

SOLTSZENTIMREI TELEPÜLÉSI ÉRTÉKTÁR

1. A nemzeti érték megnevezése
Szekeres Tejműhely

2. A nemzeti érték szakterületi besorolása
Agrár - és élelmiszergazdaság

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye
Soltszentimre – Tanya 56.

4. A helyi értéktárba vétel sorszáma, ideje: 18/2022/2022.12.15.

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Szekeres András Antal a harmincas évei elején járó fiatal gazdálkodó. Gyermekkorában, családi körben ismerte meg ennek az életformának az örömeit és kihívásait, belé ivódott az állatok iránti felelősség, a jó gazda gondosságának igénye. Feleségével közösen dolgoznak a Szekeres Tejműhely sikerein.

Egy fiatal gazdák számára kiírt pályázaton vett részt 2016-ban. Állami földhaszonbérletet is nyert, a támogatást az állatállományra költötte. A holstein-fríz fajta jószág kiváló tejhozammal bír, de ő inkább a magyar tarka mellett döntött, tíz vemhes üszőt vásárolt. Akkor a kormány támogatta idehaza az őshonos állatok tartását, a magyar tarka pedig annak számít. Ma már a szüleivel együtt 80 állatot tartanak. Az állomány csaknem a fele az övé. Ma a tejet a családi közös nagy hűtőben tárolják. Ebből annyit dolgoz fel, amennyi termékre a piacnak szüksége van, a többit felvásárló viszi el. A feldolgozást a családi háza mögött lévő melléképületben alakította ki először, pályázati támogatással. 2018-ban sikerült megépíteni a tejfeldolgozót, és rögtön elindult a termékgyártás. A tejföl, a túró, a joghurtok és a sajtok egy részét a kereskedőnek értékesíti, a másik felét ő, a munkatársaival árusítja. Az alapanyag-termelésből, a feldolgozásból és a kereskedelemből kinyerhető haszon is a vállalkozásnál marad.

A családi vállalkozásban rajta és a feleségén kívül még két alkalmazott segít be. Izsákon, Kunszentmiklóson, Szabadszálláson, Csengődön, Soltszentimrén, Kiskunhalason a piacon, Kecskeméten a piacszarnokban árusítanak.

Termékeik magas minőségű alapanyagból készülnek, nem használnak semmiféle adalékanyagot, ízfokozót és állományjavítót. A slágerterméknek számító ízesített joghurtjaik alá maguk főzzük a gyümölcsöt, hagyományosan cukorral. A tejföl hagyományos készítésű, magas zsírtartalmú, krémes textúrájú, speciális termék. Sok kézimunkával, magas higiéniai elvárások mellett, kistermelői szemlélettel dolgoznak, és igyekeznek megfelelni a vásárlói elvárásoknak.

Az üzemet 2022-ben új helyre költöztették, sikerült megvásárolniuk a volt Ezerjó Pincészövetkezet borpincéjét. Azt átalakítva, itt már korszerűbb, nagyobb berendezésekkel tudnak dolgozni, így kiszolgálva a folyamatosan bővülő vevői kört.

Családi hagyományt, az állattartást viszi tovább, azzal hogy visszakanyarodott a gyökerekhez, és ma már édesapaként, a hagyományokat a kor lehetőségeivel ötvözve igyekszik kistermelőként dolgozik lakóhelyén Soltszentimrén. Tejtermékei keresettek a környező településeken is. A falu közösségi, társadalmi életében is aktívan vesz részt. Szívesen bemutatja érdeklődőknek, gyerekeknek is a tejüzemet. Munkájával méltón képviseli a települést, öregbíti annak hírnevét.

Források:

<https://regionaplo.hu/hirek/35/minosegi-friss-turo-sajt-es-joghurt-a-szekeres-tejmuhelybol>

<https://alfoldiregiomagazin.hu/2020/09/kivalo-minosegu-termekek-a-szekeres-tejmuhely-kinalataban/>

<https://www.baon.hu/helyi-gazdasag/2021/06/otthagyta-a-bolcseszkart-a-sajtkeszitest-valasztotta-szekeres-andras>

<https://www.bacsiskun.hu/hirek/panyica-soltszentimrerol-a-fustolt-iz-kedveloinek>

A hivatalos weboldalának címe:

<https://www.facebook.com/p/Szekeres-Tejm%C5%B1hely-100064395205357/>

Fotók:



Tejföl, túró, panyica sajt



Sajtók



Joghurtok



Sajtkostolás az üzemben



Szeres András bemutatja a látogatóknak az üzemet



Logója