

[kezdőlap](#) / [hírek](#) / [Ajó pálinka titka](#)

január 5., 10:21


[Ajánlom](#) [Megosztás](#) 10 személy ajánlja ezt. [Regisztrálj](#), hogy megnézd, mit ajánlanak ismerőseid.

A pálinka Magyarország nemzeti itala, a vendéglátóegységekben a legtöbben ezt a szeszes italt fogyasztják, s csak ezt követi a gyomorkeserű, a vodka, a brandy vagy éppen a rum. A pálinka népszerűsége töretlen, amit igazol az is, hogy immár negyedik alkalommal rendezték meg Jánoshidán, Bathó Károly tanyáján a hagyományos pálinkaversenyt.

Ne marjon

Nagy József zsűritag, a [pálinka](#) Lovagrend tiszteletbeli lovagja a jó [pálinka](#) titkába is beavatott. „A 2008. évi LXXIII. [törvény](#) és a 110/2008/EK [rendelet](#) meghatározza, mi a [magyar pálinka](#) – kezdte a szakember –, ennek a lényege, hogy csakis eredetvédett, [magyar](#) gyümölcsből szabad a cefrét készíteni, valamint a késztermék semmilyen adalékanyagot nem tartalmazhat. A jó cefre ne a lehullott, [fa](#) alól összegereblyézett, földes, piszkos anyagból álljon össze, hanem a fán megérett, egészséges gyümölcsből. Az összegyűjtött termést alaposan takarítsuk meg, a férges, penészes, hibás részeket távolítsuk el. Ha elvisszük a főzőműhelybe, az ottani pálinkafőző mester magas színvonalon elő fogja állítani számunkra a legfinomabb italt. Régebben nagyapáink az „50 pluszos” pálinkát betették a hűtőszekrénybe, majd hidegen itták. Napjainkban viszont már azt javasolják a szakértők, hogy szobahőmérsékleten tároljuk, és úgy igyuk, mert akkor élvezetes, s nem szabad egyszerre „leküldeni” az italt, hanem apránként kortyolgatni, ízlelgetni kell! [ma](#) a primőr minőségű pálinkák 38–42 fok közöttiek, s a jó [pálinka](#) lényege, hogy ne „marjon”, hanem finom gyümölcsillata és zamata legyen.”

Bolyhos László, a zsűri elnöke, a [pálinka](#) Lovagrend Kancellárja, az Újszilvási Bolyhos és Fia Bt. tulajdonosa úgy fogalmazott: a [pálinkafőzés](#) nem rohamunka, az üst alá nem szabad máglyát rakni. „Kicsit kell tüzelni, hogy éppen csak csepegjen a párlat, és akkor érjük el a kiváló minőséget. Van, [aki](#) fával, mások gőzzel fűtik az üstöt, de szerintem gázzal a legjobb a cefrét melegíteni, mert így lehet egyenletes minőséget előállítani, óránként kb. 13-14 liter. Pálinkafőzőinkben hagyományos, kétszeres lepárlással főzött és aszaltgyümölcs-ágyon érlelt pálinkát állítunk elő, amely minden cseppjében gyümölcs. Amelyik [gyümölcs](#) lekvárnak jó, az pálinkaként is megállja a helyét.”

A legjobb

A pálinkaversenyen a végső eredmény a szabványos 20 pontos rendszeren alapul: az illatra és az izre 8-8, a harmóniára pedig 4 pontot lehet adni. A versenyző pálinkák 50 százaléka kapott elismerést, s olyan párlat nem volt, amit ki kellett volna zárni. Amelyik minta nem kapott érmet, ott nem a főzési [technológia](#) hibája, hanem a nem megfelelő cefrekezelés problémája merült fel. A 81 mintából 12 arany-, 14 ezüst- és 15 bronzérmet kapott.

A nyertesek: Budai József – körtepálinka; Szelei János – barackpálinka (ez a 2 [ital](#) az aranyérmén túl Champion-díjat is kapott); Hetes Gábor – vegyes pálinka; Tóth Roland – szőlő-, meggy- és barackpálinka; Endes Család – meggy- és szőlőpálinka; Lantos István – meggypálinka; Földiné – meggypálinka; Szarvát Miklós – őszibarack-pálinka; Nagypál István – szilvapálinka. A pálinkafőzők december 6-án tartották védőszentjük, Szent Miklós ünnepét.

A [pálinka](#) szláv eredetű szó, már az 1240-es években ismerték, s gyógyszerként is alkalmazták. Mint Mezey László zsűritag, a [rendezvény](#) „szószólója” emlékeztetett rá, az első párlatok még borból készültek, de az 1400-as évektől Magyarországon már gyümölcsből (körte, szilva, barack) állítják elő a pálinkát. Napjainkban e nedű reneszánszát éli, rendkívül jó a marketingje, fiatalok és idősebbek egyaránt fogyasztják. Nagyon sokan maguk főzik a pálinkát, mégpedig legfeljebb 100 liter

Legfrissebb apróhirdetéseink

Hirdetés	Ár (Ft)	Frissítve
DODAorsós higrágya szeparátor	0	április 15., 14:18
DODAAFI vágókéses szivattyúk	0	április 15., 14:15
DODAForgódobos higrágya szeparátor	0	április 15., 14:10
DODASUPER vágókéses szivattyúk	0	április 15., 14:05

Galéria



Legfrissebb

[Ébred a természet!](#)
[Forthial – a kalászosok biostimulátora](#)
[Sajátos képződmény – A talaj feltételeken megújuló természeti erőforrás](#)
[Magnézium, az elfeledett tápelem – Ami a növényeknél sem hiányozhat](#)
[Veszteségmentes betakarítás?](#)

Időjárás

BUDAPEST [Eszőlő.hu - részletesen](#)

SZO. 14° | 3°
 VAS. 15° | 6°
 HET. 16° | 4°
 KED. 17° | 6°

Facebook

Magazin ONLINE



nagyságú üstben, ami után nem kell adót fizetni: ez a szabályozás egyedülálló az Európai Unióban. Magyarországon kívül 3 burgenlandi tartományban és 4 erdélyi területen használhatják a pálinka elnevezést.

A rangos megmérettetésre rekordszámú, 81 minta érkezett. A pálinka értékelése illat, íz és harmónia meghatározásán alapul. Figyelni kell, hogy mennyire tisztá, karakteres, testes és milyen erős illatú a mintapálinka, kell benne érezni az intenzitást, a fajtajelleget, a végén pedig az összhatást.

Ajánlom **Megosztás** 10 személy ajánlja ezt. [Regisztrálj](#), hogy megnézd, mit ajánlanak ismerőseid.

Homoki Miklós

METALWOLF
Megbízható talajművelő gépek
Magyar gyártótól



PapírCsócsó.hu
Itt Itt Itt Élmény természetesen!

MÉRET (H/SZ/M):
150 cm x 70 cm x 90 cm

Kapcsolat / rendelésvétel:
www.papircsoco.hu
Tel.: 06 (30) 272-1769

Témák

[pálinka](#) [alkohol](#) [gyümölcs](#)

Kapcsolódó cikkek



Valódi csodaszer – Belsőleg és külsőleg is segíthet: a gyümölcspálinka

Készítése igen nagy múltra tekint vissza. Ma már egyre inkább a házilag, valódi gyümölcsből készített változatai kedveltek, melyek nem csupán a felhasznált gyümölcsök illatát, zamatát őrzik meg, hanem gyakran az adott gyümölcsök jótékony hatásait is tartalmazzák. Napjainkban igazi hungarikumnak számít, elnevezését csak Magyarország és néhány osztrák tartomány használhatja. A pálinka olykor csodát tehet. 2015-03-12 10:35:29



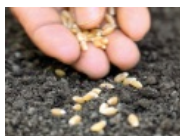
Kárpát medencei pálinka-, párlatverseny és gasztrofesztivál

Kecel 2014. október 18-19. 2014-10-17 12:31:44



2014-es Országos Pálinkaverseny végeredmény

A Pálinka Nemzeti Tanács idén új alapokra helyezve rendezte meg az Országos Pálinka- és Törkölypálinka Versenyt. 50 főzde 335 mintát indított a versenyen, a kereskedelmi főzdek részvétele rekordszámú volt. 2014-06-24 08:22:48



Amióta csatlakoztunk II.-Az első uniós évtized ágazati tapasztalatai

Az Európai Unióhoz való csatlakozás óta eltelt 10 év jelentős változásokat hozott a hazai mezőgazdaságban. Az AgrárUnió – az előző számban indított cikksorozattal – annak jár utána, hogyan értékelik az egyes ágazati vagy épp közéleti szereplők az eltelt évtizedet. 2014-06-02 08:44:41



2014. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka verseny

A magyaroknak olyan értékes kincs a pálinka, mint a görögöknek az Ouzo, az oroszoknak a vodka, a franciáknak a konyak vagy a skótoknak a whisky. 2014-05-28 10:25:12

AgrárUnió
agrario.hu **Like**

8,632 people like AgrárUnió.

Facebook social plugin

Eseménynaptár

április 18.
Kert Expo

április 23.
agra Lipcse

április 23.
IDMA Nemzetközi Technológiai Kiállítás

április 24.
Corvinus Díszkert

április 24.
Álföldi Állattenyésztési és Mezőgazda Napok 2015

**TALAJ-FERTŐTLENÍTÉS
STARTER-TRÁGYÁZÁSSAL**

Kentaur 5G
Radistart Algit

**KENTAUR 5G + RADISTART ALGIT
1:1 ARÁNYÚ
KEVERÉKE**

**MEGRENDÉLÉS
ESETÉN
A KEVERÉST
A CHEMINOVA
ELVÉGI
= 20 KG/ZSÁK**

www.cheminova.hu

Partnereink

VOGEL NOOT
SOIL SOLUTIONS

150 év

BASF
We create chemistry

PANNONAGRI
technics & cooperation
pannonagri.hu

BOSCH Service
Benedeczki
Diesel Center Kecel

FARM CENTER
A SZÉKES FERTŐTLENÍTŐ KÖZPONT

Kapcsolat

E-mail: info@agrario.hu

Tel.: +36 70 414-9004

+36 52 751-682

Fax: +36 52 751-692

**VÁSÁROLJON ITTHONRÓL OTTHONRA
MINŐSÉGI MAGYAR ZÖLDSÉGET!**

Egészséges és megbízható paprika és paradicsom a Dél-alföldi Kertészek Szövetkezetétől, hagymafélék a Dombegyházi EURO TÉSZ Kft-től

Az Európai Közösség támogatásával finanszírozott kampány

Legolvasottabb

1

2

3

Legfrissebb

1

2

3

4

5

ROVATOK

[Agrárgazdaság](#) | [Állattartás gépei](#) | [Állattenyésztés](#) | [Alternatív energiák](#) | [Betakarítás gépei](#) | [Egyéb](#) | [Élelmiszer](#) | [Energia](#) | [Fórum](#) | [Gazdaság](#) | [Gépesítés](#) | [Haszongépjármű](#) | [Kertészet](#) | [Környezet](#) | [Munkavédelem](#) | [Nők a gazdaságban](#) | [Nőkről, nem csak nőknek](#) | [Növénytermesztés](#) | [Növényvédelem](#) | [Oktatás](#) | [Öntözéstechnika](#) | [Pályázat](#) | [Permetezéstechnika](#) | [Programok](#) | [Szárítástechnika](#) | [Talajbiológia](#) | [Traktor](#) | [Traktorszépségverseny](#) | [Vadászat](#) | [Vető- és talajművelő](#)

SZOLGÁLTATÁS

[Események](#) | [Fórum](#) | [Apróhirdetés](#)

MÉDIA

[Fotó](#) | [Videó](#)

AGRÁRUNIÓ

[Kapcsolat](#) | [Szerkesztőség](#) | [Előfizetés](#)

ARCHÍV

[Traktor-szépségverseny](#)