A válaszadók 97%-a ismeri a Martinek- farm termékeit. Arra a kérdésre, hogy miért részesítik előnyben a vásárlásnál ezeket a termékeket, a válasz: ízük miatt, nem tartalmaz tartósítószeret és tudják, hogy helyben készül. Elsősorban a tejet, joghurtokat, sajtokat és a krémjoghurtokat vásárolják a legtöbben.

Nemek szerinti megoszlást tekintve nincs számottevő eltérés a válaszok között, kiemelni csupán azt tudnánk, hogy a nők inkább a piacot választják vásárlásuk helyszínének.

## Összegzés

A jelenlegi kereskedelmi és élelmiszer-ellátási rendszerek világában a helyi termékek fogyasztása és közvetlenül a termelőktől való vásárlása alternatívát jelent a környezeti és társadalmi tudatosságot nélkülöző vásárlási szokásokkal szemben. A magyar kiskereskedelmet évek óta a multinacionális cégekhez tartozó és nagy hálózatokba tömörülő kereskedelmi egységek dominálják: a magyar lakosság ilyen önkiszolgáló boltokban, hiper- és szupermarketekben, diszkontáruházakban költi el a legtöbb pénzt élelmiszerre. A helyi termékek fogyasztása nagyon fontos környezeti, gazdasági, társadalmi kérdés. Magyarországon már jelentős az a vásárlói réteg, amely előnyben részesíti a kisgazdák kínálatát, azaz rendszeresen a termelői piacokról szerzi be a friss élelmiszert.

A Földművelésügyi Minisztérium kiemelt figyelmet fordít a helyi termékek előállításának, fogyasztásának, vásárlásának ösztönzésére, a helyi ellátási láncok megerősítésére és a termékek fogyasztókkal történő megismertetésére, ezért 2015-öt a Helyi termék évének nyilvánította. A programsorozat egyik kiemelt célja volt, hogy a helyi termékeket gyártó őstermelők, kistermelők, illetve mikro- és kisvállalkozók szakmai ismeretei bővüljenek, elsősorban élelmiszerbiztonsági, helyi értékesítési feltételek, adózási és piacra jutási lehetőségek témakörben. Az intézkedések hatására a termelői piacok száma is növekedett: míg 2012-ben 117, 2015 februárjában 214, addig 2016 februárjában már 271 ilyen piac működött szerte az országban.

A tej, mint termék az élelmiszer- alapanyag termelésben kiemelten fontos helyet foglal el, egyrészt azért, mert valószínűleg tejure mindig is szükség lesz, másrészt pedig felhasználási lehetőségeinek egyre újabb és újabb területei válnak ismertté. Hajdúnánáson két tejtermelő gazdaság működik. A Nyakas Farmon – Nyakas András tulajdonos, aki 2017- ben az év agrárembere lett, állattenyésztés kategóriában – tejtermelő tevékenység folyik 2000 db tehénnel. A Martinek Farmon a 230 db tejelő tehén által termelt tejmennyiséget fel is dolgozzák üzemükben.

Martinek Imrének egy célja van: minőséget nyújtani, adalékoktól, mesterséges anyagoktól mentesen. Ennek szellemében készítene a tej mellett kakaót, joghurtokat, krémtúrókat, túrót, gyümölcszel ízesített tejtermékeket, de van sajtkuk is. A finomságokat a helyi boltokban lehet kapni, a környező településeken pedig saját autóikból árusítják a garantáltan friss tejtermékeket (14. számú melléklet).

A tapasztalataink és kutatásaink is azt mutatják, hogy az emberek szívesen vásárolnak és fogyasztanak minőségi és helyi termékeket. Érdekes volt betekintést nyerni egy ilyen

gazdaság termelési folyamatába (15.számú melléklet). Mikor kanalazzuk kedvenc joghurtjainkat, már más szemmel tekintünk rájuk, hisz tudjuk, hogyan készül.





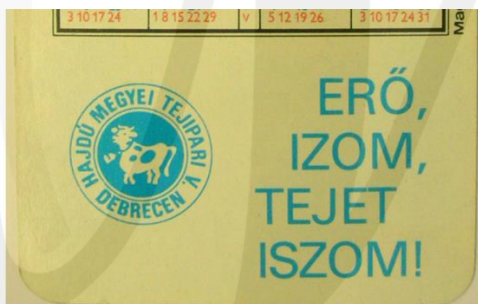
## **Melléklet**







3. számú melléklet: Tejivó



4. számú melléklet: Tejplakátok



5. számú melléklet: A Martinek házaspár (Martinek Imre és Martinek Imre Antalné, Éva asszony)



6. számú melléklet: A Martinek Farm termékei





7. számú melléklet: A Martinek Farm árusítóhelye a Hajdúnánási piacon

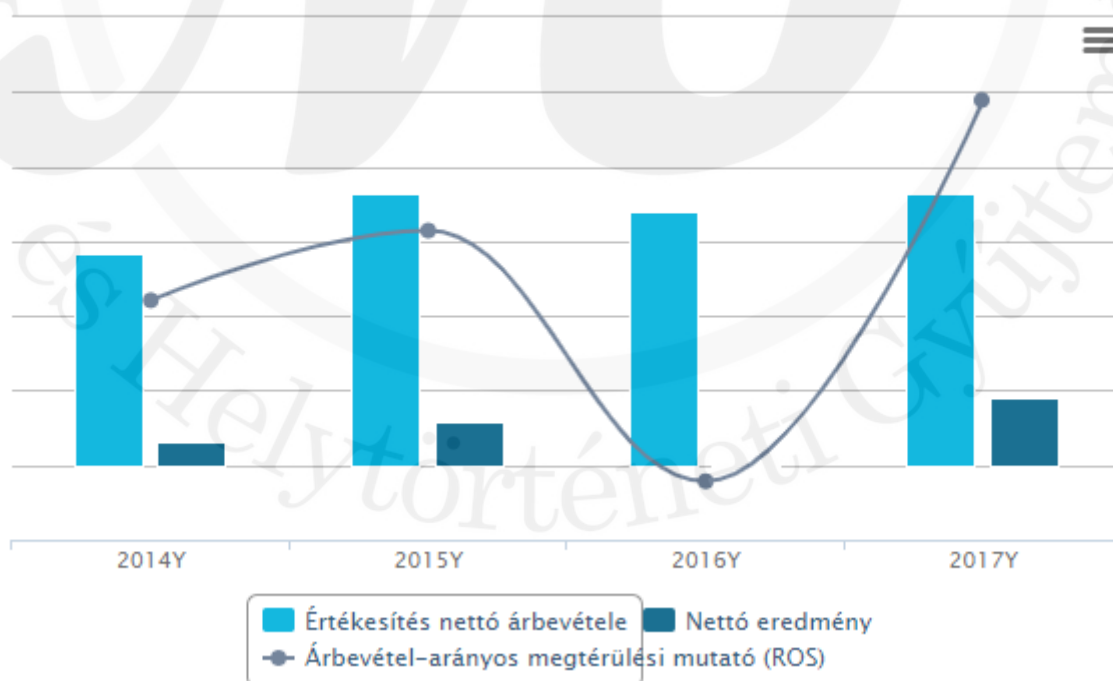


8. számú melléklet: A mozgó bolt, melyen unokái 1996-ban készült fotói láthatók



9. számú melléklet: Különböző ízesítésű sajttaluk

## A TÁRSASÁG TELJESÍTMÉNYE

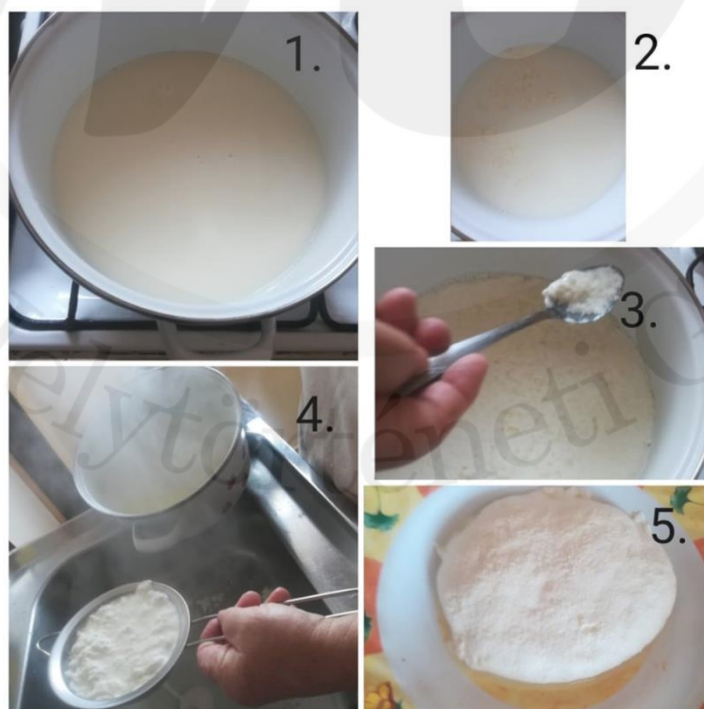


10. számú melléklet: A Martinek Farm Bt. értékesítési eredményét bemutató ábra





11. számú melléklet: Házi vaj készítése



12. számú melléklet: Túró készítése házilag

## Kérdőív

- 1. Előnyben részesíti -e a hazai tejtermékek vásárlását?**
  - a, igen
  - b, nem
- 2. Hol vásárolja ezeket a termékeket?**
  - a, piac b, kisboltok c, szupermarket (penny, lidl) d, Nánási Portéka
- 3. Mi alapján választ elsősorban vásárlása során a tejtermékek közül?**
  - a, ár b, minőség c, csomagolás d, kiszerezés
- 4. Ismeri a Martinek farm termékeit?**
  - a, igen
  - b, nem
- 5. Miért részesíti előnyben a Martinek farm termékeit?**

.....
- 6. Mely Martinek terméket vásárolja leggyakrabban?**
  - a, tej
  - b, joghurt
  - c, sajt
  - d, kefir
  - e, tejföl
  - f, krémjoghurt

Neme: nő - férfi Kor: 10-15, 16-25, 26-35, 36-45, 46-55, 56-

### 13. számú melléklet: Kérdőív a Martinek termékek fogyasztásával kapcsolatban



### 14. számú melléklet: Hajdú- Bihar Megyei Kereskedelmi és Iparkamara I. helyezése, Vállalkozói napok és Termékkiállítás 2014



**15. számú melléklet: Közös fotó Martinekné Éva asszonnal**



## Irodalomjegyzék

1. Jankóné dr. Forgács Judit (2003): Élelmiszeripari technológiák
2. Magyar néprajzi lexikon (1981)
3. Eöry Vilma (2010): MAGYAR ÉRTELMEZŐ SZÓTÁR DIÁKOKNAK  
Szómagyarázatok példamondatokkal
4. Vahid Yousefi- Kóbori Judit (2003): Korszerű tejtermelés és feldolgozás- A takarmányozástól a tejtermékekig
5. Szakály Sándor (2001): Tejgazdaságtan
6. Kukovics Sándor (2009): A tej szerepe a humán táplálkozásban
7. Agrárium: <https://bit.ly/2Y9SidZ>
8. Kisüzemi élelmiszer feldolgozás: <https://bit.ly/2TiEbLU>
9. Tejtörténelem: [https://tej.blog.hu/2012/07/24/7000\\_eves\\_tejtortenelem](https://tej.blog.hu/2012/07/24/7000_eves_tejtortenelem)
10. “Erő, izom, tejet iszom!” – magyar reklámok, amelyek mindenkit rávettek, hogy több tejterméket fogyasszon: <https://bit.ly/2CQGC4k>
11. Helyi termék: <http://www.helyboljobb.hu/termeloknek/>
12. Tejes népi bölcsességek: [https://tej.blog.hu/2013/09/04/tejes\\_nepi\\_bolcsessegek](https://tej.blog.hu/2013/09/04/tejes_nepi_bolcsessegek)
13. Nánási Portéka: <http://www.nanasiporteka.hu/>
14. Interjú Martinek Imrével