

## „Házipálinkás szakmai önéletrajz”

**1986** Általános agrármérnökként diplomáztam – szerveskémiából szigorlatoztam 1983.01.12. ☺

**2000** alapítótagja voltam a DA Bibere Zalai Borlovagrendnek

**2007** - őszen (majdnem) minden ismeret és tapasztalat nélkül elkezdtem otthon pálinkát főzni - és regisztráltam az „indexes fórumra” **NABITI** nick néven

**2008** - január a hozzám hasonlóan tapasztalatlan kezdők kedvéért a Pálinkafőzés (otthon) Index-es fórumon akkoriban aktívkodók és **Snapszmester** segítségével "főszerkesztettem" a **(házi) Pálinkafőzési kiskaté-t**, ami azóta kering a neten és több főzde oldalán is viszontláttam - a "művet nem "írtam", hanem "ollóztam" abból a "tucatnyi" szakirodalomból, amit átolvastam és kijegyzeteltem + a fórumosok hozzászólásaiból - az egészet Snapszi "lektorálta"

**2008** telén „főszervezője” voltam az első **„téli ZD”-nek Veszprémben** – 11 fő vett rajta részt

**2010**-ig főztem mindent, "ami gurult" - közben sokat hibáztam és (ezért) sokat (is) tapasztaltam

**2010** - őszen elkészítettem azt az ide is feltett ppt-t (**Házi pálinkafőzés**) ami alapján ...

**2011** - februárjától - napjainkig főként Zala, de Somogy, Vas és Veszprém megyék falvait, városait járom az előadásommal, aminek az I. része a cefrézésről, a II. része a lepárlásról szól, sok-sok eszköz bemutatóval, gyakorlati tanáccsal, Ep-Up illatolással, Kp kóstolóval

A 2017. évi badacsonytomaji előadás DVD anyagát szívesen elküldöm annak, aki kéri

**2012** - től - 2018-g kisebb és nagyobb településeken ( Zala, Vas megyék) "**pálinka mustrák**" megszervezésében segédkeztem, a "Zsüri Elnökeként"

**2012** - december 6. I. **Keszthelyi Házipálinka Ünnepe és Mustra** megszervezése - amit azóta is **minden évben megtartunk** Szent Miklós-napon.

**2013** - **OKJ-s képesítést szereztem** "Kiváló" minősítéssel (Vizsga elnök: Panyik Gáborné)

2013 -tól napjainkig **OKJ tanfolyamokon oktatóként veszek részt** - eddig 5 tanfolyam hallgatóit készítettem fel a vizsgákra

**2014** - **2018**-ig gyakran szólaltam meg a helyi, megyei és országos médiában (Magyar Mezőgazdaság) az otthoni pálinkafőzés témájában

**2016** - A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara javaslatára tag lettem az **országos szakképzési névjegyzékben**, mint „**vizsgabizottsági tag**” – mi vizsgáztatjuk az OKJ képzésen részt vettek.

**2016**-tól napjainkig 6 OKJ-s vizsga vizsgabizottságában vettem részt tagként.

**2019** – különböző „pálinkás-cefrézős” fészbuk csoportokban próbálok azoknak segíteni, akik nálam is kevesebbet tudnak erről a tevékenységről

**2020** – neveztem a Becsehelyen megszervezett **Jubileumi Szabadfőzésű Országos Párlatverseny 2020–Jubileum10 párlatversenyre**, ahol Tüskés körte „házipálinkám” aranyminősítést és kategória győztesként Arany Üst Díj” elismerést kapott **Összefoglalva: 14 éve főzök pálinkát, 9 éve alapfokon "tanítom", 4 éve vizsgáztatok és örökké tanulom.**



Sorszám: 191992

Törzslap száma: GYP-64 / 6 / 2012

# BIZONYÍTVÁNY

Név: KOMORÓCZI LAJOS

(Szállítási név: KOMORÓCZI LAJOS)

Születési hely: TÁPOLCA

Születési idő: 1962. év maius hó 01. nap

Tanulói azonosító száma: \_\_\_\_\_

Anya születési neve: HORVÁTH IRMA

aki szakmai tanulmányait a(z) PANNON EGYETEM FELNÖTTKÉPZÉSI

INTERZET, KESZTHELY NYSZ:02-0021-04 AL-TAL SZERUGSZETT

TANFOLYAMON 2012.05.03. - 2012.08.04. KÖZÖTT

a(z) NEMZETI AGRÁRSZAKTANÁCSADÁSI, VÉPZESI

ÉS VIDÉKFEJLESZTÉSI INTÉZET, BUDAPEST

mellett működő szakmai vizsgabizottság előtt magyar nyelven  
szakmai vizsgát tett.

Ez a bizonyítvány a szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény 12. §-a értelmében az Országos Képzési Jegyzékben meghatározott

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 3 | 5 | 4 | 1 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 3 | 1 | 0 | 2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

GRÜNOLCSÁLNKA - GYAKTÓ

megnevezésű

szakképesítés, szakképesítés-elágazás, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés\* megszerzését igazolja.

\* A megfelelő rész (szakképesítés köre) aláhúzandó!

SzáB 201. r. sz. – Bizonyítvány – CODEX Értékpapírvomda Zrt. • 121066

A szakmai vizsga eredménye %-ban: 90

A szakmai vizsga eredménye osztályzatilag: jóles (5)

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt vizsgarészek teljesítése:

[illegible]

Csersegtomai hó. 07. nap.



*Fanyin* a szakmai vizsgabizottság elnöke

*Wanka* a vizsgaszervező vezetője

P.H.2.  
V. Intézet \* Budapest



Szám: 89/1986...

Szám: 89/1986...

## Oklevél

Ezt az oklevelet KOMORÓCZI LAJOS

..... számára állítottuk ki,  
aki az 1962. év március hó 1. napján

Tapolca városban (községben)

Veszprém megyében Magyar országban

született, és az 1981/82-tanévtől az 1985/86-tanévig a

AGRARTUDOMANYI EGYETEM

KESZTHELY

KESZTHELYI MEZŐGAZDASÁGTUDOMANYI KAR

ÁLTALANOS AGRARMÉRNÖKI SZAKÁN

tanulmányi kötelezettségeinek eleget tett.

Az Állami Vizsgáztató Bizottság 1986. évi

június hó 9.-i határozata alapján

nevezettet okleveles

agrármérnök-nek

nyilvánítjuk.

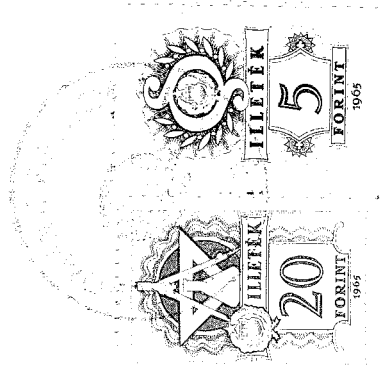
Oklevelének minősítése jó

Kelt, Keszthely 1986. év június hó 9. n.

P. H.

*Lajos József*  
All. Vizsg. Biz. elnöke

*Benjámin*  
rektor (dekan, igazgató)





**Komoróczy Lajos**

*Pályázat sorszáma: 720*

Keszthely

Vaszary Kolos u. 31/a  
8360

**Tisztelt Pályázó!**

Ön a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarához nyújtotta be pályázatát az **országos szakképzési névjegyzék részét képező vizsgaelnöki és vizsgabizottsági névjegyzékbe**.

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény (Szt.) 15. § (2) bekezdése alapján, azokban a szakképesítésekben, amelyekben a gazdasági kamara a szakképesítésért felelős miniszterrel kötött megállapodás alapján kidolgozza és gondozza a szakmai és vizsgakövetelményt, a gazdasági kamara közvetlenül tesz javaslatot az állami szakképzési és felnőttképzési szerv részére a vizsgaelnöki névjegyzékre.

Tájékoztatom, hogy az alábbi szakképesítések tekintetében tettünk javaslatot a vizsgaelnöki névjegyzékbe történő felvételére:

| <b>Szakképesítés</b> |                        | <b>Javaslattevél</b>  |                                |
|----------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <b>OKJ száma</b>     | <b>megnevezés</b>      | <b>Vizsgaelnöknek</b> | <b>Vizsgabizottsági tagnak</b> |
| 31 541 04            | Gyümölcspálinka-gyártó |                       | x                              |

Budapest, 2016. február 18.

*Pataki Tamás*

**Pataki Tamás**  
szakképzési igazgató



# ***KIEGÉSZÍTÉS***

**AZ ORSZÁGOS SZAKKÉPZÉSI NÉVJEGYZÉK RÉSZÉT  
KÉPEZŐ VIZSGAELNÖKI ÉS VIZSGABIZOTTSÁGI  
NÉVJEGYZÉKBE TÖRTÉNŐ FELVÉTELHEZ**

# Kiegészítés

## Tisztelt Bíráló Bizottság!

Mivel pályázatom nem sorolható „standard” kategóriába, ezért úgy éreztem, hogy a (házi) gyümölcspálinka-gyártás terén végzett tevékenységeről - a teljesebb összkép kialakításához-készíték egy kiegészítő összefoglalót.

### A kezdetek ...

Az udvaromban álló kajsziбарackfán 2006-ben kiváló minőségű és nagy mennyiségű barack termett, melyet a szomszédom elkért és főzött belőle pálinkát. A kb. 100 liternyi alapanyagból kaptam 0,5 litert. Pontos ismereteim - akkor még - nem voltak a kihozatali arányokkal kapcsolatban, de úgy éreztem ez nem volt korrekt eljárás a szomszédom részéről és akkor elhatároztam: hogy a jövőben inkább magam főzök pálinkát, mint, hogy még egyszer így járjak. Egy „ügyes kezű” lakatos ismerőssémmel 2007 tavaszán 30 literes saválló söröshordóból készíttettem lepárló berendezést. Mikor elhozta hozzám kértem, hogy mutassa meg, hogy hogyan kell vele főzni, mert *„én azt sem tudom melyik az eleje és melyik a hátulja.”* ... így kezdődött az én pálinkás „karrierem”.

### A folytatás ...

A szomszédomtól nem akartam tanácsot kérni, más otthoni pálinkafőzőt nem ismertem, ezért elkezdtem szakkönyveket keresni, amiből megtanulhatnék pálinkát főzni. Először dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés című könyvét jegyzeteltem ki, majd Joseph Pischl: Párlatok készítése című könyvéből szemelgettem a hasznos és fontos részeket. Időközben ráakadtam az interneten a *Pálinkafőzés otthon* című topikra (az Index-en belül), ahol a „kollégák éjjel-nappal” az otthoni pálinkafőzéssel kapcsolatos tapasztalataikat osztották meg egymással *Snapszmester* „szakmai felügyelete alatt.” Ez a fórum nagy segítséget jelentett mindannyiunk számára, mert nemcsak a saját kárunkon tanultunk meg egyre jobb cefrét készíteni, de a más kárán is fejlődtünk az elő-, utópárlat elválasztás csínját-bínját illetően. Ekkortájt szinte állandóan pálinkát főztem, úgy szoktam jellemezni ezt a „korszakomat”: *„mindenből pálinkát főztem, ami gurult.”* Ebben az időszakban egyre többen találták meg ezt a topicot és kérdezték meg mindig szinte ugyanazokat. Ekkor vetődött fel bennem a gondolat, hogy a szakkönyvek megfelelő részeinek, a fórumozók között felhalmozódott tapasztalatoknak és a gyakorlatból leszűrteknek a felhasználásával kellene szerkeszteni egy olyan „könyvet”, ami töményen és „szakspecifikusan” tartalmazza azokat az alapismereteket, amelyekre egy (kezdő) otthonfőzőnek szüksége lehet. Így született meg a „Házi pálinkafőzési kiskaté” (**1. sz. melléklet**), melynek nem „írója” pusztán szerkesztője vagyok. A kiadvány az elméleti és gyakorlati alapismereteken túl hasznos táblázatokot is tartalmaz a pálinka hígítását és a hőmérséklet korrekciót illetően. Azt, hogy mennyire „hiánypótló műről” van szó, misem bizonyítja jobban mint az, hogy ma már számos pálinkafőző honlapján megtalálható és az interneten a fórumozók egymásnak ajánlják és hivatkoznak rá.



Ebből a „fórumos csapatból” néhányan 2008 decemberében - vállalva a kockázatot - feladtuk a „nicknevek arctalanságát” és a „HunDeszt” mintájára megszerveztem az „ZugDeszt” (ZD) találkozót Veszprémbe. Ne feledjük, ekkor még jócskán az engedélyezett otthoni főzés előtti időkben jártunk. Ez a találkozó alapjaiban változtatta meg a fórum hangulatát és jövőjét. Ezek után már - részben - egymást ismerő, egymás pálinkáit már kóstolt személyek írtak a fórumra. Ennek a találkozásnak akkora sikere volt, hogy meg kellett szerveznünk a „nyári ZD-t” (NyZD) is egyik társunk fonyódi telkén. Ezek az összejövetelek azóta is folyamatosan zajlanak: a „téli ZD”-k (TZD) alkalmával - karácsony és szilveszter között – valamelyik társunk vállalja fel a szervezést az ország különböző pontján, a nyári ZD mindig Fonyódon kerül megrendezésre augusztus 20-án. Ezek a találkozók 40-60 fő vesz részt és mindig tartunk pálinkamustrát is, ahol egymás pálinkáiról mondunk véleményt. **(2. sz. melléklet)** Folyamatos az „eszközbemutató” ezeken a rendezvényeken, mert sok „profibarkácsoló” van közöttünk, akik mindig tudnak hasznos, a cefrekészítést vagy a lepárlást segítő eszközt mutatni nekünk.

A 2010-es „NYZD-n” beszélgettünk arról - amikor már tudott volt, hogy szeptembertől szabadon lehet otthon főzni -, hogy lépnünk kellene az otthoni főzési ismeretek terjesztésében, mert a pálinka elégtelen minőségének legfőbb oka a szakismeret hiánya.

„Sokan tudnak valamilyen pálinkát főzni, de jót csak kevesen” – mondta egyik társunk. Rajtam ne múljon gondoltam, és a „kiskaté” felhasználásával készítettem egy powerpointos anyagot **(3. sz. melléklet)**, amelyen a házi pálinkafőzésre vonatkozó törvényi szabályzókat, a cefrekészítés lépéseit és a lepárlás folyamatát dolgoztam fel. Küldtem egy levelet a környék polgármesteri hivatalainak, akiknek felajánlottam, hogy 2x2 órában végigbeszéljük az érdeklődőkkel az otthoni pálinkafőzés sarkalatos kérdéseit

Idén már 5. éve, hogy elkezdtem ezt a **„házipálinka missziót”,** ... és úgy tűnik nincs megállás. Községek, városok, kertbarát körök, baráti társaságok hívnak, hogy beszélgessünk az otthoni pálinkafőzésről.

Zala megyében jártam többek között Zalaegerszegen, Nagykanizsán, Lentiben, Letenyén, Zalaszentgróton, Miklósfán, Zalaszentlászlón, Galambokon, Nagyrécsén, Karmacson, Balatongyörökön, Vonyarcvashegyen, Reziben, Cserszegtomajon, Zalaszentlőn, Nemesbükön, Zalacsányban, Bókaházán, Zalaszentbalázson, Sümegecsehiben, Bazsiban. Somogy megyében Balatonszentgyörgyön, Balatonberényben, Kéthelyen. Veszprém megyében Nyíradon, Vas megyében: Bögötén. **(4-7. sz. melléklet)**

Ezekben a falvakban, városokban a „pálinkás esteket” követően pálinkamustrákat is szerveznek a helyi „pálinkászok”, ahová zsűrielnöknek hívnak. **(8-15. sz. melléklet)** Galambokon 2012-ben Házipálinka-főzők Baráti Köre alakult a pálinkás előadásaim hatására, akik azóta is évről-évre rendeznek pálinkamustrát. **(16. sz. melléklet)**

A 2010 utáni években „divatba jött a pálinka”, sokan szerettek volna megtanulni pálinkát főzni, illetve pálinkafőzdet nyitni.

Becsehelyen 2011 szeptemberében **Kaiser Gáborral az Agárdi Pálinkafőzde**

**üzemvezetőjével** egész napos gyakorlati bemutató keretében mutattuk be a cefrekészítés, a lepárlás (elő-, utópárlat elválasztás) fortélyait. **(17-18. sz. melléklet)**

Az I. Zala megyei pálinkaversenyen az Agárdi Pálinkafőzde szakembereivel a zsűri tagjaként vettem részt a pálinkák minősítésében 2011-ben. **(19-20. melléklet)**

A **Pannon Egyetem Felnőttképzési Intézete** is szervezett Keszthelyen gyümölcspálinka-gyártó OKJ-s kurzusokat, melyeken én oktattam a tananyag egy részét, illetve a szakmai program összeállítása az én feladatomból volt. Az intézettel közösen 2012-ben és 2013-ban két sikeres tanfolyamot bonyolítottunk le, melyeken a **Panyik Gáborné** elnökölte vizsgabizottság összesen 36 fő részére adott ki gyümölcspálinka-gyártó OKJ-s képesítést. **(21-23. sz. melléklet)** A **Dekra Akadémia Kft.** 2015-ben kért fel, hogy a Zalaegerszegen szervezett képzésén működjek közre szakmai oktatóként.

### **Napjaink ...**

Tudjuk, hogy pálinkát csak Magyarországon termelt gyümölcsből lehet előállítani. Azt is tudjuk, hogy a pálinka elismertségét az azokból a gyümölcsökből főzött párlatok alapozták meg századokkal ezelőtt, amelyek ún. „*őshonos magyar gyümölcsfajták*.” Ezek a gyümölcsfajták mára már kiveszőfélben vannak, megmentésükre **Kovács Gyula - örökségvédő gyümölcsész**

- barátom indított mára már országhatáron átnyúló – Tündérkert - mozgalmat. Már az elején bekapcsolódtam ebbe a - **V. Németh Zsolt államtitkár** barátunk által is felkarolt - kezdeményezésbe és a „*Tündérkert találkozók*” **(24-27. sz. melléklet)**, valamint a különböző „*oltó-napokon*” **(28-31. sz. melléklet)** népszerűsítjük a magyar őshonos gyümölcsfajták újbóli elterjedését, illetve tanítjuk meg az érdeklődőket az oltás egyszerű, de nagyszerű tudományára. (Mint például a Georgikon Kar hallgatóit a Pannon Egyetemen, vagy a rezieket, vagy Pórszombaton Fazekas Sándor miniszter úr feleségét, vagy a Felvidéki Zsigárdról - Kaszás Attila édesanyjának szülőfalujából - érkezett gyerekeket. **(32-35.sz. melléklet)**)

A pálinkakultúra több évszázadon keresztül alakult ki nemzetünk történelme során, így komoly hagyományokkal bír a magyar kultúrtörténetben. Ezeket a hagyományokat szeretném feléleszteni **(36. sz. melléklet)**, illetve tovább éltetni olyan rendezvények szervezésével, mint pl. a 2014. december 6-án Keszthelyen megrendezett **Szent Miklós napi Házipálinka ünnep**, melyen **V. Németh Zsolt államtitkár** barátom is megtisztelt bennünket személyes jelenlétével és szerzett nekünk jó hangulatot citeramuzsikájával. **(37 -40. sz. melléklet)**

### **A jövő ...**

Azáltal, hogy 2015. január 1-től változtak az otthonfőzés szabályai, az otthonfőzők köre is átalakul abban a tekintetben, hogy vannak, akik felvállalják a tevékenységüket és bejelentették lepárló berendezésüket az illetékes önkormányzatnál, míg mások ezt nem tették meg, de továbbra is főznek otthon pálinkát.

A változásokkal kapcsolatban a sajtóban is elmondtam a véleményemet **(41-42. sz. melléklet)**, illetve a mustrákon is hallhatják álláspontomat pálinkafőző társaim. Mivel magam nem támogatom a jelenkori „zugfőzést”, ezért a jövő pálinkamustráin csak olyan pálinkákat bírálunk

el, amelyeknek gazdája bejelentkezett az illetékes önkormányzat adócsoportjánál és ezt bizonyítani is tudja.

Az elkövetkező időszakban az elméleti képzés mellett gyakorlati bemutatókon kívánom elmélyíteni a cefrézés és lepárlás ismereteit az érdeklődők számára oly módon, hogy „bemutató” cefrézést és lepárlást tartok kiscsoportok számára otthoni körülmények között.

### **Összefoglalás:**

Úgy tűnhet „messziről érkeztem” a pálinkafőzés területére, de valójában mégsem. A Badacsony hegy mögött található Csobánc hegyen volt szőlőbirtoka családuknak, egészen kis koromtól beletanultam a szőlőművelés, borkészítés „tudományába” (alapító tagja vagyok a „Da Bibere” Zalai Borlovagrendnek). Az erjedés, erjesztés számomra nem volt „új”, néhány specifikumot kellett elsajátítanom, melynek elméleti alapjaival tisztában voltam - hisz egyetemi tanulmányaim során mikrobiológiát és szerves kémiát is tanultam -, a lepárlás gyakorlati ismereteivel pedig az elmúlt 10 év során alaposan felvérteztem magam.

Nagy örömmel és lelkesedéssel vennék részt a jövő „pálinkászainak” vizsgáztatásában akár a vizsgabizottság tagjaként, akár annak elnökeként.

*„Aki pálinkát iszik, a temetőbe kiviszik.  
Ki pálinkát nem iszik, azt is oda temetik”*

(házi) **Pálinkafőzési „kiskáté”**





## **ZUGDESZT („ZD”) Fonyód 2014.**





*... mikor iszunk már egy korty pálinkát?*

## **A (házi) pálinkafőzés folyamata és fortélyai**

## „Pálinkás előadás Keszthelyen 2012.





## Bögöte „pálinkás est” 2013.



# Borok, pálinkák és hegyi pörkölt

A letenyei gazdák baráti találkozóján a szüret előtti teendőkről is sok szó esett

**Letenye (pa)** – Bor- és pálinkakóstolóval egybekötött baráti beszélgetésre várta a gazdákat szombaton a letenyei szőlő- és gyümölcs termesztők egyesülete a pár éve felújított öreghegyi boronapincénél.

A borok kóstolása közben leginkább a szőlőben ilyenkor szokásos tennivalókról, a közelgő szüretéről esett szó. Mint azt *Molnár Ferenc*, az egyesület elnöke elmondta: az idei esztendő kísértetiesen hasonlít a tavalyi rossz évjáráthoz.

– Remélhetőleg a szüretig már nem lesz sok csapadék, ellenkező esetben úgy járunk, mint tavaly – fogalmazott az elnök, aki hozzátette: eljött az ideje a fürtök kibontásának, s lassan a permetezést is el kell kezdeni, hogy egy-másfél hónap múlva kezdeni lehessen a szüretet. – Bízok a helyi gazdák szakértelmében, hiszen a tavalyi rossz évjárat ellenére is szép borok születtek, a szlovéniai Csentén rendezett borversenyen például két fajtagyőztes borunk is lett.



FOTÓ: KALAMÁR SÁNDOR

A Letenye környéki gazdák mi mással is kezdték volna a napot, mint egy pohár zamatos borral

A baráti találkozón egyébként nem csak a borokról, a pálinkakészítésről is szó esett, a Keszthelyről érkező *Komoróczy Lajos* jó pár hasznos tanáccsal látta el a letenyei gazdákat. Mint mondta: a pálinkafőzés ott kezdődik, ahol a borkészítés befejeződik, hiszen a szőlőtörköly rengeteg

értékes anyagot tartalmaz, vétek tehát kidobni.

– A jó pálinkához igényesség szükséges, s ez leginkább az alapanyagokra vonatkozik – osztotta meg álláspontját a szakértő. – Nem a fáról lehullott, rothadásnak indult gyümölcsökből kell pálinkát főzni, hanem a fán lévő, egészsé-

gesekből. Ha így teszünk, akkor még cukrot sem kell adni hozzá. Az igazi pálinkának ez az ismérve.

A szakmai beszélgetést követően igazi hegyi pörkölt került az asztalra, melyet ugyanolyan jóízűen fogyasztottak a gazdák, mint a finom borokat és pálinkákat.



## Nyírád „pálinkás-est” 2015.



KÖRKÉP

# Kismértékben orvosság

## PÁLINKAMUSTRA Harminchét minta került az ítések elé

HORVÁTH-BALOGH ATTILA  
horvath.balogh.attila@zalaihirlap.hu

**Galambok** – Tudják, mi az a „Baracilin”? A hivatalos verdict szerint: „Orvosság mindenféle nyavalyára, erős, mint a háromszor varrt csizma szára. Barack, körte, cseresznye, válják egészségünkre!”

A szombati, I. Galamboki Pálinkamustra szervezői további 46 találó maghatározást használtak az „emberes” italhoz. Többek közt olyan titulusokat, mint a siratópálinka (megkönnyeztet, aki iszik belőle), a böllérpálinka (aki ebből iszik, abból vagy részeg disznó lesz, vagy disznólkodni

### Minden versenyző saját főzésű pálinkával nevezett

támad kedve), vagy a böjtípálinka („Még egy kicsi hörgölök, inkább holnap böjtölök!”). Ez is mutatja: kiváló volt a hangulat, bár a kiszélezhető Komoróczy Lajos vezette, „hobbipálinkászközből” álló zsűri díjakat nem osztott, csak minősítette a benevezett mintákat, „házi” rendszerben.

– Mivel borversenyünk már van, Varga Attila tanár úrral közösen úgy gondoltuk, le-



Fotó: Horváth-Balogh Attila

A mustra után a közönség tagjai is éltek a kóstolás lehetőségével

gyen pálinkamustránk is – be-szélt az ötlet születéséről Bedi-ke Tibor, a mustra egyik szervezője, maga is lelkes hobbipálinkász. – Ez volt az első alkalom, nyilván a hagyományteremtés szándékával, de

már ennek is nagyon pozitív visszhangja lett, összesen 37 pálinkamintát neveztek a gazdák. Ezek kivétel nélkül saját főzések voltak, bérfőzöttet nem hozott senki.

A jobbnál jobb pálinkákat

Komoróczy Lajos elmondta, hogy a szabad főzés 2008-as bevezetése igen pozitív hatást gyakorolt a szektorra, jelentősen megugrott a pálinkafőzések száma. A szombati „felhozatal” pedig alapvetően a jó jelzővel írható le, ami mindenképp biztató, hisz ezek a pálinkák még csak „harmadévek”. Ha vannak is gondok, azok nem cefrehibára, inkább rosszul kivitelezett lepárlásra vezethetők vissza.

pedig zárásként az érdeklődő közönség is megkóstolhatta.

– Örülök neki, hogy a kör-mány lehetővé tette a szabad főzést – osztotta meg velünk véleményét a 70 éves Böle László, aki nem vendégként érkezett, hanem mintát hozott a mustrára. – Van 40 almafám, és ha másképp nem tudom értékesíteni a gyümölcsöt, pálinkát főzök belőle – úgy bizonyosan nem megy kárba.

Laci bácsi azt is elárulta: véleménye szerint a legjobb pálinkát a tüskéskörtéből lehet főzni, annak ebből a szempontból minden más gyümölcs csak „jelenthet”...

további képek, információk

zalaihirlap.hu



# Pálinkamustra: alma, körte, cseresznye

**Galambok (pa)** – Tegnap immár harmadik alkalommal rendeztek pálinkamustrát a dél-zalai faluban. A szervezési feladatokat a nemrég alakult Galamboki Pálinkafőző Baráti Társaság vállalta magára, miután a civil szervezet fontos feladatának tekinti a házi pálinkafőzés népszerűsítését, illetve a szakmai ismeretek átadását.

– Az idei mustrára 76 mintát neveztek a helyi és környéki gazdák, a legnépszerűbb ízvilág ezúttal is a szilva, körte, alma és cseresznye volt, de akadt egy-két különlegesebb pálinka is, mint például a cigánymeggy vagy bodza – jelezte Bedike Tibor szervező.

A galamboki pálinkamustrára Kanizsáról is érkeztek,

Tóth István például szőlő, cigánymeggy, illetve sárgabarack pálinkával nevezett a versenyre. – Azért kezdtem magam pálinkát főzni, mert korábban sok rosszat kóstoltam – vallotta be a fiatal Tóth István, aki valamit azért konyíthat a pálinkafőzéshez, idén ugyanis több versenyt is megnyert. – Becsehelyen a szőlőpálinkám lett első, Murakeresztúron pedig a cigánymeggy vitte a prímet. Remélem, itt is terem majd babér, de persze a legfontosabb az, hogy tovább mélyítsem az ismereteimet.

A Komoróczy Lajos által vezetett zsűrinek ezúttal is nehéz dolga volt, de végül megszületett az eredmény. A 76 mintából 25 arany, 23 ezüst, 16 bronz minősítést



Komoróczy Lajos zsűrielnök (jobbról) és Bedike Tibor (balról) Palatinus Antal győztesrel osztott ki a zsűri, míg 14 pálinka oklevél elismerésben részesült. A rendezvény keretében kiválasztották a falu pálinkáját is, amit Palatinus Antal almából készített. A zsűri különdíjjal jutalmazta a legjobb részben részesült.

## Nincs párja a magyar pálinkának

Galambokon negyedszer rendezték meg a gyümölcspárlatok térségi mustráját

**Galambok (pa)** – Nem lehetett egyszerű dolga a zsűrinek, miután 87 pálinkamintát kóstoltak végig szombaton a negyedik alkalommal rendezett térségi mustra keretében.

Az eddigi legnagyobb számú minta, pontosan 87 pálinka került szombaton a galamboki pálinkamustra értékelői elé. A negyedik alkalommal rendezett versenyen a hagyományos – szilva, körte, meggy – ízek mellett, jó pár kuriózum is akadt, a sárgadinnye és a feketeszeder pálinka igazi különlegességnek számított. Pedig – mint azt a zsűritől megtudtuk – az idei évjárat nem kecsegtetett sok



Munkában a zsűri két tagja. Komoróczy Lajos (balról) és Gazdag Attila poharába Bedike Tibor önti a következő mintát

jóval, a tavalyi csapadékos és kevés napsütéssel járó időjárás nem tett jót a gyümölcsöknek sem.

– Mindezek ellenére a versenyre nevezett pálinkák jó minőséget képviseltek, a környéki gazdák értenek a pá-

linkafőzéshez – hangsúlyozta Kaizer Gábor, az Agárdi Pálinkafőződe vezetője, aki komoly szaktekintélynek számít, hiszen párlatait az idei évben első helyezéssel jutalmazták a világbajnokságon.

A szakértők végül a 87 leadott mintát végigkóstolva 33 arany, 14 ezüst, 13 bronz és 27 oklevél minősítést osztottak ki. A térség legjobb pálinkájának Zsiga Zsolt vilmoskörtejét, míg Galambok legjobb párlatának Bedike Tibor málnapálinkáját választották.

S, hogy mi a siker titka? Galambokon évek óta működik egy kis csapat, amelynek tagjai szakmai továbbképzéseken csiszolják pálinkakészítési tudományukat.

## A miklósfaiai mindent tudnak a pálinkáról

Kiváló minőségű gyümölcspárlatokat kóstolhatott a zsűri a településrészt hagyományos versenyén

**Nagykanizsa (pa)** – A Dr. Kotnyek István Miklósfa Kertbarát Kör nemrég rendezte meg a helyi párlatok második seregszemléjét, melyre 24 gazda 45 mintával nevezett.

A négy főből álló zsűri tagjai, Komoróczy Lajos, Bedike Tibor, Szántó András és Gazdag Attila a minősítés után értékelték a mustra tapasztalatait. Komoróczy Lajos szerint ismét bebizonyosodott, Miklósfán az emberek értenek a párlatkészítéshez, sok mindenre már nem kell tanítani őket. A nevezett minták több mint ötven százaléka



FOTÓ: IMREI FERENC

Gárdonyi József az oklevelekkel. Méltán lehet büszke nedűire

jó minősítést ért el. A díjkiosztón 21 arany, 4 ezüst, 9 bronz és 11 oklevél minősítést vehettek át a nevezők. A Miklósfai legjobb pálinkája minősítést ismét Gárdonyi József vilmoskörte pálinkája kapta. A zsűri különdíját pedig Milávecz László fekete noah párlata érdemelte ki.

Egyértelműen ők ketten Miklósfai legjobb pálinkafőzői, mert Gárdonyi József két arany és egy bronz, Milávecz László pedig két arany és két ezüst minősítést kapott.

A díjátadó után a kertbarátkör vadpörköltös vacsorával kedveskedett a mustra közönségének.

2016. 02. 28.



# A szőlő és a birs

Zalaszentbalázson pálinkamustra zajlott

**Zalaszentbalázs (za) –**

A hét vége a zord idő ellenére is vidáman zajlott, a Zalaszentbalázs Térségi Pálinkamustra végén legálábbis elégedetten koccintottak a résztvevők.

Birs, meggy, barack és szilva, ezek a gyümölcsök nem csak egy csinos tál ékeségei, inkább pálinkák alapanyagai voltak a zalaszentbalázi gazdák otthonaiban. *Hen-csei Margit* polgármester asszony elmondta, a tavalyi sikereken felbuzdulva, idén már térségi mustrát szerveztek Zalaszentbalázson.

– Immár második alkalommal vihették a pálinkafőzők szakavatott zsűri elé a finom nedűket. A mustra sikerét mutatja, hogy a tavalyi 32 mintá-

helyről is érkeztek versenyzők – árulta el.

A négytagú zsűri elnöke *Komoróczy Lajos* okleveles pálinkász volt, aki alapvetően meg volt elégedve az idei felhozattal.

– A végletek voltak a jellemzők, vagy nagyon jók, vagy kevésbé sikerült pálinkát kóstolhatott a zsűri. A tuskés körték, törkölyök és szőlők idén nagyon jók. Elsősorban lepárlási hibákkal találkozunk, ami a tapasztalatlanságból fakadnak. A későbbiekben szeretnék tartani egy előadást Zalaszentbalázson, hiszen az észlelt problémákat ki lehetne küszöbölni az alaposabb tudással – foglalta össze. Idén 21 arany, 10 ezüst és 9 bronz minősítés született, 11 pálinka pedig tanúsítványt ka-



A nagykanizsai Tóth István veszi át az elismerést Lenkainé Pásti Katalintól, a zsűri tagjától, aki Vonyarcvashegyről érkezett

val szemben idén már 51 pálinkát neveztek a versenyre. A zalaszentbalázsiak mellett Nagykanizsáról, Gelséről, Pölöskefőről és Magyarszerda-

pott. A térség pálinkája címet a kanizsai *Tóth István* szőlője nyerte el, a falu pálinkája pedig a helyi *Takács István* birs-ből készült nedűje lett.

2013. ÁPRILIS 29., HÉTFŐ

# A zsűri kellemes meglepetése

Először mustrálták a pálinkákat a faluban

**Zalaszentbalázs (za)** – Magas minőséget képviseltek a falubeli pálinkafőzők nedűi, amelyek között még medvehagymás változat is gazdagította a felhozatalt – igaz, inkább csak érdekességképpen.

A szombaton első alkalommal megrendezett zalaszentbalázi pálinkamustra sikerét mutatja, hogy 33 minta közül 28 minősítést kapott, s volt nevező, aki hatféle változattal indult a megmérettetésen.

**Komoróczy Lajos** zsűritag Keszthelyről érkezett, és elárulta: kellemes meglepetés volt számára a jó minőségű nedűk megízlése.

– Külön öröm, hogy számos zalai tájlelő pálinkával találkoztunk, köztük a tüskés körtéből, az árpával érő és a cukorkörtéből készütekkel. Kifejezetten mustrát, és nem versenyt szerveztünk, mert inkább a tapasztalatok megosztása és a tanácsadás a cél, így

gyerekkorában kezdte tanulni a pálinkafőzés alapjait, amikor még fináncok járták a falvakat, illegális pálinkafőző-berendezések után kutatva.

– Szerencsére ma már nem kell titkolózni, ráadásul több gyümölcs is áll rendelkezésre – mondta el. – A mustrára sárgabarack és cukorkörte pálinkákkal érkeztem, utóbbi ősi magyar fajta. Tapasztalatom szerint ahány táj, annyi féle íz

**Bereczki János szilvapálinkája az évjárat legjobbjá**

jellemzi a pálinkát, a szabolcsi szilvák például kifejezetten kellemes aromájúak.

A mustra fénypontját, az eredményhirdetést azok is izgatottan várták, akik csak nézőként voltak jelen, és nem csalódott senki: 11 arany, 10



Fotó: SZAKONYI ÁTILÁ

Kóstolók: szemben Komoróczy Lajos, a zsűri keszthelyi tagja

jövőre még jobb pálinkákkal nevezhetnek a minősítésre vágyók – összegezte.

A helyi **Takács István** mosolyogva avatott be titkába:

ezüst, 7 bronz, valamint 4 oklevél minősítés született. Azt is megtudtuk: a Falu Pálinkája címet **Bereczki János** zamatos szilvapálinkája érdemelte ki.



# Múltbéli ízekkel

**HAGYOMÁNY** Kolbászosok és pálinkák versenye



A kolbásztöltő verseny látványos eredménye. A zsűri és a közönség is kóstolhatta a finomságokat

SÁMEL JÓZSEF  
samel.jozsef@zalaihirlap.hu

**Rezi** – Disznókat vágtak, felelevenítették, „ápolták” a múlt ízeit, s a pálinkákat is megmérettették a település hagyományörző programján.

- A Várbarátok Köre Egyesület a hagyományok és a múlt ízeinek ápolása mellett pénteken hajnalban vett búcsút attól a két kocától, melyeket a célból vásárolt, hogy a feldolgozott húsból játékonysági vascsorát rendezzen - fogalmazott *Tafota Istvánné*, az egyesület elnöke, akitől megtudtuk: a bevételeket a már megkezdett szabadtéri konyha és kemence építésének folytatására szánták. - Szombaton délelőtt kolbásztöltő versenyt rendeztünk a helyi szervezetek bevonásával, kapcsolatrendszerünk és közösségi életünk aktivizálására. A megmérettetésen kilenc csapat indult, ebből öt civil szervezet, egy

munkahelyi közösség és három baráti társaság volt. A verseny jó hangulatban zajlott, a munkát szakmai zsűri felügyelte, mely mindenre figyelmet fordított: a csapatok megjelenésére, a töltés eszközeire, annak körülményeire és természetesen a megtöltött és sült kolbászok színére, ízére. Első helyezett lett a rezi Szőlősgazdák Egyesülete, különdíjat kapott a legfinomabb töltésért a helyi polgárőrök csapata. De ahogy mondani szokták: ennek a versenynek

- A mustrára tizenhat gázdától harminchárom fajta, a zsűri szerint meglepően jó minőségű pálinkaminta érkezett. Az eredményt Komoróczy Lajos okleveles pálinkasz hirdette ki a játékonysági vascsorán. A versenyt Simon László meggyapálkájája nyerte meg.

A rendezvények fővédnöke és a kolbásztöltőverseny zsűrijének elnöke volt: *Prof. Em. Dr. Gundel János* a BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar főiskolai tanára volt, aki mellesleg Gundel Károly, a magyaros vendéglátás, a magyaros konyha, a magyaros szakácsművészet első mesterének unokája. Beszédében méltatta az ízek és a hagyományok ápolását, a közösségek összefogását. Nagyon sok hasznos tanáccsal, információval látott el bennünket.

A játékonysági esten a Kikelet Népdalkör és *Lénárd Gábor* is sikert aratott, a Gyenesi Négyes népzenei csoportja is vastapsot kapott.

## A versenynek a közönség is győztese volt, a finomságok elfogytak

mindenki nyertese volt, mert a sok finomság mind elfogyott.

Ezzel párhuzamosan megversenyeztették a helyi pálinkákat is, melyeket szintén szakmai zsűri, hivatásos pálinkaszok felügyelték és értékelték.



## Házi pálinkamustrák Miklósfa –Rezi –Vonyarcvashegy



## Galamboki házi pálinkamustra 2015.



# NEVEZÉSI FELHÍVÁS!

**Kedves pálinkát kedvelő és előállító barátunk!**  
**Az idei évben először – ám hagyományteremtő  
szándékkal – kerül megrendezésre az**

## **I. GALAMBOKI PÁLINKAMUSTRA.**

**A nyilvános mustrára:**  
**2012. március 31-én kerül sor az**  
**Önkormányzat üléstermében 17 órai kezdettel.**

A mustrára az otthon főzött vagy bérfőzetett pálinkákat várjuk, minden kategóriában, tehát fajta pálinkák (körte, barack, stb.) vegyes pálinkák, törköly és szőlő pálinkák, borpárlatok.

### **Nevezési feltételek:**

- nevezési határidő 2012. március 29. (a mustra napja előtt 2 nappal)
  - nevezni pálinkafajtánként min: 5 dl minta leadásával lehet Molnár Lászlónál
  - a nevezési mintát fehér, átlátszó üvegben, felcímkézve vagy alkoholos filctollal feliratozva kell leadni az alábbi adattartalommal:
    1. tulajdonos neve
    2. pálinka fajtája
    3. pálinka szeszfoka
    4. főzés éve(Ha bérfőzetetett pálinkát adnak le, akkor "B" szerepeljen a megjelölésen)
  - a nevezés INGYENES, egy-egy nevező max. 3 féle pálinkával nevezhet
- A fentiektől eltérő feltételekkel nevezést nem fogad el a rendezőség!**

A mustra ideje alatt „Pálinka főzéssel kapcsolatos tanácsadás is lesz, Komoróczy Lajos „hobby pálinkász” jóvoltából. Mindenkinek eredményes és hasznos résztvételt kíván:

**A mustra szervező bizottsága**



## Becsehelyi Pálinka Nap



Zamatos pálinkákat kóstolhattak a résztvevők.

Több mint százan vettek részt szeptember 24-én, a *Gerencse-hegyen* rendezett első Becsehelyi Pálinkanapon.

A *Gerencsér Géza* birtokán – ahol a március 3-i Fröccs

Világnapi kezdeményezés is elindult – megtartott családi, baráti hangulatú program *Németh Géza* polgármester köszöntője után kétfajta pálinka (Folytatás a 4. oldalon)

4

Dél-Zala Murahíd

## Becsehelyi Pálinka Nap

Egy éve szabad a házi pálinkafőzés



Nagy érdeklődés kísérte a szakmai előadásokat.

(Folytatás az 1. oldalról)

főzésével kezdődött meg, majd a Gyümölcsök, mint alapanyagok címmel *Kovács Gyula* erdész (a tavalyi év Zalai Emberé) szakmai előadását hallgathatták meg az érdeklődők.

Időközben a hegyre érkezett *Pintér László* országgyűlési képviselő, aki többek között elmondta: a jelenlegi kormány egyik első intézkedései között volt a szabad házi pálinkafőzés tiltásának feloldása, így tehát személy szerint is örül az ehhez hasonló kezdeményezéseknek.

A fideszes politikus rövid beszédét követően *Kaiser Gábor*, az Agárdi Pálinkafőzde vezetője adott szakmai tanácsokat azon gazdáknak, akik saját pálinkájukat hozták el a pálinkanapra.

Ebéd után ismét gyakorlati tanácsokat kaphattak az érdeklődők, akik a helyszínen felállított becsehelyi borháznál zamatos pálinkákat, no és persze jófajta helyi borokat is kóstolhattak.

Időközben elkészült a délelőtti „feltett” kétfajta pá-

linka is, amely a résztvevők körében osztatlan sikert aratott.

Tavaly az országban a törvény életbe lépése napján az elsők között főztek nyilvánosan pálinkát Becsehelyen és a program jövőre sem marad el, hiszen a pálinka nemzeti ital, része hagyományainknak, történelmünknek.

M.I.

### Boroshordók eladók

Tölgy boroshordók  
olcsón eladók.

Érdeklődni lehet a  
92/596-936-os telefonszámon  
hétköznap 8-15 óráig.

**„SZORT 99”  
SZOLGÁLTATÓ ZRT.**  
8901 Zalaegerszeg,  
Rákóczi u. 2-4.

• Méret utáni polgár és ortopéd  
cipőkészítés a Plac tér 1. sz. alatt  
Tel.: 92/312-543

• Munkaruha készítése nagy választékban.  
Egyes méret esetén emellett munkát is

2011. 09. 26.

NAGYKANIZSA-LETENYE-ZALAKAROS

# Hangulata is van

**POZITÍVUM** A pálinkafőzés szabaddá tétele jót tett a piacnak

**Becsehely(pá)** – A szabad pálinkafőzés első évfordulója alkalmából szakmai napot tartottak hétvégén a községhez közeli Gerecse hegyen. A résztvevők gyakorlati fogásokat is tanulhattak a pálinkafőzésben jártas, ismert szakemberektől.

Mint azt *Németh Géza* polgármester elmondta: a szakmai fórumot azért szervezték, hogy az elméleti tudás mellett, gyakorlati ismereteket is szerezhessenek a környékbeli gazdák a pálinkafőzésről. Éppen ezért a szakemberek útmutásai alapján az elő- és utópárlat helyes elválasztását, az alkoholszint beállítását és a pálinkakóstolás szabályait is megtanulhatták a jelenlévők.

– A törvényi változás sok pozitívumot eredményezett, a bérfőzdéknek jóval több munkája van, ugyanakkor a kereskedők forgalma sem csökkent – vélekedett *Kaiser Gábor*, az Agárdi Pálinkafőzde vezetője, aki hozzátette: a pálinkakészítés, illetve fogyasztás egyre népszerűbb az országban.

*Kovács Gyula* pörzsombati gyümölcstermesztő a Zalában még honos, s pálinkaalapnyagnak is kiváló körte, illetve szilvafajtákról szólt. Mint mondta: a meglévő fajtákat



Fotó: Pásztor András

A szakmai nap résztvevői többek között a pálinkakóstolás szabályaival is megismerkedhettek

ővni kell, hiszen olyan kincs, ami egész Európában egyedülálló. A pálinkafőzés engedélyezésével ráadásul a gyümölcsök becsülete is vissza-

térhet. A neves szakember azt is elárulta: ő, maga a szőlőből készült pálinkát kedveli a legjobban, a késő őszi termésből előállított főzetnek

ugyanis nem csak az aromája, és az illata egyedi, hanem a hangulata is, hiszen érződik rajta egy csipetnyi őszi szomorúság.



# Pálinkák versengése Zala megye legjobb házi pálinkáját keresték

**VERSENY** Illat, tisztaság, karakter, végül az íz



**Becsehely (bb)** – Munkában a zsűri a becsehelyi faluház szombatán a megye házi főzésű pálinkái versengtek. Ami azt illeti, meglehetősen változatos volt a fűszeres körte, kökény, faeper, berkenye, hordóban érlelt szilva és kék szőlő, csak néhány érdekesség a benevezettek közül. Tudósításunk a 4. oldalon olvasható

**Becsehely (bb)** – Mézes körte, kökény, faeper, berkenye, hordóban érlelt szilva és kék szőlő. A 98 pálinka közül néhány érdekesség, amivel neveztek szombatán a faluházban megtartott megyei házi főzésű pálinkák versenyére.

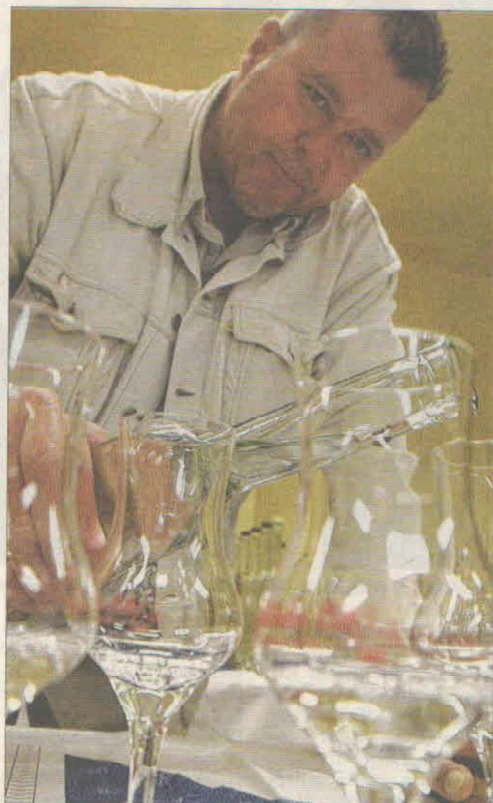
A falu polgármestere, Németh Géza a kellemest összehozta a még kellemesebbel, hisz' ugyanezen a helyszínen, ám egy másik teremben értékelték az új becsehelyi borokat is. Utóbbi összecsapásra rekordlétszámú, 154 termelő 131 nedűvel nevezett, éppen ezért a település borainak az értékelését három bizottság végezte.

Eközben a faluház lépcsőházában kellemes gyümölcsszállatot lehetett érezni: elkezdődött az első becsehelyi pálinkamustra.

Mint ismeretes, egy törvénymódosításnak köszönhetően már minden magánszemély engedély nélkül főzhet saját felhasználásra pálinkát. Az országban legelőször Zala megyében készítették házilag pálinkát, jelesül épp Becsehelyen és Pórszombaton. Előbbi település polgármestere akkor úgy gondolta, hogy a gyümölcspárlatok készítésével behatóbban is foglalkozniuk kell. A pálinka becsületbeli ügyvé vált, hisz' később továbbképzéseket és előadásokat is tartottak e témakörben.

– A kulturált pálinkafogyasztás mellett szeretnénk szakmai minősítést adni a magánfőzőknek, ezért a verseny zsűrijébe az amatőrök mellett az ország legismertebb, agárdi pálinkafőződjének a szakembereit választottuk be – mondta Németh Géza polgármester. – Személy szerint borpárti vagyok, ám a közel száz mintából úgy tűnik, hogy meggyeszerre egyre többen – borászok is – felfedezték a pálinkafőzés szépségét.

– Egy évvel ezelőttig még azt sem tudtam, hogy is készülnek a finom alkoholos gyümölcsös italok – mesélte az alsónemesapáti Józsa Miklós. – Vi-



FOTÓ: SZAKONYI ATTILA

Poharakba kerülnek a pálinkaminták, Baál Gyula közreműködésével

szont a kíváncsiságom nem hagyott nyugodni, így vásároltam egy több százezer forintos készületeket, s nekiláttam.

A férfi belejött a főzésbe, ugyanis a becsehelyi viadalra körte, alma, cseresznye, kék szőlő és törköly pálinkával ne-

először az adott minta illatát, tisztaságát és karakterét pontozta, majd ugyanilyen szempontok alapján értékelte a főzet ízt. Végül az ítések a Zala megye legjobb házi főzésű pálinkájának járó címet a kanizsai Gazdag Attila madárberkenye

pálinkájának adták. Rajta kívül 7 arany, 22 ezüst és 17 bronz minősítést osztottak ki. A falu borának Szőke Tibor Zenitjét választották, mely Liviczki Tibor pincéjében készült. A nedűk között 27 arany, 71 ezüst, 29 bronz és 1 okleveles minősítés járt a szőlősgazdáknak.

**A kanizsai Gazdag Attila madárberkenye pálinkája vitte el a pálmát**

vezett, de mint elmondta: pusztán kíváncsiságból, hiszen a család és a barátok véleménye a legfontosabb, ők eddig mindegyikről elismerően nyilatkoztak.

A szakértőkből álló zsűri

további képek, információk

zalaihirlap





# **KIÉ A LEGJOBB ZALAI HÁZIPÁLINKA?**

## **HÁZI FŐZÉSŰ PÁLINKÁK ZALA MEGYEI VERSENYE**

**2012. április 14. szombat**  
**Helye: Becsehely, Faluház /Ifjúság u./**

Nevezés: kizárólag 2010. szeptember 26-a  
után saját háztartásban főzött adómentes tétellel.  
Minta mennyisége 0,5 liter

Minták leadása április 5-e és 12-e 12 óra között az alábbi helyszíneken:

- Zalaegerszeg, Gazda Udvar (Munkácsy u. 6.)
- Nagykanizsa, Mg-i Szakbolt (Vásárcsarnokkal szemben)
- Keszthely, Komoróczy Lajos (Vaszari Kolos u. 31/a)
  - Zalaszentgrót, Gazdabolt (Templom tér)
- Zalaölövő, STIHL- Gazdabolt (Kossuth u. 12.)
  - Nagyrada, Cezár Winery Pincészet
  - Becsehely, Faluház (Ifjúság u.)

**Eredményhirdetés: 2012. április 14. 19:30 óra**  
(részvétel csak előzetes jelentkezés alapján)

**További információ:**  
[www.zalamegye.hu](http://www.zalamegye.hu), [www.becsehely.hu](http://www.becsehely.hu),  
illetve a 06 30 467 4796 telefonon.

**Nevezési díj: 1.000,- Ft/minta**



**BECSEHELY**



**Zala Megyei  
Önkormányzat**

## A pálinkafőzés tudnivalóit sajátították el a tanfolyamon

**Cserszegtomaj (gyf)** – Öt hónapos gyümölcspálinkagyártó tanfolyamot indított tavasszal a keszthelyi Pannon Egyetem Felnőttképzési Intézete. A napokban befejeződött kurzuson 18-an szereztek szakképesítő bizonyítványt.

Minderről az egyik oktató, a Da Bibere Zalai Borlovagrend tagja, **Komoróczy Lajos** tájékoztatta lapunkat. Mint mondtotta, a tanfolyam elindítását az új pálinkatörvény megszületése indokolta, hiszen egyre többen érdeklődnek a pálinkafőzés iránt, ám az ahhoz szükséges elméleti és gyakorlati ismeretek

megszerzésére kevés helyen van lehetőség. A keszthelyi intézmény ezt a hiást kívánta pótolni azzal, hogy elindított egy képzést, amely eredményeként a sikeres záróvizsgát tett hallgatók államilag elismert rész-szakképesítést igazoló bizonyítványt, azaz OKJ-s képesítést szereztek.

– Az úgynevezett gyümölcspálinka-gyártók képzése májustól augusztusig tartott, az előadásokra, valamint a gyakorlati foglalkozásokra hétfőnként került sor – mondta Komoróczy Lajos. – A csoport tagjai, akik a megye számos pontjáról érkeztek, tanulmányaik alatt több pálinkafőző üzemet is meglátogat-

tak, ezzel is bővíthették gyakorlati tapasztalataikat. A Nemzeti Agrár-szaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet által szervezett, illetve az egyik legnagyobb hazai pálinka-szaktekinélnek számító **Panyik Gáborné dr.** vezette vizsgahelyszínén a három éve létesült cserszegtomaji Schmitz Destillierle Bt. pálinkafőzdéje szolgált, ahol nemcsak bér- és kereskedelmi főzés zajlik, de rendszeresen tartanak pálinkakóstolókat is.

Komoróczy Lajos elmondta: a képesítést szerzők között voltak akik már rendelkeztek pálinkafőző tapasztalattal, ám akadtak teljesen kezdők is.

## Minőségi párlatok készültek

**Nagykanizsa (pa)** – A Miklósfai Kertbarát Kör a minap rendezte első pálinka mustráját, ahol a szakértő zsűri is meglepve tapasztalta a remek minőséget.

A kertbarát kör tavaly sikeres előadássorozatot szervezett, amely keretében **Komoróczy Lajos** vezette be a helyi gazdákat a házi gyümölcspárlat készítés rejtelmeibe. A közelmúltban pedig már az első pálinka mustrára is sor került. Az első versenyre 23 gazda összesen 43 pálinkát nevezett. A minták közül akadt néhány érdekes – birs, naspolya, seprő, bodza, kajszli, törköly – párlat is. A pálinkák minősége a zsűrit is meglepte, így végül 22 arany, 11 ezüst és 6 bronz minősítést osztottak ki. A legjobb párlat díját **Czinki Ferenc** kapta, Királyleányka seprő párlatára. Miklósfai legjobb párlata **Gárdonyi József** kajszipálinkája lett, **Koncz Tivadar** bodzapálinkája különdíjat érdemelt ki.

## Parasztegyetem a pálinkafőzésről

**Nagykanizsa (hba)** – Idén is folytatódik a kiskanizsai Móricz Zsigmond Művelődési Ház és a Nagykanizsai Hegyközség közös, szőlősgazdáknak szóló rendezvénye, a Parasztegyetem. A „továbbképzés” első alkalmára később, február 12-én 17.30-kor kerül sor majd a művelődési házban, de már most érdemes feljegyezni a naptárba az időpontot. A téma a házi pálinkafőzés folyamata és fortélyai lesz, előadó Komoróczy Lajos agrármérnök, a Pálinka kiskaté szerkesztője.



**Vizsgáztak a pálinkafőzők  
Cserszegtomaj 2012.**





## Vizsgáztak a pálinkafőzők

**Cserszegtomaj** - Gyümölcspálinka-gyártó tanfolyamot indított a tavasszal a Pannon Egyetem Felnőttképzési Intézete, melynek Cserszegtomajon zajlott a vizsgája. Az OKJ-s tanfolyamon közel húszan vettek részt, akik a képzésnek köszönhetően bérfőzde célú pálinkafőzést végezhetnek. A vizsgához a helyszínt egy cserszegtomaji pálinkafőzde biztosította.



[Galéria megtekintése](#)

18 fő szerzett bizonyítványt a fél éves gyümölcspálinka-gyártó tanfolyam után, melyet az új pálinkatörvény miatt indítottak el a Pannon Egyetemen. Az OKJ-s képzés hat hónapja alatt az elméleti és a gyakorlati képzés fele-fele arányban oszlott meg.

A vizsgázók közt volt, aki már rendelkezett pálinkafőző tapasztalattal, de akadt olyan is, aki csak most kezd bele a főzésbe.

**Gadányi Albert** korábban édesapja bérfőzdéjében dolgozott, most pedig saját főzdéjét szeretné elindítani. A tanfolyam alatt nagyon sok új ismeretet szerzett.

A tanfolyam áprilisban indult el, és hétfőenként bonyolították le. A képzésbe üzemlátogatások is beletartoztak. A vizsga helyszíne Cserszegtomajon a Schmitz Destillerie Bt. pálinkafőzdéje volt, -egy három éve létesült pálinkafőzdében-, ahol a bér,- és kereskedelmi főzés mellett pálinkakóstolókat is bonyolítanak. A tulajdonos ingyen ajánlotta fel üzemét a vizsgához. **Dieter Schmitz** elmondta, hogy szívesen segítenek és dolgoznak együtt bárkivel. A pálinkafőzdét egyébként a jó minőségű gyümölcsök és a klíma miatt hozták itt létre.

A vizsga nemcsak gyakorlatból, hanem elméleti részből is állt. A résztvevők egy többtagú bizottság előtt adtak számot tudásukról, mely bizottságnak Panyik Gáborné dr. volt az elnöke, aki az egyik legnagyobb hazai pálinka-szaktekinéty. A vizsgáztatást a Nemzeti Agrár-szaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet bonyolította le.

A 18 vizsgázó mind jó eredménnyel végzett, és vehette át a bizottságtól gyümölcspálinka-gyártó bizonyítványát. A egyetem várhatóan novemberben új tanfolyamot indít el, melynek költségét a regisztrált gazdák visszaigényelhetik az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program keretében.

## **Tündérkertek Országos Találkozója Szilvagy 2015.**





## KRÓNIKA

2014. JÚNIUS 21.

# Tündérkertek találkozója

**RTÉK** Fát ültettek, őshonos gyümölcsökkel ismerkedtek meg a résztvevők

**Oszkó (fe)** – A 2012-es vándorúti és tavalyi novai után az idén Oszkó kapta meg a Tündérkert Találkozó rendezési jogát, így szombaton a helyi szőlőhegyen tartották az idei programot. A résztvevők megismerkedhettek az oszkói őshonos gyümölcsfajtákkal, valamint közösen egy „koszosalmafát” is elültettek a találkozó résztvevői.

A rendezvényre olyan hazai és külföldi településekről érkeztek delegációk, ahol flakoztak az őshonos gyümölcsfák megmentéséért létrehozott akcióhoz. A rendezvényre még Erdélyből is jö-

**délyből is  
keztek vendégek  
Tündérkertek  
tvégi oszkói  
álkozója**

vendégek, a találkozóon mint százán vettek részt. A találkozó 10 órakor kezdődött, amikor a meghívott vendégek mondták el gondolataikat a Tündérkertek eszén.

V. Németh Zsolt, a Földművelésügyi Minisztérium munkatársa egyebek között elmondta, hogy jövőbeni céljai közé tartozik a bio-ai értékek megőrzése, a garikumok megővése. A zédet mondott többek között Kovács Gyula, a Tündér-



Fenn: V. Németh Zsolt, Kovács István, Zágórhídi Czigány Ákos, Drimmer Marci, Ruzsics Dorka, Ruzsics Gergő és Komoróczy Lajos együtt ültették el Oszkóban szombaton délelőtt a „koszosalmafát”. A fa ültetésénél gyerekek is segítettek, akik vizet hoztak, hogy aztán meglocsolják az almát. A fát még tavaly oltotta Drimmer Marci. Lenn: Zágórhídi Czigány Ákos és Komoróczy Lajos kezét fogják, mögöttük Partics Gyula

FOTÓ: SZENDI PÉTER

kert mozgalom megál- is. A mozgalom célja Kárpát-medence k- ben lévő őshonos gy- fát megmentsék.

többséves munkáján szőnhetően mára töl kétezer különféle aln te-, szilva- és barackf te sorakozik a telkén. közön elmondta a Tü- tekkal kapcsolatos g tait Ambrus Lajos Józ la-díjas fró, valamint József színművész, Márton gyümölcste és Kovács István, az Hegypásztor Kör eln

Ezt követően a rés- együtt ültettek egy salmafát”, amelyet valy oltott Dimmer Oszkóban egyébként belül 150 elnevezett jelenleg is.

A Tündérkertek e- kedését a Kárpát-m- ben egy a földre raj- kép jelezte, amelyre bálákat helyeztek el. mabáláknál a települ a Tündérkertek ismer- különlegességeit mut- a vendégek egymásn követően a Hegypász szőlőhegyi területén dérkertjében kalauzol be a résztvevőket. szakmai beszélgetés- tak, ahol bemutatko közösségek, majd eg tett séta keretében a- mányos gyümölcsf ismerkedhettek meg deklódók az oszkói- gyen. A találkozó a lom megismerésére egymás közötti kap- erősítésére egyaránt lehetőséget adott.





Hegypásztor Kör  
 Levélcím: 9825 Oszkó, Molnár Antal u. 4.  
 Tel: 94/573-166 Fax: 94/573-167  
 E-mail: hegypasztor@oszko.hu  
 Honlap: www.oszko.hu

### III. Kárpát–medencei Tündérkert Találkozó



#### Kedves Tündérkert-települések, Közösségek!

2014. június 21-én, szombaton rendezzük meg a  
 III. Kárpát –medencei Tündérkert Találkozót az Oszkói szőlőhegyen,  
 a Hegypásztor pincéknél,  
 melyre ezúton tisztelettel meghívjuk Önt!

#### A találkozó ideje

2014. június 21., 10.00 – 17.00

#### A találkozó helyszíne

Oszkói szőlőhegy - a Vasvárt Zalabérrel összekötő út mentén Oszkótól 2 km-re, a közúti táblák jelzését követve a „Hegypásztor pincék” feliratú táblánál kell letérni a közútról.

Kövesse a rendezvényt jelölő táblákat!

| Földrajzi koordináták | északi szélesség /lat | keleti hosszúság /lng |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| fok                   | 47.0439508689         | 16.9039034843         |
| fok° perc' másodperc" | 47° 2' 38.2" N        | 16° 54' 14" E         |

# TÜNDÉRKERTET AVATTAK

## TÜNDÉRKERTET AVATTAK HÉTVÉGÉN KESZTHELYEN, A „KISTEMPLOMNÁL”

A szervezők részéről Komoróczy Lajos elmondta: a nyugati városrészben 1990. augusztus 26-án szentelték fel a Szent Család templomot (amelyet a városban mindenki csak „kistemplomként” emleget), melynek kertjében 25 őshonos gyümölcsfát ültettek el a 25 éves jubileum emlékére és tiszteletére.

– Az elültetésre szánt oltványokat mi magunk oltottuk és nevelgettük – tette hozzá. – A „mi magunk” jelenti – többek között – azokat a személyeket, akik ott voltak a templom építésénél 25 évvel ezelőtt és „társadalmi munkában” nagyon sokat tettek hozzá a templom építési munkálataihoz, a „mi magunk” jelenti többek között azt az „új generációt”, akik ma aktív közösségként, fiatal családosoikként játszóteret alakítottak ki a templom kertjében. Az oltásra március 29-én került sor, majd mindenki otthon nevelgette az oltványokat. Az elültetett oltványok között van Batul



alma, Bóralma, Arany parmen, Húsvéti rozsmaring, Rozsérő körte, Téli körte, Tüskéskörte, Vajkörte. A jeles napra egy oltványt hagytak, amely jelképe lehet a Tündérkertnek: egy 350 évesre becsült Kálmán körte oltványát ültette el a 25 évvel ezelőtt itt szolgáló dr. Léber Mihály és a jelenlegi plébános, Tál Zoltán. Az ünnepségen jelen volt V. Németh Zsolt államtitkár, Manninger Jenő országgyűlési képviselő, Ruzsics Ferenc polgármester, akik méltatták a kezdeményezést.

2015. MARCHIUS 25., SZERDA

## Gyümölcsoltó nap, megőrizendő a tudást

**Cserszegtomaj (ká)** – A településen első alkalommal rendezték meg a gyümölcsoltónapot előadásokkal és gyakorlati bemutatóval. A szombati rendezvénnel csatlakoztak a Tündérkert Mozgalomhoz.

Cserszegtomajon hajdanán nagy hagyománya volt a gyümölcsészetnek, de mára egyre kevesebben nevelnek fákat, vagy nem tudják hasznosítani a termés egészét. A gyümölcsoltónapot Partics Gyula önkormányzati képviselő hívta életre azért, hogy ne merüljön feledésbe az őszi tudás.

– A gyümölcsoltás a népi kultúra hagyománya. Úgy éreztem, emellé oda kell állni, mert láttam, hogy mekkora kincsünk van elveszőben – összegezte a szervező.

Komoróczy Lajos – aki magát hobbi oltogatónak nevezte – Pawel Denisiewicz keszthei plébánossal Gyümölcsoltó Boldogasszony szakrális jelentőségéről szolt.

– Áldás van ezen a napon: Krisztus is ekkor oltódott be Mária testébe. Eleink ilyenkor végezték el a fák oltását – mondta Komoróczy Lajos, hozzátéve, hogy legalább 16-20 fokos meleg kell az oltások megeredéséhez.



FOTÓ: KESZÉY ÁGNES

A gyümölcsfaoltást a gyakorlatban is kipróbálhatták a rendezvényen résztvevők. Képeinken Partics Gyula és Komoróczy Lajos



# MEGHÍVÓ

Cserszegtomaj Község Önkormányzata  
meghívja Önt és családját az alábbi rendezvényre!

## GYÜMÖLCSOLTÓ NAP

Cserszegtomaj a Tündérkert Mozgalomban

2015. március 21. szombat 9.00

Cserszegtomaj Kultúrház (Vadász u. 1.)

- 9:00 Gyülekező a Kultúrháznál  
9:30 Köszöntőt mond: **Bartha Gábor** polgármester  
9:40 **Paweł Denisiewicz és Komoróczi Lajos:**  
Gyümölcsoltó Boldogasszony szakrális bemutatása  
10:00 **Dr. Kocsisné dr. Molnár Gitta** egyetemi docens:  
Gyümölcsfaoltás módozatai, technikái  
10:30 **Kovács Gyula:**  
A Tündérkert Mozgalom kezdetétől a mai napig  
12:00 Ebéd  
ebéd után kötetlen beszélgetés,  
gyümölcsfaoltás a gyakorlatban

*Információ:* **Partics Gyula** önkormányzati képviselő  
tel: +36 30 952 8856, e-mail: [particsgyula@gmail.com](mailto:particsgyula@gmail.com)

**Gyümölcsoltó Boldogasszony napi oltás  
Keszthely, Szent Család templom 2015.**





# II. Gyümölcsoltó Boldogasszony Napja Gyenesdiáson

2015. MÁRCIUS 27. PÉNTEK

HELYSZÍN: GYENESDIÁS  
KÖZSÉGHÁZA ÉS PÁSZTORHÁZ



GYENESDIÁS

## PROGRAM

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Délelőtt      | A Gyenesdiási Kárpáti János Általános Iskola tanulói a gyenesdiási Tündérkert tavaszi gondozását végzik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 15.00 - 15.10 | <b>Gál Lajos polgármester</b> úr köszöntője                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 15.10 - 15.30 | <b>Deák Ákos plébános</b> úr előadása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 15.30 - 16.30 | <b>Kovács Gyula</b> úr, a Magyarországi Tündérkert mozgalom megalapítójának előadása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 16.30 - 16.40 | <b>Komoróczi Lajos agrármérnök</b> előadása                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 16.40 -       | "Az oltás (vegetatív szaporítás) elméleti alapjai" címmel Szakmai bemutató Kovács Gyula úr vezetésével:<br>oltás szakszerű technikájának elsajátítása a Pásztorház udvarán - oltóvessző, vadalany, oltókés, ha van otthon mindenki hozza magával!<br>Pannon Egyetem Georgikon Karának Magbörzéje <b>Alföldi Zoltán</b> úr szakmai vezetésével.<br>Látogatóink a magbörzéhez olyan régi vagy saját termesztésű magokat hozhatnak kis tételben /akár pár szem/ csomagolva, amit szívesen ajánlanak másoknak is termesztésre.<br>Ez lehet zöldségféle, gabonaféle, takarmánynövény vagy virág magja. |
| 17.30 -       | Oltóvesszők áldása Gyümölcsoltó Boldogasszony tiszteletére                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 18.00 -       | Agapé a házigazda együttessel, a <b>Gyenesdiási Dalárdával</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### Szervezők, közreműködők

Pannon Egyetem Georgikon Kar – Keszthely • Gyenesdiási Dalárda •  
Gyenesdiás Nagyközség Önkormányzata • További információ: +36 83/314-507





**Gyümölcsoltó Boldogasszony napi oltás tanítás  
Pannon Egyetem Georgikon Kar  
XIROS KLUB 2015.**



**Rezi oltónap  
2015.**



# Meghívó Gyümölcsoltónapra

2015. március 24-én kedden 16.00-tól

Rezi Község Önkormányzata és a Rezi Várbarátok Köre Egyesület szakmai napot tart



a **Laky Demeter Turistaház** udvarán,

ahol szakemberek segítségével mindenkinek alkalma nyílik arra,

hogy ezt az ősi mesterséget, a gyümölcsfaoltást elsajátítsa.

Oltóágot ha tudnak, hozzanak magukkal, hozzá a vadalanyt 2-3 szálíg biztosítjuk!

A rendezvény

**16.00-kor** kezdődik **Komoróczi Lajos** gyümölcsfaoltással kapcsolatos rövid

előadásával, majd az oltás bemutatása és gyakorlása következik a

**Göcsej Természetvédelmi alapítvány** munkatársaival és helyi segítőkkel.

**18.00-kor** Gyümölcsoltó Boldogasszony napjára emlékezik **Kiss László** esperes

és megáldja az oltott vesszőket.



A megjelölt időpontokon kívül a délután kötetlen formában zajlik, ahol lehetőség adódik beszélgetésre, gyümölcspárlatok és egyéb helyi finomságok kóstolására.

Ha teheti, a rendezvényhez kevéske borral vagy házi pálinkával járuljon hozzá!

Köszönjük és szeretettel várjuk!





## **Gyümölcsoltó Boldogasszony Ünnepe Pórszombat 2015.**



## Jeles boros, pálinkás napok

**Keszthely (zb)** – A Családbarát-Kertbarát klub a Balaton Színházban január 18-án 16.30-tól várja a kertészkedőket, borászokat, „pálinkászokat”, akik az idei év jeles napjait veszik sorba Komoróci Lajossal. Az előadó a nevezetesebb szőlő, bor és pálinka előállítók védőszentjeit és a kapcsolódó népszokásokat, néphagyományokat ismerteti.

## Szent Vincétől Szent Jánosig

**Letenye (pa)** – Január 10-én, pénteken 17 órától Komoróci Lajos borlovag tart előadást a művelődési házban a bor és pálinkakészítők évközi jeles napjairól és az ehhez köthető munkálatokról.

**Szent Miklós –nap  
Házi pálinka Ünne  
Keszthely 2014.**





## GAZDASÁG

# Pálinkák mustrája

**ÜNNEP** A házi főzésű nedűket megáldották, megkóstolták

KESZÉY ÁGNES  
keszey.agnes@zalaihirlap.hu

**Keszthely** – Nem véletlen, hogy Miklós napon rendezték meg a házi pálinkák ünnepét és mustráját, hiszen Szent Miklós a pálinkafőzők védőszentje.

Bár évekre visszamenőleg voltak – akkor még zárt körű – előzményei a pálinkamustrának, idén először nyilvános rendezvényként szervezték meg a házi pálinka ünnepét.

A főszervező, Komoróczy Lajos elmondta: 63 házi párlatot neveztek be, több megyéből. A pálinkák háromnegyede érmes, ezeknek közel fele kiváló minősítést kapott.

A bírálók mindegyike vizsgázott és nagy gyakorlattal rendelkező pálinkafőző – emelte ki az oklevés pálinkász, hozzátéve: nem versenyt szerveztek, hanem minősítést: azt figyelték, milyen az illata, íze, mennyire harmonikus.

A vonyarcvashegyi Lenkainé Pásti Katalin volt a zsűrizők egyike, aki így vélekedett a minősítésről

– A bíráló nem dönt, hanem véleményt formál, jó



FOTÓ: KESZÉY ÁGNES

A bírálat után egymás pálinkáját is megízlelhették. Képünkön a pálinkamustra néhány résztvevője: Kovács Zsolt, Fekete Zsuzsanna, és Molnár László – tőle jobbra Komoróczy Lajos főszervező

szándékkal. Tanácsokat is adunk, hogy később még jobb pálinkák szülessenek.

A pálinkamustra eredményhirdetését követően a Földművelésügyi Minisztérium államtitkára, V. Németh Zsolt szólta a házi pálinkafő-

zést érintő jogszabályokról és azok változásairól.

– A pálinka népszerűsége minden szegmensben, a kereskedelem, a bérfőzés és a házi főzés területén is nőtt. A négy évvel ezelőtti törvény teremtette meg a lehetőségét a házi pálinkafőzésnek, amely a jövő évtől módosul. A változtatások az európai uniós szabályozásnak való megfelelés miatt válnak szükségessé. A kormányzatnak nem célja, hogy ellehetetlenítse mindazokat, akik otthon főznek pálinkát. A bérfőzés esetében visszaáll a négy évvel ezelőtti adókulcs. A magánfőzők pedig, ha új berendezést vásárolnak, akkor azt 15 napon belül be kell jelenteni az önkormányzatnál, a meglévőket pedig

2015. január 15-ig. A főzhető mennyiség továbbra is 50 liter. A megfőzött párlatról minden év január 15-ig bevallást kell benyújtani a helyi önkormányzat felé. A befizetendő adó ezer forint lesz évente. Ha valaki egy év alatt nem főzött pálinkát, akkor mentesül az éves átalányadó alól – ismertette a január 1-től érvényes változásokat az államtitkár.

A házi pálinka ünnepén Gyanó Szilvia, a Balatoni Múzeum néprajzkutatója mutatott be pálinkás relikviákat, majd a Fő téri templomban megáldották az idei nedűket és főzőiket. Az est a mustrára benevezett pálinkák kóstolójával, szakmai tapasztalatcserével és vidám beszélgetéssel zárult.

## Nem csak a férfiak itala a pálinka

A pálinka igazi hungarikum, készüljön bármilyen gyümölcsből: férfiak és nők kedvelik – ám a gyengébbik nem tagjai közül ezt nem sokan vallják be. Ezt is kiemelték a pálinkamustrán. Több olyan nedűt is bíráltak, melyeket hölgyek főztek, ám férjük

nevezett be. A néprajzkutató elmesélte: egy kis faluban mondogatták a nők: ők bizony nem isznak pálinkát! Kis idő múlva azonban mégiscsak elmesélték: jól indul a nap, ha reggel, a kávéba beleöntve kortyolnak egyet ebből az italból.





## Pálinkáról nem csak „gyümölcsátalakító kisiparosoknak”

„A pálinka nem ló, a pálinkákat nem lehet versenyeztetni, hanem illatuk, harmonikusságuk, összhatásuk alapján kóstolgatni, mustrálgatni. Így alakulnak ki azok a vélemények, amelyek a bírálat alapját adják” – ez az I. Keszthelyi házipálinka-ünnep és -mustra elnevezésű rendezvényen hangzott el, amelyet a Balaton Színházban rendeztek a második adventi hétvégén hagyományteremtő szándékkal. A szervező és ötletgazda Komoróczy Lajos megnyitójában elmondta, öröm, hogy a törvényi szabályozás lehetővé tette a szabad pálinkafőzést, bíznak abban, hogy ez a jövőben is így marad. Megjegyezte, remélhetőleg

marad az is, hogy a főzők felvállalhatják és megméretésekre nevezhetik a saját pálinkájukat. V. Németh Zsolt, a Földművelésügyi Minisztérium államtitkára e témáról beszélt A házipálinka-főzés jelenkori helyzete a törvényi változások tükrében című előadásában. Hangsúlyozta: a jogszabályi rendelkezés segített, felszabadította a készülékvásárlást és a tudást, s jelentősen javította a minőséget. A kormány ezt szeretné a jövőben is, a lehetőségért harcolnak az Európai Unióval, amely szerint az ingyenes pálinkafőzés ellentétes az EU-s szabályozással. A változásokkal kapcsolatosan elmondta, januártól az



önkormányzat lesz az adóhatóság, az adó alapja pedig nem a készülék, hanem a szesz mennyisége. Továbbra is ötven litert lehet majd előállítaniuk adómentesen a magánfőzőknek, az értékesítés lehetősége (a zárjegy vásárlása, használata) azonban megszűnik. Hozzátette: a kormány szeretné e rendelkezéseket megtartani, ám nem tudják, hogy az EU e rendelkezéseket miként fogadja majd. A házipálinka-ünnepre és -mustrára – Zala, Somogy és Vas megyéből – egyébként hatvanhárom italt neveztek, azokat több bizottság is bírálta. A szakemberek elmondták, hogy a túlnyomó többség jó minőségű volt, látszott, hogy a „gyümölcsátalakító kisiparosok” birtokában vannak a pálinkafőzéssel kapcsolatos tudásnak. A résztvevők – akiknek a pálinkáit természetesen jutalmazták – előadásokat hallgathattak meg a pálinkafőzés múltjáról, relikviáiról Gyanó Szilviától, a Balatoni Múzeum néprajzosától. Az esti szentmisén megáldották a pálinkákat és készítőiket, majd a program zárásaként következett a kóstolás, kötetlen beszélgetés, amit a Gyenesdiási Dalárda pálinkanótás műsora kísért.



# Gasztronómia



## Komoróczy Lajos

- Szent Miklós nemcsak a gyermekek megajándékozója, hanem a ser- és pálinkafőzők védőszentje is. Az oltalom elismerések, jutalmak és intelmek hordozásában áll. Fontos, hogy a házi pálinkafőzésnek ne csak a visszakapott szabadságát érezhessük, hanem az italunk minőségét is. Így lehet az méltó része a gasztronómiai kultúránknak. A mustra ezt szolgálja, s öröm, hogy a nevezésekből látva sokan érzik ennek a fontosságát.

## A házi pálinkában az életérzés is benne van

■ Csak egy korty jó gyomrot csinál. Hoz étvágyat, kedvet ünnepléshez és munkához. Mindezt persze csak akkor tudja megtenni, ha jóféle!

Magas minőségű követelmény áll a házi pálinkára. A megfelelést elemező mustra zajlott a minap Keszthelyen, az eredmény ünneplésre is alkalmat adott. A versenyzetett gyümölcsítőkák zöme méltán kerülhetne a karácsonyi terített asztalra is.

- A zsűrinek nem igaza, hanem véleménye van - mondta Komoróczy Lajos, a rendezvény szervezője. - Ezt azonban érdemes meghallgatni, de senki kedvét ne szegje, ha hibákról is szó esik.

A korábbi évek zártkörű minősítésének kapuit nyitották ki idén először azaz a céllal, hogy a főzés



tudományában legyen alkalom személyes diskurzusra, s ennek a közönség is részese lehessen. A cél pedig természetesen a szakmai ismeretek gyarapítása, hogy a pálinka gasztronómiai kultúrában méltón tudja betölteni a tradicionális szerepét.

A főzők 63 mintával neveztek, Somogytól Vas megyéig: a párlatok csaknem fele kapott kiváló minősítést, de még többet mond, hogy 75



százalékukat értékelték dobogós helyen. Az építő kritika pedig a kisebb arányt képviselők munkáját viheti előre.



a pálinkafőzés szabadságának nem fognak gátat szabni, de hozzátette: a szabadság nem azonos az ingyenessé-



Múzeum néprajzkutatója történelmi visszatekintést tett a pálinkafőzés tradícióira, aminek történelmi múltja hosszú, ám tárgyi emlékeinek köre szerény. A múlt század húszas éveitől az állami monopolizálás beszüntette, elcsendesítette ezt a kultúrát, s a gyakorlat a zugfőzésbe menekült. Ez is oka lehet, hogy idővel eltűntek a gyümölcsöskertek régi fajtái, amik a közvetlen fogyasztás

## CSERSZEGI PÁLINKA

BY  
★ DESTILLERIE SCHMITZ CSERSZEGTOMAJ ★

### LEGJOBB MINŐSÉG CSERSZEGTOMAJRÓL

- \* kóstolás \* értékesítés \* bérfőzés \*
- \* kereskedelmi bérfőzés \*
- 06-30-24 23 871

### Qualitätsbrände aus Cserszegtomaj

- \* Lohbrennen \* Handel \* Verkauf \*
- 06-30-87 17 416



8372 Cserszegtomaj Dombhát 2/B  
06-83-89 80 25



## Gyanó Szilvia



- Az italozás férfiszokásnak tartott dolog, ám a pálinkáról faluhelyen a nők se tagadják, hogy reggel egy kortynyi jobbá teszi a napot. Aztán a népi elnevezésben világosan ott az asszonyi kötődés, a jó pálinkának kijáró „konty alá való” emlegetéssel, ami már minősítés is. Sokféle munka pedig el se képzelhető a házi pálinka nélkül, disznóvágásnál például ez szinte szertartásos szokás. Tárgyi emlékekben viszont szerény a téma hagyatéka.

- Az otthoni főzet, mint a saját bor, büszkesége a házigazdának - mondta a rendezvény vendégeként V. Németh Zsolt, vidékfejlesztési minisztériumi államtitkár. Biztatón szólt arról, hogy a törvényi változások

gel. A szándék az, hogy a magánfőzés ne legyen oka mások rosszabb sorsának, azaz, a bérfőzői, a kereskedelmi és a házi főző szféra békében legyen egymással.

A program alkalmával Gyanó Szilvia, a Balatoni

mellett a legjobb cefreanya-got is adták.

A tradíciók mentése sok mindent hozza immár újra a gyümölcsöt. Ezekből kaphatunk egyre jobbkat az igan ünnepi asztalra valóból.

Horányi Árpád



## Komoróczy szerint megoldás lehetne az üstdíj az otthoni pálinkafőzésre

2008. decemberében kilenc fővel „megalakítottak” egy nem hivatalos baráti pálinkafőző társaságot, amely kizárólag otthon főző pálinkászból áll. Azóta több mint százan vannak. A tagok megvitatják a pálinkafőzés tudományát, a felmerülő szakmai kérdéseket.

Komoróczy Lajos összeállított egy „pálinkafőzési kiskatét” – amely az interneten is elérhető –, illetve számos pálinkamustrát tart barátaival a megye több településén.

Kötelezettségességi eljárásban az unió elkészítette az adómentes pálinkafőzésre vonatkozó szabályozást, így most más megoldásokon gondolkodik a kormány. Az egyik ötlet, hogy levinnék az 50 literes (86 térfogat-százalékos párlat) korlátot, a másik, hogy gyümölcstermeléshez kötnék az adómentességet – írja a Heti Válasz. Ha nem lesz alku, akkor viszszaállíthatják a literenkénti 833 forintos bérfőzési szeszadót. A házi pálinkafőzési ismeretek elterjesztésében missziós tevékenységet

vállaló Komoróczy Lajos úgy véli: az EU-nak figyelembe kell(ene) vennie a magyar hagyományokat.

– 1850-ben lett állami monopólium a szesz előállítása, azóta tiltották az otthoni pálinkafőzést, de a 160 évig tartó üldöztetést is túlélte az otthoni főzés. A 2010-ben megnyíló szabad pálinkafőzés lehetőségével kiszabadult szellemet már nem lehet visszazárni a palackba, négy ilyen év után, amennyi a szabályozás óta eltelt, nem lehetne érdemben visszaszorítani a párlatkészítést. A pálinkafőzés több évszázados hagyománya bele-

ívódott nemcsak a vidéki létbe, hanem már a városiba is. Az egyik legjobb pálinkát főző barátom Budapesten, a Ferencvárosban, a III. emeleti lakásában készíti a finom italt – teszi hozzá Komoróczy Lajos, aki számos előadást és fórumot tartott már a témában Zala megyében, ahol nagyon kevés bérfőzde működik, mert sokan főznek otthon pálinkát. Megoldás lehet szerinte, ha évi fix összegű regisztrációs költséghez („üstdíj”) kötnék az otthoni főzést, mint ahogy az a horgászengedély kiadásánál is működik.

– AZ UNIÓTÓL ELVÁRJUK, HOGY AZ ÚJRA SZABÁLYOZÁSNÁL VEGYE FIGYELEMBE A MAGYAR SAJÁTOSSÁGOKAT, MERT AZ OTTHONI PÁLINKAFŐZÉSNEK TÖBB SZÁZ ÉVES MAGYAR HAGYOMÁNYAI VANNAK – HÍVJA FEL A FIGYELMET KOMORÓCZI LAJOS OKLEVELES PÁLINKÁSZ. UGYANAKKOR ÚGY VÉLI: AZ OTTHONI PÁLINKAFŐZÉS ÉRVÉNYBEN LÉVŐ „SZABÁLYOZÁSA” SOKAKNAK GYAKORLATILAG A „NYAKLÓ NÉLKÜLI” PÁLINKAFŐZÉS LEHETŐSÉGÉT JELENTI.



**Arcot adunk az értékesítésnek**

Nívó Kft. Keszthely, Alphapark

## Vége az adómentes pálinkafőzésnek

KORA NYÁRTÓL NOVEMBER VÉGÉIG, DECEMBER ELEJÉIG TART A HÁZI PÁLINKAFŐZÉS SZEZONJA. A JÖVŐ ÉVTŐL „MEGADÓZTATJÁK” AZ OTTHONI FŐZŐKET ÉS A BÉRFŐZÉST VÁLASZTÓKAT IS, IGAZ, KÖZEL SEM EGYFORMA MÉRTÉKBEN. KOMORÓCZI LAJOS OKLEVELES PÁLINKÁSZT KÉRDEZTÜK.



2010-ben a szabad pálinkafőzés bevezetése a Fidesz-KDNP egyik első kormányzati intézkedése volt, csak hogy az idén áprilisban az Európai Bíróság kimondta, uniós jogot sért a házi pálinkafőzés adómentessége. A változtatás most az uniónak (is) szól. Amikor kihírdették a 2010-es adótörvény módosítását – amely lehetővé tette az otthoni pálinkafőzést –, mindenki tudta, hogy ettől liberálisabbat nem lehetett volna alkotni. Az otthoni pálinkafőzés

szabadságának a visszaadása sokak számára a pálinkafőzés méltóságának a visszaadását is jelentette, úgy élnek a lehetőséggel, amilyen szellemisséggel a törvényt alkották. Az is köztudomású, hogy ez a törvenymódosítás az otthon főzők egy részénél gyakorlatilag a „nyakló nélküli” pálinkafőzéssel vált egyenértékűvé. A bérfőzést ezzel szemben mindig is szigorúan ellenőrizték – nyilatkozta kérdésünkre Komoróczy Lajos okleveles pálinkász.

Január 1-jétől a magánfőzéssel előállított 50 liternyi gyümölcspárlat után – amely megfelel 86 liternyi 50 térfogat-százalekos pálinkának – évi 1000 forintnyi átalányadót kell fizetni, azonban ha valaki elviszi a bérfőzdébe a cefróját, a pálinkáért literenként fizet majd 835 forintnyi szeszadót (86 literig az 1670 forintos jövedéki adó felét), 86 liter esetében 71 810 forintot. És ez csak az adó, még nem számoltuk hozzá a bérfőzés díját, ami nagyjából még egyszer ekkora összeg.

Ez a hatalmas különbség a jelenlegi felháborodás alapja, ami valahol érthető is – hangsúlyozta Komoróczy Lajos. Végül is visszatértek a régi rendszerhez, hiszen korábban is kellett adót fizetni a bérfőzésnél, de akkor nem volt engedélyezve az otthoni főzés. A pálinkász úgy vélte: nem fognak bezárni a bérfőzdék, mert aki a bérfőzetők közül az eltelt négy évben nem vált magánfőzővé, az a jövőben sem fog. Az otthoni főzéshez ugyanis nemcsak „apparátura” van szükség, hanem szakértelm is kell hozzá, nagyobb tételek lefőzése – még 100 literes üstnél is – a költségeken túl sok időt igényel. A jó pálinkára az igény megmarad a jövőben is, de a változtatások hatásaival kapcsolatban csak egy év múlva leszünk „okosabbak”.

**Lapértékesülések szerint kedvezhet a fekete gazdaságnak a pálinkafőzés jövedéki adójának emelése. A szakma úgy véli, akár 10 százalékkal is visszaeshet a legálisan előállított mennyiség. A nemzetgazdasági tárca szerint azonban minimális a pluszterhelés, ezért nem számolnak a fekete piac térnyerésével.**

1. Szent Miklós napi Házipalinka Ünnep Keszthelyen 2014.  
<http://tvkeszthely.hu/hirek/5988/63-hazi-palinkat-zsuriztek/>
2. Cserszegtomaji pálinka mustra  
<http://tvkeszthely.hu/hirek/5444/palinkamustra-es-fozoverseny-cserszegtomajon/>
3. Tündérkert mozgalom  
<http://tvkeszthely.hu/hirek/5428/tunderkert-mozgalom/>
4. Szent Márton napot köszöntő pálinkás est  
<http://tvkeszthely.hu/hirek/3858/palinkas-koszonet/>
5. Vizsgáztak a pálinkafőzők  
<http://tvkeszthely.hu/hirek/3624/vizsgaztak-a-palinkafozok/>
6. Kistemplom oltás  
<http://www.tvkeszthely.hu/hirek/6249/gyumolcsfaoltas-a-templomkertben/>
7. Bazsi pálinkás est 2015.  
<http://www.bazsifoto.eoldal.hu/fenykepek/bazsi-kozseg/palinkafozo/>
8. Rezi 2015.  
<http://zaol.hu/hirek/a-disznotor-a-kolbasz-es-a-palinka-jegyeben-1673214>
9. Nagykanizsa 2014.  
<http://www.kanizsatv.hu/hirek/10992/mindenki-megtanulhat-finom-palinkat-fozni/>
10. Jeles napok  
<http://www.tvkeszthely.hu/hirek/4061/jeles-napok-kalendariuma/>
11. Becsehely pálinkás nap  
<http://zaol.hu/cimlapon/egy-eve-hogy-nem-tilos-a-szabad-palinkafozest-unnepeltek-1403275>