

Főzni csak minőséget érdemes

Díjnyertes Bolyhosok

A közelmúltban - éppen a Magyar Pálinka Háza megnyitásával egy időben - zártkörű termékbemutatót tartott a budapesti Firkász Kávéház és Étteremben a Bolyhos és Fia Bt. Az Újszilváson működő céggel és annak történetével tavaly lapunk is részletesen

A termékbemutatón, amelyen a vendéglátóipari szakma jeles képviselőin kívül több, a pálinkák minősítésével és zsűrizésével is foglalkozó szaktekintély is megjelent, a Bolyhos-pálinkák közül hét került bemutatásra, majd a legvégén egy



foglalkozott, így érthető, hogy most is figyelemmel kísértük budapesti bemutatkozásukat. Az 50 fokos ágyaspálinkáival már több rangos elismerést és díjat nyert Bolyhos László, klasszikus családi vállalkozást vezet: társa Zoltán fia, de felesége és lánya is velük dolgozik.

zölddió - és egy unikális gyógyfüvekből összeállított likőrt is megkóstolhattak a résztvevők. A Bolyhos-pálinkák három éve jelentek meg először a Magyar Nemzetközi Kisüsti Fesztiválon. Szilvájuk azonnal elnyerte a fődíjat, míg a faeper és körte arany, a törköly ezüst-, míg a barack bronzérmeket kapott. A siker folytatódott, lévén, hogy a tavalyi vereségen a Bolyhos-barack lett a fődíjas, és emellé további két aranyat, ezüstöt és négy bronzérmeket nyertek a családi vállalkozás pálinkái. Ahogy Bolyhos László -, aki nagyapja receptjei

alapján vágott bele a pálinkafőzésbe - mondja: a jó főzet titka, hogy csak érett, egészséges és tisztára mosott gyümölcsből szabad készíteni. Ha a garatnál nem kapar, és csak a gyomorban melegít, akkor beszélhetünk igazi minőségről.