

## NÉVJEGY: BOLYHOS LÁSZLÓ

„Amikor kilencvennégyben belevágtunk, az vezérelt bennünket, hogy legyen valamilyen rendes pálinkánk, amit a saját vendéglőnkben adhatunk a vendégeknek, mert a minőség akkoriban már annyira pocskék volt, hogy szinte szégyellünk felszolgálni. A fiam éppen akkor végzett, kitanulta a mesterséget, leporoltuk a padlást, s előkerítettük a nagypapa régi receptúráit Nyugodtan mondhatom, azóta is egyfolytában kísérletezünk, van úgy, hogy nem tetszik a pálinka színe, akkor kevesebb gyümölcsből főzzük. A jó pálinka titka, hogy csak érett, egészséges, tisztára mosott gyümölcsből szabad készíteni. A jó pálinka 50 fokos, nemes aromájú, érezni kell rajta az alapanyag illatát és ízét Nem szabad, hogy fent, a garatnál kaparja az ember torkát, ha lent a gyomorban melegít kellemesen, akkor nincs baj. S persze nagyon oda kell figyelni a főzésnél a réztartalomra, mert ha a pálinkában nincs réz, akkor jellegtelenné válik, ha meg sok a réz, akkor nehéz lesz az ital, s azt az ÁNTSZ sem szereti.

Hazudnék, ha azt mondanám, hogy számítottunk arra Gyulán, a kisüsti fesztiválon, ahol 2001-ben, mint újoncok felbukkantunk, hogy valami díjjal megyünk majd haza. Gondolta a fene, hogy szinte minden díjat besöprünk, az asszony még amiatt is morgott, hogy milyen sokba kerül nekünk ez a fesztivál, csak viszi a pénzt, miközben otthon annyi a dolog De aztán, amikor az eredményhirdetésnél szölongattak, akkor persze már ő is büszke volt, ám milyenek a nők, azon kezdett sopánkodni, hogy hova tesszük ki azt a sok oklevelet, fél évig belőlünk fog élni a képkeretező. Most meg már az a terv, hogy jövőre piacra lépünk, már le is védettük a szabadalmi hivatalnál az ágyas pálinkát. Szeretnénk kialakítani egy kis panziót is, amelyre már lehet falusi turizmust építeni, hiszen a környékről, a Tápióságából mindenki ide akarja hozni a külföldieket, ugyan kóstálják meg, milyen is az igazi gyümölcságyon érlelt Bolyhos Ágyas Pálinka. Van még egy dédelgetett tervem, újra le kéne porolni a padlást, ahol egy igazi szeszfőzde múzeumot rendeznénk be, hadd ismerje meg az a sok idegen, hogyan is főzték eleink az igazi pálinkát.”

## PETRÁNYI CSABA, Újszilvás polgármestere

- Településünk immár nem csupán arról híres, hogy az országban egyedül nálunk termesztik a sör alapanyagát, a komlót, a bolyhosi ágyas is bevonult a helytörténet, legfényesebb fejezeteibe, annyi díjat hozott el Bolyhos és fia a pálinkafesztiválról. Ha elkészül a látvány szeszfőzde, a helyi turizmus is látványos fejlődésnek indulhat.



KNÉZY JENŐ sportriporter, a Telesport főmunkatársa:

- A sportújságírók közgyűlésén tartottunk egy görbe estét, így ismertem meg Bolyhost és fiát, s azt, milyenek is a hamisítatlan és hamisíthatatlan ágyasok.



A kóstoló során egyik ámulatból a másikba estünk, amikor a jóféle ágyas pálinkákat megízleltük, nekem speciel a faeper ízlett a legjobban. Mindig retentő módon meghat, ha valaki a szakmájában profi, s főként az, ha a szívét-lelkét is beleteszi abba, amit csinál - A pálinka névvel, a minőséggel, a pálinkafőzéssel annyian visszaéltek már ebben az országban, hogy jó volt látni Újszilváson, hogy akadnak még olyan mesterek, akik helyreállíthatják a magyar pálinka jó hírét a világban. S hát megnyugtató, hogy ott van Bolyhos fia, aki szerencsére viszi tovább a mesterséget a családban.

## FEHÉR TIBOR, Újszilvás expolgármestere:

- Lacit gyermekkorra óta ismerem, hisz együtt nőttünk fel, s bár a pálinka mellett szőlővel is foglalkozik, még kaptosnak sem nagyon láttam őt. Persze, ha a szigorú asszonyságot ismerné, ezen nem csodálkozna. Igaz, amikor a lánya megszületett, azt nagyon megünnepeltük, a vircsaft még akkor sem ért véget, amikor Irénke asszony hazajött a kórházból. Laci hajnalban ért haza, óvatosan belopódzott a házba, hogy fel ne ébredjen az asszony, ám levett egy poharat, amire a párja felriadt. Hova mész, drágám? - kérdezte a feleség. Óh, még van egy kis papírmunka az irodában, mondta, s kénytelen volt az éjszaka hátralévő részét az íróasztalon végigbókolni. Azóta sem tudtam rávenni egy kiadós kimaradásra...

Bolyhos László, újszilvási vállalkozó 49 éves, fia és társa, Zoltán a huszonkilencediket tapossa. A feleség, Irénke és a hasonló néven anyakönyvezett leány szintén a Bolyhos és Fia Bt.-ben dolgozik, amely tehát klasszikus családi vállalkozás. A szeszfőzés, mint szakma még Bolyhos László nagypapjától indult, s öröklődött tovább a családban, bár maga a családfe asztalosnak tanult, később elsajátította a szakácsmesterséget, amelyre azért volt nagy szükség, mert 14 évig vendéglőt üzemeltettek. Szeszfőzéssel nyolc éve foglalatalkodik, Zoltán, a fiú már ezt a szakmát tanulta. Két éve jelentek meg először a Nemzetközi Kisüsti Fesztiválon az ágyon érlelt gyümölcspálinkával, s a Bolyhos-szilva elnyerte a fesztivál fődíját. A faeper és a körte aranyérmét, a törköly ezüstöt, a barack bronzérmét kapott. 2002-ben a Bolyhos-barack kapta a fődíjat, s mellette két gyümölcspálinka aranyat, egy ezüstöt, s négy bronzot kapott.

BOLYHOS ZOLTÁN, a vállalkozó fia és társa:

- Tudja, hogy néhány más magyar pálinkával együtt a Bolyhos ágyas is megtalálható a Guinness-rekordok könyvében?



Igaz, csak mint egy csúcskísérlet kelléke. Történt, hogy Gyulán, a kisüsti fesztiválon a szervezők elhatározták, hogy megdöntik az egyszerre koccintás addigi hatezer re-kordját. A városban az idén hétezer embert toboroztak össze egy koccintásra, a poharak egyidejű összekoccanása olyan robajjal járt, mintha egy ágyú dörrent volna el A Guinness-rekord sikerült, amelyhez mi az ágyasainkkal járultunk hozzá, s erre is nagyon büszkék vagyunk.

LOVÁSZ SÁNDOR, a Nemzetközi Kisüsti Fesztivál főszervezője:

- A mi országunk tele van felfedezetlen értékekkel, sőt kincsekkel. Amely a maga nevében páratlan, a világ legjobb pálinkája. Amikor Gyulán, a kisüsti fesztiválon elnyerte a fődíjat, kaptam Bolyhos Lászlótól egy 15 literes palackban a díjnyertes kajsziarackból. Ez olyan szép pálinka, a minőség igazi jelképe, mondtam magamnak, hogy nincs képem meginni, elvittem hát ajándékba a város polgármesterének, aki azóta is ebből kóstoltatja a díszvendégeket. Jó piaci munkával, marketinggel elérhetjük, hogy öt év múlva az újszilvási pusztában a japán turisták ötszáz forintot fizessenek egyetlen kupicáért.