

Védett pálinka

2005. január 23. 0:00

rovat: Gasztronómia



Ha valaki belép egy pálinkafőzőbe, úgy nagyjából sejtí, mit fog látni. Ám Újszilváson, Bolyhos László üzemében más a helyzet. Nemcsak a máshol szokatlan tisztaság a meglepő vagy a különböző pálinkaversenyeken elnyert arany-, ezüst- és bronzérmekről tanúskodó oklevelek rendkívül nagy száma. Sokkal inkább az, hogy a főhelyet közöttük egy szabadalmi okirat foglalja el!

A 2004. március 16-án kiállított irat tanúsítja: Az eljárás, ahogyan itt a pálinkát készítik, védettség alatt áll. A módszer tizenkét évi kísérletezés során alakult ki és az eredmény - bátran mondhatjuk - kiváló. Ennek legjobb bizonyítéka, hogy már hamisítják! Amikor megjelentek pálinkáikkal a II. Gyulai Nemzetközi Kisüsti Fesztiválon, három arany-, két ezüst- és öt bronzérmel hoztak el egyszerre. Hogy mi a csodálatos nedűk titka? Anélkül, hogy jogsértést követnénk el, néhány dolgot elárulhatunk róluk. A tulajdonos személyesen járja az országot és kizárólag hibátlan, étkezési minőségű, első osztályú gyümölcsöt vásárol. Az alma, szilva, kajszi, körte, őszibarack szeletek egy kisebb része az aszalógépbe kerül és aszalt gyümölcs készül belőlük. A többitől lesz a cefre. Kierjesztik, fajtánként külön-külön, majd a főzőüstben a saját aszalékra töltik, arról főzik le az ötven fokos gyümölcspálinkát. Az érlelő tartályokban szintén van aszalt gyümölcs, egy-két évig azon érlelik, majd palackozzák és - talán már mondani sem kell - a palackban is ott vannak az aszalt gyümölcstarabkák. Hogy akkor mi ebben az egészben a titok? Hát az arányok, az idő, a technológia, tehát az eljárás lényege. A pohárba olyan ital kerül, ami illatos, az íze finom, szinte olvad az ember szájában, nem mar, nem karcos, csak a gyomorban melegít kellemesen.

Az üzemet - állami támogatással - 2003-ban építették fel, már az Uniós szabványoknak megfelelően.



Legújabb beszerzésük egy 0,4 dl-es üvegeket palackozó gép, ezek a kis üvegek a MOL benzinkútjainak boltjaiban, szinte már az ország minden részében kaphatók. Persze nem azért, hogy az autósok út közben fogyasszák, inkább praktikus ajándék lehet érkezéskor. o:p>

Ám a siker kötelez: nincs megállás, fejleszteni kell! Már készülnek azok a nemesfa hordók, amiben bizonyos pálinkákat majd még tovább fognak érlelni. Ezáltal az ital egy érdekes, külön aromát, színt kap, a hordó faanyagának megfelelően.



Aki Újszilváásra akar utazni, annak bizony ma még keresgélennie kell a térképen. Könnyen lehetséges viszont, hogy a külföldiek hamarabb fogják megismerni ezt a helyet, mint mi magunk. Rendszeresen jönnek ugyanis japán, finn, kanadai, svéd, német, holland, francia, svájci turistacsoportok. Bár még nem utazási irodák közvetítésével, inkább csak a "szájhagyomány" útján találnak ide. Amikor megérkeznek, saját

készítésű szalámi, szalonna falatkákkal fogadják őket és ezt követi 10-12 fajta pálinka mértékletes (!) kóstolása. A házigazdák különösen arra büszkék: itt még berúgott, részeg vendég nem volt, annál több mosolygó, jókedvű, a különleges élmény miatt elégedetten távozó fordult meg náluk. Az első két pohárka után általában még azt mondták, erős, az ötödik-hatodik után már nem volt ilyen észrevételük.

Mivel a külföldiek mellett egyre több hazai látogató is érkezik, belefogtak egy pálinka múzeum kialakításába. Gyűjtik mindazokat a tárgyakat, amik a régi szeszfőzdében előfordultak, sőt szeretnének egy ilyen teljes egészében felépíteni. Helyet kapnak majd itt a régi iratok, képek, a fináncok elől dugdosott "készségek", amikkel - még nem is olyan régen - szinte minden falusi háztartásban főzték a

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](#)

"papramorgót". Mért hívták így? Mert a parasztember korai ébredésekor bekapta a kis házi főzésű pálinkáját, majd elment a templomba a hajnali misére és csak utána reggelizett. Persze éhes volt és olykor megkordult a gyomra. A pálinka morogott a papra! Lehet, hogy lassan már az ilyen történeteknek is a múzeumban lesz a helyük.



Ám addig is, amíg a múzeum felépül, érdemes ellátogatni Újszilváásra és megkóstolgatni az ország egyetlen, szabadalommal védett gyümölcspálinkáját.

További információ: www.bolyhos.hu

Révay András

Kis János
[euroASTRA](#)

Kapcsolódó fórumok:

- [Társadalmi vitafórum](#)

[könyvbemutató](#)

[Révay András: Csökkenő jegyárak](#)

[Szentgyörgyi Pirkó József Elveszett emberiség](#)

[Férfi túlsúly az internetes társkeresőkben](#)

[Új gyógyszer a csontritkulás kezelésében.- csak havonta egyetlen tableta....](#)

[Ki nyer ma? Játék és...](#)

[Révay András: Jönnek a japánok](#)