

A szakács pálinkát főz

2004. július 3. 0:18

rovat: Gasztronómia



Raadásul finomat, törvényesen, engedéllyel. Ezt sietek gyorsan leszőgezni, mielőtt bárki fináncért kiabálna. A történet mindössze annyi, hogy Újszilváson az étterem tulajdonosa úgy találta: sehogy sem illik az általa nagy gonddal készített ételekhez a kereskedelembe kapható pálinka. Jobbat akart. Olyat, ami más mint a többi, amire a felhőrpintés után is emlékezni lehet.

Gyümölcspálinkát sok helyen készítenek. Sokszor igen jót. A különleges "ágyas pálinka" is ismert számos vidéken az országnak. Ám Bolyhos László ötlete mindegyiken túltesz. Kiindulási alapként csakis hibátlan, kiváló minőségű gyümölcsöt vásárol. Legyen, mondjuk kajszli. Kimagozzák, ledarálják, erjesztik, lepárolják 50-52 fokosra! Eddig nincs benne semmi érdekes, csinálják így mások is. Csakhogy ő közben ugyanebből a gyümölcsből néhány száz kilót feldarabolva az aszalógépbe tesz, szépen, gondosan megszáritja. A lefőzött pálinkát előbb pár hónapig tartályokban érlelik, majd rátöltik az aszalt gyümölcsre és azon állva érlelik tovább. Eredményül a friss barack illatát árasztó, zamatos, sima, szinte lágy italt kapnak. Az íze - ahogy mondani szokták - szétolvad az ember szájában, nem karcos, nem mar, csak a gyomorban melegít kellemesen.

A magyar gyümölcsök jellegzetes sajátossága a rendkívüli aromagazdagság. A kíméletes aszaláskor csak a víztartalom csökken az aromaanyagok mennyisége nem. Áztatáskor, érleléskor mind átkerül a pálinkába. A kísérletezést 1994-ben kezdték el és hét évi próbálkozással dolgozták ki a - gyümölcsönként eltérő - leghatásosabb eljárást. Ma kajszli, szilva, őszibarack, vilmoskörte, törköly (nagy szemű mazsolára töltve) és vegyes ágyas pálinka készül az Unió követelmények szem előtt tartásával felépített, új pálinkafőzőben. Még a "vegyes" sem a hulladékból áll elő. A többiből kimaradó, egészséges, de apróbb szemű gyümölcsöt dolgozzák fel. A különbség csak az, hogy az érleléskor nem egy, hanem többféle gyümölcs darabjaira töltik a pálinkát. Kiváló ital lesz, szinte ebből fogy a legtöbb.



A minőséget persze nem csak az eladott palackok száma jelzi. Az országos versenyeken 2001 óta vesznek részt és a három év alatt hat arany, négy ezüst és kilenc bronzérem gazdagította a gyűjteményt. Besztercei szilvájukkal a Gyulai Pálinkafesztivál fődíját is elhozták. Ennek illata - mint a kölninél - úgy érezhető a legjobban, ha a kézfejre cseppentve (!) szétdörzsöljük.

A pálinkafőzés az egész családnak munkát ad, a hagyományos értelemben vett vendéglátóiparral már rég nem foglalkoznak. Bekapcsolódtak viszont a falusi vendéglátás rendszerébe. Rövidesen elkészül a panzió, ahol a vendégek nemcsak megköstölhetják a tájra jellemző bográcsos ételeket, de készítésüket is megtanulhatják. Az épület mellett halastó is lesz így a szerencsés horgász kétszer is kifoghatja ugyanazt a halat. Egyszer a tóból, másszor a bográcsból - igaz onnan már szeletelve. Amíg pedig a potyka rotyog, megágyaz neki a jó ágyas pálinka.

-vay-

Kis János
euroASTRA

Kapcsolódó fórumok:

- [Társadalmi vitafórum](#)

ARCHÍVUM

HÍRLEVÉL

TOVÁBBI HÍREK

[Az euroASTRA régi oldalainak elérhetősége](#)

[Elhunyt dr. Pósvári Sándor](#)

[Újabb lépés az elektronikus adó- és járulékbevallás útján](#)

[Gulyáskonferencia](#)

[A Fly Balaton reptér egyenjogúvá vált: HungaroControl 2006. májustól légiforgalmi irányító szolgálatot nyújt a sármelléki repülőtéren](#)

[Újabb uniós országok fogadnak magyar munkavállalókat](#)

[Negyedik jótékonyági gálaestjét rendezi a Budapest-Rotary Klub](#)

[Németh Attila: Balhé az iwiw felvásárlása körül...](#)

[A Barnyard című, számítógéppel animált film készítéséhez a Sun technológiáját választották](#)

[Révay András:Kettős](#)