

Pálinkakirály birodalmában

FESTIVÁL Gesztenyéből, csokival, kóseren, vagy akár hegedűben



Igazi folyékony hungarikum. Békési Zoltánék nem kevesebb, mint huszonegyféle pálinkát mutatnak be a vár tövében vasárnapig tartó fesztiválon.

Immár hetedik alkalommal léphettek be tegnap a hódolók „Pálinkakirály” birodalmának a kapuján, a gyulai vár tőszomszédságában.

Csiszér Áron

Több látogató véleménye szerint egyértelműen a kiállítás emelkedett ki a pénteki nyitónap programjai közül a **LOVÁS SÁNDOR** által szervezett gyulai, kisüsti pálinkák fesztiválján.

A sátor bejáratánál mindjárt



a szépen csengő Újszilvás büszkeségei keltik fel a látogató érdeklődését. A pult mögött álló Bolyhosék családi vállalkozása már a futball-világ bajnokságra készül: van ugyanis labda formára alakított üvegcséjük, de talán a Mozart-émlékévre gondolván akad hegedű is.

Lamuth Jakab Siklósról kóser pálinkát kínál. Az üvegen ott az amszterdami zsidó felügyelet pecsétje.

– Van egy zsidó ember, aki állandó felügyeletet tart a készítés közben – avat be a kóser pálinka titkába, majd bemutatja a cherryt, amit úgy készítenek, hogy a ledarált gyümölcsre meggypálinkát öntenek.

Pár pavilonnal arrébb egy csokiszökőkút csalogatja elő a német turisták kezéből a „fotóapparátot”.

– A bonbonokban 80 százalékos naményi pálinka van, de magának az édességnek összesen csak 5 százalékos az alkoholtartalma. A szilvához ét-, az eperhez tejszokóladé dukál – tájékoztat Vágási János és Nagy Attila. A páros elmondta, az Operabálon is kapós volt a termék. Egyetértettek abban, hogy itthon a gyulai a legnagyobb fesztivál, amin bemutatják a bonbonokat.

Gaidos Pavel az egyetlen kiállító Románia területéről. Zilahijukája – amit azért odaát a falusi nyelvhasználat pálinkának hív – az egyik legnépszerűbbnek számít hazájában. Bukarestben minden nagykövetségnek ő szállít, de fontosnak tartja, hogy nálunk is megismerjék italát.

Aligha kell bemutatni viszont a nagyközönségnek Békési és Fia Bt. pálinkáit: standjukon huszonegyféleből lehet kóstolni. Meglepő újdonságnak számít a kökényből, cigánymeggyből, somból készült hungarikum, de

gesztenyéből csak ők készítenek pálinkát az egész országban. Nyakolaj néven pedig a disznótorok rajongóinak készítették nyakba akasztható, kis kiserelésű pálinkát.

– Mi nemcsak kínáljuk a Békési-féle pálinkát, hanem el is tudjuk mondani, mi a különb-

ség közte és a gyümölcspárlat között – hangsúlyozta Jalecz Lajos, a gyulai Kisködmön étterem vezetője. A különleges, mélyen a magyar gasztronómiai hagyományokra épülő ételek mellett igyekeznek megismertetni a vendégekkel az igazi pálinka jótékony hatását is.



A rendezvényen tegnap többször elhangzott: „Egy, kettő, három: le vele!”