

Inyenceket várnak Szabolcsba Két gasztronómiai rendezvény várja az inyenceket a hét végén Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében, szombaton Napkoron a nyírségi ízek, míg vasárnap Vállajon a strudli fesztiválját rendezik meg. METRO

Konyha



Tokaji Borok Fesztiválja

Május utolsó hétvégéje immár hagyományos időpontja a tokaji borfesztiválnak. Az Idén 30 neves pincészet vesz részt a gazdag kísérőprogramot nyújtó, május 25-28. közötti rendezvényen. Megkóstolhatók a hagyományos borkorsolyák és olyan tipikus magyaros vásári ételek is, mint a bográcsgulyás, a lángos, a rétes, a kürtös kalács. METRO

Interjú

Bolyhos Zoltán



2007 legjobb magyar pálinkájának egyik készítője

A Bolyhos cigánymeggy ágyaspálinka lett az idei év legjobb pálinkája, minek köszönhető ez?

– Kétnaponta elenőriztük a gyümölcs cukortartalmát és színét. Amikor pirosból feketébe kezdett váltani a színe és a cukortartalma a legmagasabb volt, akkor szedtük le, így az alapanyag hibátlan volt. A pálinka különlegessége az a szabadság, amellyel mi rendelkezünk: ugyanabból a gyümölcsből, amelyből a pálinkát főzzük, aszálványt is készítenek, ez lesz a pálinka ágya és ebből néhány szem bekerül a palackba is. A pálinkát 36 hónapig érleljük, a gyümölcstől színt kap, így lesz igazán esztétikus.

Hogyan nyerték el a címet?

– A gyulai nemzetközi és országos pálinkaversenyen indultunk: 2001 óta járunk ide, idén 36 pálinkát neveztünk be: az összeset, amit elkészítettünk, hogy tudjuk, mit kell még esetleg javítanunk. 11 bronzot, 8 ezüstöt és 5 aranyat hoztunk el, és a győztes pálinkák közt lett külön győztes a cigánymeggy ágyaspálinkánk.

Nehéz ágyaspálinkát készíteni?

– Az arányokra kell odafigyelni, hogy mennyi gyümölcstartalmat használunk. A túl sok rossz irányba viheti el a pálinkát, a kevesebb viszont érdekes ízt és színt ad neki. A mi pálinkánk nem csak attól különleges, hogy ágyas, hanem attól is, hogy ötvenfokos. KREZINGER SZONJA

Vasból egy felnőtt férfi napi szüksége 10-15 mg, míg a nőké 20 mg. A legtöbb vasat tartalmazó ételek 100 g/mg

Mák 15	Búzakorpa 12
Szezám 10,5	Sertésmáj 10
Vargányagomba 10	



forrás: metro

Vigyázzunk a pálinkára!



FOTÓ: KÁLLÓ PÉTER

Alapanyagok

A leggyakoribb pálinka-alapanyag a szilva, a körte, az alma, a kajsi, a cseresznye, a szőlőtörköly és az eper.

nek meghatározó termékei, ebből az adott régióból származnak, és sajátos, különleges és magas minőségű ezen régió tulajdonságainak köszönhető. A védettség nem egyetlen fűzde termékeit illeti meg, hanem az adott területen a termékleírás alapján előállított összes pálinkára vonatkozik.

A PÁLINKÁT – azaz az élet vizét – mint megnevezést egyébként az Európa Unió jogszabályainak megfelelően csak Magyarország és négy osztrák tartomány használhatja. Azok a termékek, amelyek nem felelnek meg e kitételeknek, csak szeszes ital néven kerülhetnek forgalomba. Már csak emiatt is érdemes lenne vigyáznunk arra, hogy ne csak a neve, hanem maga az ital is annak hírneve is tiszta maradjon.

És hogy miért az élet vize? Károly Róbert magyar király feleségének köszvényét nem mással kezelték, mint égetett szeszes itallal, azaz pálinkával, amely jótékony hatása miatt kapta meg ezt az elnevezést. K. SZ.

A valódi pálinkának szigorú követelményeknek kell megfelelnie

PÁLINKAFESTIVÁL Huszonhárom fűzde, négy nap és több mint háromszázféle pálinka – a Budapesti Pálinkafesztivál tömören, számokban. A fesztivál olyan rendkívüli kínálattal bír, amellyel még sohasem találkozhatott egy helyen az egyik becses hungarikumunkat, a pálinkát igazán kedvelő közönség. Mi is ott jártunk a pálinkafesztiválon, amelynek egyik legfontosabb témája az volt, hogyan különböztessük meg a pálinkákat az annak látszó szeszes italoktól.

SOKSZOR UGYANIS csak azt hisszük, hogy pálinkát iszunk: ha egy kicsit jobban vizsgálódni kezdünk, könnyen kiderülhet, hogy az ital tiszta szeszt, aromát, ízfokozót, karamellt, színezéket vagy más segédanyagot is tartalmaz. Márpedig ez eset-

Csakis gyümölcsből készül

A pálinka mindenképpen 100%-os gyümölcspárlat, azaz nem finomszesz és aroma hozzáadásával készül és minimum 37,5%-os alkoholfokkal rendelkezik.

ben nem joggal nevezi készítője pálinkának. Az igazi pálinka ugyanis csak gyümölcspárlat, az annak alapjául szolgáló gyümölcs aszálványát – ágyként – és vizet tartalmazhat, semmi mást.

A PÁLINKA további jellemzői közé tartozik az is, hogy Magyarországon termesztett, kiváló minőségű, válogatott gyümölcsök lepárlásával készítik el, egyedi éreket hordoz, amelyek a pálinkát főző mesterre utalnak, őrzik az őzlésvilágát, szakmai elhivatottságát és elkötelezettségét. Egy ilyen pálinkát megszagolva tiszta, a gyü-

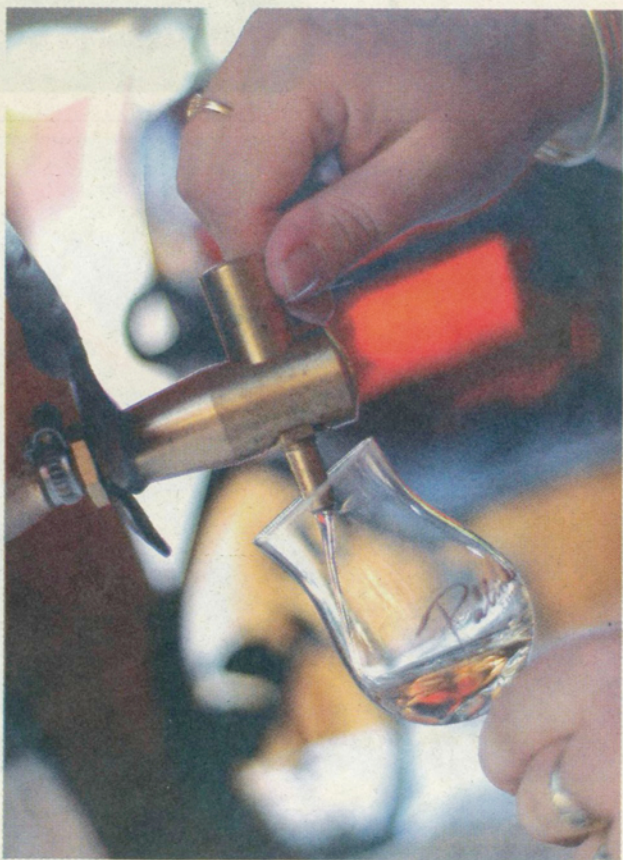
mölcsre jellemző virágos, fűszeres illatokat érzünk.

A pálinkát 18-20 fokon érdemes fogyasztani, ekkor ugyanis szépsége és gazdagsága kiteljesedik, és a harmonikus, karakteres hozsazan tartó gyümölcsös ízek meg is maradnak a szánkban. Az igazi pálinka hungarikum, mértékletes fogyasztása pedig egyáltalán nem egészségtelen, sőt, élményt nyújt, míg a különböző pálinkautánzatok nemcsak hogy kellemetlen ízűek, de még egészségtelenek is.

NEM MINDIG van alkalmunk arra, hogy a pálinkásüveget kezünkbe véve annak hátoldalán a címke segítségével bizonyosodjunk meg arról, hogy valóban igazi pálinkát kaptunk-e, ilyenkor segíthet a szárazpróba. Pár cseppnyi pálinkát kell kézfejükre csöpögtetnünk: ha a gyümölcsre jellemző lekváros illatokat érezzük, pálinkával van dolgunk, azonban ha utánzatot kaptunk, az illatok el fogják illanni.

Hazánknak pedig nem is volna szüksége ezekre az utánzatokra, bővelkedik ugyanis kiváló pálinkákban. Ezek között is külön csopor-

tot képeznek az eredetvédtett pálinkák: ebbe a körbe tavaly öt pálinka tartozott, név szerint a békési szilvapálinka, a gönci barackpálinka, a kecskeméti barackpálinka, a szabolcsi almapálinka és a szatmári szilvapálinka. A földrajzi név megnevezésükben azt jelzi, hogy valamely régió, egy földrajzi hely-



A fesztiválon a legjobb magyar pálinkákat kínálták



A jó pálinka mértékletes fogyasztása nagyon egészséges