



A nagyobb üzletektől a kisebbekig nagyjából mindenütt megtalálható sokak kedvence, a remetei házicsoki – habár nem a régi rendszer ízeit hozza vissza, mint az ugyanott forgalmazott [magyar csokik](#), de nagyon tud valamit.

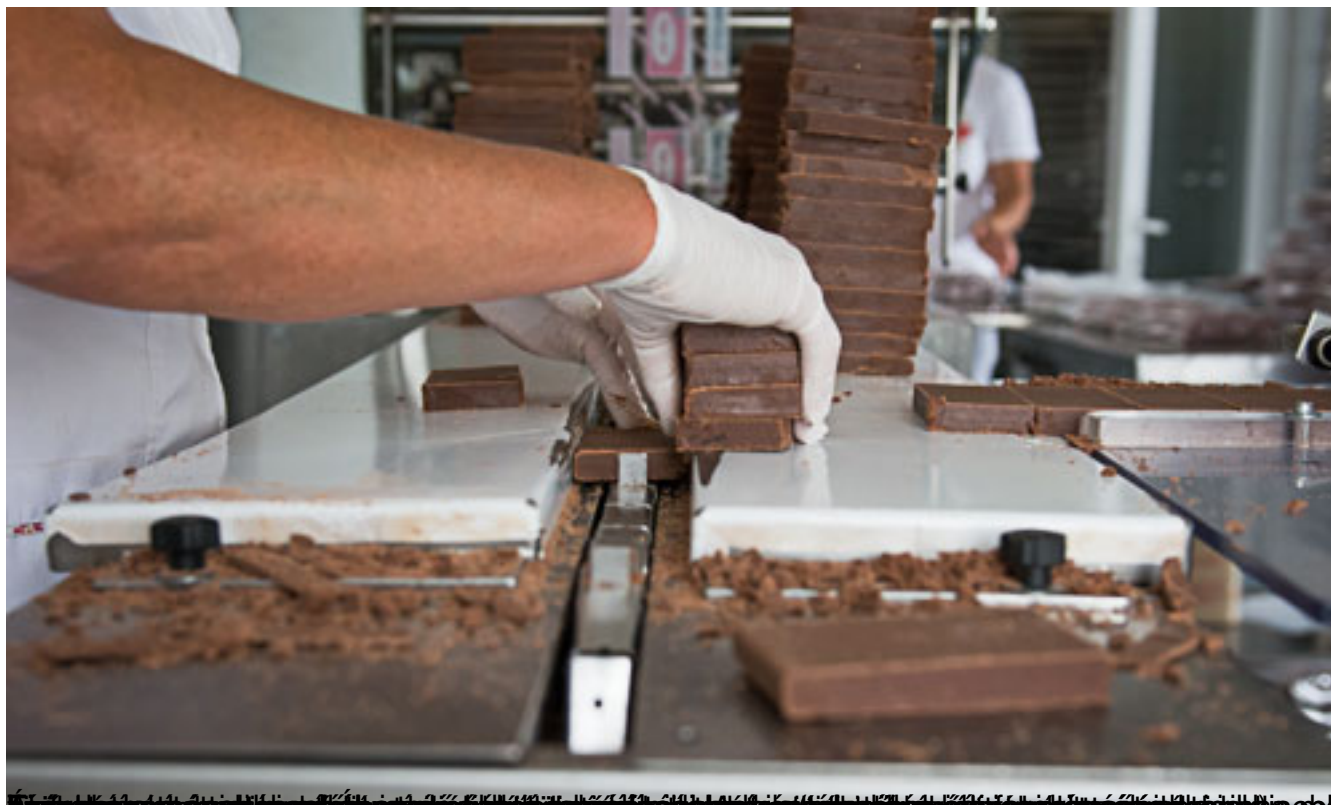
A nyolcvanas évek „baton cu lapte” néven házicsokinak csúfolt, kemény, szájpadrásfelhasító, fogtönkretevő valami mellett más, már a rendszerváltás után piacra dobott hasonló termékeket is kenterbe veri, s talán ezért van, hogy a konkurencia is ezt másolja.

Száz tonnát is tudnának egy hónap alatt

Gyergyóremetén egy fiatal házaspár, **Laczkó Endre és Ferencz Ibolya** 2000-ben fogtak hozzá a házicsoki-készítésnek – az End-Ibo márkanév a keresztneveikből származik. A férj tavaly váratlanul elhunyt, Ibolya azóta testvérével,

Ferencz József

fel vezeti a házicsokigyárat.



Skócia és az erdő mélyéből származó csokoládé, keverik ezeket egy holland kakaóval és a jó minőségű tejporral. A csoki ízének legfontosabb „összetevői” a holland kakaó és a jó minőségű tejpor. "A kakaó holland, az nagyon bevált, annál is maradunk. A dióbelet helyi termelőktől szerezzük

Holland kakaó, szlovák tejpor

Ibolya szerint a csoki ízének legfontosabb „összetevői” a holland kakaó és a jó minőségű tejpor. "A kakaó holland, az nagyon bevált, annál is maradunk. A dióbelet helyi termelőktől szerezzük

be, például Székelykeresztúrról vagy Marosvásárhelyről. A tejport évekig helyből, a remetei tejporkészítőből vettük, de tavaly óta sajnos nem mindig működik és inkább gyerektápszert készítenek.

A tejport így Lengyelországból és Szlovákiából hozzuk be: ott is többféle minőség van, de mi arra nagyon figyelünk, hogy jó minőségű legyen. Mindig mintát kérünk és csak azután vásárolunk, mert a minőségnek ára van. Ránézésre nem, de ahogy elkészül belőle egy próba, azonnal látjuk-érezzük, hogy milyen tejporról van szó".



A házicsokik skálája is szélesebb lett a tizenhárom év alatt. Nemcsak fehér- (ez nem tartalmaz kakaót) és barnacsoki van, hanem eper- és pisztáciaízű is, de nápolyszeletek között lévő töltött csokijuk is van – a nápolyszelethez az ostya szintén egy megyebeli cégnél készül. A Ferencz-testvérek szerint termékük titka az, hogy a jó minőség a kezdetek óta megmaradt.

