

Marka "Krech" znaczy zdrową żywność

Napisano dnia: 2018-10-12 18:10:38



KROSNOWICE (gm. Kłodzko). **Soki z najświeższych owoców zawsze znajdują konsumentów - jeśli nie klientów, to dostawców surowca, z którego zostaną zrobione. Do tej tezy coraz bardziej jest przekonany Hubert Krech, który od kilkunastu lat wyciska nektary z owoców sadów i ogrodów. W tym celu, razem z żoną uruchomili tłoczarnię, adaptując dla tego wyzwania starą stodołę...**

Tuż przy drodze z Kłodzka do Gorzanowa, w rolniczej części Krosnowic, co jakiś czas spotkać można najczęściej właścicieli sadów. Przyjeżdżają w znane bądź polecane sobie miejsce z jabłkami, gruszkami czy aronią, aby wycisnąć z nich soki. Niektórzy kierują się w to miejsce np. z Wrocławia nie mając tam alternatywy. Przekonują, że i tak im to się opłaci.

*- Wiele lat temu skonstatowaliśmy, że producenci żywności coraz śmielej nas oszukują; sporo wyrobów po prostu nie miało nic wspólnego ze zdrową żywnością. Dlatego po niedługim namyśle doszliśmy do wniosku, że dobrze się stanie, jak sami sobie zaczniemy wytwarzać niektóre z nich - bez konserwantów, o odpowiedniej konsystencji i smaku - mówi krosnowiczanie **Hubert Krech**. - Ponieważ całe życie mieszkalem i mieszkam na wsi, przez ten czas uczestniczyłem w wytwarzaniu wielu przetworów, zdecydowałem się pójść w tą stronę. Poszerzanie wiedzy połączyłem z pogłębianiem umiejętności.*



Gdzieś w Polsce i Czechach p. Hubert stawał się specjalistą od tłoczenia soków. Nabyty fach postanowił wykorzystać w swojej zagrodzie. Najpierw na prostych urządzeniach, a po wykorzystaniu stodoły na przetwórnę, w której stanęły maszyny, wyciskał świeżutkie jabłka przywożone przez właścicieli niewielkich ogrodów czy sadów.

- Dostarczają nam surowiec, a zabierają gotowe soki rozlewane do worków z kranikiem. Odbierają jabłkowe, marchwiowe, winogronowe, aroniowe a nawet buraczane - zależy, co kto przywiezie - zauważa H. Krech. - Oczywiście najwięcej klienteli jest w okresie zbiorów, bo łatwiej przechowuje się soki, niż owoce. Jesteśmy przygotowani na świadczenie tej usługi. I to od czterech lat.

Wtedy po raz pierwszy pp. Krechowie zainwestowali w swoją tłoczarnię, korzystając z niewielkiej dotacji. Teraz też usprawniają swoją manufakturę, która przejdzie remont. Zakładają, że kolejne urządzenia, które zainstalują pozwolą sezonowo dać miejsca pracy - niewiele, ale potrzebnych. Zamysł jest taki, by przy ich pomocy ruszyć z produkcją kwasów chlebowych, lemoniad i innych napojów na bazie soków naturalnych, bo rośnie na nie popyt.

Sukcesywnie rzemieślnik spod nieodległego Czerwoniaka eksperymentuje z warzeniem piwa domowego, nie są jemu obce wędzonki i wypiek chleba. Marka "Krech" nie tylko na ziemi kłodzkiej ma już swoich zwolenników.

Mimo nawału zajęć p. Hubert dzieli się swoją wiedzą z ludźmi zainteresowanymi przetwórstwem na domowy użytek, np. niedawno gościł uczestników warsztatów przez siebie poprowadzonych. Poza tym jest jurorem w konkursach kulinarnych, bierze udział w różnych prezentacjach. Po prostu przetwórstwo zdrowej żywności stało się jego pasją.

Niedawno H. Krech poprowadził warsztaty przetwórcze