

LEKVÁRFŐZÉS

Sztolyka Zoltán

Helyipiac.hu Egyesület



A projekt az MNVH Elnökségének értékelése alapján a Nemzeti Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága jóváhagyásával valósult meg.



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
a vidéki területekbe beruházó Európa



DARÁNYI IGNÁC TERV

**Lekvár főzés, tartósítás
nagy múltra tekint vissza.**

**A perzsák naspolyát, görögök birsalmát tettek
el mézzel. Az ókori Rómában is a birsalma
volt a legkedveltebb gyümölcs erre a célra.**

**A középkor folyamán, főleg
kolostorokban élő szerzetesek tökéletesítik
azt a tudományt. Étkezés mellett, az
orvoslásban is használják.**

Lekvár főzés eszközei:

- ▣ **Verőbot,**
- ▣ **Kosár,**
- ▣ **Paloló,**
- ▣ **Üst,**
- ▣ **Lapicka,**
- ▣ **Teknő**
- ▣ **Kavaró szerkezet
(vitorla,kavaró rúd)**
- ▣ **Rosta**
- ▣ **Fakanál**









Főző alkalmazhatóságok:

- ▣ Üstök
- ▣ Fazekak
- ▣ Tepsi
- ▣ Elektromos, háztartási gépek
- ▣ Nagyüzemi vízköpenyes üstök

Üstök

- ▣ **Hagyományos üstök**

Kézzel kavarós

Elektromos kavarós

- ▣ **Modernizált üstök, főző edények**

Háztartási eszközök

Nagyüzemi eszközök





CROCUS



www.valera.hu













Rézüst árak

Befolyásoló tényező:

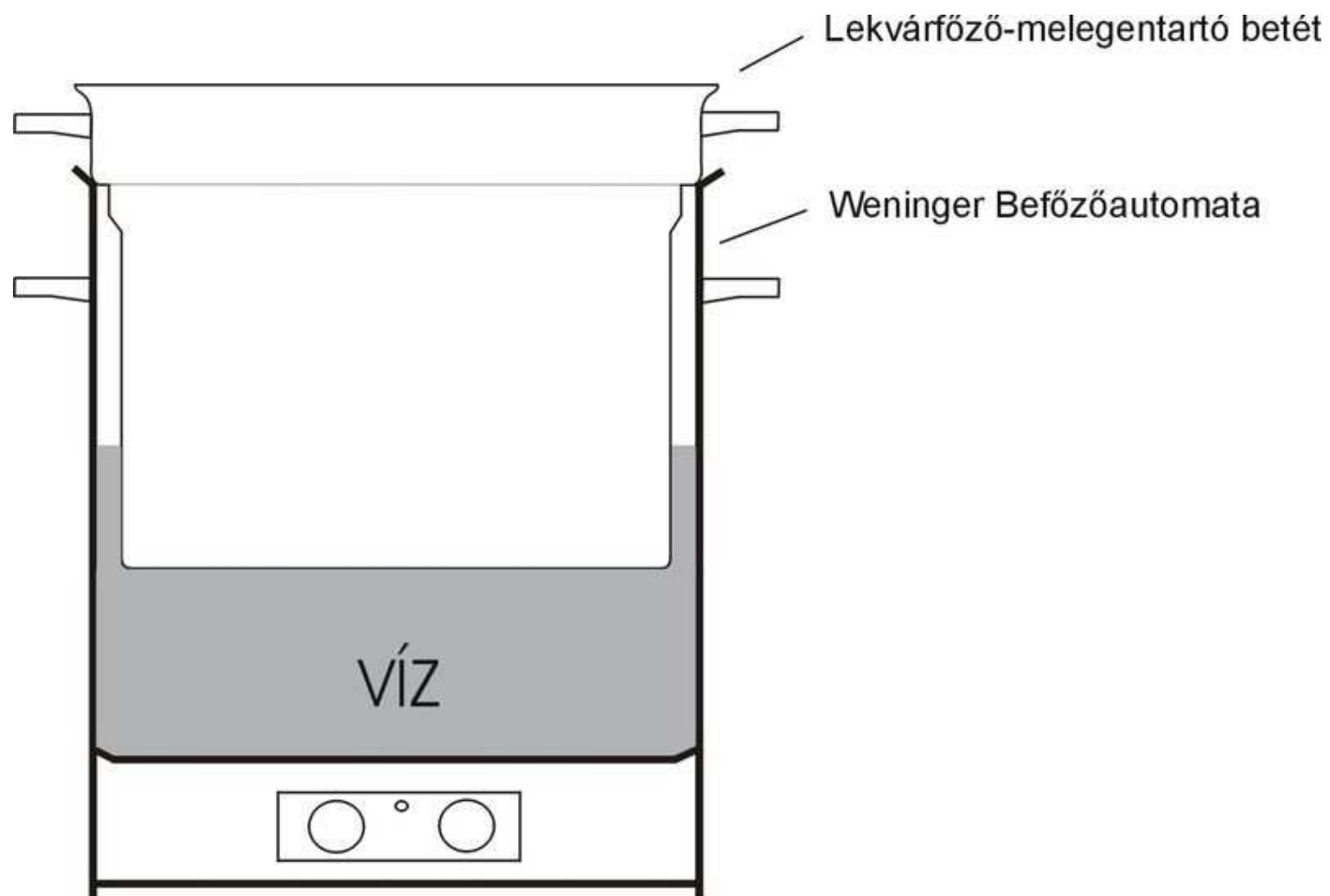
- ▣ Réz világpiaci ára
- ▣ Mester szaktudása
- ▣ Üst mérete
- ▣ Alku lehetősége
- ▣ Szállítási költségek

Új üst ára, literenként 1850-2500 Ft között van.

















**Köszönöm a
figyelmet!**

