

Ha utazik hívja először a Tizit ! T 405-6054 tizi@tizi. Mi sosem sajnáljuk a fáradságot, hogy a LEGJOBBAN utazzon !

Pálinkatúrán Kecskeméten

Ha lassan is, de egyre büszkébbek vagyunk nemzeti szeszünkre, a pálinkára. Erre minden okunk megvan, hiszen amint azt Gulyás Csaba italszakértőtől egy kecskeméti üzemlátogatáson megtudtuk, a XIV. században, Károly Róbert uralkodása idején már bizonyosan főztek őseink Magyarországon gyümölcspárlatot.



Bármilyen hihetetlen hát, régebbi ital a magyar gyümölcspálinka, mint a konyak vagy a rum. A kulturált pálinkafogyasztásnak is megvannak a maga szabályai: megfelelő, „tulipános” pohárból illik inni, hogy az illatanyagokat is élvezhessük, szobahőmérsékleten és ne jégszekrényben tároljuk az italt, és egy kóstolás közben vízzel semlegesítsük a szánkban az ízeletet. A pálinkatörvény értelmében három szigorú szabály vonatkozik a magyar italra: csak Magyarországon készülhet, csak

Magyarországon szedett gyümölcsökből és gyümölcsön kívül semmi más nem kerülhet bele (még méz sem).



Kóstolni persze csak a minőségi pálinkát érdemes - amint azt Zwack Sándortól, az Európa egyik legmodernebb főzdéjének számító Zwack Kecskeméti Pálinka Manufaktúra tulajdonosától megtudtuk – minőségi pálinkát pedig csak hibátlan alapanyagból, a technológiai fegyelem betartása mellett lehet előállítani. Árvai Andor, az üzem pálinkamestere azután be is avatott minket az üzemlátogatás során a főzés rejtelseibe. A főzde patolyattiszta terméi inkább emlékeztettek laboratóriumra, mint vidéki szeszfőzdére, csupán az illatokból tudtuk, hol is járunk. A hűthető koracél tartályokban tárolt, érett gyümölcsökből, kézzel válogatott, felezett, a birs esetében 50%-ban pucolt alapanyagból összeálló cefre akár hónapokig is állandó hőmérsékleten tárolható, így a főzés egész évben folyhat, nem korlátozódik a néhány őszi, téli hónapra. A 83%-os alkoholtartalmú középpárlatot (az elő- és az utópárlat minőségi pálinkába nem kerülhet, legfeljebb egy új lepárlás után a kommersz italokba keverik) 2-3 hét alatt vízzel hígítják 40 fokra, majd az ettől az eljárástól „bezárkózó” italt néhány hónapig pihentetik.



Pihentetni lehet acéltartályban és fahordóban is, Kecskeméten mindkét módszert alkalmazzák, sőt még duplahordós (kétféle hordóban érlelik az italt, majd keverik a kétféle fából készült hordóban érlelt italt) módszer is van náluk. Hogy miféle gyümölcsökből lehet finom pálinkát főzni, arról Kecskeméten is megbizonyosodhattunk: a londoni világversenyen nagyaranyérmert

szerzett fekete ribizli-párlat nyerte el leginkább tetszésünket, de a birs- és a cigánymeggy-pálinka is megérdemli az elismerést. Zwackék Kecskeméten olyan különleges gyümölcsökből is főznek pálinkát, mint a fehér eper, a rózsabarack vagy a málna és a szeder.



Míg a pálinkát elsősorban belföldön értékesítik, a külföldi turisták jelentős számban keresik fel a főzde kóstolótermét. Főleg finn, skandináv, újabban pedig orosz és ukrán csoportokat fogadnak. Az északi vendégeket különösen kedvelik, mivel általában kifosztják az ajándékboltot.

Napi Turizmus nyomán

**NYUGODT UTAZÁSRA VÁGYIK KEDVEZŐ ÁRON? HIVJÁ
A TIZI UTAZÁSI IRODÁT MÁR MOST! T 405-6054,
www.tizi.hu tizi@tizi.hu
FOLYAMATOS AKCIÓK, SZÉLES VÁLASZTÉK**