Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Marlenka, a mézes csoda

Létrehozás: 10/05/2010 - 19:00
Szerző: Melano
[1]
Nehéz elképzelni akad olyan aki még sose hallott róla. Lehet rendelni pizza mellé, kávéhoz és teához, de a legjobb csak úgy magában.

Marlenka eredetileg egy örmény sütemény, azonban ma már sokkal inkább Csehországhoz köthető. Hogyan is került Európába? Gevorg Avetisayan az örmény mérnök és lakberendező egy napon egész családjával, a kelet-csehországi Frýdek-Místekbe költözött. Itt elöször éttermet nyitott, ahol saját maga kezdte el készíteni a Marlenkát. Ekkor meseszerű fordulat következett az életében. A süteménynek hírére járt a város és hamar népszerű lett. Több megrendelést is kapott kávéházaktól, illetve éttermektől. Hamar világossá vált számára, hogy érdemes lesz magasabb szintre emelni a termelést.

2003-ban megalapította első gyárát MIKO S.r.o néven, mely kezdetben még két munkással dolgozott. Ma már több, mint 200 embernek ad munkát a Marlenka gyártása. Idén egy 310 milliós koronás befektetésnek köszönhetően ismételten nagyobb megrendelői igényeket tud kielégíteni a "sütigyár". A nemrég átadásra került gyárcsarnok kapacitása hétszer nagyobb mennyiség előállítására képes. Jelen pillanatban 1200 szelet készül el óránként, illetve 120 000 darab havonta, melyet Csehországban, Magyarországon, Ausztriában, Lengyelországban, Szlovákiában, Szlovéniában, Romániában és Németországban értékesítenek, azonban érdeklődés mutatkozik Amerikából, Mexikóból és Dubaiból is.

Könnyed, lágy sütemény, melynek ízét a méz és az egészen apróra tört mogyoró adja. A méz kellemesen szívódik fel a tojásos alapú tésztában, mely nem szárad ki, nem keményedik meg, ezáltal szobahőmérsékleten is sokáig eltartható annak ellenére, hogy nem tartalmaz tartósítószereket. Az alapváltozatnak tekinthető Marlenka mézes-mogyorós ízű, de létezik már kakaós-mézes, és torta formában is kapható mézes-mogyorós is. Több, mint valószínű, hogy a jövőben a kínálat bővülni fog, hazánkban azonban egyelőre csak a mézes és a kakaós kapható. A Marlenka nem túl édes, de kellőképpen elég természetes cukor van benne ahhoz, hogy kielégítse az édesszájúakat. Egy szelet fenséges kényeztetés a gyomornak, délutáni kávé ,vagy tea mellé tökéletes kísérő. Idehaza egyelőre csak a vendéglátóegységekben lehet kapni, de aki éppen Csehországban jár, és már kóstolta a Marlenkát, ne mullaszon el egy dobozzal hazavinni. Garantáljuk, hogy el fog fogyni!

Tags:
Marlenka [2]
Csehország [3]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/marlenka_a_mezes_csoda

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/termek_negyzet_dio_doboz.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/marlenka
[3] https://www.melano.hu/tags/csehorszag