



A csípős ételek és ízek a magyar konyha elengedhetetlen tartozékai, és meghatározó elemei. Szinte biztos, hogy mindenki ismeretségi körében van legalább egy olyan személy, aki él-hal a csípősért. Mórocz Tamás és Eke Zoltán, a dunaszerdahelyi Chilis alapítói maguk is nagy chilirajongók, azonban a piacon nem találtak olyan csípős terméket, ami igazán megfelelt volna a szájízüknek.

Éppen ezért vásároltak 2014-ben néhány paprikapalántát, és nekikezdték a chilitermesztésnek, szárításnak, szószfőzésnek. Eleinte csak saját használatra, viszont annyira belejöttek a folyamatokba, hogy létrehozták a kistermelői Chilis céget. Azóta is töretlenül, és egyre nagyobb sikerekkel készíteneik kézműves chilis terméket. Tulajdonképpen továbbra is űzik a hobbijukat, ami nem más, mint a növénytermesztés és a főzés.

Az utóbbi időben több friss elismerést is bezsebelt magának a dunaszerdahelyi cég. A rangos amerikai The International Flavor Awards – Spicey Flave versenyen két terméküket is díjazták. A HOT SAUCE – ASIAN kategóriában a csallóközi édes-savanyú termékük, a Sweet & Sour nyerte el a harmadik helyet. A SALSA – FRUIT kategóriában az ananászos Pineapple szószuk szintén harmadik helyezett lett, több száz termék közül.

A világ legelismertebb chilis világversenynén, a Scovie Awardson is dobogóra állhattak. Ezt a megmérettetést nem máshol rendezik meg, mint az Amerikai Egyesült Államokban, New Mexico államban, Albuquerque városában. Itt Salsa szószuk lett második a Processed Salsa – Habanero kategóriában.

Ám nemcsak a tengerentúlon, hanem itthon is díjazták a pikantériát. Az 1. Magyar Ízek Versenyén legelső szószuk, a Red, bronz minősítést kapott.

Chilis siker a tengerentúlon

Írta: Sajtóközlemény

2020. december 01. kedd, 08:42

Mórocz Tamás és Eke Zoltán megszállottsága jól láthatóan meghozta a nemzetközi és hazai sikert is. Érdekes tehát nemcsak a chili és a csípős ízek kedvelőinek figyelemmel kíséreniük munkásságukat, hanem azoknak is, akik örömmel fogadják kistermelőink sikereit.

Ha pedig valakiben az a kérdés fogalmazódott volna meg a Chilis cég eredményei kapcsán, hogy vajon miért is szeretik az emberek az igazán pikáns ételeket, azoknak érdemes elmondani, hogy a kapszaicinlebontás összefügg a dopamintermeléssel. A kapszaicin felelős a csípős ízért, a dopamin a boldogságért: tulajdonképpen minél jobban csíp az étel, annál boldogabbnak érezzük magunkat.