

„A termőföldtől az asztalig a régi jó minőségben. A természetes egészség változatai Hajdúszoboszlóról.”



Gazduram: a régi jó magyar termesztoi hagyományokat idéző, megbízható minőséget ígérő elnevezés fémjelzi Örvendi László és Tóth Márta közös „családi manufaktúrájának”, immár 4 termékcsaládot felölelő világát. 2009-ben született meg az ötlet, egy igen súlyos egészségügyi kihívás okán, hogy szeretnék, ha az egész család a hagyományos, paraszti gazdálkodást képviselő ősök életmódját folytatva, a természetes egészség elvén étkezne, élne. Legelső, s hamar nagy népszerűségnek örvendő termékük, a konyhai alapterméknek számító, hidegen sajtolt *napraforgóolaj* volt. Azóta további 3 termékcsaláddal gazdagították, a velük kapcsolatba kerülő magyar emberek pozitív táplálkozási szokásait erősítő kínálatukat.

A hidegen sajtolt olajok tárháza már 8 termékes: a *napraforgóolaj* mellett a *repceolaj*, *mákolaj*, *máriatövis olaj*, *tökmagolaj*, *lenolaj*, *szőlőmag olaj* és *dióolaj* is megtalálható portfóliójukban. Valamennyi olajukat egyedi receptúra alapján készítik, s először mindig a család és a barátok körében próbálják ki azokat, gondosan ügyelve a megalkuvás nélküli magas minőségre, és érzékenyen reagálva a piac rezdüléseire. Valamennyi olajuk saját termesztesű alapanyagokból készül a vegyszermentes gazdálkodás jegyében.

„*Gazduramék*” igen kiváló emberi-üzleti párost alkotnak, hisz mindketten „*beleszülettek*” a paraszti normák világába, s gyermekkoruktól érdeklí őket a mezőgazdaság, hisz már ekkor megtapasztalhatták, hogy milyen is egy önfenntartó család élete. *Hajdúszoboszlón* az olajütésnek is nagy hagyományai voltak, amint azt az *Olajmalom* utcanév is tükrözi, így valóban ősi családi, és helyi „*hagyományokat őrző innovációnak*” számít kezdeményezésük.

Első termékeik sikere után gondoltak egy komplett, tiszta, adalékanyagmentes élelmiszercsaládra, mely még teljesebben képviselné a természetes egészség lehetőségét. Mivel 20 hektáron búzát is termesztek, így 2013-ban már megtartották a megtermelt mennyiség egy részét, s vásároltak egy *50 kg/óra* teljesítményű kis malmot, ahol maguk kezdték el az egészséges kenyér alapját képező *búzalisztet* őrölni. Teljes kiőrlésű *kenyér* és *finomlisztet* állítanak elő magas minőségben, de emellett termelnek *tönkölybúzát*, *rozsot*, és ebből is *lisztet* készítenek. A lehetőségeiket teljesen kihasználó gondolatkör jegyében meglévő, 2 hektáros szilvásukra, és szintén 2 hektáros vegyes gyümölcsösükre építve pedig már a termés részéből *cukor*, és *tartósítószer* mentesen rézüstben

lekvárt, készítenek *hajdúszoboszlói manufaktúrájukban*. Magas gyümölcs tartalmú lekvárjaik sorában valamilyen ízvilág szerelmese megtalálja a számára vonzó változatot: *szilvalekvár*, *sárgabarack* és *őszibarack lekvár*, *eper*-és *málnalekvár*, valamint ezek kombinációi, sőt *meggy-lekvár*, és az igazán különleges *fahéjas-gyömbéres alma-lekvár* kínál különleges ízelményt vevőiknek. *Aszalványaik* is több változatban gazdagítják vásárlóik konyhájának minőségi alapanyagbázisát: a hagyományos *aszalt szilva mellett*, az *aszalt meggy*, az *aszalt sárgabarack*, sőt az *aszalt almaszirom*, és a *különleges aszalt paradicsom* is megtalálható náluk.

Termékeik sokszínű tárházának palettája kreativitásukat, és a vásárlói igényeket rugalmasan lekövető alkalmazkodókészségüket tükrözi. Példaértékű kezdeményezésük minden fázisa valóban a szülőktől, nagyszülőktől látott, „*vérükbe ivódott*” értékrend mentén, a hagyományos magyar ízek, natúr, egészséget védő minősége, és a családi összefogás jegyében zajlik. László és Márta családi manufaktúrájában ugyanis „*dologidőben*” az alkalmazottakon kívül a szülők, gyermekek és rokonok is besegítenek.

A *hajdúszoboszlói őstermelői páros* mára „*a problémából megoldást*” generáló szemlélettel, a komoly egészségügyi kihívásból egy - már vásárlók étkezésének egészséges és természetes *értékalapját* képező - termékcsaládot alkotott meg. A védjegyükké váló „*Gazduram*” nevet 2015-ben le is védették. A növekvő vásárlói igények kielégítésére pedig már nem csupán a *hajdúszoboszlói termelői piacon érhetőek el*, hanem 2-3 helyi üzletben, Debrecenben, Hajdúböszörményben, Berettyóújfalun, Bihartordán, sőt *Budapesten* is, s a modern trendekhez igazodva webáruházon keresztül is kaphatóak lesznek termékeik.

Az idén 8. éves *Gazduram* termékek a vásárlók kedvenceivé avansáltak mára, beigazolvva az általuk képviselt termesztoi elvben rejlő „*természetes, egészséges és jó*” magyar ételek és konyhai alapanyagok létjogosultságát a konyhákban.



Kocsi Erika
történész, író