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

Rákattantak a japánon a szatmári szilvalekvárra

Létrehozás: 02/03/2021 - 13:44
Szerző: Melano
[1]
Több magyar termék közül választották ki a szilvalekvárt Japánban, így nem sokára a szigetország lakói is megismerhetik a hazai ízeket.
Kapcsolódó cikkek:
Ha szereted a japán kulturát, akkor fontos dátumot közlünk veled [2]

A forgalmazó bízik benne, hogy a japán térnyerést követően más, távol-keleti országok érdeklődését is felkeltheti a szatmári szilva.Ez a hazai lekvár lesz az első, amit a japánok kóstolhatnak. A szilvalekvár először egy kávéházlánc polcain, országszerte több ezer üzletben fog felbukkanni - hogy milyen formában, arról biztosat még nem tudunk, de valószínűleg péksütemények töltelékeként. Mivel a pandémia miatt jelenleg a japán vendéglátóhelyek is zárva tartanak, a bevezetés elhúzódhat, de az érdeklődés komolyságát már a megrendelt lekvármennyiség is mutatja.

Jámbor László, az Agricolae Kft. külkereskedelmi munkatársa elmondta: a szigetország már közel egy tonna, összesen 1356 üveg lekvárt rendelt. Ha az üzlet beindul, akár havi 20 tonnával is exportálhatnak a szilvából, amit Magyarországon is csak “csodabogyóként” emlegetnek.

A gombócban és buktában is fogyasztott gyümölcs a magyar konyha szerves része. Még szerencse, hiszen számtalan jótékony hatással bír: javítja a szívegészséget, serkenti a veseműködést és normalizálja a gyomor működését, amiért már őseink is előszeretettel fogyasztották. Emellett gazdag a szervezetünk számára létfontosságú A-, B- és E-vitaminban is.

Persze, szilva és szilva közt is van különbség: a lengyel például savasabb, míg a szerb édesebb ízvilágú. Ideális átmenetet képez köztük a szatmári szilva, az egyik legízletesebb fajta, ami zamatát több tényezőnek is köszönheti: egyrészt a térség kedvező mikroklímájának, másrészt a négy folyó hordalékából keletkezett talajnak, ami optimális feltételeket teremt a növény számára.

Sok múlik ezen felül a lekvárfőzés módján is. Az Agricolae Kft. a hagyományokat megtartva, de a technikai hiányosságokat pótolva, gömbvákuum üstös technológiával készíti el a lekvárt. Ennek során 100 Celsius-fok helyett 50 Celsius-fokon főzik, így megmaradnak benne a vitaminok, az íz-és illataromák, és az égetett részecske-tartalom is az egészségügyi határérték alatt marad.

De hogyan szerettek bele a japánok éppen a szatmári szilvalekvárba? A különös bemutatóra a Foodex Japán élelmiszeripari kiállításon, még 2019-ben került sor. Ezután közel egy éves tárgyalássorozat

következett: egy magyar séf utazott Japánba, aki különböző ételeket készített hazai alapanyagokból - így esett a választás végül a szatmári szilvalekvárra.

A sikerhez az is hozzájárulhatott, hogy Japánban nincsen hasonló termék, sőt, a lekvárt egyáltalán nem ismerik. Sokat segített a HEPA Magyar Exportfejlesztési Ügynökség munkája is, akik kóstoltatók szervezésével népszerűsítették a terméket - így nem sokára a japán kávézók közönsége is megismerkedhet vele.

Az Agricolae Kft. számára a külföldi jelenlét már nem újdonság, hiszen Németországba és Romániába is exportálnak nagy kiszerelésű szilvalekvárt és meggybefőttet, utóbbi pedig már az ausztrál és kanadai piacon is megjelent. A cég most abban reménykedik, hogy hamarosan a kisebb kiszerelésű lekvárok is felbukkanhatnak a fenti országok boltjainak polcain.

"*Ázsiában emellett további terjeszkedést is tervezünk: egyfelől szeretnénk a kínai piacon is megjelenni. Másrészt a távol-keleti országokban a japán piacon való jelenlét egyfajta minőségi mutató, ezért bízunk benne, hogy a lekvár más országok érdeklődését is felkeltheti*" - tette hozzá László.

Tags:
Japán [3]
szatmári szilva [4]
lekvár [5]
Ízek [6]
Színes:
Ízek [7]

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

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/szatmari_szilva.jpeg
[2] https://www.melano.hu/ha_szereted_a_japan_kulturat_akkor_fontos_datumot_kozlunk_veled
[3] https://www.melano.hu/tags/japan
[4] https://www.melano.hu/tags/szatmari_szilva
[5] https://www.melano.hu/tags/lekvar
[6] https://www.melano.hu/tags/izek
[7] https://www.melano.hu/szines/izek