



Az egy főre jutó tejgyárak száma meglehetősen sűrű a vidékünkön, és ha hozzávesszük, hogy még hány országos márka termékeit tudjuk bedobni a kosárba egy hétvégi nagybevásárláson, akkor biztos, hogy nem kell panaszkodnunk a választékra.

Azonban, míg tejből, vajból és sajtból valóban csak a bőség zavarával küszködünk, **teljesen más a helyzet a gyümölcsös-tejes finomságok terén**, legalábbis ami a székelyföldi termelők kínálatát illeti.

Kezdődik a gyümölcsinvázió

A székelykeresztúri *Nagyküllő Mezőgazdasági Szövetkezet* most ezen fog változtatni, ugyanis a [Keresztúri márkánév](#) alatt új termékekkel, nem kevesebb, mint öt fajta gyümölcsjoghurttal lépnek a piacra. Az újdonságokat

Szávuly Attila

, a szövetkezet értékesítési igazgatója mutatta be a sajtónak és

[Zseblak játszóházban](#)

vendégeskedő gyerekeknek.



Szavuly szerint az új joghurtok számos tényező miatt számítanak egyedinek. Egyrészt tudomásuk szerint más székelyföldi tejtermelő nem készít egyáltalán gyümölcsjoghurtot, de a Keresztúri új termékei a többi gyártó hasonló készítményeitől is eltérnek.

Ennek titka a gyártási technológia: mivel a joghurt alapvetően egy markánsan savanyú tejtermék, ezért legtöbbször a gyümölcsjoghurtokra is jellemző ez a savanykás mellékíz, ami miatt nem élvezhetőek teljes értékű édességként.

A Keresztúri esetében annyit **módosítottak a recepten** többszöri kísérletezés után, hogy a joghurthoz minimális adag, 3 százalék cukrot is adagolnak. Ez egy picit tompítja a savanyúságot, és sokkal kellemesebb ízt eredményez.

Gyümölcs a lelke mindennek

A gyümölcs és a joghurt társítása sem a megszokott módon történik, ugyanis a gyártás során ezeket nem keverik össze, hanem **rétegesen kerülnek a pohárba** az összetevők. Ez esztétikusabbá is teszi az átlátszó tárolóban polcra kerülő terméket, amiben magunk kavarhatjuk össze a joghurtot.



Az új gyümölcsjoghurtok egyébként ötféle ízben (eper, meggy, barack, áfonya, erdei gyümölcs) lesznek kaphatóak, várhatóan november 14-től, a gyártó reményei szerint körülbelül 2,5 lejes bolti áron.

Az áfonyás változatot egyébként **a Székelygyümölcs áfonyája ízesíti**, és a tervek szerint a másik négy fajta is hasonlóan fog készülni a jövőben.

A sajtó munkatársai és a Zseblakban játszó gyerekek elsőként kóstolhatták meg az ötféle ízű joghurtot, és az asztalon tornyosuló üres poharak magukért beszélnek. **Az ízekkel mindenki teljesen elégedett volt:**

a felnőttek körében a meggy és a barack tarolt a leginkább, míg a gyerekek egyértelműen az epres változatot érezték a legfinomabbnak.

Az adag is emberesre sikeredett: bár a gyorsteszten sikerült több pohárral is magunkba diktálni, abban biztosak vagyunk, hogy egy 200 grammos adaggal bárki jól indíthatja a reggelét.