

4CENT
A PÁLINKA VILÁGA



SEARCH keresés...

KEZDŐOLDAL PÁLINKAVILÁG PÁLINKAMESTER **PÁLINKATÚRA** PÁLINKAKÉPZŐ VEGYESPÁLINKA HUNGARIKUM PÁLINKA PLUSZ

Pálinkatúra ▶ Gasztronómiai élménytúra a Bolyhos-birodalomban

Gasztronómiai élménytúra a Bolyhos-birodalomban

2010. MÁJUS 04. KEDD, 07:26

Halászt, vadászt, s édesszájú turistát egyaránt különleges élménnyel vár a Pest megyei Újszilvása a Bolyhos család. Apa és fia minden pálinkás flakát megtölt izletes ágyas gyümölcspálinkájával, de még arra is van gondjuk, hogy a kiránduló a helyi méhészet és húsfeldolgozó kulináris csemegéibe is beleszótoljon.

Nem kell nagyon messzire utaznunk a fővárostól, ha nemzeti italunk és holdudvarának virágzó birodalmába tervezünk egész napos kirándulást. A 2007-es év legsikeresebb kereskedelmi pálinkafőzdéjét ugyanis a Cegléd közeli Újszilváson építette fel Bolyhos László hét évvel ezelőtt. A két évtizedes vendéglátós múltat maga mögött tudó familia régi álmot váltott valóra, amikor belevágott a pálinkafőzésbe. „Én mindig főztem gyümölcspálinkát, s mivel titokban volt néhány receptem, sokszor eljártam a gondolattal, hogy egyszer saját szeszfőzdem lesz. Végül én és a fiam váltottuk valóra az álmot, remélhetőleg még az unokám is részesül majd belőle!” – jegyezte meg Bolyhos László. "Huszonkét év vendéglátózás után 1994-ben vágunk neki a szeszfőzésnek, kezdetben csak bérfőzést vállaltunk, a kereskedelmi főzéshez az hozta meg a kedvünket, amikor 2001-ben beneveztünk a gyulai pálinkafesztivál versenyére, rögtön a legmagasabb elismerésekben részesültünk. Két évvel később felépítettünk egy új, az európai uniós követelményeknek megfelelő kisüsti pálinkafőzdet, palackozót és gyümölcsaszalót, ahol a hagyományos magyar kisüsti pálinkafőzésnek megfelelően rézüstökben, kétszeres lepárlással főzzük a pálinkát” – idézte fel a kezdeteket Bolyhos László.

Az újszilvási szeszfőzdet ma már nem a magyar pálinkalovagrend egyik alapítója vezeti, ez már a mester fia, Zoltán feladata. Bolyhos László a beszerzésért és az irányításért felel, a főzés a fiára maradt. Zoltán rögtön ráérezett a pálinkafőzés „ízére”, nem csoda hát, hogy például 2007-ben az év legjobb pálinkáját, az ágyas cigánymeggyet alkotta meg.



„Az alapanyagtól függ az eredmény hetven százalékban, ami nálunk kizárólag maximálisan érett, sérülésmentes, jó zamatú gyümölcs lehet. Szintén fontos a megfelelő feldolgozás, a kiváló pálinkafőző berendezés és az erjesztési technológia. A lényeg: az elő-, közép- és utópárlat megfelelő elkülönítése. Ez már a főzőmester ízlésén múlik, hiszen a megfelelő illatú és zamatú középpárlat leválasztásával kapjuk meg az ágyaspálinka alapját. Az igazi titok mégis abban rejlik, hogy mi aszalt gyümölcsön érleljük és palackozzuk a pálinkát. Saját aszalókemencéinkben dolgozzuk fel, majd töltjük palackba az ország különböző pontjairól szűrmazó gyümölcsöket. A vilmoskörtét Nagykanizsáról, hármszázötven kilométeres távolságból szállítjuk, a szilvát a Nyírségből hozzuk, kajszibarackért pedig Borsodba megyünk, mert ott terem a legzamatosabb fajta. A cigánymeggyet, a környékről hoztuk” – magyarázta a titkot a mester.

Az aszalt gyümölcsön öt-hat hónapon át érlelődik a pálinka, miközben megszínesíti az italt, és visszanyeri eredeti alakját. Bár ez nem szükséges, Bolyhosék még az üvegben is érlelik a pálinkát fél

LEGÚJABB CIKKEK

- Sikeres az Űstőske
- Bolyhosék is Európa asztalán
- Pálinka szubjektív 2. rész
- Chateau Visz az Év Étterme
- PÁLINKA SZUBJEKTÍV

BLOG KEDVENCEK

Szalonspicc

- Szászor leírom, hogy hülye vagyok
- De ki meri megmondani, hogy nem jó?
- Avagy a Sógórom házi pálinkája

rövidazélet

- „A jó gazda alapossága megszabja a termék minőségét” - Dr. Panyik
- Gábornéval a pálinka jelenlegi helyzetéről és a jövőről beszélgettünk
- Hajó(s), hanem, teszteltünk!

PÁ-(LINK)-A (ÜGYEK)

- Pálinkás képtelenségek, „pálinkásoktól”!
- Pálinkaünnepi ünneprontó gondolatok...

KIEMELT PARTNEREINK



even keresztül.

Újszilváson nemcsak vásárolni lehet díjnyertes pálinkát, a pálinkafőzés folyamatába is be lehet pillantani, ráadásnak pedig kóstoló jár. „Bejelentkezés alapján szerveződő pálinkaútjainkon félnapos programot kínálunk, ami alatt ötször két cent pálinkát kóstolhatnak meg a vendégek a kínálatunkból. A pálinkautak során az érdeklődőket végigvezetjük a főzdn, így saját szemükkel láthatják a ötszáz illetve nyolcszáz literes rézüstöket, amikben kétszeres lepárlással főzzük és finomítjuk a pálinkát, illetve a most rendszerbe állított oszlopos nagyüstöt.” – mutatott körbe az üzemben Bolyhos László.

A nem túl erős alszeszből, majd a hetven-hetvenöt fokos finomított párlatból csak a főzősmesternek jut egycentes kóstoló, mi amatőr, de annál lelkesebb fogyasztók a túra végén izlelhetjük meg az ötven fokos, gyümölcságyon érlelt, kész pálinkát. Az alkoholhoz adnak ásványvizet és pogácsát, sőt alma és sajt is kerülhet a kóstoló asztalra, hogy ne szálljon rögtön a fejünkbe a nemes ital, de Újszilváson a megszokott menü mellett tájjellegű ingyencégeket is kóstolhatunk.

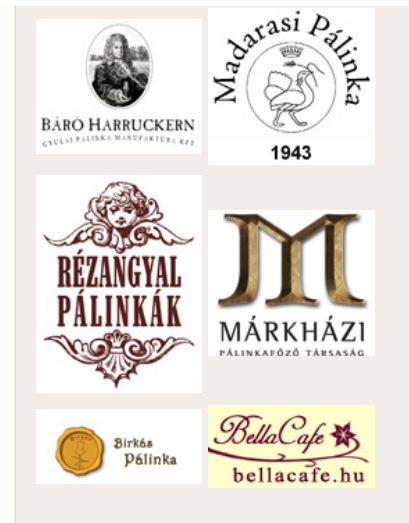


Az újszilvási pálinka-centrumba nemcsak azért érdemes ellátogatni, mert köztudottan jól főzik a magyarok legkedveltebb italát, az egyedülálló komplett gasztronómia élmény teszi különösen vonzóvá a Bolyhos pálinkát. A főzde szomszédságában megfelelő védőruházatban egészen közelről bepillantathatunk a Bertók Mhészet méheinek otthonába, a båtortalanok pedig üvegkaptáron keresztül nézhetik a méheket. Az extrém kirándulás jutalmaként különleges fajtamézekből: akác- és virágmézből, hársmézből vagy selyemfűmézből kaphatunk kóstolót. A kevésbé édesszájúak számára a Szilváshús Kft. hagyományörző kínálatá szolgál nem mindennapos csemegével: parasztkolbászt, mangalicakolbászt, szarvasszalmit is lehet kóstolgatni illetve vásárolni a főzdebemutató alkalmával.

A Bolyhos birodalomban ezeket az ingyencégeket ráadásul fejedelmi körülmények között, egy direkt erre a célra kialakított kóstolóteremben izlelhetik meg az idelátogatók. A nádfedeles épület zömét kitöltő vadásztermet vaddisznó és szarvasagancsok, egy angol stílusú kandalló és tizenkilencedik századi berendezés teszi fejedelmivé. A tróféákat maga Bolyhos László gyűjtötte az elmúlt évtizedben a Somogy erdeiben tett vadászatai alkalmával. A vadász kóstolóteremben húsz-huszonöt, de akár negyvenfős csoportokat is vendégül tudnak látni a házigazdák.

Kúriamúzeum Tápíószelén

A félnapos újszilvási kirándulás után érdemes még egy kicsit körülnézni a környéken. Újszilvástól csak hét kilométerre, tíz peres autótúnyi távolságra van a tápíószelei Blaskovich Múzeum, ami egy izgalmas



Blaskovich Jenő, ami egy legújabb időutazást jelenthet a 19. századba. A hét szobás múzeumot 1952-ben alapították a Blaskovich fivérek, hogy a haladó köznevelés pontos lenyomatát hagyják örököül az utókornak. Igaz a családi gyűjtemény alapjai jóval korábbi időkre utalnak. Ezért aztán a kúria fogadójában, szalonjában, nappali és dolgozószobájában az 1800-as évek milliója elevenedik meg. Az állandó kiállítás része az ország második legnagyobb, háromszáz darabos pipagyűjteménye is.

A múzeumi gyűjtemény különlegességei közé tartozik a híres, veretlen versenyló, Kincsem emlékanyaga. A lóversenyzés történetének legendás alakja - 54 versenyből 54 győzelem - Kincsem 1874-ben a Tápiószentmártonban Blaskovich Jenő ménesben született.

Pálinkatúra után gyalogtúra

Mozgalmas hétvégénk második napján érdemes ellátogatni a Ceglédi Gyógy-és Strandfürdőbe, ahol a gyerekek és a felnőttek is kellemesen kipihenhetik az előző napi gasztronómiai kirándulás fáradalmait. Aki még ennél is közelebb szeretne kikapcsolódni, megteheti az Újszilvástól alig hat kilométerre található tápiószentmártoni Kincsem-parkban. Ám ha éppen gyalogolni támad kedve vagy akár kerékpározni nos, akkor Farnoson a Hajta-túrát ajánljuk és benne a három tanösvény bejárását, esetleg a Bivalyos-túrát.

BELLACAFE

- Hat éve, Jóban Rosszban – születésnap fotókkal
- A természettől Lady Gagáig – cipőtrend 2011-ben – fotókkal
- Duplán búcsúzik a Hobo Blues Band
- Célba ért a 15 millió
- Nagy nap, nagy ruha? – 2011-es esküvői divat

NOL

- Örömtelen lányok
- Távozik a debreceni vagyonkezelő vezetője
- Filozófuspályázatok: a 168 Óra cáfolja a Magyar Nemzetet
- Régi idők mozija - NolBlog
- Lázadás a német haditengerészet büszkeségén

