

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

leírása

A „Kojak” nyalóka vanília ízű, kakaós bevonó masszával mártott töltetlen keménycukorka. Egy valódi retró termék, retró csomagolásban. Az országos ismert és kedvelt gömbnyalóka története egészen 1965-ig nyúlik vissza. Az évben ugyanis egy Németországban készített nyalókagyártó gépsort vásárolt a Hungaronektár Állami Vállalat, melyet a békési leányvállalatában helyeztek üzemben. Ezzel a teljesen egyedi, félautomata gépsorral még abban az évben, Békés városban megkezdődött a Csokis nyalóka gyártása, amely azóta is tart. A közel fél század alatt Magyarország apraja-nagyja megismerte, megízlelte és megszerette. Nem csak hazánkba jutott belőle, a '70-es és '80-as években Nagy-Britanniától egészen Ceylon szigetéig exportálták. A békési cukorka üzemben 1997-ig gyártották, amikor a Sweet-Food Kft. Mezőberényben megalakult és megvásárolta a gyártógépet. Ekkor kapta meg a termék a „Kojak” nyalóka fantázianevet, melyet a Szabadalmi Hivatalban is bejegyezték és mára teljesen beépült a köztudatba. A televízióban akkor futó sorozat „Kojak” felügyelője ihlette a névválasztást, aki a dohányzásról leszokva, rendszeresen nyalókázással kárpótolta magát. Voltak évtizedek, amikor 3 műszakban gyártották, mára a hatalmas túlkínálat 1 műszakra szorította vissza, de az egész országba hozzá lehet jutni, a kisboltoktól, a legnagyobb üzletláncok polcait is beleértve. A termék a magyar termék kategóriába tartozik, mivel minden Magyarországon megterhelhető alapanyagot Magyarországról vásárolunk hozzá, magyar tulajdonban álló kft. magyar telephelyen, magyar dolgozókkal állítja elő a közismert édességet. A termék egyedisége a gyártógéppel kezdődik, ami olyannyira egyedi, hogy összesen 2 db készült belőle 1939-ben. Ez a küllemén is meglátszik, na, nem azért, mert ütött-kopott, éppen ellenkezője, igazi szép, tekintélyes darab, aminek lelke van. Nem olyan, mint a mai modern automata gépek, melyek egyik végén beöntik az alapanyagot és a másik végén már a becsomagolt termék „jön” ki. A „Kojak” nyalókát a gép és az ember együtt alkotja, formázza. Szívüket, lelküket, kezük munkáját adják hozzá, minden szem nyalókához. És ez az elmúlt 50 évben semmit nem változott. Nagyon fontos hangsúlyozni, hogy változatlan receptúrával, változatlan módon készül. A receptúrában több olyan alkotóelem is található, amelytől egyedi, és semmivel össze nem hasonlítható ez az édesség, még ebben a több ezer nyalókaféleségből álló piaci túlkínálatban sem. Az összetevők listája is büszkén vállaljuk, hiszen mesterséges alapanyagot, tartósítószeret, színezéket, ízfokozót nem tartalmaz. Összetevők: cukor, glükózszirup (kukoricából készült), kakaós bevonó massa, teljes mértékben hidrogénezett növényi zsír, tojásfehérjepor, kristály vanillin. A kukoricából nyert glükózszirup hozzáadása lehetővé teszi, hogy lisztérzékenyek is fogyaszthassák. A tojásfehérjét kemény habbá verik fel és ezzel lazítják, habosítják a cukormasszát. Ezt a keménycukrászatban máshol egyáltalán nem használják! A kakaós bevonó massa, vagyis a csoki bevonat, mely kiválóan illik a nyalóka vaníliás ízéhez, kizárólag a „Kojak” nyalóka jellegzetessége. Ez azt jelenti, hogy sehol a világon nincs még egy tojásfehérje habbal lazított, csokiba mártott nyalóka. Nem utolsósorban, szintén érdekességeként említendő, hogy a nyalóka pálcikát is magunk készítjük saját fröccsöntő gépen.

6.Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A „Kojak” nyalóka 2015-ben 50 éves magyar termék lesz. Az ország egyik legrégebbi és legismertebb retró édessége. Csomagolása, formája, íze 50 éve változatlan. A kereskedelmi forgalomban töltött 49 évből 17 éve Mezőberény város gasztronómiai értékeit öregbíti. A kiváló minőség szavatolásáért az előállító üzem a legmagasabb szintű Minőségbiztosítási-irányítási rendszert működteti, az ISO:22000-et, melyet 2014. Október hónapban egészítünk ki az IFS élelmiszer-biztonsági előfeltételi programok tanúsításával.

7.A nemzeti értékekkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:

www.sweet-food.hu