

Το πρώτο ελληνικό βιολογικό μηλόξιδο από τον Όλυμπο

Η εφευρετικότητα μπορεί να σου ανοίξει έναν καινούργιο κόσμο δημιουργίας από ένα μικρό ερέθισμα. Για τη Θεοδώρα Λιόλιου, από το χωριό Δολίχη στους πρόποδες του Ολύμπου, το ερέθισμα για τη δημιουργία ενός πρωτότυπου προϊόντος ήταν τα μη εμπορεύσιμα μήλα που χάνονταν κατά τη βιολογική καλλιέργεια στην εκμετάλλευσή της. Έτσι, λοιπόν, η φύρα μήλων μετατράπηκε σε μηλόξιδο, που πλέον συνδυάζεται με ιδιαίτερα συστατικά, όπως κourkouμάς, τζίντζερ και τζίνσενγκ. Μετά από έρευνες, έχει αποκτήσει δίπλωμα ευρεσιτεχνίας και κυκλοφορεί σε βιολογικά καταστήματα σε όλη την Ελλάδα. «Ασχολούμαι με τον αγροτικό τομέα από μικρή ηλικία, έχοντας ως βασική μου καλλιέργεια τα μήλα, καθώς μου άρεσαν πολύ τα δέντρα. Πριν από περίπου 20 χρόνια πήρα την απόφαση να καλλιεργήσω βιολογικά τα μήλα μου, καθώς δεν ήθελα να ραντίζω και να ρίχνω χημικά στην καλλιέργειά μου», αναφέρει η Θεοδώρα.

Από τη βιολογική καλλιέργεια στη μεταποίηση

Η απόφασή της αυτή, αν και την έκανε την πρώτη βιοκαλλιεργήτρια στο χωριό της, οδήγησε σε μείωση της παραγωγής, αλλά και σε ένα μεγάλο ποσοστό μήλων μη εμπορεύσιμων. Όπως τονίζει, «πετούσαμε μεγάλη ποσότητα μήλων και ήταν κρίμα να βλέπουμε να χάνεται τόση παραγωγή. Έτσι, τη δεύτερη χρονιά βιολογικής καλλιέργειας αποφάσισα να περάσω στη μεταποίηση, φτιάχνοντας το δικό μου εργαστήριο, ώστε να αξιοποιήσω με έναν διαφορετικό τρόπο τα μήλα που δεν μπορούσαν να πουληθούν». Τότε, ήταν που η Θεοδώρα έφτιαξε το πρώτο της μηλόξιδο, στο βιολογικά πιστοποιημένο εργαστήριό της, εγκαινιάζοντας στην ελληνική αγορά το συγκεκριμένο προϊόν. «Το πρώτο το έκανα σε ένα βαρέλι 200 λίτρων. Ήταν αρκετοί εκείνοι που προσπάθησαν να με αποθαρρύνουν, καθώς είχε πολλή δουλειά και μεγάλο κοστολόγιο. Ήταν, όμως, ένα προϊόν που ο κόσμος το προτίμησε και το ζητούσε. Πήρα, έτσι, την απόφαση να συνεχίσω, βρίσκοντας τον τρόπο να μειώσω το κοστολόγιό μου».

Το μηλόξιδο της Θεοδώρας, που κυκλοφορεί με την επωνυμία «Διοδώρα», όπως και τα υπόλοιπα προϊόντα της, είναι ένα προϊόν με φυσική ζύμωση, καθώς έχει ωρίμανση τουλάχιστον ενός χρόνου, φυσικό χαρακτηριστικό άρωμα και χρυσό χρώμα χωρίς χρωστικές και χημικές παρεμβάσεις.

Καινοτόμα προϊόντα

Με μότο της «η εξέλιξη δεν σταματά ποτέ», η Θεοδώρα μετά από πολλά πειράματα και έρευνες δημιούργησε τρεις πρωτότυπες εκδοχές του μηλόξιδου. «Έχω φτιάξει μηλόξιδο με κourkouμά, τζίντζερ και τζίνσενγκ. Αυτό το έκανα με βοήθεια και συνεργασία κάποιων χημικών. Έχω, επίσης, μελέτη από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, ενώ και τα τρία αυτά καινοτόμα προϊόντα έχουν δίπλωμα ευρεσιτεχνίας. Πάντα παίρνω βοήθεια, συμβουλευόμαι τεχνολόγο τροφίμων, καθώς ο συνδυασμός των προϊόντων δεν είναι κάτι εύκολο, ενώ πριν βγει κάτι στην αγορά περνάει από αναλύσεις. Για να φτάσουμε να βγάλουμε τα τρία αυτά προϊόντα, δοκιμάσαμε πολλούς συνδυασμούς. Επίσης, κάθε συνδυασμός συστατικών χρειάζεται χρόνο για να δείξει αν τα αποτελέσματά του είναι καλά. Για παράδειγμα, όταν έκανα το μηλόξιδο με κourkouμά, έκανα την πρώτη ανάλυση στους τρεις μήνες, με τα αποτελέσματα να μην τόσο ικανοποιητικά όσο περίμενα. Σε επόμενες αναλύσεις, ενάμιση

χρόνο μετά, το προϊόν είχε απογειωθεί, δίνοντας εξαιρετικά αποτελέσματα», τονίζει η Θεοδώρα.

Χυμοί με βάση το μήλο

Η δραστηριότητα της Θεοδώρας, όμως, δεν σταματά στο μηλόξιδο, καθώς έχει δημιουργήσει και τους δικούς της χυμούς με βάση πάντα το μήλο. «Έχουμε φτιάξει φυσικούς χυμούς χωρίς νερό, ζάχαρη και συντηρητικά με βάση το μήλο σε συνδυασμό με ιπποφαές, αρώνια και αλόη», αναφέρει. Τα προϊόντα με την επωνυμία «Διοδώρα» τόσο τα μηλόξιδα όσο και οι χυμοί, κυκλοφορούν σε βιολογικά καταστήματα σε όλη την Ελλάδα, αλλά και στις βιολογικές αγορές σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Όπως τονίζει η Θεοδώρα, η παρουσία τους σε εκθέσεις ανά την Ελλάδα είναι συχνή, καθώς είναι ένας τρόπος να γνωρίσει ο κόσμος τα προϊόντα τους».

Επόμενα σχέδια

Στα σχέδια της Θεοδώρας βρίσκεται πάντα η εξέλιξη και ο πειραματισμός για νέες ιδέες και προϊόντα. «Στόχος μας είναι να συνεχίσουμε τη δουλειά που κάνουμε και να δημιουργήσουμε τα επόμενα χρόνια νέους κωδικούς», καταλήγει.