

## Gyerekek a „salátagyárban” - Szekeres Nórával

Az **eisberg** Hungary Kft. egyik fontos célkitűzése a gyerekek egészséges táplálkozásra nevelése. Ennek kapcsán csatlakozott az OÉTI által 2012 nyár elején rendezett Happy-hét programhoz, melynek fő célja volt felhívni a gyerekek figyelmét a vízfogyasztás és az egészséges táplálkozás fontosságára. A Happy-hét fődíját, az „eisberg kirándulást” azok között az általános iskolák között sorsolták ki, akik a legtöbb vízfogyasztást népszerűsítő programot szervezték meg.

A nyertes százhalombattai Kőrösi Csoma Általános Iskola 37 diákja látogathatott el az **eisberg** gyáli üzemébe, ahol a kisiskolásokat különleges meglepetések várták.

A gyerekeket a népszerű műsorvezető, Szekeres Nóra vezette be a saláták világába, vidám játékokkal. Nóra gyerekkora óta jelen van a médiában: a Kölyökidő és Repeta című műsorok után az MSat TV-ben a Bulivonalat, az RTL Klubon a Pepsi Music Chartot vezette. A TV2 nézői a Nekem nyolc, a Tripla vagy semmi, a Sztárok a jégen, a Megatánc, a Favorit és a Megasztár háziasszonyaként láthatták. A Babavilág vezetését 2009-ben vette át.



Nóra mesélt arról, milyen fontos már gyerekkorban is odafigyelni a helyes táplálkozásra. Az egészséges életmódot ugyanúgy el lehet sajátítani, mint az írást, olvasást vagy a számolást. Gyermeküket is ennek szellemében neveli.

A különböző salátatípusokkal való ismerkedés után a gyerekek a feldolgozó üzemben folytatták a programot. Természetesen az üzembe csak védőruhában, alapos fertőtlenítést követően léphettek be, ám ez csak tovább fokozta a gyerekek kíváncsiságát.



A látogatás során a sokféle, változatosan összeállított salátakeverék feldolgozási folyamatát nézhették meg, működés közben láthatták az üzemben dolgozók munkáját segítő legkorszerűbb gépeket, köztük a nemrég üzembe helyezett optikai osztályozót. Nagy élményt okozott nekik, ahogy saját szemükkel láthatták, miként haladnak végig az egyenként válogatott saláta fejek a szeletelést követően a pezsgőfürdőhöz hasonló mosórendszer jéghideg, kristálytisza vizén. Az alapos mosás után a saláta szárítási folyamatát követhették végig, melyet nagy teljesítményű centrifugákkal, illetve a különösen érzékeny saláták esetében légbefúvásos technológiával oldanak meg. A folyamat végén a tiszta, vízcseppmentes saláta a számítógép által vezérelt, profi csomagológépek segítségével kerül a zacskókba, hogy mielőbb frissen, ropogósan a vásárlók asztalára kerüljön.



Az üzemlátogatás követően a gyerekek megkóstolhatták az **eisberg** termékeit. A csillag és virágformára vágott sárgarépa különösen nagy sikert arattak. A látogatás végén az üzem mindannyian **eisberg** salátacsomaggal és egy kedves hűtőmágnessel hagyták el, ami reményeink szerint minden nap emlékezteti majd őket az egészséges táplálkozás fontosságára.

