

## Így lehet stresszmentesebb a főzés

Létrehozás: 08/09/2022 - 16:42

Szerző: Melano



[1]

Egy-egy főzéssel átlagosan több, mint három óra megy el. Kitaláljuk, mi legyen az ebéd, sorbanállunk a boltban, hazacipeljük a bevásárlást, aztán előkészülünk a főzéshez.

A hozzávalók egy része mégis a kukában landol, pedig kis tervezéssel a pazarlást könnyen meg lehet előzni. Ebben segít egy új magyar startup: a HAMM friss, termelői és kimért alapanyagokat szállít házhöz receptekkel együtt.

2022. júliusában elindult [a HAMM](#) [2], ami átveszi a recepttervezés, bevásárlás és előkészítés terheit. "Missziónk a stresszmentes és tudatos főzés népszerűsítése" – mondta Fekete Orsi, a vállalkozás stratégiai vezetője. Azzal, hogy az otthonunk kényelméből online intézzük a bevásárlást, nemcsak a pazarlás ellen teszünk, hanem pénzt és időt is spórolunk, közben pedig új, változatos és egészséges ételeket próbálhatunk ki.

A receptdobozba a kiválasztott receptek előre kimért hozzávalói kerülnek, így biztosan minden alapanyagot felhasználunk a főzés során, nem marad konyhai maradék. *"Ha például egy új receptet szeretnék kipróbálni, nem kell megvennem egy egész üveget egy exotikusabb hozzávalóból, mert a receptdobozban pont azt a 20 ml-t kapom meg, amire szükségem lesz"* – fejtette ki Orsi.



A vásárlók a honlapon séfek által összeállított receptek közül tudnak választani, amik között találnak villámrecepteket, mentes és vegán fogásokat, családi kedvenceket, és a világ különböző tájainak ízeibe is belekóstolhatnak. A HAMM-nál törekednek a szezonálisra, ezért a receptek hetente frissülnek, és a friss alapanyagokat helyi termelőktől és kereskedőktől szerzik be a leadott vásárlói rendelések után. Így nemcsak a háztartásoknál, de a HAMM-nál sem keletkezik felesleges élelmiszermaradék, és a hozzávalók fagyasztás vagy hosszas polcon állás nélkül érkeznek házhoz.

“Igyekszünk minél környezetbarátabb megoldásokat találni a csomagolásra is” – emelte ki Veress Tamás, ügyvezető. *“Arra is van lehetőség, hogy a csomagolóanyagokat a következő rendelésnél a futár visszavegye, hogy újrahasznosítsuk.”* – tette hozzá Tamás. Az alapanyagok frissentartásához innovatív technológiát használnak: a receptdobozt természetes gyapjúval bélelik ki és jégakkuval töltik meg, hogy a szállítás során hűtve maradjon a tartalma.

#### Tags:

[főzés](#) [3]

[HAMM](#) [4]

---

**Forrás webcím:** [https://www.melano.hu/igy\\_lehet\\_stresszmentesebb\\_a\\_fozes](https://www.melano.hu/igy_lehet_stresszmentesebb_a_fozes)

#### Hivatkozások

[1] <https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/hamm-receptdoboz-konyha.jpg>

[2] <https://hammreceptek.hu/hu/>

[3] <https://www.melano.hu/tags/fozes>

[4] <https://www.melano.hu/tags/hamm>