Paloznaki Hírmondó

XXXIV. ÉVFOLYAM 2025. FEBRUÁR

Ízig-vérig disznótoros fesztivál – Korond

"Egy vérből valók vagyunk..."

E gondolat jegyében töltöttünk el egy felejthetetlen hétvégét Erdély szívében, Korondon és Pálpatakán.

Január hónap utolsó csütörtöki napján, hajnalban indultunk hivatalos küldöttségként testvértelepülésünkre, Pálpatakára. Hosszú, tíz órás út végén, kora délután érkeztünk meg, nagy bánatunkra fent a hegyen is csak elvétve láthattunk havat. Barátaink szívélyes üdvözlése után elfogyasztottuk a helyi asszonyok által készített ízletes töltelékes káposztát. A napunk további részében ellátogattunk díszpolgárunk, Bordi János plébános, a "Hegyipap" sírjához, ahol gyertyát gyújtottunk emlékére. Később megvacsoráztunk és estébe nyúló beszélgetéssel zártuk a napot.

Másnap, pénteken az előzetes tervek szerint lovasszánozni készültünk, de hó hiányában szekerezéssel töltöttük el az időnket a hegyi szórványtelepüléseken. Ragyogó napsütésben először a fenyőkúti tőzeglápot látogattuk meg, azután egy helyi kistermelőnél tudtunk kóstolni és vásárolni finomabbnál finomabb házi szörpöket, lekvárokat, kézműves termékeket, majd onnan egy közeli forráshoz igyekeztünk, ahol már a pálpatakai fiatalok fogadtak minket étellel-itallal. A hosszúra sikerült pihenő után visszaindultunk Pálpataka legmagasabb pontjához, ahol a keresztnél elkészült a közös fotónk is. A szálláshoz visszatérve meleg vacsorával vártak minket, azután pedig nyugovóra tértünk, hiszen másnap hajnalban kezdődött Korondon a disznótoros fesztivál.

Szombat kora hajnalban indultunk le a hegyről. Korond fő terén és a focipályán már felsorakozva álltak a csapatok, jószágaikkal. Rövid polgármesteri köszöntő után elkezdődtek a programok. Először a fogópálinka elfogyasztása, majd a disznók lefogása és szúrása, azután pörzsölés következett. A feldolgozást bárki megtekinthette a csapatok sátrainál, ahol minden földi jóval kínálták a látogatókat. Délelőtt a testvértelepülések polgármestereit köszöntötte Katona Mihály korondi településvezető, és mindenki egy kőből készült emlékplakettet kapott. Ezt viszonzandó a paloznaki küldöttség is átadta ajándékait. Délután folyamán visszatértünk Pálpatakára, ahol megpihentünk, estére pedig barátaink egy rögtönzött élő zenés "koncertet" adtak nekünk, ami hajnalig eltartott. A szünetben átadhattuk Pálpatakára szánt paloznaki relikviákat, valamint a Paloznaki Ifjúsági Szervezet által gyűjtött adományt, 200.000 Ft készpénz értékben a Vendégház felújítására. A záróest csak éjfélig tartott, hiszen másnap hosszú utazás várt ránk.

Reggeli búcsúzkodást követően fáradtan, de rengeteg új élménnyel gazdagodva indultunk el hosszú utunkra haza.

Szente Ádám

Testületi ülés

Január 27-én rendkívüli testületi ülést tartott az Önkormányzat, ahol a helyi adókról szóló rendeletét tárgyalta újra. A törvényességi felügyelet jelezte, hogy a telekadó kedvezményt nyújtó bekezdés jogszabálysértő. Ennek megszüntetéséről döntött a képviselő testület.

Február 6-án tartott szokásrend szerinti nyílt testületi ülést az Önkormányzat. A napirendi pontok előtt a polgármester megtartotta beszámolóját az elmúlt havi történésekről.

Első napirendi pontként az Önkormányzat elkövetkezendő három évére előre tekintve, tárgyalta és fogadta el a stabilitási tervet. Második pontként 2025. évre meghatározták a képviselők az önkormányzati munkatársak cafeteria juttatását, az előző évhez hasonlóan a maximálisan adható összeget fogadták el. Harmadik napirendi pontként a 2025. évi költségvetést tárgyalták, majd fogadták el a képviselők, melyről Farkasné Janzsó Krisztina pénzügyi irodavezető tájékoztatta a jelenlé-

vőket. Negyedik napirendi pontként „A 73. sz. főút 11,5 tonnás burkolatmegerősítése párhuzamos kerékpárút fejlesztéssel EVD készítés, környezetvédelmi határozat megszerzése, engedélyezési és kiviteli tervek készítése a Csopak – Veszprém szakaszra" tárgyú projekt keretében a közvilágítási létesítmények (aktív és passzív elemek) átvételéről tárgyalt a testület. A képviselők nem fogadták el a Rizling utca–Kishegyi utca kereszteződésénél egy darab, valamint a Nosztori élménypark buszmegállónál kettő darab és a Nosztori erdő bejárati út buszmegállónál négy darab napelemes lámpa tulajdonba vételét és üzemeltetését, karbantartását. Ötödik napirendi pont, a Vörösparti sor 0823 hrsz-ú ingatlan (Magyar Közút Üdülője) megvásárlása (527.300.000 Ft) elővásárlási joggal. A képviselő- testület forrás hiányában nem élt a vételi lehetőséget. Hatodik napirendi pontként a polgármester 2025. évi szabadság ütemezését jóváhagyták a képviselők. Következő napirendként a 2025/2026. tanév iskolai körzethatárokról egyeztettek a képviselők. A Balatonfüredi Tankerületi Központ tájékoztatása alapján, kizárólag a Balatonfüredi Eötvös Loránd Általános Iskola látná el a kötelező felvételt biztosító iskola feladatait a paloznaki diákok részére. A választott tisztségviselők egyhangúlag elfogadták a Tankerületi Központ javaslatát. Nyolcadik napirendi pont alatt, a Fókusz Geodézia térinformatikai szoftver árajánlatáról (1.041.400 Ft) egyeztettek a testület tagjai. Az árajánlatban foglaltak alapján a szoftver, térinformatikai alaptérkép, adózási földkönyv, rendezési terv digitális térképi állományának, valamint digitális ortofotó betöltésének megrendelését egyhangúlag megszavazták a testület tagjai. A program nagy segítséget nyújt az Önkormányzat és az adóiroda munkatársainak feladatuk elvégzéséhez. Kilencedik napirendi pont, a 2025. évi rendezvényterv ismertetése volt a jelenlévők és a képviselő-testület tagjai felé. Tizedik napirendi pont következett, ahol a JazzPiknik szerződést fogadta el a testület, négy igen és egy tartózkodás mellett. A szerződés időbeli hatálya 2026. december 1-jéig tart, mely újra tárgyalható a tapasztalatok figyelembevételével 2029. december 1-jéig tartó időtartamra. A szerződés tartalma nyilvános, bárki számára elérhető ügyfélfogadási időben a Paloznaki Hivatalban. Tizenegyedik napirendi pont, a Paloznaki Tájház udvarán működő Piac ügye, következett. Bácsi Zita az Önkormányzathoz fordult, hogy a lejáró szerződést újra kössük. A képviselő-testület előzetes egyeztetése alapján tájékoztattuk a szervezőt, hogy az eddigi évektől eltérően nem térítésmentesen, hanem az Önkormányzat felmerülő közüzemi költségeinek megtérítése mellett vehetik igénybe a Tájház udvarát az árusok. A díjat a Képviselő-testület a piac egésze vonatkozásában 10.000 Ft/alkalom összegben határozta meg, mely összeget a piacon résztvevők együttesen fizetnek meg. Három igen és kettő nem szavazattal a képviselők felhatalmazták a polgármestert a szerződés aláírására. Utolsó napirendi pont következett, Lohn Viktor kérelme a Deák Ferenc utca forgalmának lassítására vonatkozóan, miszerint kettő darab lefúrható fekvőrendőrt helyezzen ki az Önkormányzat a forgalom csillapítása érdekében. Ezt a kérelmet a képviselők megtárgyalták és nem látták indokoltnak arra a szakaszra vonatkozóan.

Szente Ádám

ADÓ TÁJÉKOZTATÓ

Az infláció és a működési költségek emelkedése miatt az idei évben az alábbiak szerint módosította az adórendeletet az önkormányzat:

- **Az építményadó mértékét,** a törvényi maximum keretein belül (2.950,1 Ft/m^2) 1.500 Ft/m^2-ről 1.700 Ft/m^2-re módosította.
- **A telekadó aktuális mértékét,** a törvényi maximum keretein belül (536,4 Ft/m^2) 300 Ft/m^2-ről 100 Ft/m^2-re csökkentette, egyúttal hatályon kívül helyezte a gyommentesítéshez kapcsolódó adómentességet. A Helyi adókról szóló 1990. évi C. törvény 19. §-ban foglaltakon túl mentes a telekadó alól az építménnyel beépített telek. Tájékoztatom a lakosságot, hogy a törvény 20.§ (1) bekezdés b, pontja alapján: Az adókötelezettség a külterületen fekvő, termőföldnek minősülő telek esetében a földterületnek az ingatlan-nyilvántartásban művelés alól kivett területre történő átvezetését követő év első napján keletkezik.
- **Az idegenforgalmi adó mértékét,** a törvényi maximum keretein belül (804,5 Ft/fő/éj) 650 Ft/fő/éj összegre módosította.

A rendelet teljes szövege elérhető a: www.njt.hu felületen, az *„Önkormányzati rendeletek"* **címszó alatt.**

Közmeghallgatás

A Paloznaki Önkormányzat 2025. március 6-án, csütörtökön 18.00 órakor közmeghallgatást tart

a Faluház Haumann Péter termében.

Várjuk észrevételeit, javaslatait az önkormányzati munkával, a falu életével, jövőjével kapcsolatban!

A nyaralótulajdonosoknak külön közmeghallgatást tartunk április 12-én, szombaton 10.00-kor.

Paloznak Jövőjéért Közalapítvány pályázati kiírása

A Paloznak Jövőjéért Közalapítvány ösztöndíjprogramja a tanulásban, a művészetekben, illetve a sportban tehetséges diákoknak, a szakmájukban új tapasztalatot szerző fiataloknak nyújt lehetőséget tudásuk elmélyítésére, tehetségük kibontakoztatására, továbbképzésre, további tapasztalatok megszerzésére.

Az Alapítvány céljai között szerepel a tehetség kibontakoztatása, a hagyományok őrzése és gazdagítása. Ennek érdekében olyan támogatási rendszert működtet, amely megfelelő szakmai követelmények teljesülése esetén biztosítja a már eredményesen működő tehetségsegítő programok folytatását és emellett lehetőséget ad új kezdeményezések támogatására is.

1. Pályázhatnak, akik az alábbi feltételeknek megfelelnek:

- 18-35 év közötti fiatalok, akik legalább három éve paloznaki állandó lakhellyel rendelkeznek és azt folyamatosan fenntartják.
- Nappali tagozaton, államilag támogatott vagy költségtérítéses (önköltséges) formában folytatják tanulmányaikat Magyarországon, illetve az Európai Unió bármely országában.
- Művészeti képzésben, illetve sportképzésben vesznek részt. Szakmai tanulmányokat folytatnak, illetve továbbképzésen, szakmai gyakorlaton vesznek részt.
- A befogadó intézménytől, szervezettől, cégtől igazolással rendelkeznek, hogy ott szakmai, sport vagy művészeti tevékenységet, illetve egyéb tanulmányokat folytatnak.
- Tanulmányi ösztöndíj esetén az oktatási intézménybe, a pályázat beadását megelőző egy éven belül felvételt nyertek, illetve ott eredményes félévet zártak.
- Tudományos munkát végeznek.

2. A támogatás időtartama:

- A támogatás legfeljebb **6 hónapra** szól.
- A támogatott nem jogosult a támogatásra, ha
  - hallgatói jogviszonya megszűnik vagy szünetel,
  - szakmai gyakorlatát, képzését a támogatási időszak alatt befejezi, vagy megszakítja,
  - szakmai ösztöndíj esetén megszűnik munkaviszonya.

3. Pályázatok beadása:

- A pályázatokat **a** tárgyév **március 1. napjától december 31. napjáig** bezárólag folyamatosan lehet benyújtani.
- A pályázathoz szükséges adatok:
  - név, lakcím, adószám
  - születési hely, idő
  - a pályázaton igényelt összeg
  - az elnyert összeg tervezett felhasználása
  - az igénylés indoka, egyéb körülmények
- A pályázatokat a Paloznak Jövőjéért Közalapítvány Kuratóriumához címezve, Paloznak Község Önkormányzatának Hivatalában lehet személyesen leadni, vagy postai úton a 8229 Paloznak, Fő u. 10. címre eljuttatni.

4. Pályázatok elbírálása:

- A pályázatokat a beadást követő 30 napon belül az Alapítvány kuratóriuma bírálja el. Erről az elbírálást követő 15 napon belül postai úton értesíti a pályázót.

5. A támogatás folyósítása:

- Az Alapítvány a támogatottal a döntés meghozatalát követő 30 napon belül támogatási szerződést köt.
- A támogatás folyósítása egy összegben, vagy rendszeres havi utalással történik, a felhasználás módjától függően.

6. A támogatás lezárása:

- A támogatás lezárultával a támogatott köteles egy h*ónapon belül írásban* az Alapítványnak beszámolni.

Paloznak, 2025. február 7.

Paloznak Jövőjéért Közalapítvány Kuratóriuma

FIGYELEM, FIGYELEM!

FALUSZÉPÍTÉS PALOZNAKON

Március 29-én, szombaton faluszépítésre várjuk a Paloznakot szerető és környezetszépítésért tenni akaró lakókat és nyaralókat!

Munkálatok: festési munkálatok, virágágyások előkészítése stb.

Gyülekező a Tájház udvaron 9.00-kor. Köszönjük szépen!

Önkormányzat

Magyar kultúra napja

Farsang-Törös Krisztina beszélgetett Trokán Péterrel

A magyar kultúra napját 1989 óta ünnepeljük meg január 22-én, annak emlékére, hogy – a kézirat tanúsága szerint – Kölcsey Ferenc 1823-ban ezen a napon tisztázta le és jelölte meg dátummal Csekén a Himnusz kéziratát. Az évfordulóval kapcsolatos megemlékezések alkalmat adnak arra, hogy nagyobb figyelmet szenteljünk évezredes hagyományainknak, felmutassuk és továbbadjuk a múltunkat idéző tárgyi és szellemi értékeinket.

Paloznakon rendhagyó módon nem egy előadással hanem Trokán Péterrel, egy beszélgetéssel emlékeztünk erre január 25-én. A kultúra az emberiség által létrehozott anyagi és szellemi értékek összessége, az ember a kultúrára, mint egész életformára tekint. Ezzel a meghatározással kezdődött a beszélgetés, majd szóba kerültek a paloznaki kulturális események sokszínűsége és fontossága, a helyiek kultúra szeretete, érdeklődése és aktivítása. Elkalandoztunk a kultúra más területeire, a színházak szerepére, ennek kapcsán a kultúrpolitikára (egyáltalán szükség van erre?), és persze a politikai kultúra is említésre került.

Észrevétlenül telt el a közel másfél óra, tartalmas és gondolatébresztő beszélgetés volt.

CZÁ

Paloznaki Disznótor

Majdnem egy éve, hogy a jószerencsénk Paloznakra vezérelt, így idén először tudtunk a családommal részt venni a paloznaki disznótoron.

Mivel a nagyapám hentes volt, a mi családunkban november végétől február végéig rendszeresek voltak a disznóvágások, így magam is szereztem némi gyakorlatot benne, de ami fontosabb határozott ízlésem alakult ki, ami a jó hurkát-kolbászt-disznósajtot illeti. Ezt azért gondoltam lényegesnek leírni, mert ritkán jut az ember igazi ízes, bátran fűszerezett "disznóságokhoz".

Amikor megérkeztünk, fűtött sátor várt padokkal és asztalokkal. A pénztárban megvásároltuk a fabatkáinkat és azonnal nekiláttunk, hogy mintát vegyünk a már elkészült és folyamatosan készülő fogásokból.

Friss paloznakiak lévén, alig ismertünk valakit, de feltett szándékunk volt az evés-ivás mellett ismerkedni, beszélgetni is. Ahogy körülnéztünk, mindenki vidáman beszélgetett, sürgölődött, olyan volt, mint egy hatalmas baráti összejövetel, így a boros pult meglátogatása után, kicsit lelazulva, mi is felvettük a ritmust, szóba elegyedtünk teljesen ismeretlen emberekkel, akik annak ellenére, hogy most láttak először, mosolyogtak, beszélgettek, készségesek voltak. Ez hihetetlenül pozitív élmény volt!

Az első fogás, amit megkóstoltunk a kocsonya… hát elég erős felütés volt, ami azt illeti, mennyei! Meg is kerestük a készítőit, hogy személyesen köszönhessük meg az élményt.

A pecsenyéről sajnos lemaradtam, mert amíg a kézműves sarokban görcsösen próbáltam kisilabizálni, hogyan kell origami könyvjelzőt hajtogatni a gyerekekkel, a pecsenye elfogyott. Sebaj, jött az orjaleves… cupákos, olyan, amit csak disznóvágáskor frissen lehet készíteni.

Majd következett a kolbász! Szintén nagy szakértő lányommal szinte egyszerre kóstoltuk meg, majd döbbenten meredtünk egymásra, hogy Igen! Ez az!

Ezek után tűkön ültünk, mikor sül már ki a hurka (amit

PALOZNAKI HÍRMONDÓ
A Paloznaki Önkormányzat lapja. Megjelenik havonta. | Felelős kiadó: Paloznak Község Önkormányzata. | Szerkesztő: Farsang-Törös Krisztina | Tel.: 06 30 2130 785 | E-mail: telehaz@paloznak.hu | Nyomtatás: OOk-Press Kft., 8200 Veszprém, Pápai u. 37/A www.ookpress.hu

szinte sehol nem kóstolunk meg, mert ez szokta a legnagyobb csalódást okozni). És igen! Ez hurka volt! Olyan, amit nagyapám és apám csinált, gyerekkorom ízei! Alig hittem el!

És mielőtt az olvasó gyomorrontást kapna a sok zsíros fogástól, gyorsan megnyugtatom, hogy több adag csörögefánkkal, amit baracklekvárba tunkoltunk lazítottuk az ebédet, nyakon öntve illatos forralt borral.

Fantasztikus volt látni, hogy mindenki kedélyes, tudja a dolgát és egy ilyen hatalmas állatot olajozott gépezetként dolgoznak fel.

Köszönjük, hogy részünk lehetett ebben a rendkívüli közösségi élményben, és az igazi házias ízekben!

Nekünk ez minden fabatkát megért!

Jövőre is jövünk!

Tasnádi Katalin

Megtartottuk a hagyományos Borfelismerő versenyt és a Kolbásztöltő versenyt is!

Gratulálunk a díjazottaknak:

Borfelismerő verseny

1. Kossuth Zsuzsanna
3. Brichter Balázs
3. Kurpé Levente
3. Slemmer Bence Manó

Kolbásztöltő verseny

1. Szántó Barbara és Szántó Ferenc
2. Németh-Klimkó Emese és Steinbachné Szabó Edina
3. Kövesi Balázs és Slemmer Ábel Sebestyén

TOVÁBBI TERVEZETT PROGRAMOK PALOZNAKON

március 15. 10.00	Ünnepi megemlékezés és koszorúzás Közreműködik: Endrődi Sándor Református Általános Iskola és Kézilabda-Utánpótlásközpont 7. osztálya (Alsóörs)
március 29. 9.00	Faluszépítés
április 5. 14.00	Fermentáló workshop

OLVASÓNAPLÓ 4

Enyim, tied, övé

Jókai regénye 1874-ben jelent meg folytatásokban a Hon c. folyóiratban, majd egy évvel később könyvként. Főhőse Áldorfalvi Ince nagyreményű fiatal szerzetes, aki beáll 48-as honvédnek és tehetségének köszönhetően gyorsan emelkedik a ranglétrán. Közben rátalál a szerelem, így hosszas vívódás után megszegi szerzetesi fogadalmát, áttér a református hitre, hogy elvehesse szerelmét. A szabadságharc után Törökországban bujdosnak, majd Amerikában próbálnak szerencsét, ahol sikeres vállalkozóvá válik. Gyermeke majd felesége is tragikus körülmények között meghal, ő megint a katonai pályára lép. Európába visszatérve újraházasodik, de miután mélyen vallásos felesége megtudja szerzetesi múltját elválik tőle. Új szerelme egy kitartott nő, aki kihasználja és az őrületbe kergeti.

Áldorfalvi életében a három nő, a Döblingbe vezető út három állomása. Az első házasságban még sikeresen küzd a kísértésekkel. A szabadságharcban felmagasztosult főhős számára a közösségi célok az elsődlegesek, így megoldódik a szerzetesrendből való kilépés és a protestáns hitre való áttérés pozitív értékké válik. Második házasságában már konfliktusok forrása a korkülönbség, az eltérő társadalmi és anyagi helyzet melyet csak egyre nagyobb becsületbeli kompromisszumok árán tud megoldani. Végül beleszeret egy kalandornő leányába, kit még szerzetesként ő keresztelt meg és néha néha felbukkan életében. A felnőtt leány és anyja a végletekig kihasználja és őrületbe kergeti. Jókai így jellemzi hősét: „Hibája is az volt mi az erénye: *férfi volt, s asszonyt szeretett*…

A regényhez rengeteg valós történetet használt fel az író. A főhős életútja felidézi a szabadságharc egyes eseményeit, felhasználja a kortárs memoárirodalmat, pl. a magyar hadifoglyok megszabadításáról egy amerikai cirkáló fenyegető fellépésével, vagy éppen Áldor Imre publicista életútját, aki fiatal szerzetesnek indul majd elhagyva a rendet protestánsként megházasodik, kinek még a neve is hasonlóságot mutat a regénybeli főhőssel, kinek az események alapján visszaszámolt születési éve: 1825, megegyezik Jókaiéval.

CZÁ

Magister Martinus 1498

„Loreley fürtyeji...
Élek,s hogy meddig nem tudom
Meghalok,de nem akarom
Megyek és egész utam titok:
Csoda, hogy jókedvű vagyok.”

Gyönyörű szép Rajna vidék, csodás várak, festői táj, híres borvidékek – no ez az, ami vonzza az embert. Meg Loreley a csodaszép mondabéli lány, gyöngy szőke hajával. Ez az, ami közös a fürtök – haj meg szőlőfürtök és ezér gyül össze ennyi rajongó a falház tetőteriben. Hisz klubunk büszkesége, Szele a Gyula fogja vezetni botladozó léptinket a borvidéken, persze csak képletesen, mer messze van, de ide lehet varázsolni képekben, történetekben, borban, emlékekben/már aki volt oly szerencsés, hogy járt ott/ Csak nem a borklub ez? De.

Kezdődik a foglalkozás /ahogy valaha bölcs Elnökünk összejöveteleinket elnevezé, ma már brand - hogy korszerű legyek/szóval kipenderede szokása szerént elejbénk és szóval tarta bennünket, bölcs szóval az ez évi terveinkrül. Sajna a berepülő bor fogalma kissé megkopott, annyira, hogy nem is vót. Így sajna az alapzaj is magasabb vala. No de sebaj, máris gyött a főszám, Gyulánk a Rajna borvidék rejtelmes világába kalauzol bennünket. Elszász, Baden, Mosel, Pfalz és Rheinhessen vidékekrül hallunk csodákat, sőtösen boraikat is kóstolhatjuk. Szép szép a mese, de ha a borocska elomlik az ember bagólesőjében, akkor ugyi mán rögtön más. Kezdetnek egy-egy Villigen Müller-Thurgauval indítánk 2022-bül. Félve jegyzem meg, hogy eme lágy, könnyű borfajtát saját dombjainkon is kultiváljuk - sőt rizlingszilváninak hijjuk. Mán kezdetben lehetett hasonlítgatni, összemérni. Utána Elszász következe egy Ammersckwihr pinot gris-val, vagy vel 2023-bul. Püff neki, megest hasonlíthatunk, eztet meg szürkebarátnak hijjuk. Nicsak, nicsak nincs új a nap alatt. Persze, hogy nincs, mert ez az a borvidék, ahol az éghajlat jellegzetességi folytán tokaji jellegű bor készül, sőt ez a Vogézek lábainál húzódó borvidék mán francia. Tekintve a tokajival fellelhető hasonlóságot tokajinak nevezték borukat. Nem, nem mi neveztük a tokajit colmarinak-ez tévedés. A jogvita 2008-ig húzóda, mikoris visszaadták – nagy kegyesen – a babaruhát. És következe a legdélebbi német borvidék, Badan, minekis nem, nem a rizling az uralkodó fajtája, hanem a pinot fajták, mán a burgundiak, ha értsük. Emián oszt Pinot blanco weisser burgundert kóstoltunk 2023-bul. Aztat, hogy mér van a palackon olasz, meg német terminológia / nem gyerekek ez nem a terminator ológiája/ aztat a csuda tuggya, meg aki a palackra igy véste föl. És ugrás a híres moseli vidékra, naná, hogy rizlinggel 2023-bul. Itten aztán az alapzaj jelentősen emelkede, mer ugyi mi mán azé ittunk rizlinget. Sőt. Eztán jöttél a sebesen a többi borvidékek, Pfalz száraz Dornfelderrel,2021-bül és végül Rheinhessen Silvaner Eiswein ritkasággal, laza 8%-os alkoholfokkal, sütivel és süti nélkül-megadtuk a módját. A sebesség mán kezdett a Ha kedd van, akkor Belgium-hírneves turistafilmre hasonlítani, de egyszer csak vége lett. Le a kalpagot klubtársunk előtt, ki fáradságot, üdőt és borkóstolást sem kimélve varázslatos estét szerze nekünk. Kár, hogy vége lőtt. Viszon ezen írásnak is, de gondulom ez nem kár.

ZB

Mi újság a Szőlőhegyben?

Borbemutató margójára

A Borklub első összejövetelét január 10-én, pénteken, 17 órakor tartotta a Faluház Haumann Péter termében. Szele Gyula mutatott be Rajna melletti – svájci, francia, német – borokat. Érdekes volt megismerni a határokon túli termékeket. Történetükhöz a kóstolás is hozzátartozott, így lett igazi élmény az érdekes előadás. Az alábbi olasz bornak csak a történetét ismerhetjük meg. Kapható jobb hazai borüzletekben. A kóstoláshoz a bor neve és története csinálhat kedvet, amire nem mondható, hogy „Primitívo".

Masseria Borgo dei Trulli - Primitivo Lucale

100% Primitivo szőlőfajtából készült Puglia régióban. (Olasz csizma sarka) Az ültetvényen „Alberello Pugliese" művelési módot alkalmazzák. 5.500 tőke található hektáronként ezen az ültetvényen. 1,4 kg a megengedett hozam tőkénként. A szőlőt szeptember elején-közepén kézzel szüretelik. A szüret előtt augusztus végén, mikor a szőlő már tökéletesen megérett egy nagyon különleges módszerrel („Il Giro dei Picciolo") a szőlő 50%-nak a szárát roncsolják, elzárva a további tápanyag utánpótlást, előidézve ezáltal egy természetes töppedést a fürtökben, magán a tőkén. A szőlőt további 12 napig hagyják a tőkén, majd leszüretelik. Ezalatt az idő alatt a szőlő 25-30%-ot veszít a súlyából, hihetetlen koncentráltságot előidézve az ízekben és aromákban. A kierjedt bor 25%-át érlelik 8 hónapig barrique hordóban, a többi 75% acéltartályban „pihen". Palackozás előtt „házasítják" a két módon érlelt bort. Színében gránát vörös, illatában a cseresznye, málna és ribizli uralja. Ízében is a gyümölcsösség az uralkodó jegy. A bor testes, szép egyensúlyt mutat, lágy tanninokkal. Nagyon hosszú utóíz jellemzi. Vörös húsok, vadhús, érlelt sajtok illenek hozzá.

Tormási György

Vessző-szentelés Paloznakon

„A tündércsókos, illatos, reményteljes bor a szőlőkertekben kezdődik. Itt érezzük közelinek a madárfüttyös természet, itt leljük örömünket a szépen művelt tőkékben, csodáljuk a gyönyörű fürtöket."

Immár 3-ik éve Donát nap közeli hétvégén a Csopaki Sáner János Kertbarátkör és a Paloznaki Szőlőhegyi Egyesület szőlővesszőáldás és szentelés ünnepséget rendez. Az ünnepség keretében megkoszorúztuk a paloznaki Kálvárián a Szőlőhegyre vezető út mellett található Szent Donát szobrot. Kérve a Szenttől, hogy természeti csapásoktól védje meg szőlőinket. Előző években ez sikerült is. Ezt követően a Haumann Péter teremben Tislér Géza Tisztelendő megáldja, Berkes Péter Atya megszenteli a résztvevők által hozott szőlővesszőket. Benyovszky Pál Márton Móra Ferenc: Istenáldotta búza című elbeszéléséből adott elő részleteket. Csiszár Péter hegybíró a szőlővesszőkről tartott szakmai előadást. A szemléltetésre a székekre kitett szőlővesszőket haza is lehetett vinni. Végezetül Szemethy Tivadar a Paloznaki Értéktárban szereplő Guden oklevélről tartott ismertetőjét hallgathatták meg a résztvevők. Az ünnepség – a hagyományokat folytatva - szeretetvendégséggel zárult, melynek keretében a résztvevők által hozott szendvicsek, édes és sós finomságok, valamint a hegy leve kóstolása mellett hosszasan, baráti hangulatban folytatódott a beszélgetés. Jövőben is folytatjuk e nemes hagyomány ápolását.

Szemethy Tivadar

Tisztelt és kedves Paloznakiak!

„Ha te vagy a legokosabb a társaságban, akkor rossz helyen vagy." (Mavromatisz Aposztolisz)

No, mottó. Ez nem no mottó, mer az mán tagadás-hanem mongyuk,"No, hogy vagy fiam, mottó!, tsak a hogy vagy fiam kimarad. Szóval miér is, csak úgy van, mer lehet elmélkedni rula. Végül is rám különösebben nem vonatkoz, mer okos sem vagyok, meg rossz társaságba sem keverede. A lényeg a döcc.

Azaz az üdő kereke megest döccene. Kivéve perce a Városligetben álló időkereket, merhogy az csak áll, mellette meg a Vaskefe, az meg csak rozsdásod. Végül is jól elvannak, mint mi itt Paloznakában. Emigyen csak gyöve március, meg Idus, azaz Böjtmás hava és annak is első péntekje. Szóval Mondolafa Társaság. Bizony, bizony. Szóval akkor 7-én, estve 6 órakor szokásos helyünkön, azaz a Szengofszky Udvarházban lész a randez-vous. A megközelítést mán annyiszor írtam, gondolom kívülről is mén, de ha nem, nyugodtan híjjon fel az illető és én nyugottan eligazgatom. Előadónk is lész, mégpediglen megest egy fajsúlyos egyed: Sarkadi Tamás, a Budapesti Műszaki Egyetem Fizikai Intézetének docense, ki meglehetős érdekkifeszítő című előadással készül: Balatoni hullámok és a kvantumoptika. Húha, node törzsi szokás szerént állunk elejbe.

MANDULAFA TÁRSASÁG

És a várt zárszó: vendéget és bort senki ne szégyelljen magával hozni.

megkülönböztetett tisztelettel: *zbk*

Kedves Paloznakiak!

Szeretettel várlak titeket ismét a „Fermentálni bárki tud” workshopra…

Ha csodálkozva néztétek mindig a nagymamát, dédmamát a tudásuk miatt, ha közelebb hoznátok a természetet a háztartásotokhoz, ha eddig is szívesen főztetek be, raktatok el télire, akkor gyertek el április 5-én (szombaton) 14 órakor a Tájház udvarára (rossz idő esetén Szent József Ház kiállítóterembe) és elevenítsük fel együtt a házi erjesztés ősi technikáját!

Azon felül, hogy új értelmet adunk a zöldségeinknek, az erjesztés során olyan baktériumok sokasága „költözik” az üvegeinkbe, amelyek jótékony hatással vannak az immunrendszerünkre. Erjesztéssel a zöldségeket könnyebben emészthetővé, a tápanyagokat hozzáférhetőbbé tesszük a szervezetünk számára, valamint nem utolsó sorban teljesen új ízeket fedezhetünk fel. És ami a legizgalmasabb: a tartósításhoz a cukor, az ecet vagy a hő helyett csupán sóra lesz szükségünk!

Amellett, hogy együtt elkészítünk kétféle savanyúságot, beszélgetünk a fermentálás jótékony hatásairól, a tejsavas erjesztés folyamatáról, eszközökről, házi praktikákról.

A workshopon készítünk:
–„szivárványos” káposztát
– mustáros “répalazacot”

Amit biztosítok:
– eszközök
– alapanyagok, fűszerek
– só
– általam készített kóstoló már kész fermentumokból

Amit mindenképp hozz magaddal:
– 2 db jól záródó klasszikus befőttesüveget (720 ml)
– dolgos kezeket

Max. létszám 20 fő

Részvételhez előzetes regisztráció szükséges!

Kérlek titeket, hogy messenger üzenetben vagy telefonon nálam jelentkezzetek.

Ajánlott minimális adomány 8000.- Ft/fő, amit a helyszínen készpénzben tudtok majd fizetni.

Szeretettel:

Csóri Petra
+36-30-692-1818

Eladó Paloznak külterület

0841 hrsz.-ú 3340 m² földterület

A föld évtizedekig szőlő művelési ág besorolású volt.

A telek karóval jelzett kb. 20 m széles és 170 m hosszú, aszfaltozott út 100 méterre.

Irányár: 6 millió Ft

Érdeklődni: +36-30/456-6757

Tisztelt Paloznaki Nyugdíjasok!

Szeretnénk, ha nem a korunknak megfelelően aktivizálnánk magunkat!
Megalakítanánk egy Nyugdíjas Baráti Kört!

Célunk, hogy a programjainkon (összejövetelekkel, beszélgetésekkel, sétákkal, gasztronómiával stb.) érezzük jól magunkat, és a falu életében mi is szerepet vállaljunk!
Minden jó ötletet szeretettel fogadunk!

Várunk Téged is február 26-án 17 órakor a Könyvtárban!
Ha kérdésetek van, a +36 30 9999 388-as számon elérhettek!

Fogjunk össze, mert nem csak a 20 éveseké a világ!

Nyitrai Zsuzsa