

# PICK téliszalámi

agrár és élelmiszergazdaság

## HUNGARIKUM

### Kiemelkedő nemzeti érték

Mottó: *„Los Angelesben jó hírért terjesztem Szegednek, mindig elmondom, hogy itt születtem, itt készítik a világhírű Pick szalámit és a szegedi paprikát.”*

(Zsigmond Vilmos – Oscar-díjas operatőr)

A PICK Téliszalámit Szegeden az 1880-as évek óta készítik. Pick Márk szegedi vállalkozó által kifejlesztett és titokban őrzött egyedi recept alapján. A téliszalámi elnevezést azért kapta, mert csak a téli időszakban értek rá az emberek „üzemben” dolgozni, a másik három évszakokban a földeken végezték munkájukat. A téliszalámi készítéséhez szükséges a Tisza jó levegője, a hideg, a penészszerűség a szalámin és a megfelelő sertés. Olvass tovább és megtudhatod, hogyan készül az egyedülállóan finom Pick csemege.

#### Tudtad-e?

1. Szalámi olasz eredetű szó.
2. Csakis sertéshúsból készül.
3. A disznónak miből készül, legalább 150 kg-osnak kell lennie
4. Nem darálják a húsát, hanem vágják.
5. Két hétig füstölik a bélbe töltött titkos recept alapján készült szalámit.
6. A füstöléshez két évig szárított bükkfát használnak.
7. 63 méteres érlelőtorony, valamelyik kamrájában, speciális körülmények között alakul ki felületükön a Téliszalámira jellemző egyedi, szürkés-fehér nemespenész.
8. Szalámit 3 hónapig érlelik.
9. Első díját 1888-ban kapta.
10. 35 országba találhatják a vásárlók az üzletek polcain a szegedi szalámit.
11. A Pick vállalatcsoport évente több mint 350 ezer sertést és közel 15 ezer marhát vág és dolgoz fel, aminek eredményeként több mint 45 ezer tonna készterméket értékesít.

12. Pick Téliszalámiból évente közel 3 millió rudat adnak el.

13. Magyarország két legjelentősebb szalámi márkája a Pick és a Herz.

## **Története**

A PICK Téliszalámi Pick Márk által kifejlesztett és titokban őrzött egyedi recept alapján készül. A Pick család 1869-ben alapította vállalkozását, kezdetekben paprikakereskedelemmel, majd szalámigyártással foglalkozott. 1883-ban Olaszországból hozott munkásokkal már nagyobb mennyiségben gyártott szalámit (a szalámi ugyanis olasz eredetű étel). A nagyüzemi gyártást 1885-ben indította el. 1900-ban épült fel a szalámigyár a Felső Tisza-partra. Az állandó hús tiszai levegő kedvező feltételeket biztosított az érlelés folyamatához.

A cég fő terméke a 20. század első évtizedében a szalámi lett. A két világháború között a Pick gyár a magyar élelmiszeripar egyik legjelentősebb üzemévé, a Pick szalámi pedig világmárkává vált. Pick Jenő 1934-től egyedül vezette a szalámigyárat Pick Márk cégnév alatt, egészen az államosításig.

A híres téliszalámi receptje titkos. A titok egyedüli ismerője, a Szalámimester.

A 144 éves múltra visszatekintő Pick márka a legrégebbi magyarországi húsipari márka. Méltó helye van a hungarikumok között, kitűnő minősége jó híret viszi a világban a magyar húsipari termékeknek.

## **Mi a szalámi?**

PICK Téliszalámi: évszázados hagyományon alapuló, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárításos érleléssel készült, nemespenész-bevonatú termék.

## **Miért téliszalámi a neve?**

A téliszalámi régen a kezdetekben kizárólag csak télen készült. A szalámigyártást a folyók mellett végezték, a munkához szükséges víz miatt. Régen a hűtést csakis vízzel/jéggel tudták megoldani. Szegeden a Tiszáról szedték a jeget. A szalámi innen kapta a téli nevet. Nyáron az emberek a földeken, télen a gyárban dolgoztak.

## **Ki a szalámimester?**

Szalámimester, aki az egész szalámigyártás folyamatát ellenőrzi a kezdetektől a végéig. A pasztakészítéstől az érlelésig. Ő dönti el melyik áru alkalmas 100 nap után a szállításra.

(forrás: [www.pick.hu](http://www.pick.hu))

Hogyan készül a Pick-szalámi! A következő videóban megnézheted:

<https://www.youtube.com/watch?v=CVT0HRjYC5Y>

## Téliszalámi

Mitől különbözik a szegedi téliszalámi más cégek termékeitől. 5 pontban foglalható össze:

### Alapanyag

A Téliszalámi alapanyaga a nagysúlyú sertés, legalább egy éves, súlya meghaladja a 150 kg-ot. A hús színe sötétpiros, stressztől mentes, viszonylag laza szerkezetű. Az előkészítés során egyedülálló meleg csontozást alkalmaznak, ezzel is elősegítve a minél hatékonyabb húsérést. A sertés színhús előállításakor gondosan eltávolítjuk az ínakat és puha zsiradékot. Ilyen alapanyagot vásárolni nem tudunk, csak magunknak előállítani.

### Pasztta

A paszta, amelyet aztán majd bélbe töltünk mentes mindenféle adalékanyagtól, csak fűszereket tartalmaz. A feldolgozás során olyan speciális berendezéseket alkalmaznak, amik kímélik a hús és zsírszemcséket, hogy a legökéletesebb metszéslapot kapjuk majd fogyasztáskor.

### Füstölés

A füstöléskor csak minimum 2 évet szárított bükkfa hasábokat használnak. A füstölés 12-14 napig tart, ami a szalámi jellegzetes szín- és íz kialakításában is részt vesz, nem utolsósorban elpusztítja a nem kívánatos mikroorganizmusokat. Ezt az enyhén karcos, erőteljes füstízt semmilyen más termékben nem találjuk meg.

### Érlelés, penészkialakítás

A Téliszalámi hagyományos, szárításos érlelése a nap 24 órájában szigorúan ellenőrzött körülmények között történik. A jellegzetes penészgomba kultúra, több fajta penészből tevődik össze. Ez az érlelési mód gyakorlatilag már sehol máshol a világon nem található meg nagyüzemi körülmények között. Ezzel a módszerrel a kész szalámi mindenféle mellékízektől (pl. savanyú) mentes, tiszta ízű lesz. A technológiából adódó közel 100 napos érlelés is egyedinek számít, a starteres 20-40 napos érleléssel szemben.

(Forrás: <http://www.hungarikum.hu/>)

## Világhír

A PICK Téliszalámit a világ 35 országába exportálják (Európai, Amerikai, Ázsiai kontinensen is jelen van). Az egyetlen magyar élelmiszer márká, amely jelen van a nyugat-európai és ázsiai élelmiszer kiskereskedelemben.

Fő piacai:

Németország, Oroszország, Ausztria, Csehország, Szlovénia, Svédország, Japán, Egyesült Királyság, Hollandia, Szlovákia, Lengyelország, Egyesült Államok



## A PICK téliszalámi díjai:

Az első aranyérmet 1888-ban Pécsett az Általános Mű-, Ipar-, Termék- és Állatkiállításon  
1890 Aradon, az Alföldi és Dél-magyarországi Általános Kiállításon nagyérem és oklevél  
1900 Párizsi Világkiállításon bronzérem  
1927 Szalonikiben értékelő diploma  
1935 Brüsszelben a Világkiállításon elismerő oklevél  
1970 A 67. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításon I. díj  
1971 A 26. Szegedi Ipari Vásár és Kiállításon I. díj  
1977 Az őszi Budapesti Nemzetközi Vásáron Kiváló áru díj  
1978 Szegedi Ipari Vásár és Kiállításon Nagydíj  
1979 Az őszi Budapesti Nemzetközi Vásáron Kiváló Áruk Fóruma díj  
1980 NDK lipcsei „Agra” 81. Nemzetközi Mezőgazdasági Kiállításon aranyérem  
1981 A Szegedi Ipari Vásáron Kiváló Áruk Fóruma díj  
1984 Az őszi Budapesti Nemzetközi Vásáron Nagydíj  
1985 70. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításon Kiváló Áruk Fóruma díj  
1992 Hungaropack magyar csomagolási versenyen a Földművelésügyi miniszter különdíja  
1992 Foodapest '92: Foodapest-Grand Prix: kiváló minőségű élelmiszer díj  
1996 Foodapest '96: Újdonságdíj: szeletelt skin Téliszalámi  
1998 Élelmiszeripari Szakkiállítás Bécs: aranyérem  
1998 SIAL: SIAL D'or díj a szeletelt védőgázos 50grammos Téliszalámi  
2000 PackPrint csomagolási verseny: oklevél a körtálcás téliszalámiért  
2000 PackPrint csomagolási verseny: oklevél a körtálcás Téliszalámiért  
2003 Magyar termék Nagydíj - PICK szeletelt Téliszalámi  
2006 –ban beválasztották a „CoolBrands” márkák közé  
2007 Az Európai bizottság védett eredetűnek minősítette a szegedi Téliszalámit  
2010 Az I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó húsbajnokságán első helyezés  
2004-2012 A PICK márka minden évben elnyerte a Superbrands címet.  
2005 A Young&Rubicam márkaerő-értékelő kutatása alapján a PICK márka az egyik legerősebb, legmegbecsültebb és legegységibb márka Magyarországon.  
2007 A Pick szalámi volt az első magyar élelmiszeripari termék, amely oltalom alá került az Európai Unióban, miután védetté nyilvánította az Európai Bizottság.  
2013 A Millward Brown piackutató ügynökség márkaismertségi és márkakötőseí kutatásában a top 10 márka között szerepel.  
2014 óta Hungarikum



## PICK szalámi és szegedi paprika múzeum

A hatalmas múlttal rendelkező PICK márka története egy múzeumot is megtölt. A szegedi múzeumban a PICK szalámi 144 éves története mellett a cég paprikakereskedésének munkássága is megtekinthető. A Szegedre érkező diákok, családok, külföldi turisták látogatják leggyakrabban. A PICK szalámi mellett a szegedi paprika története is megtekinthető a múzeum emeletén.

[www.pickmuzeum.hu](http://www.pickmuzeum.hu)

Cím: Szeged, Felső-Tisza part 10.

## Linktár

Sipos Péter és Mann Miklós: „A Szegedi Szalámigyár száz éve”. - Szeged : [Pick Szegedi Szalámigyár], 1970

Ifj. Lele József: „Pick szalámi és parasztkolbász”. - Szeged : Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem, 2002

[www.pick.hu](http://www.pick.hu)

[www.youtube.com/watch?v=93a8C0p7iD0](http://www.youtube.com/watch?v=93a8C0p7iD0)

[www.pickmuzeum.hu](http://www.pickmuzeum.hu)

[www.telisalami.hu](http://www.telisalami.hu)

A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe

[www.pick.hu](http://www.pick.hu)

<http://www.hungarikum.hu/ertek/7d896b65e5fc68d9921b95f92b0986e7b8a94112>