



Az **Átalvető** nevet kapta a Gyulafehérvári Caritas által Udvarhelyszéken újtára indított, a hagyományos termékeket előállító kistermelőket, gazdákat segítő projekt, amelyről első ízben a *Míves Emberek Sokadalma* kapcsán cikkeztünk. A négy székely település (Nyikómalomfalva, Székelyszentlélek, Pálfalva és Fenyőkút) huszonkét gazdáját egy közösségbe fogó Átalvető azóta már több vásáron is bemutatkozott.



Fotó: Mihály László

Az Átalvetősök szeptemberben a *III. Udvarhelyszéki Gyümölcsfesztiválon*, októberben a *Maros Expón*, novemberben pedig a budapesti Millenárison, a *Kézműves Magyar Ízek Vásárán* is jelen voltak.

November elejétől a www.atalveto.ro honlapon egy on-line értékesítési szolgálatot is

létrehoztak, azzal a céllal, hogy „bizalmon alapuló kapcsolati hálózat” alakuljon ki a falusi őstermelők és a városi fogyasztó lakosság között és utóbbiaknak lehetőségük legyen arra, hogy megismerhessék „a vidék hamisíthatlan ízeit”.



Kattints, rendelj!

Az interneten való vásárlás nálunk fele még nem divat, sokan ódzkodnak tőle, attól félnek, hogy becsapják őket.

Az Átalvető teljesen biztonságos és garantált, hogy nem maradunk hoppon. Az online vásárlás előnye különösen most, a karácsonyi roham előtt áldásos, hiszen nem kell egyik boltból a másikba, a piacra szaladni azért, hogy igazi finomság kerüljön az asztalra. Főleg futkorászás nélkül, úgymond a fotelból vásárolhatunk igazi, minőségi és eredeti házi termékeket, amelyek az ünnepi menüben is megállják a helyüket.

A honlapon egyelőre tíz gazdasszony és gazda termékét lehet megrendelni. A nyikómalomfalvi

Farkas Réka

hétféle lekvárt (áfonya, eper, fekete bodza, meggy, két fajta som, zöld paradicsom) és zakuszkát,

Magyari Bodnár Imre

kecsketejet,

Magyari Katalin

gyógynövénykeverékeket és paradicsomlevet,

Sinka Jenő

teákat,

Sinka Árpád

sajtokat és házi kenyeret,

Székely Rozália

pedig különböző ízesítésű (barackos, kapros, ribizlis, zöldfűszeres, mákos) tehéntúrókat kínál eladásra.

A fenyőközi **Lőrincz Erzsébettől** sajtokat, falustársától, **Tófalvi Ilonától** pedig házi laskát és pityókát, a székelypálfalvi

Vajda Erzsébettől

lekvárt, sajtokat és túrót lehet rendelni.

A megrendelés módja nem ördögös, sőt, roppant egyszerű. Első lépésben a magyar nyelvű honlapon kell regisztrálni, majd a Termékek menüpontban részletesen bemutatott (termelő, termékek, mennyiség, ár) készítmények listájára kattintva kiválasztani a nekünk legjobban tetsző portékát, és leadni a rendelést.

A megrendelt finomságokat a Kossuth Lajos utca 18 szám alatt levő átvételi pontban lehet átvenni hétfőn és pénteken 12–14 óra között. Aki érdeklődni szeretne az a **0736-200.200**-as telefonszámot tárcsázza.

Sinka Arnold*dal*, a Caritas programmenedzserével a [Gazdaélet](#) készített interjút, ezt [ide kattintva](#) olvashatják.